

**ВІДОМОСТІ**  
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	<b>Вищий навчальний приватний заклад "Дніпровський гуманітарний університет"</b>
Освітня програма	<b>27745 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>295</b>
Повна назва ЗВО	<b>Вищий навчальний приватний заклад "Дніпровський гуманітарний університет"</b>
Ідентифікаційний код ЗВО	<b>32495593</b>
ПІБ керівника ЗВО	<b>Кириченко Олег Вікторович</b>
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	<b>www.dgu.com.ua</b>

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/295>

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

ID освітньої програми в ЄДЕБО	<b>27745</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>
Тип 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, Бакалавр, Магістр (ОКР «спеціаліст»)</b>
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	<b>кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу</b>
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	<b>кафедра соціально-гуманітарних дисциплін, кафедра прикладної лінгвістики, кафедра права, кафедра психології</b>
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	<b>вул. Єрмолової, 35, м. Дніпро, Україна</b>
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	<b>Українська</b>
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	<b>376634</b>
ПІБ гаранта ОП	<b>Лисенко Олена Вікторівна</b>
Посада гаранта ОП	<b>доцент</b>
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	<b>lysenko@dgu.edu.ua</b>
Контактний телефон гаранта ОП	<b>+38(093)-572-14-26</b>
Додатковий телефон гаранта ОП	<i>відсутній</i>

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
заочна	4 р. 6 міс.
очна денна	3 р. 10 міс.

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

Підготовка бакалаврів з ГРС здійснюється відповідно до Ліцензії на провадження освітньої діяльності з підготовки здобувачів вищої освіти на першому (бакалаврському) рівні (Засідання ліцензійної комісії МОНУ 21.06.2018 № 97/2, наказ МОНУ від 21.06.2018 № 1352-л) за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Розроблення ОП «Готельно-ресторанна справа» розпочалося наприкінці 2017 року та враховувало пропозиції роботодавців та досвід колективу університету підготовки фахівців у сфері гостинності. Перший набір на ОП здійснений у 2018 році. У 2020 році ОП було значно оновлено та удосконалено, що зумовлено, перш за все, прийняттям Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (наказ МОНУ від 04.03.2020 № 384). Динамічний розвиток індустрії гостинності та вимог ринку праці до професійних компетентностей готельєрів та рестораторів, побажання стейкхолдерів (працедавців) щодо оновлення змісту освіти, необхідність посилення практичної складової (додавання ознайомчої практики після першого року навчання) призвели до перегляду ОП та структурно-логічної схеми викладання ОК, як нормативної, так і вибіркової частини. До складу робочої групи увійшли науково-педагогічні працівники (далі – НПП) кафедри готельно-ресторанної справи університету. Перегляду та оновленню ОП передували консультації з фахівцями-практиками у певній галузі професійної діяльності, здобувачами, академічною спільнотою університету, а також аналіз кадрового складу кафедри університету та його матеріально-технічної бази щодо спроможності реалізації студентоцентризованого підходу до навчання готельєрів та рестораторів. ОП пройшла процедуру рецензування провідними фахівцями практиками, розглянута на засіданні Вченої ради (протокол № 8 від 20.08.2020) та запроваджена в освітній процес наказом ректора № 36-02 від 31.08.2020. ОП було внесено до Правил прийому до ДГУ у 2020 році і було оголошено набір на ОП, яка у повній мірі відповідала вимогам чинного законодавства у сфері освіти та Стандарту вищої освіти за спеціальністю.

Продовжуючи систематичну роботу щодо підвищення якості освітніх послуг та моніторингу стану реалізації ОП, наказом ректора від 30.12.2020 № 99-02 створено робочу групу з оновлення та перегляду ОП, що реалізуються в університеті. Робочою групою з перегляду даної ОП проведено консультації з представниками працедавців (<https://dgu.edu.ua/news/20210523%Do%Bo/>), проаналізовано пропозиції здобувачів та винесено її на громадське обговорення шляхом оприлюднення проєкту на офіційному сайті (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/poll/>). За результатами цих заходів оновлену ОП винесено на розгляд Вченої ради університету у травні 2021 року, схвалено (протокол від 27.05.2021 №9) та введено в дію наказом від 10.06.2021 № 51-02. У 2021 році прийом здобувачів здійснювався вже на оновлену ОП.

#### 5. Інформація про контингент здобувачів вищої освіти на ОП станом на 1 жовтня поточного навчального року у розрізі форм здобуття освіти та набір на ОП (кількість здобувачів, зарахованих на навчання у відповідному навчальному році сумарно за усіма формами здобуття освіти)

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		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2021 - 2022	18	16	2	0	0
2 курс	2020 - 2021	44	27	17	0	0
3 курс	2019 - 2020	91	35	26	0	0
4 курс	2018 - 2019	68	44	24	0	0
5 курс	2017 - 2018	10		10		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)	програми відсутні
перший (бакалаврський) рівень	<b>27745 готельно-ресторанна справа</b>
другий (магістерський) рівень	програми відсутні
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий)	програми відсутні

рівень	
--------	--

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	5606	2186
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	0	0
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	5606	2186
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	<i>!!ОПП 241 ГРС Бакалавр 2021++.pdf</i>	+y+Fqqdqex2htELUoVX8Sim2RtNkf8/5u5TVKBDQw= =
Навчальний план за ОП	<i>НП_241_ГРС_денн.pdf</i>	PHAbXXMPZY/WmiCF86GTKVSPfWS1up+XLsQgomf3t ec=
Навчальний план за ОП	<i>НП_241_ГРС_заоч.pdf</i>	L2OoJEK8lrrVnmuTokP4hgoxfKRYCf9d5pyBk2ePyzA= =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>2021-1.pdf</i>	fC769Vx/6zdkGYLUC/fs7IWHKx8oYtHQINLx9DWav6k =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>2021-2.pdf</i>	TcbWUv3iUMK2Tb/uJVIYyQ4Tl7dSakoojMVDBC6Ygtc= =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>2021-3.pdf</i>	+FPoG/NQ4MsycJKP/kVdcqFMMBvPdRfvqPhA86b14uE =

### 1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Професійна підготовка менеджерів, фахівців готельно-ресторанної справи, що ґрунтується на особливостях підприємницької діяльності в сфері гостинності та спирається на принципи педагогічної дидактики. В ОП гармонійно поєднано теоретичне і практичне навчання, обов'язкове стажування на базі провідних готелів Дніпровського регіону, а також зарубіжних закладів сфери гостинності, вивчення іноземної мови впродовж усього періоду навчання, розвиток особистісних якостей майбутніх фахівців, необхідних для успішної реалізації професійних функцій у сфері гостинності. Надання здобувачам свободи дій для реалізації власних інтересів під час вибору вільної траєкторії та індивідуального графіку навчання.

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

Цілі ОП спрямовані на створення умов для самореалізації та розвитку інтелектуальних здібностей кожного здобувача шляхом отримання якісної освіти, надання можливостей для глибокого та всебічного вивчення готельно-ресторанної справи, отримання актуальних практичних знань та формування загальнокультурних, особистісних та професійних компетентностей, у повній мірі відповідають положенням Концепції розвитку освітньої, наукової та інноваційної діяльності Дніпровського гуманітарного університету на 2016-2021 роки (<https://dgu.edu.ua/files/images/documents/infv/kod.pdf>), а також основним завданням університету, визначеним у Статуті ВПНЗ "ДГУ" (<https://dgu.edu.ua/files/images/documents/infv/statut.pdf>)

#### 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

з урахуванням пропозицій здобувачів (1) підвищення практичної складової переглянуто види практичної підготовки

та запроваджено наприкінці кожного року навчання, починаючи з першого, проходження практики на підприємствах сфери гостинності. За результатами зустрічі зі здобувачами випускової кафедри запропоновано (2) розглянути питання щодо розширення переліку вибірових компонентів та зміщення початку їх вибору на другий семестр, (3) перегляду тематики навчальних дисциплін професійного спрямування «Інженерна графіка», «Громадське будівництво, інженерне обладнання будівель в готельно-ресторанному господарстві», «Метрологія, стандартизація та сертифікація». Випуск за ОП вперше відбудеться у 2022 р.

#### **- роботодавці**

кафедра постійно взаємодіє з підприємствами галузі (з багатьма укладено угоди) щодо врахування сучасних тенденцій її розвитку в освітньому процесі шляхом їх залучення до обговорення концепції підготовки бакалаврів, а також залучення їх до викладання окремих ОК (<https://www.facebook.com/sazonetsigor/photos/pcb.218927310230605/218927020230634>). Згідно рецензій-відгуків від керівників та фахівців ГРС, які позитивно оцінюють зміст та структуру ОП, враховано наступні рекомендації: (1) залучення фахівців сфери (ресторатори, готельєри, бармени, адміністратори готелів та ресторанів) до проведення практичних занять з навчальних дисциплін «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Барна справа» та ін. (договір про співпрацю та організацію практичної підготовки з рестораном «Акварель» в особі директора Головка С.Л. (від 16.09.2021 № 57), ТОВ ГРК «Хутір», в особі директора Тітаренка О.Ф. (від 16.09.2021 № 52), ФОП Рижих М.І. переможець міжнародних конкурсів барменів (код ЄДРПОУ 3192508937); (2) запроваджено проведення практичних занять на базі підприємств ГРС міста у форматі бінарних занять, тренінгів та практикумів.

#### **- академічна спільнота**

пропозиції щодо процедури вибору ОК (включаючи проведення роз'яснювальної роботи, презентацію вибірових компонентів, висвітлення їх місця та ролі в підготовці фахівців у сфері гостинності) враховано в новій редакції Положення про організацію освітнього процесу, що схвалено Вченою радою університету (протокол № 5 від 24.12.2020, наказ від 30.12.2020 № 94-02). У 2020-2021 н.р. ця норма Положення реалізована – згідно з наказом від 30.04.2021 № 43-02 у період з 17.05.2021 до 21.05.2021 проведені презентації вибірових ОК, за результатами яких здобувачі обрали дисципліни, які вивчають у поточному навчальному році. Виданий наказ від 10.06.2021 № 52-02 «Про формування навчальних груп з вивчення вибірових навчальних дисциплін», 15.09.2021 наказом № 80-02 внесені коригування в персональний склад груп з вивчення вибірових дисциплін.

#### **- інші стейкхолдери**

враховано отримані під час проведення днів відкритих дверей та інших профорієнтаційних заходів пропозиції абітурієнтів, їх батьків та інших потенційних споживачів (замовників) освітніх послуг щодо: (1) запровадження обов'язкового вивчення «Іноземної мови професійного спрямування», в тому числі з метою формування та удосконалення професійно-орієнтованої мовної компетентності та підготовки випускників до участі у міжнародних проектах та стажуваннях; (2) запровадження обов'язкового вивчення навчальної дисципліни «Історія української культури» з метою формування національної ідентичності здобувачів, виховання в них толерантності як ціннісної основи фахівця у сфері гостинності. Пропозиції враховані в розділі 2. «Перелік компонент освітньо-професійної програми та її логічна послідовність» ОП, а також у Навчальному плані, який схвалено Вченою радою (протокол № 10 від 27.05.2021) та затверджену ректором 01.07.2021.

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

ПРН безпосередньо корелюють з тенденціями розвитку ринку гостинності та сучасними досягненнями в сфері ресторанної та готельної справи. Колектив авторів під час оновлення ОП намагалися у повній мірі врахувати вимоги до сучасного готельєра та ресторатора та необхідність формування у випускників громадянськості та моральності, інтелектуальності та креативності, розвиненого почуття обов'язку та відповідальності за безпеку споживачів послуг СГ, толерантності та поваги до мультикультурності, відданості своїй справі, почуття національної ідентичності, професійної гідності та особистої бездоганності. Актуальність кадрового забезпечення СГ зумовлена зростанням цього сектору економіки, підвищенням вимог щодо ефективності діяльності та управління підприємствами ГРС, що призводить до посилення ролі правового забезпечення діяльності підприємств ГРС, їх соціальної відповідальності (ПРН 1, ПРН 2, ПРН 21, ПРН 26), менеджменту (ПРН 4, ПРН 6, ПРН 7, ПРН 13, ПРН 14), комунікацій (ПРН 3, ПРН 8, ПРН 17, ПРН 18), інформаційних технологій (ПРН 5, ПРН 6, ПРН 7, ПРН 11) та професійної етики (ПРН 8, ПРН 17, ПРН 19, ПРН 20, ПРН 25) у підготовці рестораторів/готельєрів та набуття випускниками ОП відповідних ПРН. Формування вищезазначених якостей відбувається також завдяки залученню здобувачів до проведення різноманітних науково-практичних заходів, майстер-класів, тренінгів, міжнародного стажування, а також участі у роботі наукового гуртка кафедри.

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

При формулюванні цілей та ПРН враховані тенденції розвитку СГ у міжгалузевому, галузевому та регіональному контекстах – вони визначають рівень знань, практичних навичок фахівців, які будуть затребувані на ринку праці: галузеві потреби – забезпечення ефективного і комплексного використання наявного туристичного та курортно-рекреаційного потенціалу шляхом розв'язання проблеми рекреаційного природокористування і охорони

навколишнього природного середовища та удосконалення територіальної структури сфери туризму та курортів з метою розвитку туристичних територій, брендингу територій – ПРН 4, 19, 20; регіональні потреби – поліпшення інфраструктури, розвиток ГРП; розвиток та фінансування нових видів туризму – екотуризм, рекреаційний туризм, промисловий туризм, розроблення нових маршрутів та внесення удосконалення в існуючі – ПРН 1, 5, 6, 10, 18. Так, студентами ОП з нагоди Всесвітнього Дня туризму було надано пропозиції щодо створення нових туристичних маршрутів та локацій в Дніпропетровській області (<https://www.facebook.com/sazonetsigor/photos/pcb.210598824396787/210598571063479/>)

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

Вдосконалюючи ОП, було проаналізовано досвід аналогічних програм ЗВО: ПУЕТ ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/241\\_grs\\_opp\\_bakalaavr\\_2019.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/241_grs_opp_bakalaavr_2019.pdf)); ЛНУ ім. І.Франка ([https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/01/Osvitn-o\\_profesiyna\\_prohrama\\_2020.pdf](https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/01/Osvitn-o_profesiyna_prohrama_2020.pdf)); “Академія туризму” Анталія, Туреччина (<https://antcol.ru/abiturientu/>). Увага приділялася співвідношенню обсягу у кредитах ЄКТС різних блоків дисциплін, практичній складовій підготовки бакалаврів з ГРС, обсягу соц.-гум. підготовки, яка покликана сформувати такі здатності: комунікація, креативність, толерантність. Жодна з ОП не взята за зразок, бо під час оновлення ОП враховувався регіональний аспект організації СГ та рекреаційні особливості регіону, що і визначає особливість ОП. Визначено необхідність збільшення практичної складової, с/р здобувачів під час формування НП та планування ауд. навантаження. Позитивною запозиченою практикою є збільшення обсягів фахових дисциплін.

ОП розвивається та прагне досягнення конкурентоздатності через залучення до занять провідних фахівців у СГ, урізноманітнення форм і методів навчання, організацію п/з безпосередньо у закладах СГ (<https://www.facebook.com/sazonetsigor/videos/599605034401197>).

З урахуванням результатів співставлення ОП та існуючих підходів до розуміння специфіки професійної діяльності у СГ було сформоване власне бачення її змісту і визначені відповідні цілі та ПРН, що успішно втілені в ОП шляхом формування унікальних СК (14, 15, 16, 17), ПРН (23, 24, 25, 26) та переліку вибіркових ОК, що пропонуються здобувачам.

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

В ОП у повній мірі враховано вимоги Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (наказ МОНУ від 04.03.2020 № 384 (далі – Стандарт), а також професійні завдання, що стоять перед випускниками ОП, та кваліфікаційні вимоги до фахівців у СГ. Виконання вимог Стандарту забезпечується шляхом викладання переліку обов'язкових ОК загальної (40 кредитів ЄКТС) та професійної (140 кредитів ЄКТС) підготовки, які забезпечують досягнення визначених Стандартом ПРН та набуття загальних та спеціальних (фахових) компетентностей. ОП також передбачено 17 кредитів практичної підготовки (практика – ознайомча, навчальна, переддипломна) на підприємствах СГ (вітчизняних та закордонних). Під час навчання та викладання ОК використовуються визначені Стандартом загальнонаукові та спеціальні методи пізнання суспільних явищ, методики економічної оцінки діяльності підприємств сфери гостинності; інформаційно-комунікаційні технології, які гармонійно поєднуються інтерактивними та інноваційними технологіями та методами навчання і знаходять віддзеркалення в навчально-методичних комплексах ОК та робочих навчальних програмах.

**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?**

Наказом МОНУ від 04.03.2020 р. №384 затверджений Стандарт вищої освіти за спеціальністю 241 "Готельно-ресторанна справа" для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

## **2. Структура та зміст освітньої програми**

**Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?**

240

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

180

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

60

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

Зміст ОП відповідає предметній області підготовки бакалавра зі спеціальності. Перелік ОК збалансований таким чином, щоб повністю забезпечити теоретичну та практичну складові предметної області спеціальності та вимоги ринку праці.

ОК програми забезпечують отримання фундаментальних знань з економіки ГРГ (Економічна теорія, Фінанси, грошовий обіг та кредит, Економіка підприємства в ГРГ, Економіка та ціноутворення в ГР та тур. бізнесі), інноваційних технологій і продуктів ГР (Товарознавство, Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі, Основи фізіології та гігієни харчування, Технології продукції ресторанного господарства, Організація інноваційної діяльності в ГРБ, Управління якістю продукції та послуг в ГРБ, Барна справа), поглиблених знань щодо управління підприємствами та бізнес процесами в ГРГ (Вступ до гостинності, Організація готельного господарства, Організація ресторанного господарства), з набуттям навичок оцінювання, аналізу та планування діяльності підприємств СГ (Аналіз діяльності підприємств ГР та тур. бізнесу, Планування в ГРБ), управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі, корпоративного управління (Менеджмент ГРБ, Маркетинг ГРБ) та набору інструментів вирішення професійних завдань щодо правового та інформаційного забезпечення підприємств ГРГ (Інформаційні системи та технології, Інформаційне забезпечення ГР та тур. бізнесу, Право (Правознавство) тощо), навичок проєктної діяльності (Інженерна графіка, Громадське будівництво, інженерне обладнання будівель в ГРГ, Проєктування об'єктів ГРГ тощо), а також досвіду самостійної дослідницької діяльності (Українська мова професійного спрямування, Іноземна мова професійного спрямування, виконання курсових, дослідницьких та кваліфікаційної робіт під час навчання). Ознайомча, виробнича та переддипломна практики дозволяють набутти практичних навичок використання отриманих знань щодо розуміння суті професійної діяльності, а також вирішення професійних завдань із застосуванням норм та стандартів забезпечення безпеки споживачів послуг підприємств сфери гостинності. Вибіркові ОК мають на меті поглибити та диверсифікувати вивчення предметної області спеціальності. ОК, що включені до ОП, логічно взаємопов'язані, складають цілісну систему і відображають зміст предметної області та в сукупності дають можливість випускникам ОП досягти ПРН.

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

Відповідно до п.п. 7 Положення про організацію освітнього процесу у ВНПЗ "ДГУ" (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diynalist/norm-doc/>) індивідуальна освітня траєкторія здобувача забезпечується чітко регламентованою процедурою вільного вибору навчальних дисциплін та форм навчання. Індивідуальна освітня траєкторія фіксується в індивідуальному навчальному плані здобувача та забезпечується переліком обов'язкових для вивчення ОК й доповнюється здобувачем з урахуванням власних інтересів, інтелектуальних потреб та здібностей вибірковими ОК ОП. Загальний обсяг вибіркових ОК (навчальних дисциплін) складає 25% і становить 60 кредитів ЕКТС. Їх перелік забезпечує поглиблення загальних та фахових (спеціальних) компетентностей, визначених ОП, та розвиток соціально-гуманітарної ерудованості. Кафедра на своєму рівні акцентує увагу на найбільш актуальних ОК, опанування змісту яких сприятиме подальшому розвитку здобувачів та їх професійній орієнтації щодо напрямку майбутньої діяльності. Вибіркові ОК сформовані у кейси, з яких здобувач може обрати відповідну кількість ОК згідно з визначеною кількістю кредитів. Як правило, всі кейси вибіркових ОК сформовані з урахуванням принципу альтернативності (не менше двох приблизно рівноцінних альтернатив на кожен вибір). Описи вибіркових ОК заздалегідь розміщуються на сайті університету (<https://dgu.edu.ua/studentu/nm-kompleksi/>).

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

Процедура вибору ОК для здобувачів 2018, 2019 та 2020 років набору розпочиналася у першому семестрі, але з урахуванням пропозиції стейхолдерів зміщена на другий семестр. А здобувачі, які вступили на навчання у 2021 році, вже матимуть змогу після адаптації до умов вищої школи здійснювати вибір відповідно до вимог Положення про організацію освітнього процесу у ВНПЗ "ДГУ" ([https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F\\_%D0%BF%D1%80%D0%BE\\_%D0%9E%D0%9E%D0%9F\\_2020%2B%2B.pdf](https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F_%D0%BF%D1%80%D0%BE_%D0%9E%D0%9E%D0%9F_2020%2B%2B.pdf)) наприкінці листопада 2021 року на наступний весняний семестр 2021-2022 н.р.

Для організованого проведення процедури вибору ОК кафедрами визначені переліки вибіркових ОК, які сформовані у каталоги відповідного спрямування (соціально-гуманітарний напрям, готельно-ресторанний напрям тощо) та оприлюднені на офіційному сайті (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diynalist/portfolio/>).

Згідно з новою редакцією Положення про організацію освітнього процесу кафедри, за якими закріплені вибіркові ОК, розробили матеріали (описи та презентація) та розмістили їх на офіційному сайті університету. Для здобувачів 2020, 2019 та 2018 року набору згідно з наказом від 30.04.2021 № 43-02 у період з 17.05.2021 до 21.05.2021 було проведено серію презентацій ОК, які пропонувалися для вивчення у 2021-2022 н.р.

(<https://dgu.edu.ua/news/20210523/>). Для здобувачів 2021 року набору матеріали мають бути розроблені не пізніше 20.11.2021, а такі збори мають бути проведені не пізніше 30.11.2021.

Здобувачі після презентації та знайомства з матеріалами, підготовленими кафедрами, подали Гаранту ОП свої власноруч написані заяви на ім'я ректора університету щодо вивчення тих чи інших вибіркових ОК. За результатами вибору був виданий наказ «Про формування навчальних груп для вивчення вибіркових навчальних дисциплін» від 10.06.2021 № 52-02, з наступними коригуваннями персонального складу груп (наказ від 15.09.2021 № 80-02), оскільки здобувачі, які з поважної причини були відсутніми під час презентацій та не подали заяву на вивчення вибіркових ОК, мали право зробити такий вибір протягом першого тижня поточного року.

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

ОП передбачено проходження 3 практик: ознайомча - 3 кредити ЄКТС, навчальна - 8 кредитів ЄКТС, переддипломна - 6 кредитів ЄКТС. Програми практик побудовані таким чином, що дають змогу відпрацьовувати навички проф. діяльності фахівців ГРС різних служб підприємств СГ. Ознайомча практика забезпечує формування загальних (3, 10, 12, 13) та фахових компетентностей (1, 3, 4), спрямованих на розвиток комунікативних та практичних навичок застосування теоретичних знань щодо розуміння змісту СГ, основ законодавства у СГ. Навчальна - забезпечує закріплення отриманих загальних (3, 4, 5) та фахових компетентностей (1, 3, 6, 9, 10, 11, 14, 17), спрямованих на вдосконалення практичних навичок застосування теоретичних знань щодо орг. та екон. складової діяльності підприємств ГРС. Переддипломна - забезпечує закріплення отриманих фахових компетентностей (1-17), спрямованих на вдосконалення практичних навичок щодо організації власної проф. діяльності в певних структурних підрозділах ГРС, а також його мат.-техн., технолог., інформац., орг. та правового забезпечення. Практичну підготовку здобувачі проходять на провідних підприємствах регіону (в ресторанах, готелях, ГРК) на підставі укладених договорів про співпрацю, а також за кордоном (<https://www.facebook.com/sazonetsigor/videos/599605034401197>). Загальні засади організації та вимоги щодо документального супроводження всіх видів практик закріплені у Положенні про практичну підготовку та організацію практики здобувачів ВНПЗ «ДГУ» (<https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/praktika.pdf>)

### **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**

В ОП велику увагу приділено формуванню soft skills шляхом забезпечення переліку вибірових ОК, спрямованих на вироблення культури мовлення, розбудови ефективної комунікації та формування лідерських якостей. ОП забезпечує набуття здобувачами таких soft skills: (1) комунікативність (ПРН 3, 7, 8, 13, 16, 17, 18, 19 ОК: Культура діл. спілкування, Психологія комунікації, Культура ГРС тощо); (2) цифрова компетентність (ПРН 2, 5, 7 ОК: Інф. системи та технології, Інф. забезпечення ГР та тур. бізнесу); (3) креативність і критичне мислення (ПРН 1, 4, 6, 10, 18, 24 ОК: Історія та культура світових цивілізацій, Основи менеджменту та маркетингу, Менеджмент ГРБ, Основи підпр. діяльності, Анімаційна діяльність у СГ, Реклама та PR в ГР та тур. бізнесі); (4) презентаційні навички (ПРН 16, 17, 18, навчальні дисципліни Основи менеджменту та маркетингу, Маркетинг ГРБ, Організація інноваційної діяльності в ГРБ тощо). ОП дозволяє набуття «soft skills» як через ОК, що формують основні ЗК (Філософія, Історія укр. культури, Ін. мова проф. спрямування, Діл. протокол та етикет), так і опосередковано – через фахові ОК, а саме – Організація ГГ, Організація РГ, Професійна етика та етикет у закладах ГРГ, на заняттях з яких обов'язково є робота в команді, уміння вирішувати конфліктні ситуації тощо. Значною роллю у розвитку «soft skills» є участь здобувачів у студ. наук. заходах та гуртках, виступах на тренінгах, семінарах та конференціях. Завдяки проходженню практики на підприємствах ГРС здобувачі мають змогу виховати ввічливість, люб'язність, толерантність.

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

Професійний стандарт відсутній

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

ОК навч. плану (навчальні дисципліни та практики) плануються, як правило, в обсязі з і більше кредитів ЄКТС, а їх кількість на навчальний рік не перевищує 16. Обсяг ОК у годинах, як правило, кратний цілому числу кредитів. Трудомісткість навчального навантаження здобувача включає час, витрачений на відвідування аудиторних занять, самостійну (індивідуальну) роботу, практичну підготовку, а також на ПК. Час для самостійної роботи регламентується навчальним планом і складає від 50 до 70 % загального обсягу навчального часу здобувача, відведеного для вивчення ОК. Навантаження здобувача впродовж семестру складається з контактних годин (лекцій, практичних, семінарських занять, консультацій тощо), самостійної (індивідуальної) роботи, підготовки та проходження контрольних заходів, на які розподіляються кредити, встановлені для ОК. Розподіл загального обсягу годин ОП між аудиторними годинами та годинами самостійної роботи здобувачів становить: за нормативною частиною підготовки 40,7 % (2200 годин) проти 59,3 % (3200 годин), за вибірковою частиною аудиторні години становлять 41,6 % (748 години), години відведені на самостійну роботу становлять 58,4 % (1052 години). Серед аудиторних годин переважають: за нормативною частиною програми – семінарські та практичні заняття (70,0 %); за вибірковою частиною – також семінарські та практичні заняття (66,0 %). Даний підхід до розподілу аудиторних годин між видами занять зумовлений практико-орієнтованим навчанням та необхідністю отримання саме практичних навичок майбутньої професійної діяльності.

### **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**

Підготовка здобувачів за дуальною формою освіти за даною ОП не здійснюється, але елементи такої форми поступово запроваджуються саме на цій ОП шляхом проведення практичних занять на базі ресторанів та ГРК з фахових навчальних дисциплін «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Барна справа» тощо. Так, адміністратор ГРК «Хутір» Чемеринська В.І. згідно з Договором проводить практичні заняття з дисципліни "Організація готельного господарства" на базі комплексу <https://dgu.edu.ua/news/20211009/> <https://www.facebook.com/sazonetsigor/photos/pcb.218927310230605/218926753563994>



### 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**

<https://dgu.edu.ua/abiturientu/pravila-prijomu/>

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

Вся інформація щодо умов вступу на дану ОП та системи надання знижок на навчання заздалегідь розміщується на офіційному сайті (<https://dgu.edu.ua/abiturientu/motiv/>). Прийом вступників на навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» відбувається на конкурсній основі. Конкурсний відбір здійснюється згідно конкурсного балу, розрахованого відповідно до Правил прийому (<https://dgu.edu.ua/abiturientu/pravila-prijomu/>). У 2021 році для конкурсного відбору осіб, які на основі ПЗСО вступали на перший курс рівня бакалавра, зараховувалися бали сертифікатів ЗНО 2018, 2019, 2020 та 2021 років. Перелік конкурсних предметів на 2021 р.: українська мова і література (вага сертифікату – 0,3); іноземна мова (0,03); Історія України / Математика (вступ до ЗВО) / Біологія / Географія / Фізика / Хімія (0,3). При розрахунку конкурсного балу враховуються бали ЗНО, середній бал документа про ПЗСО (вага атестату – 0,1). На третій курс приймаються особи, які здобули рівень молодшого бакалавра, ОКР «молодший спеціаліст». Прийом здійснюється на вакантні місця із зарахуванням балів сертифікатів ЗНО, абітурієнти також складають вступне фахове випробування з економічної теорії (<https://dgu.edu.ua/abiturientu/motiv/>). Програма фахового випробування розробляється випусковою кафедрою за участю гаранта ОП та затверджується на засіданні Приймальної комісії.

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

З метою врегулювання організаційних аспектів освітньої діяльності університету з питань визнання та зарахування результатів навчання та навчальних дисциплін, отриманих здобувачами в інших закладах вищої освіти та/або в університеті у попередні періоди навчання, визначення академічної різниці, яка виникає внаслідок розбіжності навчальних планів підготовки фахівців певних освітніх рівнів та спеціальностей під час поновлення та/або переведення здобувачів розроблено «Положення про порядок визнання результатів навчання, їх перезарахування та визначення академічної різниці у ВНПЗ «ДГУ»» (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/norm-doc/>). Положення регулює порядок визначення академічної різниці та перезарахування навчальних дисциплін для здобувачів усіх форм навчання, які: переводяться з інших ЗВО; переводяться з однієї форми навчання на іншу; бажають паралельно (одночасно) навчатися на декількох спеціальностях (освітніх програмах); продовжують навчання після академічної відпустки; поновлюються на навчання після відрахування; вступають на навчання на базі диплома молодшого спеціаліста (бакалавра).

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

Положення схвалено на засіданні Вченої ради університету 25.02.2021 та введено в дію наказом ректора 01.03.2021 № 14-02 і, відповідно, правила визначення академічної різниці та перезарахування результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти діють для здобувачів, яких зараховано на навчання у 2021-2022 н.р. Так, наказом ректора від 19.08.2021 № 130-С у поточному н.р. на дану ОП на 2 курс зарахована Римар К.Є., яка вступила на навчання на базі ОС бакалавр з психології. За результатами співставлення даних додатку до диплома бакалавра психології та навчального плану 2020 року набору Римар К.Є. визначено академічну різницю та перезараховано результати навчання.

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

Питання визнання результатів навчання, отриманих здобувачем у неформальній освіті, визначається «Положенням про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, у ВНПЗ «ДГУ»» (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/norm-doc/>). Положення регулює організаційні та процедурні аспекти визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, а також спрямовано на забезпечення прав здобувачів на розбудову індивідуальної траєкторії навчання та індивідуалізацію організації освітнього процесу, подальший розвиток системи внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності Університету. Положення розглянуто та схвалено на засіданні Вченої ради університету 25.02.2021 та введено в дію наказом ректора 01.03.2021 № 13-02.

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

За результатами міжнародного стажування в Італії (Асоціація UCM-Italy / Association UCM-Italy) студенти 2 та 3 курсу (Назаренко Д., Лісний Д., Несмашна Є., Яценко І., Матрунчик О.), які здобувають освіту за даною ОП, після отримання відповідних сертифікатів мають звернутися до ректора Університету із заявою про визнання результатів

міжнародного стажування у Італії та Туреччині як результати навчання, отримані ними у неформальній освіті та зарахувати їх як навчальну практику згідно з навчальними планами. Також ці здобувачі за бажанням, матимуть змогу звернутися із заявою про перезарахування результатів навчання, отриманих під час майстер-класів, що проводилися школою італійської кулінарії «Settima Luna – Informazione» та президентом Асоціації U.C.M. – Italy «Середземноморський союз шеф-кухарів – Italy» Паоло Брешиа за програмою «Культура італійської кухні» у межах Двосторонньої угоди про партнерство з організації міжнародної практики між ДГУ та Асоціацією U.C.M. – Italy, в межах ОК «Кулінарне мистецтво та етнічні кухні» та/або «Національні кухні народів світу» (<https://dgu.edu.ua/news/20210531a/>; <https://dgu.edu.ua/news/20210325/>; <https://dgu.edu.ua/news/20210521%Do%Bo/>; <https://www.facebook.com/sazonetsigor/photos/pcb.200523472070989/200521138737889/>)

#### **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**

Досягненню ПРН, визначених ОП відбувається завдяки комбінації форм і методів навчання, з увагою на практичну складову (69% ауд. навантаження здобувачів за ОП становлять с/з та п/з). Форми навчання та організації освіт.процесу, види навч.занять та контр.заходів регламентовано Положенням про організацію освітнього процесу (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/norm-doc/>).

Іннов. формами і методами є: тренінги, майстер-класи, п/з в спец. аудиторіях та в ГРК тощо, впровадження яких дозволяє сформувати у здобувачів соц.-гум. ерудованість, проф. компетентність, дослідницькі навички. Студентоцентроване викладання забезпечує формування у здобувачів критичного мислення, власної позиції, навичок сам. роботи з безперервним поглибленням, поповненням й оновленням фахових компетенцій для ефективного виконання проф. завдань. За допомогою іннов. та інтеракт. методів здобувачі мають можливість: аналізувати навчальну інформацію, творчо підходити до засвоєння навч.матеріалу, що робить доступнішим засвоєння знань; навчитися слухати іншу людину, поважати альтернативну думку; вчитись будувати конструктивні стосунки в групі, уникати конфліктів, розв'язувати їх, шукати компроміси, прагнути діалогу та консенсусу. Розвиток навичок усної та письм. комунікації держ. та ін. мовою, самостійного пошуку інформації відбувається за допомогою завдань дослідницького характеру, які здобувачі виконують під час підготовки до с/з та п/з; підготовки та публ. захисту курс. робіт, НДР в межах участі в роботі наук. гуртка, звітів з практик.

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

Вибір форм і методів навчання передбачає максимальну гнучкість і залучення здобувачів через налагодження зворотного зв'язку. Саме такий підхід дає змогу оцінювати та корегувати вибір форм і методів навчання. Керівництво університету враховує і використовує різні способи надання освіт. послуг. За обґрунтованої потреби (поєднання навчання з роботою, міжн. стажування, за станом здоров'я та ін.) кожен здобувач має можливість обрати для себе прийнятний графік опанування ОК (з щоденним відвідуванням занять, за інд.графіком, дистанційно) і поєднувати навчання в університеті з навчанням в іншому ЗВО або роботою за фахом. Порядок надання здобувачам можливості навчатись за інд. графіком визначений розділом 8 Положення про організацію освітнього процесу. У поточному н.р. цю ОП опановують за інд. графіком студенти денної форми, які працюють за фахом (Бондаренко К., Рапута Д., Височина Ю., Неклеса К., Яременко А., Грабчук К.)

Здобувачі залучаються до обговорення основних внутрішніх нормативних документів, що стосуються організації освітнього процесу в університеті. І питанням їх задоволеності організацією освітнього процесу та освітнім середовищем, зокрема, приділяється велика увага. Результати анонімного опитування здобувачів розглядаються на засіданнях Вченої ради. Проведений аналіз, а також проблемні питання, які потребують додаткового опрацювання та вирішення, оприлюднюються на сайті (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/bulletin/>).

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

НПП надається можливість самостійного вибору методів навчання і викладання відповідно до особливостей спеціальності, ОП та кожного окремого компонента. НПП, які забезпечують викладання ОК, самостійно розробляють навчально-методичні комплекси, що завдяки різноманітності використаних ними методів і прийомів викладання навчального матеріалу ОК дозволяє досягти запланованих ОП та робочою програмою навчальної дисципліни результатів навчання.

Учасники освітнього процесу не обмежені у виборі тем як для здійснення наукових досліджень, так і для виконання навчальних завдань різного рівня: від вибору теми для виконання курсових робіт у межах вивчення ОК і до напрямку наукових досліджень. Принцип академічної свободи також реалізовуватиметься і в процесі підготовки кваліфікаційних робіт, шляхом надання здобувачеві можливості вибору наукового керівника роботи, спільного творчого процесу щодо визначення теми роботи та її підготовки

**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 \***

Для кожного ОК на підставі навч. плану та відповідно до профілю ОП щороку НПП складають/оновлюють РПНД, яка схвалюється кафедрою, розглядається на засіданні Вченої ради та затверджується ректором. Новацією минулорічних змін в Положенні про організацію освітнього процесу є обов'язкове погодження зазначеного документу з Гарантом ОП. У робочій програмі ОК роз'яснюється політика курсу (включно з політикою академічної доброчесності), описуються передумови вивчення курсу, наводиться стисла анотація та зміст курсу, визначаються критерії оцінювання результатів навчання, а також обсяг навчальної дисципліни, завдання для самостійної роботи, список рекомендованої літератури. Розробляється робоча програма на основі ОП підготовки фахівця того чи іншого рівня та відповідного навчального і робочого навчального планів, з урахуванням логічної моделі викладання дисциплін. Здобувачі можуть ознайомитись з навчально-методичним комплексом дисциплін на офіційному сайті (<https://dgu.edu.ua/studentu/nm-kompleksi/>), у бібліотеці університету. Починаючи з поточного навчального року запроваджено розроблення силабусів для першого курсу всіх ОП, що реалізуються в університеті (наказ від 19.08.2021 №66-02). Роз'яснення щодо змісту, цілей, очікуваних результатів навчання та форм контролю з конкретних ОК здійснюється НПП на перших лекційних, семінарських та/або практичних заняттях. Форми контролю, порядок оцінювання результатів навчання, схема набору балів – роз'яснюються також на першому занятті і додатково – за тиждень до підсумкового контролю.

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

Інтеграція наукових здобутків в освітній процес є одним із стратегічних завдань діяльності університету, що закріплено в Статуті та Концепції розвитку освітньої, наукової та інноваційної діяльності ДГУ на 2016-2021 роки. Організацію НДР НПП університету регламентовано Положенням про наукову школу у ВНПЗ «ДГУ» ([https://dgu.edu.ua/files/images/pages/other/mnpz/poloj\\_nsh.pdf](https://dgu.edu.ua/files/images/pages/other/mnpz/poloj_nsh.pdf)), здобувачів Положенням про студентський науковий гурток ([https://dgu.edu.ua/files/images/pages/other/mnpz/poloj\\_ng.pdf](https://dgu.edu.ua/files/images/pages/other/mnpz/poloj_ng.pdf)). Здобувачі поряд з проведенням наукових досліджень в межах наукового гуртка з проблем готельно-ресторанного бізнесу (<https://dgu.edu.ua/science/circle/hotel/>) (з поточного року гурток має назву «П'ять зірок» (зумовлено структурними змінами), мають можливість приймати участь у конкурсах студентських наукових робіт різного рівня: загальноуніверситетському, участь в ньому регламентується Положенням про університетський конкурс на кращу наукову роботу серед здобувачів вищої освіти ВНПЗ «ДГУ» ([https://dgu.edu.ua/files/images/pages/other/mnpz/poloj\\_unkonk.pdf](https://dgu.edu.ua/files/images/pages/other/mnpz/poloj_unkonk.pdf)) під егідою МОН України та провідних українських та закордонних закладів освіти.

НДР здобувачів – є складовою освітнього процесу, виконується відповідно до навчальних планів і РПНД та передбачає вивчення ними методології дослідницької роботи і закріплення знань та навичок самостійного проведення досліджень в традиційних формах навчання (семінарах, практичних заняттях, курсових роботах, у виробничій практиці тощо), апробація результатів через наукові збірники та участь у наукових заходах (<https://dgu.edu.ua/science/mnpz/>). Елементи наукових досліджень у формі наукового пошуку (підготовка оглядів літератури, узагальнення практичного досвіду ГРС тощо) здобувачі застосовують під час виконання курсових робіт із загальнотеоретичних (Товарознавство) і фахових навчальних дисциплін (Організація ГГ / Організація РГ/ Аналіз діяльності підприємств ГР та тур. бізнесу). З метою методичної допомоги з питань написання робіт дослідницького характеру розроблений стандарт університету “Вимоги до написання дослідницьких робіт здобувачів вищої освіти” (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/norm-doc/>).

Другий рік поспіль реалізується освітній проєкт “Школа академічного письма” (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/quality/scholar/>), основною метою якого є розвиток компетентності у професійно орієнтованому писемному мовленні та надання метод. порад щодо культури академ. письма, норм та принципів побудови наукових текстів, а також вимоги до якісного оформлення наук. публікацій на засадах академ. доброчесності (<https://dgu.edu.ua/news/20210531/>).

У травні 2021 р. відбулася Міжн. наук.-практ. конференція «ТЕОРЕТИКО-ПРИКЛАДНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ, ТУРИЗМУ, ВИРОБНИЦТВА В УМОВАХ МІЖНАРОДНОЇ ЕКОНОМІЧНОЇ ІНТЕГРАЦІЇ» (<https://dgu.edu.ua/files/images/pages/other/mnpz/25052021.pdf>).  
<https://www.facebook.com/sazonetsigor/photos/a.184361073687229/217441123712557>

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

Для урахування наукових здобутків НПП та результатів їх наукових розвідок під час викладання навчальних дисциплін Положенням про організацію освітнього процесу (п. 5.2.1.1. розділу 5) передбачено, що робоча навчальна програма оновлюється (або розробляється) щорічно до початку навчального року.

Оновлення змісту ОК включає перегляд тематики курсу, а також переліку рекомендованих джерел з обов'язковим включенням в нього результатів власних досліджень НПП, який забезпечує його викладання. Так, до РПНД з навчальної дисципліни “Економіка підприємств в ГРГ” включено результати наукових розвідок автора курсу, к.е.н. Лисенко О.В. (наукові статті за спрямуванням ОК, розділ колективної монографії); ОК за вибором «Організація діяльності санаторно-курортних закладів», «Санаторно-курортна справа» оновлені з використанням матеріалів стажування НПП кафедри в КП «Рівненський обласний госпіталь ветеранів війни», що стосуються надання послуг особам з обмеженими можливостями та організаційно-економічних, лікувально-реабілітаційних та рекреаційних основ діяльності закладу

<https://www.facebook.com/sazonetsigor/photos/pcb.200523472070989/200521138737889/>

Принцип академічної свободи реалізується і в процесі підготовки дослідницьких робіт (курсіві, наукові тощо), шляхом надання здобувачу можливості для вибору наукового керівника роботи, спільного творчого процесу щодо визначення теми роботи та її підготовки.

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

## **інтернаціоналізацією діяльності ЗВО**

Інтернаціоналізація вищої освіти є важливим напрямом розвитку університету і враховується ним під час стратегічного планування діяльності та відображена у комплексному підході щодо сприяння та розуміння цілей розвитку і залученню до процесів інтернаціоналізації всіх суб'єктів університетської діяльності. НППІ кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу проф. Джинджоян В.В., проф. Сазонець І.Л., проф. Торянник М.В., проф. Сардак С.Е., доц. Тесленко Т.В., доц. Стоян К. М. мають наукові статті у монографіях та наукових журналах США та Європи. Крім того, професори Сазонець І.Л., Джинджоян В.В., Торянник В.М. приймали участь у конференціях в Польщі, Словаччини, Молдові. Протоколом про наміри між Дніпровський гуманітарний університет та «Асоціація U.C.M-Italy» (Італія) передбачено участь здобувачів у програмах мобільності. Університетом спільно із ГО України «Італійські продукти і кулінарна школа» організовано міжнародне стажування студентів в Італії. Студентиденної форми навчання пройшли міжнародне стажування: Д. Назаренко – в ресторані Ripasso (м. Peschici, Італія); В. Лісний – як помічник піцайолі в готелі «Baia di manaccora» (м. Vieste, Італія); Є. Несмашна – офіціанткою у готелі «ProWein» (м. Vieste, Італія); О.Пелехань – офіціанткою в готелі «Gatarella Famili & Residence» (м. Vieste, Італія); І. Яценко – в помічником піцайолі ресторані «Ristorante da Maria» (м. Peschici, Італія); О. Матрунчик – офіціанткою в ресторані «Ristorante bar lido Carbonelli» (м. Peschici, Італія).

## **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?**

Система та форми контролю знань, що діє в університеті, регламентовано розділом 6 Положення про організацію освітнього процесу.

Оцінювання ПРН здійснюється за допомогою контрольних заходів, що охоплюють поточний контроль (оцінювання аудиторної, індивідуальної та самостійної роботи), підсумковий контроль (залік/екзамен) та підсумкову атестацію випускників. Форма проведення поточного контролю під час навчальних занять і система оцінювання рівня знань визначаються кафедрою. Семестровий контроль проводиться у формах екзамену або заліку з конкретного ОК в обсязі навчального матеріалу, визначеного РПНД, і в терміни, встановлені графіком освітнього процесу та навчальним планом. Форму проведення підсумкового контролю (усна, письмова, комбінована, тестування тощо), зміст екзаменаційних білетів (контрольних завдань) та критерії оцінювання визначено у робочій навчальній програмі та доводиться до відома здобувачів на першому занятті.

У листопаді 2021 року заплановано проведення ректорського контролю сформованості ПРН. Наразі кафедри завантажують розроблені пакети тестових завдань до СУДН "MOODLE".

Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів забезпечуються закріпленням вимог у РПНД та/або силабусі. Засвоєння матеріалу з кожної дисципліни, яка закінчується складанням заліку/екзамену, передбачає накопичувальну бальну систему і оцінюється в 100 балів (100% засвоєння матеріалу), які складаються із 60 балів за поточну успішність та 40 балів за підсумковий контроль. Сума балів цих складових становить підсумкову оцінку з дисципліни.

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

Кафедри, що забезпечують викладання ОК даної ОП, розробляють та обговорюють на засіданнях чіткі критерії оцінювання виконання всіх форм контрольних заходів залежно від специфіки ОК, які доводяться до здобувачів НППІ під час занять. На початку кожного навчального семестру здобувачі отримують інформацію щодо форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання з кожної навчальної дисципліни. Також інформація щодо форм контролів оприлюднюється на офіційному сайті та дублюється в Журналах обліку роботи академічних груп.

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

Кафедри, що забезпечують викладання ОК даної ОП, розробляють та обговорюють на засіданнях чіткі критерії оцінювання виконання всіх форм контрольних заходів залежно від специфіки ОК, які доводяться до здобувачів НППІ під час занять. На початку кожного навчального семестру здобувачі отримують інформацію щодо форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання з кожної навчальної дисципліни. Також інформація щодо форм контролів оприлюднюється на офіційному сайті та дублюється в Журналах обліку роботи академічних груп.

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

Форми проведення атестації, що заплановані даною ОП, повністю відповідають Стандарту вищої освіти. Після завершення теор. та практ. частини навчання з метою встановлення відповідності засвоєних випускниками рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам ОП екзамен комісією проводиться підсумкова атестація. Форма та терміни проведення атестації визначається ОП та графіком освітнього процесу. Атестація здобувачів 2020 та 2021 років набору здійснюватиметься у формі комплексного атестаційного екзамену з навч. дисциплін: «Організація ГТ», «Організація РГ», «Аналіз діяльності підприємств ГР та тур.бізнесу», «Менеджмент ГРБ» та захисту кваліфікаційної роботи. Вимоги щодо виконання кваліфікаційних робіт визначені ОП та Стандартом ВНПЗ «ДГУ» «Вимоги до

написання та оформлення дослідницьких робіт» (<https://www.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/01/2021-acr-hotel-and-restaurant-matters.pdf>).

Для здобувачів вищої освіти 2018 та 2019 років набору підсумкова атестація здійснюватиметься у формі комплексного атестаційного екзамєну з ОК: «Організація готельного господарства», «Організація РГ», «Аналіз діяльності підприємств ГР та тур.», «Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу».

Програма комплексного екзамєну з підсумкової атестації не пізніше ніж за три місяці до проведення атестації (до 15.11.2021 для випускників 2022 року) має бути розроблена випусковою кафедрою, узгоджена з Гарантом, представлена для схвалення Вченою радою з подальшим затвердженням ректором та оприлюдненням (<https://dgu.edu.ua/studentu/atestaciya/>).

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

Процедура проведення контрольних заходів в університеті регулюється Положенням про організацію освітнього процесу, окремі положення щодо правил, процедур оцінювання ПРН та проведення підсумкових контролів регламентовані Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності у ВНПЗ «ДГУ», що оприлюднено (<https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/2020zm.pdf>).

Графік навчального процесу на навчальний рік по курсах, спеціальностях та формах навчання розміщено на офіційному сайті (<https://dgu.edu.ua/studentu/>). У графіку міститься детальна інформація про тривалість семестрів, терміни проведення екзамєнаційних сесій, підсумкової атестації, практик. Розклад занять, екзамєнаційних сесій та підсумкової атестації розміщується на сайті університету (<https://dgu.edu.ua/studentu/>).

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

Об'єктивність проведення іспиту забезпечено рівними умовами (тривалість іспиту, зміст та кількість питань, підрахунок результатів тощо) та відкритістю інформації про них, єдиними критеріями оцінки. Порядок реагування на конфлікт інтересів врегульований Кодексом корпоративної культури

([https://dgu.edu.ua/files/images/documents/infv/kodeks\\_kk.pdf](https://dgu.edu.ua/files/images/documents/infv/kodeks_kk.pdf)) та Положенням про комісію з етики та вирішення конфліктів у ВНПЗ «ДГУ» (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/norm-doc/>), проєкт якого схвалений на засіданні Вченої ради (30.09.2021 протокол № 1), та введений в дію наказом від 05.10.2021 № 94-02. Цим наказом також затверджений персональний склад комісії, яка розпочне свою роботу найближчим часом.

Об'єктивність оцінювання кваліфікаційної роботи описана в «Положенні про порядок створення та організацію роботи екзамєнаційної комісії у ВНПЗ «ДГУ»» (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/norm-doc/>).

Питання врегулювання конфлікту інтересів також забезпечено розділом XI «Врегулювання конфлікту інтересів у діяльності працівників ДГУ» Антикорупційної програми ВНПЗ «ДГУ», що розглянута та схвалена Вченою радою університету 20.08.2020 (протокол № 8) та затверджена ректором університету (наказ від 21.08.2020 № 32-02) <https://dgu.edu.ua/pro-universitet/informaciina-vidkritist/>). За період реалізації даної ОП конфліктів інтересів не виникало.

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

Порядок повторного перескладання підсумкових контролів регулюється Положенням про організацію освітнього процесу (пункт 9.4.). У разі отримання незадовільної підсумкової оцінки здобувачеві надаються дві додаткові спроби для повторного складання: перша – НПП, який проводив підсумковий контроль, друга – комісії з числа найбільш досвідчених НПП кафедри з обов'язковою участю керівника кафедри. Результати кожного повторного складання заносяться до окремих додаткових відомостей.

Перескладання заліків, екзамєнів проводиться відповідно до графіка прийому заборгованостей, який розробляється НМВ та затверджується ректором університету. Так, за підсумками осіннього семестру 2020-2021 навчального року був виданий наказ від 24.12.2020 № 90-02 «Про завершення осіннього семестру 2020-2021 навчального року та ліквідацію академічних заборгованостей», за підсумками весняного семестру та навчального року загалом - наказ від 07.07.2021 № 59-02 «Про закінчення 2020-2021 навчального року, ліквідацію академічної різниці та підготовку до 2021-2022 навчального року». Наказами визначені терміни ліквідації академічних заборгованостей, відповідальні особи за складання графіку перескладань та контролю його дотримання, а також заходи щодо дотримання принципів академічної доброчесності та санітарно-епідеміологічних вимог.

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

Процедури оскарження результатів підсумкових контролів визначені пунктом 9.5 розділу 9 нової редакції Положення про організацію освітнього процесу. У випадку, коли здобувач не погоджується з результатами оцінювання, які виставили члени комісії сформованої завідувачем кафедри для перескладання підсумкового контролю, він має право його оскаржити, звернувшись із заявою до Апеляційної комісії. Комісія створюється під час проведення заліково-екзамєнаційної сесії з метою захисту прав здобувачів та розгляду їх апеляцій щодо результатів складання підсумкових контролів, захисту курсових робіт тощо. Порядок оскарження результатів підсумкової атестації регламентований п.5 Положення про порядок створення та організацію роботи екзамєнаційної комісії. Під час атестації випускників 2021 року інших ОП був виданий наказ про створення Апеляційної комісії (від 08.02.2021 № 09-02).

За період реалізації даної ОП випадків апеляції результатів контрольних заходів не було, підсумкова атестація за

цією ОП запланована на лютий 2022 року (заочна форма здобуття освіти) та червень 2021 року (денна).

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

Гарантія якості вищої освіти виступає головним пріоритетом подальшого розвитку Університету і закріплено в Кодексі академічної доброчесності, нова редакція якого пройшла процедуру громадського обговорення (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/poll/>), була розглянута на засіданні Вченої ради 25.02.2021 (протокол № 6) та схвалена Конференції трудового колективу ([https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/kodeks\\_ad\\_2021.pdf](https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/kodeks_ad_2021.pdf)).

Політика забезпечення якості вищої освіти є визначальним чинником стратегічного управління освітньою діяльністю Університету і закріплена в Положенні про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти (<https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/2020zm.pdf>).

Політика забезпечення якості вищої освіти поширюється на всі рівні управління Університетом. Кожен співробітник в межах своєї компетенції несе персональну відповідальність за її реалізацію. Нормативні документи, що регулюють питання та процедури дотримання академічної доброчесності:

Кодекс академічної доброчесності ВНПЗ «ДГУ»;

Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти у ВНПЗ «ДГУ»;

Положення про академічну доброчесність у ВНПЗ «ДГУ»;

Положення про групу сприяння академічній доброчесності ВНПЗ «ДГУ»;

Положення про Комісію з питань дотримання академічної доброчесності ВНПЗ «ДГУ»;

Порядок перевірки на плагіат академічних та наукових текстів у ВНПЗ «ДГУ»

([https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/antiplagiat\\_2021.pdf](https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/antiplagiat_2021.pdf))

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

Університетом укладений договір про співпрацю з сервісом перевірки текстів на ознаки плагіату UNICHECK.

Перевірці на академічний плагіат підлягають:

– навчальні (курсів роботи), випускні кваліфікаційні роботи та наукові роботи (конкурсні роботи) здобувачів усіх освітніх рівнів, науково-методичні праці (підручники, посібники та навчальні посібники, методичні розробки, конспекти лекцій), курси, монографії та інші роботи, які включено до плану видань або вимагають рекомендації до видання Вченої ради Університету;

– рукописи статей, тези доповідей, які надходять до редакції наукового видання Університету або оргкомітетів науково-практичних заходів, що проводяться на базі Університету. Організацію перевірки вищезазначених матеріалів здійснює співробітник НМВ (п. 7.8, розділу 7 Положення систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти у ВНПЗ «ДГУ»). Перевірка на академічний плагіат здійснюється на заключному етапі підготовки робіт перед представленням матеріалів робіт для захисту (розгляду) на кафедрі, редакційну колегію, Вчену раду.

Важливу роль в забезпеченні академічної доброчесності має запровадження освітніх технологій на основі використання СУДН «Moodle». НППІ кафедри нещодавно удосконалювали навички

(<https://dgu.edu.ua/news/20211008a/>),

(<https://www.facebook.com/sazonetsigor/photos/pcb.217460607043942/217460420377294>)

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

З метою популяризації принципів академічної доброчесності (АД) наказом ректора від 18.01.2021 № 04-02 затверджений склад Групи сприяння АД (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/quality/>). Дієвим механізмом популяризації АД серед здобувачів є: 1) реалізація освітнього проєкту «Школа академічного письма»

(<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/quality/scholar/>); 2) систематичне проведення зустрічей із здобувачами представників Групи сприяння, та відповідальних за цей напрям співробітників

(<https://dgu.edu.ua/news/20210923/>); 3) набуття здобувачами навичок академічного письма і формулювання власних суджень у наукових дослідженнях, при їх оформленні та захисті на засіданнях наукового гуртка.

Популяризація АД відбувається в різних формах:

1) на сайті університету створено сторінку «Забезпечення якості освітньої діяльності» (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/quality/>);

2) створення інформ. та метод. матеріалів, що оприлюднюються на сайті та інформ. стендах;

3) проводяться семінари щодо АД та її принципів, програма заходів на сайті

([https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/plan\\_ad\\_2021\\_2022.pdf](https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/plan_ad_2021_2022.pdf));

4) НППІ, які виступають керівниками курс. робіт, під час керівництва їх написанням проводяться консультації та роз'яснення з питань дотримання АД;

5) у межах роботи студ. наук. гуртків розглядаються питання щодо акад. етики, основ наук. діяльності та правил використання наукових думок, ідей інших авторів при підготовці наук. робіт, тез, доповідей;

6) підписання декларацій про дотримання АД.

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

Відповідно до вимог Положення про академічну доброчесність ВНПЗ «ДГУ» (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/norm-doc/>) за порушення академічної доброчесності здобувачі можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання (іспит, залік тощо); повторне проходження відповідного ОК ОП; позбавлення права на навчання за індивідуальним графіком на певний термін, дострокове складання сесії; позбавлення наданих пільг з оплати навчання; відрахування з Університету.

Низький відсоток оригінальності курсових робіт здобувачів є підставою для прийняття керівником курсової роботи

рішення про недопущення до захисту та відправку матеріалів на доопрацювання. За вмотивованим рішенням кафедри робота допускається до захисту за результатами додаткового розгляду кафедрою або за результатами доопрацювання та повторної перевірки.

За період реалізації даної ОП суттєвих порушень академічної доброчесності, які б вимагали притягнення до академічної відповідальності здобувача та/або НПП не було.

## **6. Людські ресурси**

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

Конкурсний відбір на посади НПП університету регламентований Положенням про порядок проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад НПП та укладання з ними контрактів (трудових договорів), продовження труд. відносин з НПП ВНПЗ "ДГУ". Положення розглянуто на засіданні БР 24.06.2020 (прот. № 7) та введено в дію наказом від 26.06.2020 № 21-02. <https://dgu.edu.ua/pro-universitet/struktura/subdivisions/vk/plus/>. Положенням визначені квал. вимоги до осіб, які претендують на заміщення вакантних посад НПП відповідно до рівня їх професіоналізму та посади (викладач (п. 2.5), ст. викладач (п. 2.6), доц. кафедри (п. 2.7) та проф. кафедри (п. 2.8)).

Положенням визначено (п. 2.3), що особи, які претендують на заміщення вакантних посад, повинні мати повну вищу освіту, наук. ступені та/або вчені звання, стаж наук., наук.-пед. роботи та/або досвід практ. діяльності, а також випускники магістратури, аспірантури, докторантури, володіють державною мовою. А також відповідати п. 37, п.38 кадрових вимог щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої та післядипломної освіти для осіб з вищою освітою постанови КМУ «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» від 30.12.2015 р. № 1187 (в редакції постанови КМУ від 24.03.2021, № 365).

п. 2.4. Положення визначено, що до конкурсу допускаються особи, які за останні п'ять років проходили підвищення кваліфікації та стажування, в тому числі за кордоном (крім НПП, які мають науково-педагогічний стаж до 3 років).

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

Під час реалізації ОП роботодавці залучаються до забезпечення практичної підготовки здобувачів – проведення практичних занять, практики (стажування). На підставі укладених договорів здобувачі мають можливість навчатись безпосередньо на робочому місці, проходити практику та стажуватись на посадах на підприємствах та в організаціях, таких як:

Приватне підприємство «Август Плюс-05» від 26.03.2018 № 2/16;

Дніпровський транспортно-економічний коледж від 25.12.2019 № 44;

Готель «Дворянський» (м. Дніпро) від 26.11.2019 № 40;

Протоколу про наміри з Асоціацією «U.C.M-Italy», Італія від 24.03.2021 № 21;

Угода про проведення практики студентів ВНПЗ «ДГУ» від 17.06.2021 з ТОВ «Сприяння-Д» ЛТД

ТОВ «Готельно-ресторанний комплекс «Хутір» від 16.09.2021 № 52;

Асоціація кулінарів України від 16.09.2021 № 56;

ТОВ «Ресторан «Акварель» від 16.09.2021 № 57;

Безпосереднє знайомство з організацією ГРС проходить не тільки під час проходження практики, а також і під час семестрових занять. Здобувачі 2 курсу ОП на виїзному занятті з дисципліни "Організація готельного господарства" у ГРК "Хутір".

<https://www.facebook.com/sazonetsigor/photos/pcb.216126350510701/216126163844053>.

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

До проведення аудиторних занять з навчальних дисциплін ОП залучаються фахівці-практики та експерти в певній галузі. Так, у поточному навчальному році для викладання навчальних дисциплін «Організація ГГ» та «Організація РГ», «Барна справа», «Технології продукції РГ» залучаються Чемерівська В.І. (ТОВ «ГРК «Хутір»), переможець міжнародних конкурсів барменів Рижих М.І. (ФОП код ЄДРПОУ 3192508937) (<https://dgu.edu.ua/news/20211009/>).

<https://www.facebook.com/sazonetsigor/videos/599605034401197>

<https://www.facebook.com/sazonetsigor/photos/pcb.200500195406650/200499868740016/>

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

Університет систематично сприяє проф. розвитку НПП, зокрема: 1) стимулювання опублікування результатів НДР викладачів (одноразові грошові виплати за опублікування статей в наук.-метричних базах Scopus, Web of Science; опублікування збірників конференцій за рахунок університету тощо); 2) надання метод. допомоги в опануванні новітніх інформ. технологій (<https://dgu.edu.ua/news/20211008a/>), 3) матеріальна компенсація за проходження ПК в ЗВО; 4) сприяння у виданні навч. та наук. продукції.

<https://www.facebook.com/sazonetsigor/photos/pcb.217460607043942/217460180377318>

<https://dgu.edu.ua/news/20210531/>

З метою стимулювання підвищення педагогічної та професійної майстерності в університеті розроблено Положення

про підвищення кваліфікації НПП ВНПЗ “ДГУ” (<https://dgu.edu.ua/pro-universitet/struktura/subdivisions/vk/plus/>). Відповідно до вимог Положення в університеті розроблений План підвищення кваліфікації ([https://dgu.edu.ua/files/images/pages/other/vk/plan\\_p\\_kval.pdf](https://dgu.edu.ua/files/images/pages/other/vk/plan_p_kval.pdf)). Так, у поточному році, згідно з Планом, кваліфікацію підвищено НПП кафедри (Тесленко Т.В., Лисенко О.В.) та укладені договори про підвищення кваліфікації у КПУ (м. Запоріжжя) НПП, які забезпечують освітній процес за даною ОП, д.ф.н., проф. Кузьменко В.В., к.філ.н., доц. Кривуля В.О., ст.викладач Бердо Р.С., ст.викладач Негодченко О.П., викладач Яковлева-Мельник Н.Г., к.ю.н., доц. Недов С.Л.

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

Університетом приділяється велика увага розбудові системи заохочення та стимулювання НПП за досягнення у фаховій сфері. “Колективним договором між адміністрацією та трудовим колективом ВНПЗ “ДГУ” на 2021-2022 н.р.” пунктом 12 за зразкове виконання своїх обов’язків, новаторство у наук.-пед. діяльності, за досягнення високого рівня викладацької майстерності передбачено: надання матеріальної допомоги, у тому числі на оздоровлення; преміювання працівників відповідно до їх внеску в заг. результати роботи університету; соціальна матеріальна допомога (<https://dgu.edu.ua/files/images/documents/infv/koldogovir.pdf>).

Заходами морального заохочення та стимулювання проф. розвитку працівників університету та викладацької майстерності НПП є нагородження почесними грамотами та надання почесних звань, відповідно до Положення про відзнаки та почесні звання ВНПЗ “ДГУ”, що введено в дію наказом від 01.03.2021 № 17-02 (<https://dgu.edu.ua/pro-universitet/struktura/subdivisions/vk/plus/>).

До нагородження з нагоди «Дня науки» у 2020-2021 н.р. грамотою Дніпропетровської облдержадміністрації була представлена к.е.н., доц. Юдіна О.І.

На засідання ВР 18.02.2021 за особливі досягнення та значний вклад у розвиток університету схвалено рішення про присвоєння почесних звань “Почесного працівника ДГУ” (помічник ректор Мазной С.Г.), “Заслуженого професора ДГУ” (ст.наук. співробітник ВОНПМЗМ д.ю.н., Заслуженому юристу України Корнієнко М.В.) та “Почесного професора ДГУ” (громадяни Нігерії Чіомі Еухарії Окою та громадянини Італії Паоло Брешиа).

## **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?**

Організація освіт. діяльності та реалізація ОП здійснюється у приміщеннях заг. площею 5606,3 кв.м. Наявні 2 акт. зали на 250 та 600 місць, які обладнані мультимед., світло- та аудіотехнікою. Наявний мед. пункт, буфет та їдальня. Викладання забезпечено лекц. ауд. з переносним мультимедійним обладнанням. Два комп’ютерних класи з доступом до мережі Інтернет забезпечують набуття цифрової компетентності, спеціалізовані ауд. Доступ здобувачів до інфраструктури та інформ. ресурсів є безкоштовним. Наявна бібліотека, фонд якої становить 28 тис. примірників друк. видань. Читальна зала - 45 посадкових місць, з них 20 – комп’ютеризовані. Бібл. фонд формується не тільки на традиційних, а й на електронних носіях інформації. На базі бібліотеки створена електр. бібліотека. В бібліотеці створена система каталогів та картотек. Картотека “Праці вчених ДГУ” відображає наукові надбання співробітників університету. Бібліотека обслуговує 1250 читачів, відвідування бібліотеки становить 6800, книговидача зросла до 20 000 примірників на рік.

Інформаційну підтримку освіт. процесу забезпечує офіц. сайт університету, а також запроваджується в освітній процес СУДН «MOODLE» (<https://moodle.dgu.edu.ua/>).

Для забезпечення цілей ОП та ПРН розроблений навч. план, робочий навч. план, а також НМКД та практики. Навч.-метод. забезпечення також включає: підручники і навчальні посібники.

Одним з перспективних напрямів стратегії розвитку університету є удосконалення матеріально-технічної бази шляхом залучення грантів міжнародних проектів.

### **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 університету дозволяє максимально задовольнити потреби та інтереси здобувачів:

- здобувачі залучаються до культурно-мистецьких заходів (відвідування Дніпровського академічного українського музично-драматичного театру ім. Т. Г. Шевченка); відвідування тематичних екскурсій (Дніпропетровський національний історичний музей імені Д. І. Яворницького, музей «Пам’ять єврейського народу та Голокост в Україні» <https://dgu.edu.ua/news/20211004a/>); фотоконкурсів та тематичних виставок «Україна моя єдина», «Герої нашого часу» та ін.;

- науковий потенціал реалізується через діяльність наук. гуртків (<https://dgu.edu.ua/science/circle/>), участь у різноманітних НПЗ, семінарах (Школа ораторської майстерності “Перуница”, «Школа академічного письма», семінари з АД (<https://dgu.edu.ua/science/circle/perunyca/>), (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/quality/scholar/>) (<https://dgu.edu.ua/news/20210923/>);

- активну громадянську позицію здобувачі реалізують у просвітницьких проєктах (<https://dgu.edu.ua/news/20211008/>; <https://dgu.edu.ua/news/20210929b/>).

Виявлення і врахування потреб та інтересів здобувачів здійснюється передусім через взаємодію адміністрації університету та структурних підрозділів зі Студентською радою університету, а також шляхом опитування здобувачів щодо рівня їх задоволеності освітнім середовищем, створеним в університеті



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

Адміністрація університету організовує роботу зі створення безпечних умов праці учасникам освітнього процесу, зокрема: контролює своєчасність проведення інструктажів із техніки безпеки для здобувачів під час практичних занять з використанням комп'ютерної техніки, НПП та допоміжного персоналу, а також сприяє забезпеченню в навчальних аудиторіях сприятливих умов для безпечного викладання навчальних дисциплін. Контролює суворе дотримання вимог з охорони праці, пожежної безпеки; проводить заходи із популяризації здорового способу життя та ін. шляхом розміщення інформаційних листів на стендах та опублікування на сайті.

У кожному структурному підрозділі знаходиться аптечка для надання домедичної допомоги. У всіх приміщеннях дотримано норм охорони праці, пожежних і санітарно-епідеміологічних норм. Університет організовує заходи зі збереження та зміцнення психічного та соціального здоров'я здобувачів, усіляко сприяє особистісному, інтелектуальному, фізичному і соціальному розвитку здобувачів освіти шляхом надання психологічної і соціально-педагогічної допомоги усім учасникам освітнього процесу. Викладачами кафедри психології проводяться інформаційні заходи щодо запобігання та протидії булінгу, профілактики суїцидів (<https://dgu.edu.ua/news/20210411/>; <https://dgu.edu.ua/news/20211005/>).

**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?**

Освітню та організаційну підтримку освітнього процесу здійснюють куратори та працівники НМВ університету. Кожним куратором розроблено план роботи з ак.групою, налагоджено тісну взаємодію зі здобувачами та їхніми батьками.

Консультативна підтримка навчання здобувачів здійснюється НПП кафедри та Гарантом ОП шляхом проведення зустрічей, які присвячені актуальним питанням навчання, проведення роз'яснювальної роботи щодо організації навчальної та наукової діяльності, принципів академічної доброчесності, порядку розбудови індивідуальної траєкторії навчання та вибору ОК тощо.

Інформаційна підтримка навчання за ОП здійснюється передусім за рахунок розміщення актуальної інформації на офіційному сайті, офіційних сторінках університету

(<https://www.facebook.com/%D0%94%D0%BD%D1%96%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B2%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D0%B3%D1%83%D0%BC%D0%B0%D0%BD%D1%96%D1%82%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%B9-%D1%83%D0%BD%D1%96%D0%B2%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%82-109191524049011/>)

та кафедри (<https://www.facebook.com/sazonetsigor/>) в соціальних мережах.

Проректор відповідного напрямку забезпечує координування діяльності кафедр та структурних підрозділів університету з питань соціальної підтримки здобувачів.

Враховуючи значне погіршення фінансово-економічної ситуації в країні та звернення батьків, як один із заходів соціальної підтримки найбільш вразливих верств здобувачів, в університеті впроваджена гнучка система знижок на навчання та здійснюється поетапна оплата за навчання (<https://dgu.edu.ua/abiturientu/vartist-osvitnih-poslug/>).

За результатами анонімного опитування саме інформаційна підтримка та взаємодія із працівниками структурних підрозділів, які забезпечують супровід освітнього процесу, отримало високу оцінку з боку здобувачів (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/bulletin/>). Поряд з цим за результатами опитування виявлено ряд проблемних питань, які розглядалися на засіданні Вченої ради університету 25.02.2021 (протокол № 7): рівень поінформованості здобувачів заочної форми навчання щодо розбудови вільної траєкторії навчання, зрозумілості і прозорості критеріїв оцінювання рівня знань, документальне супроводження заліково-екзаменаційних сесій тощо. З метою визначення динаміки виявлених тенденцій у вересні-жовтні 2021 року проводиться опитування здобувачів.

**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)**

Адміністрація університету вживає заходів щодо створення умов для реалізації права на освіту особам з особливими освітніми потребами шляхом забезпечення доступу до навчальних та інших приміщень, а також можливості навчання за індивідуальним графіком, що регламентується Положенням про організацію освітнього процесу (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/norm-doc/>).

Станом на 10.10.2021 проведені роботи щодо підготовки навчальних приміщень (обладнання дзвоника до персоналу, розмітка стоянок, обладнання туалетних кімнат тощо) та прилеглої території до проведення експертизи та отримання Звіту щодо доступності приміщень для інвалідів та маломобільних груп населення

Адміністрація університету сприяє урахуванню в освітньому процесі стану здоров'я, особливостей психофізичного розвитку, задатків і здібностей та індивідуальних освітніх, медичних, санітарно-гігієнічних, архітектурно-середовищних потреб. Викладацький склад та співробітники університету сприяють формуванню в університетській спільноті толерантного ставлення до осіб з особливими освітніми потребами, розуміння їхніх проблем, проводять заходи щодо недопущення під час навчання проявів булінгу (цькування) в академічних групах.

За весь період реалізації ОП практики випадків булінгу та конфліктів не було.

**Яким чином у ЗВО визначено політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією)? Яким чином**

**забезпечується їх доступність політики та процедур врегулювання для учасників освітнього процесу? Якою є практика їх застосування під час реалізації ОП?**

Заходи та політику запобігання конфліктних ситуацій, пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією, булінгом визначено у Положенні про запобігання та протидію булінгу (<https://dgu.edu.ua/news/buling/>), пов'язаних з проявами корупції, процедури реагування на вищезазначені ситуації чітко прописані в антикорупційній програмі університету (<https://dgu.edu.ua/files/images/pages/other/vk/%D0%BD%D1%82%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D1%80%D1%83%D0%BF%D1%86%D1%96%D0%B9%D0%BD%D0%Bo%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%Bo%D0%BC%D0%Bo.pdf>). Керівництво університету контролює виконання та дотримання її норм за допомогою електронної скриньки довіри (<https://dgu.edu.ua/>). За весь період існування університету випадків, пов'язаних із сексуальними домаганнями та дискримінацією не було. На тверде переконання університетської спільноти та адміністрації університету морально-психологічний клімат в університеті стійкий та задовольняє учасників освітнього процесу, про що свідчать результати опитування науково-педагогічних працівників - переважна більшість викладачів (77%) позитивно оцінили мікроклімат на кафедрах, на факультетах відсоток задоволених нижчий і становить 68%, загалом в університеті соціально-психологічний клімат позитивно оцінили лише трохи більше половини викладачів (59%) (<https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/%D0%9E%D0%BF%D0%B8%D1%82%D1%83%D0%B2%D0%Bo%D0%BD%D0%BD%D1%8F%20%D0%9D%D0%9F%D0%9F.pdf>, <https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/v2.pdf>).

## **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**

Перегляд та оновлення ОП підготовки фахівців певних освітніх рівнів, що реалізуються в університеті регулюються Положенням про порядок перегляду та оновлення освітніх програм ВНПЗ “ДГУ”, що оприлюднено на офіційному сайті (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/norm-doc/>). Метою Положення є упорядкування процесу розроблення, впровадження та реалізації освітніх програм, визначення ролі і місця в цьому процесі Гарантів ОП, розвиток системи внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та надання освітніх послуг в університеті.

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

Згідно з Положенням про порядок перегляду та оновлення освітніх програм ВНПЗ “ДГУ” ОП, що реалізуються в університеті, мають щонайменше двічі за період (термін) їх дії переглядатись. Дана ОП з моменту її впровадження в освітній процес (2018 рік) переглядалася двічі у 2020 році (рішення Вченої ради Вченої ради від 20.08.2020, протокол № 8, введення в дію наказом від 31.08.2020 № 36-02) у зв'язку із введенням в дію Стандарту. У 2021 році (рішення Вченої ради від 27.05.2021, протокол № 9, введення в дію наказом від 10.06.2021 № 51-02) дана ОП переглядалася з метою перегляду структурно-логічної схеми (зміщення початку вибору ОК), перегляд кількості ОК, уникнення дублювання та перегляд обсягу певних ОК. За підсумками перегляду було змінено зміст загальної підготовки за ОП шляхом додавання певних ОК, які формують визначальні загальні та фахові компетентності випускника ОП («Історія української культури», «Інформаційні системи та технології»). Переглянутий підхід до системи професійної підготовки та запроваджено проведення трьох видів практик (ознайомча, навчальна та переддипломна), починаючи з першого року навчання. Такий крок дасть змогу наблизити навчання здобувачів до потреб практики та роботодавців. Переглянутий обсяг певних ОК, з метою скорочення загальної їх кількості. В поточному навчальному році дана освітня програма переглядатиметься за підсумками акредитаційної експертизи та з метою усунення недоліків та врахування пропозицій, що висловили роботодавці під час її рецензування.

**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**

Здобувачі безпосередньо або через органи студентського самоврядування залучаються до процедур забезпечення її якості як основні споживачі освітніх послуг та партнери. Позиція здобувачів вищої освіти, що була висловлена під час анонімного опитування “Якість освітньої діяльності та рівень задоволеності освітнім середовищем”, що було проведено у листопаді-грудні 2020 року, в чинній ОП (2020) врахована (урізноманітнено перелік вибіркових ОК, запроваджено їх презентації тощо). За результатами анонімного опитування також було переглянуто систему та критерії оцінювання результатів навчання здобувачів. Результати проведеного аналізу анкетування розглядалися на засіданні Вченої ради університету 25.02.2021 (протокол № 7) та знайшли своє відображення у третьому випуску бюлетеня «Якість освітньої діяльності» (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/bulletin/>). З метою підвищення якості реалізації ОП та врахування думки здобувачів та працевлагодотворення Гарантом ОП було презентовано проєкт ОП-2021 на зустрічі зі здобувачами та представниками працевлагодотворення (<https://dgu.edu.ua/news/20210523%D0%Bo/>). Проєкт ОП після перегляду робочою групою був оприлюднений на сайті університету у розділі “Громадське обговорення”. Кожний учасник освітнього процесу мав змогу залишити свої зауваження та пропозиції, які робоча група розглянула та за необхідності врахувала.

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

Кожний внутрішній нормативний документ університету щодо організації освітнього процесу та освітньої діяльності, в цілому, проходить процедуру обговорення з представниками студентського самоврядування та погоджується з Головою ради студентського самоврядування. Представники органів студентського самоврядування мають можливість порушувати питання щодо якості навчання, потреб та інтересів здобувачів вищої освіти перед адміністрацією та колегіальними органами університету.

Суттєвою проблемою залучення представників студентства до розбудови системи забезпечення якості надання освітніх послуг є загальне зниження їх мотивації до навчання, працевлаштування та обмеженість часу, значний вплив на стан відвідувань занять та участі в житті університету стали тривалі карантинні обмеження та переведення освітнього процесу в онлайн-режим

## **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**

У межах даної ОП представники роботодавців залучаються до її рецензування, а також до проведення практичних занять з фахових дисциплін. Так, практичні заняття з ОК «Організація готельного господарства» забезпечує Чемеринська В.І. та проводить їх безпосередньо на базі ГРК «Хуторок». До викладання навчальних ОК «Барна справа», «Організація послуг харчування», «Кулінарне мистецтво та етнічні кухні» запрошений фізична особа підприємця Рижих М.І., який є власником мережі кафе та барів у м. Дніпро. Здобувачі, які навчаються на даній ОП, систематично залучаються до майстер-класів від представників Асоціації UCM (Італія, м. Фоджа) на чолі з президентом компанії Паоло Брешиа (Paolo Brescia), який саме й проводить майстер класи за програмою «Культура італійської кухні» (<https://dgu.edu.ua/news/20210531a/>; <https://dgu.edu.ua/news/20210325/>; <https://dgu.edu.ua/news/20200226/>). Результатом цих майстер-класів стало міжнародне стажування студентів у провідних закладах гостинності Італії та Туреччини влітку 2021 року. Заплановано також залучення представників роботодавців до участі у проведенні підсумкової атестації випускників ОП 2022 року в якості членів Екзаменаційної комісії.

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

Дана ОП проходить процедуру акредитації вперше, тому випускників першого (бакалаврського) рівня вищої освіти наразі немає. Однак університет у вересні ініціював створення Асоціації випускників ДГУ заради підтримки зв'язків між випускниками минулих і наступних років випуску, зміцнення корпоративного духу серед студентів і випускників усіх поколінь (<https://dgu.edu.ua/news/20210928/>). На сьогодні існує взаємодія університету з випускниками інших ОП, що дозволяє забезпечити сьогодинішніх здобувачів базами практик та ефективніше виконання ними програм практики. Також така взаємодія дає можливість залучати практиків до удосконалення змісту ОП, викладання окремих ОК. Але, слід констатувати, що в даному напрямку робота щодо вироблення дієвих інструментів взаємодії на сьогодні напружується.

## **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?**

За результатами опитування здобувачів, НПП виявлено ряд проблемних питань та недоліків, що стосуються в першу чергу, якості викладання певних ОК, системи та критеріїв оцінювання, необхідності збільшення годин практичних, семінарських занять, аудиторних годин з іноземної мови, а також документального супроводу освітнього процесу. Також суттєвим недоліком стало відсутність можливості започаткувати практичні заняття на базі ГРК раніше (у 2019-2020 та у 2020-2021 роках) внаслідок об'єктивних обставин, зумовлених пандемією COVID-19 та введенням суттєвих карантинних обмежень щодо організації занять безпосередньо на підприємствах сфери гостинності. Щодо питань інформування здобувачів, які навчаються на ОП, та забезпечення їх права на розбудову індивідуальної освітньої траєкторії виявлено потребу систематизації вибіркового ОК, запровадження механізму вибору та значного розширення їх переліку. Робота над підвищенням рівня інформування здобувачів, особливо заочної форми навчання, щодо вибіркового ОК знайшла своє відображення у створенні каталогів вибіркового курсів за певними спрямуваннями та розміщенні їх на сайті (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/portfolio/>). Робота щодо вдосконалення процедури їх вибору знайшла своє відображення в новій редакції Положення про організацію освітнього процесу, що реалізовано наприкінці весняного семестру 2020-2021 н.р. (<https://dgu.edu.ua/news/20210517/>, <https://dgu.edu.ua/news/20210523/>). Наразі триває анкетування здобувачів щодо їх задоволеності процедурою вибору та якістю презентацій, що проводилися НПП кафедр (<https://dgu.edu.ua/news/20211007/>). Виявлені недоліки та проблемні питання систематично розглядаються на засіданнях Вченої ради університету, а також оприлюднені на сайті в Бюлетені, присвяченому якості освітньої діяльності (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/bulletin/>).

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

Програма акредитується уперше. За підсумками акредитації ОП підготовки фахівців першого (бакалаврського)

рівня вищої освіти зі спеціальності 081 «Право» з урахуванням зауважень експертів Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, яка проводилася у квітні 2021 року, виданий наказ від 09.07.2021 № 59-02 «Про створення робочої групи з усунення недоліків та зауважень зроблених під час акредитації ОПП». Даним наказом затверджений План усунення недоліків ([https://dgu.edu.ua/files/images/documents/infv/nedolik\\_o.pdf](https://dgu.edu.ua/files/images/documents/infv/nedolik_o.pdf)). Так, за цей період було розроблено та введено в дію низку внутрішніх нормативних актів, що регулюють питання запобігання та протидії булінгу (<https://dgu.edu.ua/news/buling/>), вирішення конфліктів (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/norm-doc/>), визначення ролі та місця стейкхолдерів в реалізації ОП (<https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/steythold.pdf>). Схвалено нову редакцію Кодексу академічної доброчесності ([https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/kodeks\\_ad\\_2021.pdf](https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/kodeks_ad_2021.pdf)), схвалений Кодекс корпоративної культури ([https://dgu.edu.ua/files/images/documents/infv/kodeks\\_kk.pdf](https://dgu.edu.ua/files/images/documents/infv/kodeks_kk.pdf)). Створено Комісію з етики та вирішення конфліктів. Реалізовано норми щодо вибору дисциплін та розбудови індивідуальної траєкторії навчання. Низка заходів щодо усунення недоліків ще знаходиться в процесі реалізації.

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

Шляхами залучення науково-педагогічних працівників до процедур внутрішнього забезпечення якості є:

- безпосередня участь в освітньому процесі, забезпечення виконання вимог ОП, самоконтроль та самонавчання з метою підвищення педагогічної та професійної майстерності;
- проведення просвітницької роботи щодо переваг чесного навчання та дотримання принципів академічної доброчесності серед здобувачів вищої освіти;
- забезпечення та проведення вимірювань якості освітньої діяльності і якості вищої освіти як здобувачів, так і власних;
- забезпечення прозорості та неупередженості під час проведення контрольних вимірювань рівня засвоєння знань здобувачами;
- дотримання норм педагогічної етики та академічної доброчесності;
- участь у проведенні внутрішніх (кафедральний та університетський рівні) та зовнішніх заходів з контролю якості надання освітніх послуг, в тому числі моніторингового характеру (контрольні відвідування та взаємні відвідування, опитування тощо);
- проведення відкритих та показових занять з метою поширення передового досвіду викладання та педагогічної майстерності, а також новітніх та інноваційних технологій навчання;
- надання пропозицій до проєктів ОП та внутрішніх нормативних документів університету.

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

Функції щодо розбудови внутрішньої системи забезпечення якості вищої освіти (далі – ВСЗЯО) та здійснення процедур контролю покладені на НМВ, в складі якого створено групу моніторингу якості освіти. Завданням групи є координація діяльності Групи сприяння АД, розробка та системне запровадження процедур ВСЗЯО; організація періодичного перегляду ОП; оприлюднення результатів перегляду та оновлення ОП та організація їх громадського обговорення; сприяння взаємодії гарантів ОП зі стейкхолдерами з питань перегляду, оновлення та реалізації ОП; координація процесів, пов'язаних з розробкою і впровадженням нових процедур забезпечення якості освітньої діяльності; моніторинг рівня задоволеності учасників освітнього процесу освітнім середовищем, організацією освітнього процесу та якістю реалізації ОП. Група діє відповідно до вимог Положення про навчально-методичний відділ (<https://dgu.edu.ua/pro-universitet/struktura/subdivisions/nmv/>).

Загальноуніверситетський рівень забезпечення якості освітньої діяльності та реалізації ОП (прийняття рішення про впровадження, адміністрування, щорічний моніторинг потреб регіонального ринку праці) реалізується Вченою радою університету. Безпосередню реалізацію ОП та їхній поточний моніторинг здійснює Гарант ОП, випускова кафедра. Студентський рівень реалізується органами студентського самоврядування та студентами завдяки участі в проведенні низки моніторингових та контрольних заходів, а також участі в роботі колегіальних органів університету

## **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 та обов'язки учасників освітнього процесу регулюються внутрішніми нормативними документами, а саме: Статут Вищого навчального приватного закладу «Дніпровський гуманітарний університет» (<https://dgu.edu.ua/files/images/documents/infv/statut.pdf>);

Колективний договір між адміністрацією та трудовим колективом Вищого навчального приватного закладу «Дніпровський гуманітарний університет на 2021-2022 рік»

(<https://dgu.edu.ua/files/images/documents/infv/koldogovir.pdf>);

Правила внутрішнього розпорядку ВНПЗ «ДГУ» на 2021-2022 початковий рік (<https://dgu.edu.ua/pro-universitet/informaciina-vidkritist/>)

Сфери відповідальності та напрями діяльності структурних підрозділів університету висвітлюються у розділах цих підрозділів:

Положення про навчально-методичний відділ

([https://dgu.edu.ua/files/images/pages/other/nmv/%Do%9F%Do%BE%Do%BB%Do%BE%Do%B6%Do%B5%Do%BD%Do%BD%D1%8F\\_%Do%9D%Do%9C%Do%92.pdf](https://dgu.edu.ua/files/images/pages/other/nmv/%Do%9F%Do%BE%Do%BB%Do%BE%Do%B6%Do%B5%Do%BD%Do%BD%D1%8F_%Do%9D%Do%9C%Do%92.pdf));

Положення про відділ кадрів ([https://dgu.edu.ua/files/images/pages/other/vk/poloj\\_VK.pdf](https://dgu.edu.ua/files/images/pages/other/vk/poloj_VK.pdf));  
Положення про відділ організації наукової роботи, міжнародних зв'язків та академічної мобільності (<https://dgu.edu.ua/pro-universitet/struktura/subdivisions/vonr/>).  
Окремі аспекти організації освітньої та наукової діяльності висвітлені у внутрішніх нормативних документах та розміщені у розділах “Освітня діяльність” (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/norm-doc/>) та “Наукова діяльність” (<https://dgu.edu.ua/science/normdoc/>).

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

«Громадське обговорення» (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/poll/>).

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

Зміст чинної ОП підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» – <https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/portfolio/>

Опис чинної ОП підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» – [https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/b\\_opis\\_241\\_2020.pdf](https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/b_opis_241_2020.pdf).

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

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

**Сильні сторони:**

відповідність Стандарту вищої освіти та Концепції розвитку освітньої, наукової та інноваційної діяльності ВНПЗ “ДГУ”;

урахування регіональної Програми розвитку туризму у Дніпропетровській області

(<https://oblrada.dp.gov.ua/rishennia/%d0%bf%d1%80%d0%be-%d0%b2%d0%bd%d0%b5%d1%81%d0%b5%d0%bd%d0%bd%d1%8f-%d0%b7%d0%bc%d1%96%d0%bd-%d0%b4%d0%be-%d1%80%d1%96%d1%88%d0%b5%d0%bd%d0%bd%d1%8f-%d0%be%d0%b1%d0%bb%d0%b0%d1%81%d0%bd%d0%be-130/>)

механізм розроблення та перегляду, затвердження, моніторингу якості реалізації;

практична спрямованість, можливість працевлаштування в провідних закладах ГРГ та за кордоном;

систематичне оновлення змісту ОП за результатами оцінки основних стейкхолдерів;

під час навчання здобувачі мають можливості професійного розвитку у неформальній освіті – брати участь у майстер-класах фахівців у сфері гостинності; проходити міжнародне стажування за спеціальністю у закладах ГРГ; залучення фахівців-практиків ГРС до освітнього процесу, які проводять практичні заняття, майстер-класи і тренінги з фахових дисциплін безпосередньо на підприємствах ГРГ;

процедура опитування здобувачів щодо рівня задоволеності освітнім процесом та середовищем університету;

публічність критеріїв оцінювання та процедур оскарження результатів підсумкових контролів та підсумкової атестації;

доступ до документів щодо планування та регламентації організації освітнього процесу;

діяльність наукового гуртка;

інформаційна підтримка освітнього процесу, публічність інформації щодо вступу та визнання результатів навчання;

механізм зарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті;

залучення фахівців-практиків у певній галузі професійної діяльності до проведення занять;

позитивний соціально-психологічний клімат на кафедрі;

атмосфера толерантності, запобігання корупції, дотримання педагогічної та наукової етики, принципів

добросовісності;

розвинута комунікаційна складова;

гнучкість у впровадженні інновацій та змін, наявність системи он-лайн опитування та інформаційної бази даних з опитувань; соціальна підтримка здобувачів.

**Слабкі сторони:**

недостатньо здійснюється залучення міжнародних стейкхолдерів у викладанні ОК та забезпечення практичної компоненти;

необхідність перегляду переліку освітніх компонентів вибіркової складової ОП (урізноманітнення та актуалізація);

створення міждисциплінарних авторських курсів з актуальних питань ГРС;

необхідність впровадження автоматизованих та орієнтованих на студента відкритих інформаційних систем

управління освітнім процесом. популяризація ОП в регіоні;

недостатній рівень мотивації наукової діяльності здобувачів;

відсутній механізм рейтингування здобувачів;

недостатньо розвинутий механізм поширення позитивного досвіду викладацької діяльності; недостатній рівень

мотивації до підвищення кваліфікації та навчання впродовж життя;

недосконалі механізми залучення здобувачів та роботодавців до розбудови системи забезпечення якості освіти;

відсутність академічної мобільності здобувачів.

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

Університет та кафедра найближчими перспективами розвитку даної ОП вважає:  
формування в рамках ОП окремих прикладних орієнтацій з підготовки готельєрів та рестораторів;  
розширення співробітництва з підприємствами сфери гостинності з метою запровадження дуальної форми навчання;  
розробку додаткових заходів щодо популяризації ОП та підвищення позитивного іміджу університету, в тому числі в інформаційному середовищі;  
впровадження системного підходу щодо участі здобувачів в програмах академічної мобільності;  
розширення можливостей неформальної освіти за рахунок організації професійних тренінгів та залучення більшого кола стейкхолдерів з числа працюючих за фахом випускників та роботодавців;  
розроблення та викладання деяких ОК англійською мовою, що дозволить розширити можливості здобувачів під час працевлаштування;  
створення електронного наукового фахового видання, в якому планується передбачити розділ з питань розвитку готельно-ресторанного бізнесу та туризму;  
створення Науково-дослідної лабораторії з актуальних проблем менеджменту та гостинності;  
розроблення та запровадження на базі університету освітнього проекту «Етикет ресторанного обслуговування» зі спеціальним обладнанням для організації семінарів, тренінгів та майстер-класів для здобувачів, а також підвищення кваліфікації фахівців ГРС.

### **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 надам документ, який посвідчує ці повноваження.

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

Інформація про КЕП

**ПІБ: Кириченко Олег Вікторович**

Дата: 12.10.2021 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	
Фінанси, грошовий обіг та кредит	навчальна дисципліна	<i>Фінанси_грошовий_обіг_кредит_РПНД_2021.pdf</i>	QcVi4YSXMDc48YhMHeuietbq48szAmE4UoKPdtk796Y=	мультимедійне обладнання
Метрологія, стандартизація та сертифікація	навчальна дисципліна	<i>Метрологія_стандартизація_сертифікація_РПНД_2021.pdf</i>	t4P4ToynSa2NZLLZFdoBv1YgpelCrEyj/aWw/oi89lg=	мультимедійне обладнання
Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-ресторанному господарстві	навчальна дисципліна	<i>Бух облік в туризмі та ГР_РПНД_2021.pdf</i>	ql2/wGJOg6n9ZxsOB9fl84gz09r/WoB/B7J3yloomLs=	мультимедійне обладнання
Барна справа	навчальна дисципліна	<i>Барна справа_РПНД_2021.pdf</i>	yP4/wC6tofoY8J7boIDtTqONvPusZPSMfO9RFxwEEjo=	мультимедійне обладнання спеціалізована аудиторія
Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	навчальна дисципліна	<i>Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу_РПНД_2021.pdf</i>	rkFPCc+vyO7L8I7KAm8dyZguA2H5s6usHM4XNIW/AAY=	мультимедійне обладнання
Фізичне виховання	навчальна дисципліна	<i>Фізичне виховання_РПНД_2021.pdf</i>	mHVhpClHnJduB8qiLwoEvs4kFN2clcT+Cho6qe6D5Bo=	мультимедійне обладнання
Харчова хімія	навчальна дисципліна	<i>Харчова хімія_РПНД_2021-2022н.р..pdf</i>	/jMjeoEhXVbbIjJcIM3Rur4gXVb6pK3JYApvPoAaQqk=	мультимедійне обладнання
Інформаційні системи та технології	навчальна дисципліна	<i>РП_ІСТ_ГР_1 курс.pdf</i>	i58vwozBTKzbcQQ1WvdIbJrPnd27fkzshdjLQdG7JoY=	мультимедійне обладнання комп'ютерний клас
Планування в готельно-ресторанній справі	навчальна дисципліна	<i>Планування в готельно-ресторанній справі_РПНД_1_2021.pdf</i>	d/1Al8frFoJDCP8TrFTmhfgO3d3znOKAdnofRJ245yA=	мультимедійне обладнання
Організація інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	<i>Організація інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі_РПНД_1_2021.pdf</i>	hdTqMFORcqwmr+QCu8pf591zZ4BDXLfIEiTxkv7nnCo=	мультимедійне обладнання
Економіка та ціноутворення в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі	навчальна дисципліна	<i>Економіка і ціноутворення в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі_РПНД_2018.pdf</i>	z1bG/1E7aKxPqZJkwr+fZKsQh/W32QNEIzBFsm7IIjg=	мультимедійне обладнання
Переддипломна практика	практика	<i>Переддипломна практика.pdf</i>	cXoS5TdA6bI1ogtKoWrGfeBRbEmg72kRwYHSNtVCopo=	
Навчальна практика	практика	<i>ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ.pdf</i>	irHAhsx3OEno+EhK41coqBO/DsBmI3TxY6+G9YGDSaI=	

Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу	навчальна дисципліна	<i>Маркетинг готельного і ресторанного бізнесу_РПНД_2018.pdf</i>	fxKOEPlR5ozO1leLY871FaPCKvArOJ4nBnDOR8moRc=	мультимедійне обладнання
Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства_РПНД_2018.pdf</i>	1ERxmfz6EnTmliwkmiKl1RlzkYSau5A7U7SdjG2l8I8=	мультимедійне обладнання
Товарознавство	курсowa робота (проект)	<i>МВ_Товарознавство_2021.pdf</i>	kLFsigODjwRjWK5JmqjuMOWeotdRPpLdyP5ObnjJoc=	
Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	<i>Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному бізнесі_РПНД_2021.pdf</i>	gi4Y2HKEWrgKmmLJavrIvenM3T78kZ4kIlzM3J5AOks=	мультимедійне обладнання
Технології продукції ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>ТПРГ_РПНД_2021.pdf</i>	owo3MpaKULiMqlCjuzBnXfpfhBNvAdpJMf2ZtgTPIv8=	мультимедійне обладнання
Товарознавство	навчальна дисципліна	<i>Т-во Д, 3 РПНД, 2021..pdf</i>	RwxzYOzESXa2Tfws4wj9x1HzqgShw8TiIcB3A1eXnbQ=	мультимедійне обладнання
Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	навчальна дисципліна	<i>РПНД_Микро-г и с_ГРС.pdf</i>	4qPbP/gNTSBhDTsdI4AuQNaF8Bc6PgBWNxDbgPmgZ+U=	мультимедійне обладнання
Інженерна графіка	навчальна дисципліна	<i>РПНД_ІнжГр.pdf</i>	/MopLz2iyga2i9BonGI2RmpXjPAWykCwvr/+FKzv6ME=	мультимедійне обладнання, комп'ютерний клас, AutoCAD 11
Українська мова професійного спрямування	навчальна дисципліна	<i>УМПС_РПНД_2021.pdf</i>	nuOV6jm66nfKAo49IzmYXhtVaREIoin3I48MVrWoU/I=	мультимедійне обладнання
Право (Правознавство)	навчальна дисципліна	<i>Право_РПНД_2021.pdf</i>	tHjRzm7mXNuKoHNe9Px6eE4RBS1/xQyI14vg6yaMUyo=	мультимедійне обладнання
Економічна теорія	навчальна дисципліна	<i>Економічна теорія_РПНД_2021.pdf</i>	kKcXioiQo8ybmoMbA70/IDdUoF88stasVnr8FXGleTE=	мультимедійне обладнання
Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві	навчальна дисципліна	<i>Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві_РПНД_2021.pdf</i>	sU+DM9vyCj8uKGzUvf3Vazdy4/cApk4InZqBjCkNJ+k=	мультимедійне обладнання
Інформаційне забезпечення готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	навчальна дисципліна	<i>Інформаційне забезпечення готельно-ресторанного та туристичного бізнесу_РПНД_2021.pdf</i>	mXoGzuZ6UZKZB2mcVYst45sjGNbwq7dTQjX+ox/DXgQ=	мультимедійне обладнання
Громадське будівництво, інженерне обладнання будівель в готельно-ресторанному господарстві	навчальна дисципліна	<i>Громадське будівництво_РПНД_2021.pdf</i>	+5UouY/qblKkUlz+gJDO3v6UzokcQkfmPv7PmNzqZoQ=	мультимедійне обладнання, комп'ютерний клас, AutoCAD 11
Організація готельного господарства	навчальна дисципліна	<i>Організація готельного господарства_РПНД_2021.pdf</i>	/EFW9CI741+cjVjapATplKvIhawCeaVyoG4E4L7vUXo=	мультимедійне обладнання



Основи фізіології та гігієни харчування	навчальна дисципліна	Основи фізіології та гігієни харчування_РПНД_21.pdf	dNJFteoMy5ACDFciNHuB9vgHIp/e6mjOvibGsqeNNuk=	мультимедійне обладнання
Підготовка кваліфікаційної роботи	підсумкова атестація	Стандарт_оформлення ДР++.pdf	/2792xgHQOH7LbOPpCbJRObqb1SIVgDwDtvlySo1FQg=	
Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу	навчальна дисципліна	Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу_РПНД_2021.pdf	LM+y7xjwFC1da33P3ruboCdqdJMLAiJ7WA+xbABGSoY=	мультимедійне обладнання
Устаткування закладів готельно-ресторанної справи	навчальна дисципліна	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства_РПНД_2021.pdf	eSTspBICnEeand/baECVDDEIIqobz7oqRG1nsk9alfs=	мультимедійне обладнання
Філософія	навчальна дисципліна	Філософія_РПНД_1_2021.pdf	HsMc2fYUjZATo+1dPSts5QDeWwgn1Ss1GmQfyIXZbQ=	мультимедійне обладнання
Іноземна мова професійного спрямування	навчальна дисципліна	241 ГРС ІМПС - РПНД на 1 курс.pdf	44F/Z/ecjBn/lC6G4wrmmUKUVCJG9inaWodOhKP4lsg=	мультимедійне обладнання
Безпека життєдіяльності	навчальна дисципліна	БЖД 2021 гр-21.pdf	f/UlwFhsZan6eTZZIsyuz69VoZOQoqlmuOAejojZjKg=	мультимедійне обладнання
Вища математика	навчальна дисципліна	вища мат. 2 вД, 3 РПНД, 2021..pdf	bjBWERvwocZn159Zlky6g/AGz6gNfeXkAyKz3wCEN1U=	мультимедійне обладнання
Історія української культури	навчальна дисципліна	ІУК_1 курс.pdf	gcptAQYQj2WZOylOKuK9rG1pXmiTO77w9DI6OpOWi14=	мультимедійне обладнання спеціалізована аудиторія української культури
Вступ до гостинності	навчальна дисципліна	РПНД ВДГ_бак 2021.pdf	gBPc/jJxX//mOrHVnPW4A9tT5ImS+IGBiHlPBBlJf9o=	мультимедійне обладнання
Організація ресторанного господарства	навчальна дисципліна	Організація ресторанного господарства_РПНД_2021.pdf	5dvC4F3dFYUoot8OH3AJkzHz2u1eF9U68p45MM+Mpgk=	мультимедійне обладнання

\* 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

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
376634	Лисенко Олена Вікторівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет туризму та готельно-ресторанної справи	Диплом кандидата наук ДК 055769, виданий 26.02.2020	3	Технології продукції ресторанного господарства	Викладає Рижих Максим Ігорович - викладач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу ID396696 Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного

							університету і отримав повну вищу освіту за спеціальністю «Менеджмент організацій» та здобув кваліфікацію магістра з менеджменту організацій, менеджера-економіста, 25.06.2010, ХА № 38583478 Пройшов повний курс професійно-технічного навчання в Харківському державному університеті харчування та торгівлі і здобув професію «Кухар» 3-го розряду Свідоцтво № 2477 від 16.11.2013
376634	Лисенко Олена Вікторівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет туризму та готельно-ресторанної справи	Диплом кандидата наук ДК 055769, виданий 26.02.2020	3	Устаткування закладів готельно-ресторанної справи	Викладає Рижих Максим Ігорович - викладач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу ID 396696 Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету і отримав повну вищу освіту за спеціальністю «Менеджмент організацій» та здобув кваліфікацію магістра з менеджменту організацій, менеджера-економіста, 25.06.2010, ХА № 38583478 Пройшов повний курс професійно-технічного навчання в Харківському державному університеті харчування та торгівлі і здобув професію «Кухар» 3-го розряду Свідоцтво № 2477 від 16.11.2013
376630	Ходак Ольга Віталіївна	старший викладач, Основне місце роботи	Факультет туризму та готельно-ресторанної справи	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний університет, рік закінчення: 1999, спеціальність: 050109 Управління трудовими ресурсами, Диплом магістра, Дніпропетровський національний університет,	9	Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	Викладає Вітренко Олена Володимирівна - професор кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу ID396624 Донецький державний університет, 1990 рік, Спеціальність: «Бухгалтерський облік і аналіз господарської діяльності», кваліфікація «Економіст». Кандидат економічних наук, спеціальність

				<p>рік закінчення: 2006, спеціальність: 150101 Державна служба</p>		<p>08.00.09 – бухгалтерський облік, аналіз та аудит (за видами економічної діяльності) (Диплом кандидата наук ДК № 056372 від 16.12.2009 р.). Тема дисертації: «Управлінський облік витрат основної діяльності підприємств машинобудівної галузі: методологія і організація». Вчене звання доцента кафедри обліку, фінансів та економічної безпеки (Атестат доцента 12ДЦ № 044064 від 29.09.2015 р.)</p> <p>1.Olena Vitrenko and others (2021). Transformation of target indicators in modern models of economic development. Journal of Legal, Ethical and Regulatory Issues (Scopus);</p> <p>2.Вітренко О.В. та ін. (2020). Організація обліку дебіторської заборгованості в системі управління ризиками. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія «Міжнародні економічні відносини та світове господарство». Вип.34. – Ужгород: Видавничий дім «Гельветика», 2020. – С.35-42. (Фаховий – категорія Б; Index Copernicus).</p> <p>3.Вітренко О.В. та ін. (2021) Організація аналізу дебіторської заборгованості в системі управління ризиками. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія «Міжнародні економічні відносини та світове господарство». Вип.34. – Ужгород: Видавничий дім «Гельветика», 2021. – С.35-42. (Фаховий – категорія Б; Index Copernicus);</p> <p>4.Вітренко О.В. Моделювання параметрів результативності виробничих підприємств як детермінованих систем в умовах невизначеності функціонування. Концептуальні засади сталого розвитку</p>
--	--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

							<p>економічних відносин на мікро- та макrorівнях господарювання: колективна монографія / За заг. Ред. О.Ю. Попової, К.Ю. Ягельської. – Покровськ: ДВНЗ «ДонНТУ», 2020. – 210 с. – С. 108-122.</p> <p>5.Вітренко О.В., Вітренко А.Г. Управлінський облік в системі інформаційного забезпечення управління підприємством. Фінансово-економічна система України: сучасний стан та напрями розвитку; колективна монографія / За заг ред. О.Ю. Попової, А.С. Мариної. – Покровськ: ДВНЗ «ДонНТУ», 2019. – 281 с. – С.258-266.</p> <p>6.Вітренко О.В., Вітренко А.Г. Концептуальні підходи до організації інформаційного забезпечення управління підприємством. Фінансово-економічна система України: сучасний стан та напрями розвитку; колективна монографія / За заг ред. О.Ю. Попової, А.С. Мариної. – Покровськ: ДВНЗ «ДонНТУ», 2019. – 281 с. – С.267-271.</p> <p>7.Вітренко О.В., Вітренко А.Г. Діагностичний підхід до інформаційного забезпечення управління на основі аутсорсінгу. Фінансово-економічна система України: сучасний стан та напрями розвитку; колективна монографія / За заг ред. О.Ю. Попової, А.С. Мариної. – Покровськ: ДВНЗ «ДонНТУ», 2019. – 281 с. – С.271-277.</p>
134581	Стоян Катерина Сергіївна	доцент, Основне місце роботи	Факультет туризму та готельно-ресторанної справи	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський національний університет, рік закінчення: 2007, спеціальність: 050206 Менеджмент зовнішньоекономічної	9	Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу	<p>Викладає Чаркіна Тетяна Юріївна - доцент кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу ID396691</p> <p>Дніпропетровський національний університет залізничного транспорту імені академіка В. Лазаряна</p>

				<p>діяльності, Диплом магістра, Дніпропетровс ький національний університет імені Олеся Гончара, рік закінчення: 2009, спеціальність: 150101 Державна служба, Диплом кандидата наук ДК 028133, виданий 28.04.2015</p>		<p>, рік закінчення – 2006, спеціальність: «Менеджмент організацій», кваліфікація: менеджер-економіст залізничного транспорту Кандидат економічних наук, спеціальність 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), тема кандидатської дисертації «Управління конкурентоспроможні стю залізничних пасажирських перевезень на ринку транспортних послуг», доцент кафедри економіки та менеджменту Доктор економічних наук Спеціальність 08.00.03 – економіка та управління національним господарством Тема докторської дисертації «Теоретико- методологічні основи формування системи антикризового управління пасажирським комплексом залізничного транспорту» Чаркіна Т. Ю Туризм як засіб розширення життєвого простору людини / Л. В. Марценюк, Т. Ю. Чаркіна // Антропологічні виміри філософських досліджень. – 2017. – № 11. – С. 63-70. (0,87 друк. арк.) <a href="http://ampr.diit.edu.ua/article/view/105479/100640">http://ampr.diit.edu.ua/article/view/105479/100640</a> WEB OF SCIENCE 2. Чаркіна Т.Ю. Управління конкурентоспроможні стю залізничних пасажирських перевезень [Текст]: монографія / Ю. С. Бараш, Т. Ю. Чаркіна. - Дніпропетр. нац. ун- т. залізн. трансп. ім. акад. В. Лазаряна. – Дніпропетровськ, Акцент ПП, 2015. – 184 с.(10,7 друк. арк.) власний внесок (5,0 друк. арк.). 3. Туризм як стратегічний напрям розвитку залізничного підприємства [Текст]:</p>
--	--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

							монографія / О. М. Гненний, Л. В. Марценюк, Т. Ю. Чаркіна, О. В. Орловська, В. М. Проценко; Дніпр. нац. ун-т залізн. трансп. ім. акад. В. Лазаряна. – Дніпро, 2020. – 224 с. 4. Гненний О. М., Чаркіна Т. Ю., Полішко Т. В., Гребенюк Г. М., Пікуліна О. В. Інструментарій антикризового управління туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. Економіка та держава № 4/2021. С.18-22. 5. Марценюк Л.В., Чаркіна Т.Ю., Гребенюк Г.М., Пікуліна О.В. Інноваційний підхід до розвитку туризму та готельно-ресторанного бізнесу України в умовах кризи. Агросвіт №5-, 2021. С.57-62. DOI: 10.32702/2306-6792.2021.5—6.57 6. Чаркіна Т. Ю., Марценюк Л. В., Задоя В. О., Пікуліна О. В. Стратегічні напрями управління готельно-ресторанним бізнесом в умовах кризи. Економіка та держава, №2, 2021. С.19-23. DOI: 10.32702/23066806.2021.2.19
376754	Кузьменко В'ячеслав Віталійович	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет права та психології	Диплом доктора наук ДД 008793, виданий 10.11.2010, Диплом кандидата наук ДД 022856, виданий 10.03.2004, Атестат доцента 02ДЦ 015669, виданий 15.12.2005, Атестат професора 12ІПР 008206, виданий 30.11.2012	20	Філософія	Доктор філософських наук за спеціальністю 09.00.09 - філософія науки, тема “Філософсько-методологічний аналіз парадигм математичної онтології”; професор по кафедрі філософії та політології; наукові та навчальні публікації за тематичною спрямованістю дисципліни (Історія Західної філософії в контексті вчень про етику обов’язку, державу і право (Античність – друга половина XIX століття) Навчальний посібник / За заг. ред. В.В. Кузьменка. К.: Хай-Тек Прес, 2013. 360 с. (Рекомендовано Міністерством освіти і науки, молоді та спорту України як 1.Навчальний посібник / За заг. ред. В.В. Кузьменка. К.:

							<p>Хай-Тек Прес, 2013. 360 с. (Рекомендовано Міністерством освіти і науки, молоді та спорту України як навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів (лист МОНМС України від 27.12.2012 № 1/11-20157) 2013.</p> <p>2.Історія східнослов'янської філософії: державно-правовий контекст (XVIII-XX століття): навчальний посібник / За заг. ред. В. В. Кузьменка. К.: «Хай-Тек Прес», 2014. 304 с. (Рекомендовано Міністерством освіти і науки, молоді та спорту України як навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів (лист МОНМС України від 11.03.2014 № 1/11-325). 2014.</p> <p>3.Тлумачний термінологічний словник з конституційного права За заг. ред. д.ю.н., проф. Л.Р. Наливайко. К. : «Хай-Тек Прес», 2016. 628 с. (1,4 др. арк.).</p> <p>4.Елементи класичної логіки : навч. посіб. / за заг. ред. В. В. Кузьменка. Дніпропетровськ : Дніпропетров. держ. ун-т внутр. справ, 2016. 253 с..</p> <p>5. Компаративістський аналіз традиційної та класичної логіки Компаративістський аналіз традиційної та класичної логіки: навч. посіб. / за заг. ред. В. В. Кузьменка. Дніпро : Дніпропетров. держ. ун-т внутр. справ, 2018. 108с.;</p> <p>6.Психологія девіантної поведінки: навчальний посібник. Дніпро, 2019, 68 с.); досвід викладання та методичного забезпечення відповідної навчальної дисципліни та суміжних навчальних дисциплін.</p>
376630	Ходак Ольга Віталіївна	старший викладач, Основне місце роботи	Факультет туризму та готельно-ресторанної справи	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний університет, рік закінчення: 1999,	9	Фінанси, грошовий обіг та кредит	Викладає Марценюк Лариса Володимирівна - професор кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу ID 396689

				спеціальність: 050109 Управління трудовими ресурсами, Диплом магістра, Дніпропетровс ький національний університет, рік закінчення: 2006, спеціальність: 150101 Державна служба		Дніпропетровський державний технічний університет залізничного транспорту; 2000 р.; «Транспортний менеджмент»; менеджер-економіст, спеціаліст. Доктор економічних наук; 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності); тема: «Інноваційний розвиток залізничного транспорту шляхом організації залізничного туризму». 1.Марценюк Л.В., Чаркіна Т.Ю., Гребенюк Г.М., Пікуліна О.В. Інноваційний підхід до розвитку туризму та готельно- ресторанного бізнесу України в умовах кризи. Агросвіт №5- 6,2021. С.57-62. DOI: 10.32702/2306- 6792.2021.5—6.57 2.Марценюк Л.В., Груздев О.В. Жінка в секторі безпеки і оборони: гармонія професійного та особистого. Науковий журнал ДДУВС. №1, 2021. С 3.Чаркіна Т. Ю., Марценюк Л. В., Задоя В. О., Пікуліна О. В. Стратегічні напрями управління готельно-ресторанним бізнесом в умовах кризи. Економіка та держава, №2, 2021. С.19-23. DOI: 10.32702/23066806.20 21.2.19 4.Марценюк Л. В., Гребенюк Г.М., Задоя В. О., Пікуліна О. В. Трансформація та розвиток підприємств ресторанного бізнесу України в умовах пандемії. Інвестиції: практика та досвід, №7, 2021. С.14-19. DOI: 10.32702/23066814.202 1.7.14 5.Марценюк Л.В. Розвиток трудового потенціалу як основний елемент підвищення ресурсного потенціалу підприємства / Л. В. Марценюк // Економічний журнал Одеського політехнічного університету. – 2020. – № 2 (12). – С. 102-
--	--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



							107. – Режим доступу до журн.: <a href="https://economics.opu.ua/ejopu/2020/No2/102.pdf">https://economics.opu.ua/ejopu/2020/No2/102.pdf</a> . DOI: 10.15276/EJ.02.2020.14 . DOI: 10.5281/zenodo.4266841. 6. Legal aspects of the space industry development in Ukraine and space tourism in particular. Науковий вісник ДДУВС. Спецвипуск англійською мовою, 2020. С. 7. Марценюк Л.В. Наслідки впливу пандемії коронавірусу на туристичну галузь. Міжнародна онлайн конференція «Соціальні, економічні та політичні наслідки пандемії covid-19 у Польщі та в Україні» (16.12.2020 р.).
302925	Тесленко Тетяна Вікторівна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет туризму та готельно-ресторанної справи	Диплом кандидата наук ДК 007789, виданий 26.09.2012, Атестат доцента 12ДЦ 041970, виданий 28.04.2015	22	Інженерна графіка	Викладає Седлецька Олена Володимирівна - старший викладач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу ID 396603 Дніпропетровський інженерно – будівельний інститут, 1984 рік, Інженер-будівельник, диплом з відзнакою КВ №790101 1. Від аутокада до ревіту. // Седлецька О. В., Збірник наукових тезисів за матеріалами VI Міжнародної науково-практичної конференції «Комп'ютерні системи та інформаційні технології в освіті, науці та управлінні»:- Дніпро: ДВНЗ ПДАБА, 2019.-С. 44-45 2. Прототип реальних споруд у інженерній графіці// Седлецька О. В., Науково – практичний журнал «Вісник ПДАБА»:- Дніпро: ДВНЗ ПДАБА, 2020. Випуск №2. С. 78 – 85.Тривимірне моделювання в інженерній графіці.// Седлецька О. В., Сборник научных трудов под редакцией д. т. н., проф.. В.И. Большакова «СТРОИТЕЛЬСТВО, МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ, МАШИНОСТРОЕНИЕ , Серия:

							<p>Компьютерные системы и информационные технологии в образовании, науке и управлении»- Дн.- ск: ПГАСА., - 2015, Выпуск 78, с.236-241</p> <p>3. Моделювання трубопроводів у різних графічних середовищах. //Седлецька О. В., студентка Сиваш Н. С., Сборник научных трудов под редакцией д. т. н., проф.. В.И. Большакова «СТРОИТЕЛЬСТВО, МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ , МАШИНОСТРОЕНИЕ , Серия: Компьютерные системы и информационные технологии в образовании, науке и управлении»- Дн.- ск: ПГАСА.,-2016, Выпуск 94, с. 149-155.</p> <p>4. Параметрическое моделирование в различных графических средах.// Седлецька О. В., Сборник научных трудов под редакцией д. т. н, проф. В. И. Большакова «СТРОИТЕЛЬСТВО, МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ, МАШИНОСТРОЕНИЕ », Серия: Компьютерные системы и информационные технологии в образовании, науке и управлении»- Дн.- ск: ПГАСА.,-2018, Выпуск 106, с. 116-121.</p>
302925	Тесленко Тетяна Вікторівна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет туризму та готельно-ресторанної справи	Диплом кандидата наук ДК 007789, виданий 26.09.2012, Аттестат доцента 12ДЦ 041970, виданий 28.04.2015	22	Метрологія, стандартизація та сертифікація	<p>Викладає Яковлєва-Мельник Наталія Георгіївна - викладач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу ID 396628</p> <p>Національна металургійна академія України, 2004 рік, спеціальність «Економіка підприємництва», кваліфікація – магістр економіки і підприємництва.</p> <p>1.Яковлєва-Мельник Н.Г. Інструменти залучення та реалізації інвестиційно-інноваційних проєктів в готельно-ресторанному бізнесі.// ІІІ Міжнародного форуму науковців та</p>

[illegible]

							інноваційних проектів// XXVII міжнародної н-п конференції “Інформаційні технології: Наука, техніка, технологія, освіта, здоров’я.” (MicroCAD-2020), 13-15 травня 2020 р. - м. Харків, 2020. 4 сторінки 7. Іноземний інноваційний капітал як фактор розвитку економіки України / Яковлева-Мельник Н.Г.// Вісник Національного університету "Львівська політехніка": Серія"Проблеми економіки та управління", 2019. - Вип. 7, № 4(2). - с.75-80.(ISSN: 2522-1639).DOI: <a href="https://doi.org/10.23939/semi2019.04.075">https://doi.org/10.23939/semi2019.04.075</a> 8.Яковлева-Мельник Н. Г. Иностранный инновационный капитал как фактор реализации индустрии 4.0 для устойчивого развития регионов Украины // Устойчивое социально-экономическое развитие регио-нов : Мн-пк кон-ференции, посвященной 95-летию создания кафедры эконо-мики и МЭО в АПК / редкол.: А. В. Колмыков (гл. ред.) [и др.]. – Горки : БГСХА, 2019. с.271-278. Горки, 28–29 ноября 2019 р.
302925	Тесленко Тетяна Вікторівна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет туризму та готельно-ресторанної справи	Диплом кандидата наук ДК 007789, виданий 26.09.2012, Атестат доцента 12ДЦ 041970, виданий 28.04.2015	22	Громадське будівництво, інженерне обладнання будівель в готельно-ресторанному господарстві	Викладає Седлецька Олена Володимирівна - старший викладач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу ID396603  Дніпропетровський інженерно – будівельний інститут, 1984 рік, Інженер-будівельник, диплом з відзнакою КВ №790101 1. Від аутокада до ревіту. // Седлецька О. В., Збірник наукових тезисів за матеріалами VI Міжнародної науково-практичної конференції «Комп’ютерні системи та інформаційні технології в освіті, науці та управлінні»:-

							Дніпро: ДВНЗ ПДАБА, 2019.-С. 44-45 2. Прототип реальних споруд у інженерній графіці// Седлецька О. В., Науково – практичний журнал «Вісник ПДАБА»:. – Дніпро: ДВНЗ ПДАБА, 2020. Випуск №2. С. 78 – 85.Тривимірне моделювання в інженерній графіці.// Седлецька О. В., Сборник научных трудов под редакцией д. т. н., проф.. В.И. Большакова «СТРОИТЕЛЬСТВО, МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ, МАШИНОСТРОЕНИЕ , Серия: Компьютерные системы и информационные технологии в образовании, науке и управлении»- Дн.- ск: ПГАСА., - 2015, Випуск 78, с.236-241 3. Моделювання трубопроводів у різних графічних середовищах. //Седлецька О. В., студентка Сиваш Н. С., Сборник научных трудов под редакцией д. т. н., проф.. В.И. Большакова «СТРОИТЕЛЬСТВО,МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ , МАШИНОСТРОЕНИЕ , Серия: Компьютерные системы и информационные технологии в образовании, науке и управлении»- Дн.- ск: ПГАСА.,-2016, Випуск 94, с. 149-155. 4. Параметрическое моделирование в различных графических средах.// Седлецька О. В., Сборник научных трудов под редакцией д. т. н, проф. В. И. Большакова «СТРОИТЕЛЬСТВО, МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ, МАШИНОСТРОЕНИЕ », Серия: Компьютерные системы и информационные технологии в образовании, науке и управлении»- Дн.- ск: ПГАСА.,-2018, Випуск 106, с. 116-121.
376634	Лисенко Олена Вікторівна	доцент, Основне місце	Факультет туризму та готельно-	Диплом кандидата наук ДК 055769,	3	Організація готельного господарства	Викладає Чемеринська Вікторія Ігорівна - викладач

		роботи	ресторанної справи	виданий 26.02.2020			кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу ID397219  Національна металургійна академія України, 2008 рік, спеціальність «Автоматизоване управління технологічними процесами», кваліфікація – магістр автоматизації та комп'ютерних-інтегрованих технологій. Досвід практичної роботи на підприємствах готельно-ресторанної сфери. ТОВ «Готельно-ресторанний комплекс «Хутір», HR відділ, менеджер з персоналу.
376630	Ходак Ольга Віталіївна	старший викладач, Основне місце роботи	Факультет туризму та готельно-ресторанної справи	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний університет, рік закінчення: 1999, спеціальність: 050109 Управління трудовими ресурсами, Диплом магістра, Дніпропетровський національний університет, рік закінчення: 2006, спеціальність: 150101 Державна служба	9	Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-ресторанному господарстві	Викладає Вітренко Олена Володимирівна - професор кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу ID396624 Донецький державний університет, 1990 рік, Спеціальність: «Бухгалтерський облік і аналіз господарської діяльності», кваліфікація «Економіст». Кандидат економічних наук, спеціальність 08.00.09 – бухгалтерський облік, аналіз та аудит (за видами економічної діяльності) (Диплом кандидата наук ДК № 056372 від 16.12.2009 р.). Тема дисертації: «Управлінський облік витрат основної діяльності підприємств машинобудівної галузі: методологія і організація». Вчене звання доцента кафедри обліку, фінансів та економічної безпеки (Атестат доцента 12ДЦ № 044064 від 29.09.2015 р.) 1.Olena Vitrenko and others (2021). Transformation of target indicators in modern models of economic development. Journal of Legal, Ethical and Regulatory Issues (Scopus); 2.Вітренко О.В. та ін. (2020). Організація

							<p>обліку дебіторської заборгованості в системі управління ризиками. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія «Міжнародні економічні відносини та світове господарство». Вип.34. – Ужгород: Видавничий дім «Гельветика», 2020. – С.35-42. (Фаховий – категорія Б; Index Copernicus).</p> <p>3.Вітренко О.В. та ін. (2021) Організація аналізу дебіторської заборгованості в системі управління ризиками. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія «Міжнародні економічні відносини та світове господарство». Вип.34. – Ужгород: Видавничий дім «Гельветика», 2021. – С.35-42. (Фаховий – категорія Б; Index Copernicus);</p> <p>4.Вітренко О.В. Моделювання параметрів результативності виробничих підприємств як детермінованих систем в умовах невизначеності функціонування. Концептуальні засади сталого розвитку економічних відносин на мікро- та макrorівнях господарювання: колективна монографія / За заг. Ред. О.Ю. Попової, К.Ю. Ягельської. – Покровськ: ДВНЗ «ДонНТУ», 2020. – 210 с. – С. 108-122.</p> <p>5.Вітренко О.В., Вітренко А.Г. Управлінський облік в системі інформаційного забезпечення управління підприємством. Фінансово-економічна система України: сучасний стан та напрями розвитку; колективна монографія / За заг ред. О.Ю. Попової, А.С. Мариної. – Покровськ: ДВНЗ «ДонНТУ», 2019. – 281 с. – С.258-266.</p> <p>6.Вітренко О.В., Вітренко А.Г. Концептуальні</p>
--	--	--	--	--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

						<p>підходи до організації інформаційного забезпечення управління підприємством. Фінансово-економічна система України: сучасний стан та напрями розвитку; колективна монографія / За заг ред. О.Ю. Попової, А.С. Мариної. – Покровськ: ДВНЗ «ДонНТУ», 2019. – 281 с. – С.267-271.</p> <p>7.Вітренко О.В., Вітренко А.Г. Діагностичний підхід до інформаційного забезпечення управління на основі аутсорсінгу. Фінансово-економічна система України: сучасний стан та напрями розвитку; колективна монографія / За заг ред. О.Ю. Попової, А.С. Мариної. – Покровськ: ДВНЗ «ДонНТУ», 2019. – 281 с. – С.271-277.</p>
376634	Лисенко Олена Вікторівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет туризму та готельно-ресторанної справи	Диплом кандидата наук ДК 055769, виданий 26.02.2020	3	<p>Організація ресторанного господарства</p> <p>Викладає Вітренко Олена Володимирівна - професор кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу ID396624 Донецький державний університет, 1990 рік, Спеціальність: «Бухгалтерський облік і аналіз господарської діяльності», кваліфікація «Економіст». Кандидат економічних наук, спеціальність 08.00.09 – бухгалтерський облік, аналіз та аудит (за видами економічної діяльності) (Диплом кандидата наук ДК № 056372 від 16.12.2009 р.). Тема дисертації: «Управлінський облік витрат основної діяльності підприємств машинобудівної галузі: методологія і організація». Вчене звання доцента кафедри обліку, фінансів та економічної безпеки (Атестат доцента 12ДЦ № 044064 від 29.09.2015 р.) 1.Olena Vitrenko and others (2021). Transformation of target indicators in modern models of</p>



							<p>economic development. Journal of Legal, Ethical and Regulatory Issues (Scopus);</p> <p>2.Вітренко О.В. та ін. (2020). Організація обліку дебіторської заборгованості в системі управління ризиками. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія «Міжнародні економічні відносини та світове господарство». Вип.34. – Ужгород: Видавничий дім «Гельветика», 2020. – С.35-42. (Фаховий – категорія Б; Index Copernicus).</p> <p>3.Вітренко О.В. та ін. (2021) Організація аналізу дебіторської заборгованості в системі управління ризиками. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія «Міжнародні економічні відносини та світове господарство». Вип.34. – Ужгород: Видавничий дім «Гельветика», 2021. – С.35-42. (Фаховий – категорія Б; Index Copernicus);</p> <p>4.Вітренко О.В. Моделювання параметрів результативності виробничих підприємств як детермінованих систем в умовах невизначеності функціонування. Концептуальні засади сталого розвитку економічних відносин на мікро- та макrorівнях господарювання: колективна монографія / За заг. Ред. О.Ю. Попової, К.Ю. Ягельської. – Покровськ: ДВНЗ «ДонНТУ», 2020. – 210 с. – С. 108-122.</p> <p>5.Вітренко О.В., Вітренко А.Г. Управлінський облік в системі інформаційного забезпечення управління підприємством. Фінансово-економічна система України: сучасний стан та напрями розвитку; колективна монографія / За заг ред. О.Ю. Попової, А.С. Мариної. –</p>
--	--	--	--	--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

							Покровськ: ДВНЗ «ДонНТУ», 2019. – 281 с. – С.258-266. 6.Вітренко О.В., Вітренко А.Г. Концептуальні підходи до організації інформаційного забезпечення управління підприємством. Фінансово-економічна система України: сучасний стан та напрями розвитку; колективна монографія / За заг ред. О.Ю. Попової, А.С. Мариної. – Покровськ: ДВНЗ «ДонНТУ», 2019. – 281 с. – С.267-271. 7.Вітренко О.В., Вітренко А.Г. Діагностичний підхід до інформаційного забезпечення управління на основі аутсорсінгу. Фінансово-економічна система України: сучасний стан та напрями розвитку; колективна монографія / За заг ред. О.Ю. Попової, А.С. Мариної. – Покровськ: ДВНЗ «ДонНТУ», 2019. – 281 с. – С.271-277.
134581	Стоян Катерина Сергіївна	доцент, Основне місце роботи	Факультет туризму та готельно-ресторанної справи	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський національний університет, рік закінчення: 2007, спеціальність: 050206 Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності, Диплом магістра, Дніпропетровський національний університет імені Олеся Гончара, рік закінчення: 2009, спеціальність: 150101 Державна служба, Диплом кандидата наук ДК 028133, виданий 28.04.2015	9	Барна справа	Викладає Рижих Максим Ігорович - викладач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу ID 396696 Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету і отримав повну вищу освіту за спеціальністю «Менеджмент організацій» та здобув кваліфікацію магістра з менеджменту організацій, менеджера-економіста, 25.06.2010, ХА № 38583478 Пройшов повний курс професійно-технічного навчання в Харківському державному університеті харчування та торгівлі і здобув професію «Кухар» 3-го розряду Свідоцтво № 2477 від 16.11.2013
302925	Тесленко	завідувач	Факультет	Диплом	22	Проектування	Викладає Седлецька

	Тетяна Вікторівна	кафедри, Основне місце роботи	туризму та готельно-ресторанної справи	кандидата наук ДК 007789, виданий 26.09.2012, Аттестат доцента 12ДЦ 041970, виданий 28.04.2015	об'єктів готельно-ресторанного господарства	<p>Олена Володимирівна - старший викладач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу ID396603</p> <p>Дніпропетровський інженерно – будівельний інститут, 1984 рік, Інженер-будівельник, диплом з відзнакою КВ №790101</p> <p>1. Від аутокада до ревіту. // Седлецька О. В., Збірник наукових тезисів за матеріалами VI Міжнародної науково-практичної конференції «Комп'ютерні системи та інформаційні технології в освіті, науці та управлінні»:- Дніпро: ДВНЗ ПДАБА, 2019.-С. 44-45</p> <p>2. Прототип реальних споруд у інженерній графіці// Седлецька О. В., Науково – практичний журнал «Вісник ПДАБА»:- Дніпро: ДВНЗ ПДАБА, 2020. Випуск №2. С. 78 – 85.Тривимірне моделювання в інженерній графіці.// Седлецька О. В., Сборник научных трудов под редакцией д. т. н., проф.. В.И. Большакова «СТРОИТЕЛЬСТВО, МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ, МАШИНОСТРОЕНИЕ , Серия: Компьютерные системы и информационные технологии в образовании, науке и управлении»- Дн.- ск: ПГАСА., - 2015, Випуск 78, с.236-241</p> <p>3. Моделювання трубопроводів у різних графічних середовищах. //Седлецька О. В., студентка Сиваш Н. С., Сборник научных трудов под редакцией д. т. н., проф.. В.И. Большакова «СТРОИТЕЛЬСТВО, МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ , МАШИНОСТРОЕНИЕ , Серия: Компьютерные системы и информационные технологии в образовании, науке и управлении»- Дн.- ск: ПГАСА.,-2016, Випуск 94, с. 149-155.</p>
--	-------------------	-------------------------------	----------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

							4. Параметрическое моделирование в различных графических средах.// Седлецка О. В., Сборник научных трудов под редакцией д. т. н, проф. В. И. Большакова «СТРОИТЕЛЬСТВО, МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ, МАШИНОСТРОЕНИЕ», Серия: Компьютерные системы и информационные технологии в образовании, науке и управлении»- Дн.- ск: ПГАСА.,-2018, Выпуск 106, с. 116-121.
376640	Крашеніннікова Тетяна Валеріївна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет туризму та готельно-ресторанної справи	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний університет, рік закінчення: 1998, спеціальність: 030501 Українська мова та література, Диплом кандидата наук ДК 019785, виданий 14.02.2014, Аттестат доцента 12ДЦ 045761, виданий 25.02.2016	20	Іноземна мова професійного спрямування	Викладає Дерій Леся Олександрівна - викладач кафедри прикладної лінгвістики ID 397217 Хмельницький Технологічний Університет Поділля 2002, філолог, перекладач, викладач. Спеціаліст. Тези.Міжнародна науково-практична інтернет-конференція «Інноваційні рішення в економіці, бізнесі, суспільних комунікаціях та міжнародних відносинах».
376634	Лисенко Олена Вікторівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет туризму та готельно-ресторанної справи	Диплом кандидата наук ДК 055769, виданий 26.02.2020	3	Товарознавство	Викладає Чаркіна Тетяна Юріївна - доцент кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу ID 396691 Дніпропетровський національний університет залізничного транспорту імені академіка В. Лазаряна , рік закінчення – 2006, спеціальність: «Менеджмент організацій», кваліфікація: менеджер-економіст залізничного транспорту. Кандидат економічних наук, спеціальність 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), тема кандидатської дисертації «Управління конкурентоспроможні

							стю залізничних пасажирських перевезень на ринку транспортних послуг»,доцент кафедри економіки та менеджменту Доктор економічних наук Спеціальність 08.00.03 – економіка та управління національним господарством Тема докторської дисертації «Теоретико-методологічні основи формування системи антикризового управління пасажирським комплексом залізничного транспорту»
34563	Сергієні Олена Віталіївна	професор, Основне місце роботи	Факультет психології	Диплом доктора наук ДД 000687, виданий 09.06.1999, Диплом кандидата наук МД 010332, виданий 01.10.1980, Атестат професора 12ПР 011316, виданий 25.02.2016, Атестат старшого наукового співробітника (старшого дослідника) СН 050851, виданий 30.09.1987	43	Основи фізіології та гігієни харчування	Доктор медичних наук - Соціальна медицина та охорона здоров'я – 14.02.03, Наукове обґрунтування оптимізації медико-соціальної експертної допомоги населенню України, Національний медичний університет ім. О.О. Богомольця, 1999 Старший науковий співробітник - Соціальна гігієна та організація охорони здоров'я, Вища атестаційна комісія при Раді Міністрів СССР, № СН 050851, 1987
23817	Хмель-Дунай Галина Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Факультет права та психології	Диплом кандидата наук БА 025427, виданий 08.05.1991, Атестат доцента 02ДЦ 015587, виданий 15.12.2005	22	Безпека життєдіяльності	Дніпропетровський державний університет, Біологічний факультет 1972 рік. кандидат біологічних наук; 1990 спеціальність; 03.00.13.0 Фізіологія людини та тварин; тема дисертації “Дослідження дії антиаритмічних препаратів першого класу при їх спільному використанні з кальцієвими антогонізмами” доцент по кафедрі анатомії біомеханіки та спортивної метрології; підвищення кваліфікації УДХТУ 19. 12 2015 по кафедрі БЖД та охороні праці. 1.O.S.Khmel, , S.I. Khmel, G.M.Chmel-Dunaj, Experience and features of using video

							conferencing as part of distance learning. Матер ;і Міжн наук- практ.конф «Соціально- гуманітарні дослідження та інноваційна освітня діяльність» 26- 27.062020 р., ст.. 331- 332, ДНУ,м.Дніпро . 2.Ю.В.Козлова, М.О.Корніленко,С.І. Хмель,М.А.Довгаль, В.В.Колдунов, Н.С.Трясак, Г.А.Клопоцкий, О.Є.Худяков, А.Ю.Ляліна, Г. М.Хмель-Дунай ., Значення загальних та фахових компетентностей у навчанні Магістрів у галузі «Стоматологія» на кафедрі патологічної фізіології ДЗ ;«Дніпропетровська медична академія»., Медична освіта, наук- практ жур.DOI 10.11603/ me.2414- 5998.2019 .1.10076 // /11 (81)2019, ст.13-17. 3.Невідкладні стани та долікарська допомога постраждалим у надзвичайних ситуаціях та побуті., Метод. рек укладачі Р.Д.Іванський, Хмель- Дунай Г.,/ м.Дніпро, вид -во Середняк Т.К. 2019, 28 ст. 4.Хмель-Дунай Г. М. , Профілактика хронічного стресу у людей, які працюють в екстремальних умовах», Матеріали 9-ї науково- практичної конф. «Актуальні питання палогії за умов дії » ст. 73-74, м.Тернопіль 29-30 вересня 2016 р; 5.Хмель-Дунай Г. М. , Профілактика гострого стресу у військовослужбовців» / Матеріали 9-ї науково-практичної конф. «Актуальні питання патології за умов дії » С. 72-73, м.Тернопіль 29-30 вересня 2016 р.
70097	Бердо Рімма Сергіївна	викладач, Основне місце роботи	Факультет права та психології	Диплом молодшого спеціаліста, Дніпропетровс ький технікум зварювання та електроніки імені Є.О. Патона, рік закінчення: 2011, спеціальність: 080405	4	Інформаційні системи та технології	Національний гірничий університет, 2014, спеціальність «Програмне забезпечення систем» 1.Бердо Р. С. Теоретичні аспекти визначення поняття «самоідентифікація студентства»// Проблеми інженерно- педагогічної освіти.

				<p>Програмування для електронно-обчислювальних технік і автоматизованих систем</p>		<p>2019. № 62. С. 86–94. Berdo Rimma. Peculiarities of motivation-orientation component of professional self-identific. of a future psychologist // European Science Review. 2020. № 1-2, р. 51 – 55 2.Бердо Р. С. Концептуальні засади використання інформаційних технологій в процесі формування готовності майбутнього психолога до професійної самоідентифікації / Р. С. Бердо // Education in the post-coronavirus world: the place of information and innovative technologies. Series of monographs Faculty of Architecture, Civil Engineering and Applied Arts Katowice School of Technology. Monograph 41. 2020. pp. 37-45 3. Viktoriia Miziuk, Rimma Berdo, Larysa Derkach, Olha Kanibolotska, Alla Stadnii. Flipped Learning: Strategies and Technologies in Higher Education//International Journal of Computer Science and Network Security. 2021. Vol. 21, No 7, pp. 63-69. 4.Бердо Р. С. Теоретико-методологічні засади дослідження когнітивного компоненту самоідентифікації особистості / Бердо Р. С., Краснощок І. П. // Наукові тренди постіндустріального суспільства: матеріали міжнародної наукової конференції, 28 лютого 2020 р. – Рівне: МЦНД, 2020. – с. 123-126. 5.Бердо Р.С. Готовність до професійної діяльності майбутнього психолога як ресурс сталого розвитку / Бердо Р. С., Краснощок І. П. // Tendenze attuali della moderna ricerca scientifica:der Sammlung wissenschaftlicher Arbeiten «Λ'ΟΓΟΣ» zu den Materialien der internationalen</p>
--	--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

						<p>wissenschaftlich-praktischen Konferenz (B. 2), Juni, 2020. Stuttgart, Deutschland: Europäische Wissenschaftsplattform – с. 34 – 35</p> <p>6.Бердо Р.С. Роль внедрения современных информационных комплексов в учебный процесс при подготовке студентов специальностей «Туризм» и «Гостинично-ресторанное дело» / Климова Т. В., Бердо Р.С. // Scientific Collection «InterConf», (29): with the Proceedings of the 6th International Scientific and Practical Conference «Scientific Horizon in the Context of Social Crises» (September 16-18, 2020). Tokyo, Japan: Otsuki Press, 2020. – с. 123 - 126</p>
376627	Родінський Віктор Олексійович	старший викладач, Основне місце роботи	Факультет туризму та готельно-ресторанної справи		38	<p>Фізичне виховання</p> <p>Дніпропетровський державний інститут фізичної культури, 1982, «фізична культура і спорт», викладач з фізичного виховання. ИВ № 015923 29.06.1982</p> <p>1.Родінський В.О., Бачинська Н.В. “Особливості використання психодіагностичного тестування студентів-спортсменів в навчально-тренувальному процесі”. III International scientific conference «Modernization of the educational system: world trends and national peculiarities»: Conference proceeding, February 21th, 2020. Kaunas: Izdevnieciba «Baltija Publishing», 46-50 pp.</p> <p>2.Методичні рекомендації: Самоконтроль студентів в процесі занять фізичним вихованням і спортом. НТУ «Дніпровська політехніка», Д., 2020, 25с.</p> <p>Керівник збірної команди з легкої атлетики національного технічного університету</p>



							«Дніпровська політехніка». Члени Збірної команди, майстри спорту з України, які неодноразово займали призові місця та були чемпіонами України. 2007; 2010; 2017; 2019; 2020 р. Приймав участь у судійстві спартакіади України серед ВНЗ. 2007-2010, м. Ялта.
48458	Торяник Володимир Миколайович	професор, Основне місце роботи	Факультет туризму та готельно-ресторанної справи	Диплом спеціаліста, Вищий навчальний приватний заклад "Дніпровський гуманітарний університет", рік закінчення: 2017, спеціальність: 053 Психологія, Диплом магістра, Вищий навчальний приватний заклад "Дніпровський гуманітарний університет", рік закінчення: 2020, спеціальність: 242 Туризм, Диплом магістра, Дніпропетровський національний університет, рік закінчення: 2001, спеціальність: 150101 Державна служба, Диплом доктора наук ДД 001188, виданий 26.09.2012, Диплом кандидата наук ДК 035448, виданий 04.07.2006, Атестат доцента 12ДЦ 036463, виданий 21.11.2013, Атестат професора АП 000596, виданий 18.12.2018	14	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному бізнесі	Дніпропетровський державний університет, 1989, «виробництво літальних апаратів», «інженер-механік з виробництва літальних апаратів» Дніпропетровський державний університет, 1998, «правознавство», «юрист»; Дніпропетровський національний університет, 2001, «державна служба», «магістр з державного управління»; Дніпровський гуманітарний університет, 2017, «психологія», «психолог»; Дніпровський гуманітарний університет, 2020, «туризм», «магістр з туризму». Досвід практичної діяльності на керівних посадах в Держпродспоживінспекції України в Дніпропетровській області 2006-2015 рр. Торяник В.М., Джинджоян В.В. Механізм державного управління туристичною галуззю в Україні (ліцензування, сертифікація, стандартизація). Словник-довідник: навч. посіб. / В.М. Торяник, В.В. Джинджоян. Д. : ВНПЗ «ДГУ», 2020. – 182 с.
34563	Сергієні Олена Віталіївна	професор, Основне місце роботи	Факультет психології	Диплом доктора наук ДД 000687, виданий 09.06.1999,	43	Харчова хімія	Доктор медичних наук - Соціальна медицина та охорона здоров'я – 14.02.03, Наукове

				Диплом кандидата наук МД 010332, виданий 01.10.1980, Атестат професора 12ПР 011316, виданий 25.02.2016, Атестат старшого наукового співробітника (старшого дослідника) СН 050851, виданий 30.09.1987			обґрунтування оптимізації медико-соціальної експертної допомоги населенню України, Національний медичний університет ім. О.О. Богомольця, 1999 Старший науковий співробітник - Соціальна гігієна та організація охорони здоров'я, Вища атестаційна комісія при Раді Міністрів ССРСР, № СН 050851, 1987
376754	Кузьменко В`ячеслав Віталійович	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет права та психології	Диплом доктора наук ДД 008793, виданий 10.11.2010, Диплом кандидата наук ДД 022856, виданий 10.03.2004, Атестат доцента 02ДЦ 015669, виданий 15.12.2005, Атестат професора 12ПР 008206, виданий 30.11.2012	20	Вища математика	Викладає Габрінець Володимир Олексійович - професор кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу ID 396610 У 1971 р. закінчив фізико-технічний факультет Дніпропетровського Державного університету за спеціальністю «інженер-механік», диплом з відзнакою Ч № 584206. Доктор технічних наук з 1995 року. Дисертацію захистив 19.05.1995 р. у спеціалізованій вченій раді Дніпропетровського державного університету, диплом ДН № 001867 з 19.05.1995 р.. Спеціальність 05.05.03 « Двигуни та енергетичні установки» ,// 14 Електрична інженерія, 142 Енергетичне машинобудування. Тема докторської дисертації: «Теоретические и экспериментальные концепции разработки тепловых аккумуляторов энергетических установок» Професор кафедри інформаційних технологій та інформаційних систем з 26 лютого 2002р., атестат ПР № 001218. Основні наукові напрями пов'язані з математичним описом теплообміну при зміні фазового складу речовини, енергетичними установками різного

							<p>призначення.</p> <p>1.А. Н. Пшинько, В. А. Габрінець. Потенціал використання сільсько-господарських біоресурсів для отримання теплової енергії, Теплофізика та теплоенергетика, 2019, т.41,№2,ст.56-63.</p> <p>2.Накашидзе Л, Габрінець В. Мобільні системи енергозабезпечення з використанням відновлюваних джерел енергії для споживачів у кризових ситуаціях, Матеріали IX Міжнародної науково-практичної конференції «Інформаційно-аналітичне забезпечення прийняття управлінських рішень щодо енергетичних та соціально-економічних проблем України»,м. Дніпро, 25-26 березня 2021р., Book ISBN978-80-88415-19-0, с.108-110</p> <p>3.Свірса В., Накашидзе Л., Габрінець В. Дослідження залежності енергетичної ефективності горизонтально-орієнтованого вітроколеса від аеродинамічних властивостей лопаті профілю, Матеріали IX Міжнародної науково-практичної конференції «Інформаційно-аналітичне забезпечення прийняття управлінських рішень щодо енергетичних та соціально-економічних проблем України»,м. Дніпро, 25-26 березня 2021р., Book ISBN978-80-88415-19-0, с.118-120</p> <p>4.Габрінець В., Накашидзе Л. Грунтовий тепловий акумулятор для житлового будинку в умовах м. Дніпро, Матеріали IX Міжнародної науково-практичної конференції «Інформаційно-аналітичне забезпечення прийняття управлінських рішень щодо енергетичних та</p>
--	--	--	--	--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

							<p>соціально-економічних проблем України», м. Дніпро, 25-26 березня 2021р., Book ISBN978-80-88415-19-0, с. 86-90.</p> <p>5.Габрінець В., Накашидзе Л. Гранична мінімізація теплових витрат на кліматизацію житлового будинку в умовах м. Дніпро, Матеріали IX Міжнародної науково-практичної конференції «Інформаційно-аналітичне забезпечення прийняття управлінських рішень щодо енергетичних та соціально-економічних проблем України», м. Дніпро, 25-26 березня 2021р., Book ISBN978-80-88415-19-0, с. 92-95</p> <p>6.Bilyaeva V.V., Gabrinets V.O., Shinkarenko V.S., Kalashnikov I.V., Berlov O.V. Computer modeling of air pollution and territorial risk assessment at emission of hazardous substances. Geo-techikal mechanics, Journal of Collected Scientific Papers, M.S. Polyakov Institute of Geo-techikal Mechanics under the NAS of Ukraine. – 2018,140,158-165</p> <p>7.Габрінець В.О., Титаренко І.В. Енергетичні напрями модернізації пасажирського парку України, Міжнародна науково-практична конференція «Роль бізнес-аналітики та обліку у вирішенні енергетичних та соціально-економічних проблем України», 12-13 березня 2020 року, с.338-343, м. Дніпро</p> <p>8.V. O. Gabrinets, I.V. Tytarenko, G. L. Gnatiuk Substantiation of the further implementation of heat pump and heat storage technology into the energy of industry and utilities. .Providing energy-saving technologies: technical, ecological and economic aspects, Collective monograph, Yunona Publishing, New York, USA,2019,p.53-60.</p>
--	--	--	--	--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

							9.Igor I. Andrianov Jan Awrejcewicz Galina A. Starushenko Vladimir A. Gabrinets Refinement of the Maxwell formula for composite reinforced by circular cross-section fibers. Part I: using the Schwarz alternating method, Acta Mech 231, 4971–4990 (2020) <a href="https://doi.org/10.1007/s00707-020-02788-10">https://doi.org/10.1007/s00707-020-02788-10</a> .Igor I. Andrianov Jan Awrejcewicz Galina A. Starushenko Vladimir A. Gabrinets Refinement of the Maxwell formula for a composite reinforced by circular cross-section fibres. Part II: using Padé approximants Acta Mech 231, 5145–5157 (2020) <a href="https://doi.org/10.1007/s00707-020-02789-2">https://doi.org/10.1007/s00707-020-02789-2</a>
85211	Недов Сергій Леонідович	професор, Основне місце роботи	Факультет права та психології	Диплом кандидата наук ДК 056142, виданий 10.02.2010, Атестат доцента 12ДЦ 026958, виданий 20.01.2011	19	Право (Правознавство)	Українська академія внутрішніх справ, 1992, правознавство, диплом ФВН№539879.; Кандидат юридичних наук, 12.00.07., Організаційно правові засади взаємодії органів внутрішніх справ із засобами масової інформації, 2009р., ХНУВС, Х.Д64.700.01, диплом ДК№056142.доцент кафедра адміністративного прав, 2011 р., атестат 12 ДЦ№026958.7; вчене звання доцента по кафедрі адміністративного права. Був членом редакційної колегії наукового журналу «Право і суспільство»; член Асоціації правників України, секція «науковці і освітяни», комітети «кримінального права та кримінального процесу» і «медіації», форум «центр практичних досліджень»; досвід практичної роботи за спеціальністю, понад двадцять років (робота в правоохоронних органах, науково педагогічна діяльність). Указом президента України №1065 від 16.12.2009 р., нагороджено Почесним званням «Заслужений юрист України». 1.Недов С.Л. Розмежування

							протиправних діянь, пов'язаних з порушенням законодавства у сфері протидії легалізації доходів, одержаних злочинним шляхом/ Актуальні проблеми розкриття та розслідування злочинів у сучасних умовах: Всеукраїнська науково-практична конференція, 30 жовтня 2015 року, Дніпропетровськ: матеріали: ДДУВС, 2015. – Ч. 1. – С. 42-46 2.Недов С.Л. Поняття та принципи впровадження міжнародно- правових актів в кримінальне законодавство України. Стаття – Науковий вісник Дніпропетровського державного університету внутрішніх справ: Збірник наукових праць. – 2015. - №2. – С. 24-31. 3.Недов С.Л. Засоби масової інформації, як суб'єкт формування громадської думки про діяльність поліції // Право і суспільство 2016. - № 5. С.8-17 4.Недов С.Л. Поняття і принципи впровадження міжнародно-правових актів у кримінальне законодавство України// Право і суспільство 2017. - № 1. С.236-240
376634	Лисенко Олена Вікторівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет туризму та готельно-ресторанної справи	Диплом кандидата наук ДК 055769, виданий 26.02.2020	3	Економічна теорія	Дніпропетровський державний університет. 1987 р. Г-II № 046230 Економічна кібернетика, спеціалізація: економічна кібернетика. Кандидат економічних наук, Спеціальність (назва, шифр): 08.00.11 – Математичні методи, моделі та інформаційні технології в економіці, № диплома ДК № 55769, Тема дисертації: «Моделювання забезпечення достатнього рівня фінансування операційного періоду підприємств», Рік захисту 2019, Київський національний університет імені Тараса Шевченко.

							<p>1.Лисенко О. В. Порівняння методів короткострокового прогнозування для сезонного виробничого процесу. Вісник університету банківської справи. 2018. № 2 (32). С. 104–111 (включено до міжнародної наукометричної бази даних Index Copernicus; 0,736 д. а.)</p> <p>2.Лисенко О. В. Порівняння методів короткострокового прогнозування для спадного виробничого процесу. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія «Міжнародні економічні відносини та світове господарство». 2019. Вип. 28. Ч. 2. С. 16–21 (включено до міжнародної наукометричної бази даних Index Copernicus; 0,610 д. а.)</p> <p>3.Лисенко О. В. Моделювання процесу забезпечення достатнього рівня фінансування операційного періоду підприємств. Вісник Одеського національного університету. Економіка. – 2020. – Т. 25. – Вип. 4 (83). – С. 116 – 121 (включено до міжнародної наукометричної бази даних Index Copernicus; 0,582 д. а.)</p> <p>4.Лисенко О. В. Моделювання достатності фінансового забезпечення поточних виробничих періодів для готельних підприємств. Економічний простір : Збірник наукових праць. Дніпро : ПДАБА, 2021. № 171. С. 131–136 (включено до міжнародних наукометричних баз даних: Index Copernicus, Google Scholar; 0,351 д.</p> <p>5.Лисенко О. В. Дослідження резервних фондів на малих і середніх підприємствах України. Стратегічне управління підприємствами малого та середнього бізнесу промислового регіону : монографія / за наук. ред. д. е. н.,</p>
--	--	--	--	--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

						<p>проф., ак. АЕНУ І. Д. Падеріна. Дніпро : ТОВ «Акцент ПП», 2016. С. 76–83 (автором проаналізовано засади створення спеціальних резервних фондів на підприємствах України та ефективність їх використання; 0,561 д. а., з них 0,5 д. а. авторські)</p> <p>6.Лисенко О. В. Теоретичне обґрунтування фінансової реалізованості операційного періоду для підприємств. Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія «Економічні науки». Херсон : ХДУ, 2015. С. 152–155 (0,476 д. а.)</p> <p>7.Лисенко О. В. Шляхи забезпечення фінансової реалізованості операційного періоду підприємств. Держава та регіони. Серія «Економіка та підприємництво». Запоріжжя : КПУ, 2016. № 2. С. 28–45 (0,808 д. а.)</p> <p>8.Лисенко О. В., Падерін І. Д. Математичне моделювання та розрахунок обсягу операційного резервного фонду підприємства. Фінанси України : Науково-теоретичний та інформаційно-практичний журнал. 2017. № 8. С. 116–126 (автором запропонована адаптивна математична модель операційного резервного фонду як частини спеціального стабілізаційного резервного фонду підприємств; включено до міжнародних наукометричних баз даних: Google Scholar, Research Bible, Global Impact Factor (GIF), Scientific Indexing Services (SIS), Directory of Research Journals Indexing (DRJI); 0,771 д. а., з них 0,7 д. а. авторські)</p> <p>9.Лисенко О. В. Порівняння методів короткострокового прогнозування для зростаючого</p>
--	--	--	--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



							виробничого процесу. Вісник Хмельницького національного університету (економічні та технічні науки). Хмельницький : ХНУ, 2017. № (3). С. 44–49 (включено до міжнародних наукометричних баз даних: Index Copernicus, Google Scholar, РИНЦ; 0,501 д. а.)
376634	Лисенко Олена Вікторівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет туризму та готельно-ресторанної справи	Диплом кандидата наук ДК 055769, виданий 26.02.2020	3	Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві	Дніпропетровський державний університет. 1987 р. Г-II № 046230 Економічна кібернетика, спеціалізація: економічна кібернетика. Кандидат економічних наук, Спеціальність (назва, шифр): 08.00.11 – Математичні методи, моделі та інформаційні технології в економіці, № диплома ДК № 55769, Тема дисертації: «Моделювання забезпечення достатнього рівня фінансування операційного періоду підприємств», Рік захисту 2019, Київський національний університет імені Тараса Шевченко. 1.Лисенко О. В. Порівняння методів короткострокового прогнозування для сезонного виробничого процесу. Вісник університету банківської справи. 2018. № 2 (32). С. 104–111 (включено до міжнародної наукометричної бази даних Index Copernicus; 0,736 д. а.) 2.Лисенко О. В. Порівняння методів короткострокового прогнозування для спадного виробничого процесу. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія «Міжнародні економічні відносини та світове господарство». 2019. Вип. 28. Ч. 2. С. 16–21 (включено до міжнародної наукометричної бази даних Index Copernicus; 0,610 д. а.) 3.Лисенко О. В.

							<p>Моделювання процесу забезпечення достатнього рівня фінансування операційного періоду підприємств. Вісник Одеського національного університету. Економіка. – 2020. – Т. 25. – Вип. 4 (83). – С. 116 – 121 (включено до міжнародної наукометричної бази даних Index Copernicus; 0,582 д. а.)</p> <p>4.Лисенко О. В. Моделювання достатності фінансового забезпечення поточних виробничих періодів для готельних підприємств. Економічний простір : Збірник наукових праць. Дніпро : ПДАБА, 2021. № 171. С. 131–136 (включено до міжнародних наукометричних баз даних: Index Copernicus, Google Scholar; 0,351 д. а.)</p> <p>5.Лисенко О. В. Дослідження резервних фондів на малих і середніх підприємствах України. Стратегічне управління підприємствами малого та середнього бізнесу промислового регіону : монографія / за наук. ред. д. е. н., проф., ак. АЕНУ І. Д. Падеріна. Дніпро : ТОВ «Акцент ПП», 2016. С. 76–83 (автором проаналізовано засади створення спеціальних резервних фондів на підприємствах України та ефективність їх використання; 0,561 д. а., з них 0,5 д. а. авторські)</p> <p>6.Лисенко О. В. Теоретичне обґрунтування фінансової реалізованості операційного періоду для підприємств. Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія «Економічні науки». Херсон : ХДУ, 2015. С. 152–155 (0,476 д. а.)</p> <p>7.Лисенко О. В. Шляхи забезпечення фінансової реалізованості операційного періоду</p>
--	--	--	--	--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

							<p>підприємств. Держава та регіони. Серія «Економіка та підприємництво». Запоріжжя : КПУ, 2016. № 2. С. 28–45 (0,808 д. а.)</p> <p>8.Лисенко О. В., Падерін І. Д. Математичне моделювання та розрахунок обсягу операційного резервного фонду підприємства. Фінанси України : Науково-теоретичний та інформаційно-практичний журнал. 2017. № 8. С. 116–126 (автором запропонована адаптивна математична модель операційного резервного фонду як частини спеціального стабілізаційного резервного фонду підприємств; включено до міжнародних наукометричних баз даних: Google Scholar, Research Bible, Global Impact Factor (GIF), Scientific Indexing Services (SIS), Directory of Research Journals Indexing (DRJI); 0,771 д. а., з них 0,7 д. а. авторські)</p> <p>9.Лисенко О. В. Порівняння методів короткострокового прогнозування для зростаючого виробничого процесу. Вісник Хмельницького національного університету (економічні та технічні науки). Хмельницький : ХНУ, 2017. № (3). С. 44–49 (включено до міжнародних наукометричних баз даних: Index Copernicus, Google Scholar, РИНЦ; 0,501 д. а.)</p>
70097	Бердо Рімма Сергіївна	викладач, Основне місце роботи	Факультет права та психології	Диплом молодшого спеціаліста, Дніпропетровський технікум зварювання та електроніки імені Є.О. Патона, рік закінчення: 2011, спеціальність: 080405 Програмування для електронно-	4	Інформаційне забезпечення готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	<p>Національний гірничий університет, 2014, спеціальність «Програмне забезпечення систем»</p> <p>1.Бердо Р. С. Теоретичні аспекти визначення поняття «самоідентифікація студентства»// Проблеми інженерно-педагогічної освіти. 2019. № 62. С. 86–94.</p> <p>Berdo Rimma. Peculiarities of</p>

				обчислювальн ої техніки і автоматизован их систем		<p>motivation-orientation component of professional self-identific. of a future psychologist // European Science Review. 2020. № 1-2, p. 51 – 55</p> <p>2.Бердо Р. С. Концептуальні засади використання інформаційних технологій в процесі формування готовності майбутнього психолога до професійної самоідентифікації / Р. С. Бердо // Education in the post-coronavirus world: the place of information and innovative technologies. Series of monographs Faculty of Architecture, Civil Engineering and Applied Arts Katowice School of Technology. Monograph 41. 2020. pp. 37-45</p> <p>3.Viktoriiia Miziuk, Rimma Berdo, Larysa Derkach, Olha Kanibolotska, Alla Stadnii. Flipped Learning: Strategies and Technologies in Higher Education//International Journal of Computer Science and Network Security. 2021. Vol. 21, No 7, pp. 63-69.</p> <p>4.Бердо Р. С. Теоретико-методологічні засади дослідження когнітивного компоненту самоідентифікації особистості / Бердо Р. С., Краснощок І. П. // Наукові тренди постіндустріального суспільства: матеріали міжнародної наукової конференції, 28 лютого 2020 р. – Рівне: МЦНД, 2020. – с. 123-126.</p> <p>5.Бердо Р.С. Готовність до професійної діяльності майбутнього психолога як ресурс сталого розвитку / Бердо Р. С., Краснощок І. П. // Tendenze attuali della moderna ricerca scientifica:der Sammlung wissenschaftlicher Arbeiten «ΛΟΓΟΣ» zu den Materialien der internationalen wissenschaftlich-praktischen Konferenz (B. 2), Juni, 2020.</p>
--	--	--	--	------------------------------------------------------------	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

							Stuttgart, Deutschland: Europäische Wissenschaftsplattform – с. 34 – 35 6.Бердо Р.С. Роль внедрения современных информационных комплексов в учебный процесс при подготовке студентов специальностей «Туризм» и «Гостинично-ресторанное дело» / Климова Т. В., Бердо Р.С. // Scientific Collection «InterConf», (29): with the Proceedings of the 6th International Scientific and Practical Conference «Scientific Horizon in the Context of Social Crises» (September 16-18, 2020). Tokyo, Japan: Otsuki Press, 2020. – с. 123 - 126
376640	Крашеніннікова Тетяна Валеріївна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет туризму та готельно-ресторанної справи	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний університет, рік закінчення: 1998, спеціальність: 030501 Українська мова та література, Диплом кандидата наук ДК 019785, виданий 14.02.2014, Атестат доцента 12ДЦ 045761, виданий 25.02.2016	20	Українська мова професійного спрямування	Дніпропетровський державний університет, 1998 р., спеціаліст, викладач української мови та літератури. Диплом НР № 10591319 Кандидат філологічних наук, 10.02.01 – українська мова. Доцент по кафедрі мовної підготовки. Основні публікації: 1.Крашеніннікова Т.В., Подворчан А.З. Українська мова професійного спрямування (нестандартні заняття): Навчальний посібник. Дніпро, 2018. 66 с. 2.Крашеніннікова Т.В., Поповський А.М. Українська мова (за професійним спрямуванням: Курс лекцій). Дніпропетровськ: «Середняк Т.К.», 2014. 130 с. 3.Крашеніннікова Т.В., Поповський А.М., Руколянська Н.В. Українська мова (за професійним спрямуванням) : Навчальний посібник. Модульний курс. Дніпропетровськ: Середняк Т.К., 2015. 330 с. 4.Крашеніннікова Т.В., Нагорна Ю.А., Подворчан А.З. Словник-довідник юридичної лексики (етимологічні нотатки). Дніпро,

376634	Лисенко Олена Вікторівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет туризму та готельно- ресторанної справи	Диплом кандидата наук ДК 055769, виданий 26.02.2020	3	Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу	2018. Ч. 1. 94 с. Дніпропетровський державний університет. 1987 р. Г-II № 046230 Економічна кібернетика, спеціалізація: економічна кібернетика. Кандидат економічних наук, Спеціальність (назва, шифр): 08.00.11 – Математичні методи, моделі та інформаційні технології в економіці, № диплома ДК № 55769, Тема дисертації: «Моделювання забезпечення достатнього рівня фінансування операційного періоду підприємств», Рік захисту 2019, Київський національний університет імені Тараса Шевченко. 1.Лисенко О. В. Порівняння методів короткострокового прогнозування для сезонного виробничого процесу. Вісник університету банківської справи. 2018. № 2 (32). С. 104–111 (включено до міжнародної наукометричної бази даних Index Scopernicus; 0,736 д. а.) 2.Лисенко О. В. Порівняння методів короткострокового прогнозування для спадного виробничого процесу. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія «Міжнародні економічні відносини та світове господарство». 2019. Вип. 28. Ч. 2. С. 16–21 (включено до міжнародної наукометричної бази даних Index Scopernicus; 0,610 д. а.) 3.Лисенко О. В. Моделювання процесу забезпечення достатнього рівня фінансування операційного періоду підприємств. Вісник Одеського національного університету. Економіка. – 2020. – Т. 25. – Вип. 4 (83). – С. 116 – 121 (включено до міжнародної наукометричної бази даних Index
--------	--------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------	---	-------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

							<p>Copernicus; 0,582 д. а.)</p> <p>4.Лисенко О. В. Моделювання достатності фінансового забезпечення поточних виробничих періодів для готельних підприємств. Економічний простір : Збірник наукових праць. Дніпро : ПДАБА, 2021. № 171. С. 131–136 (включено до міжнародних наукометричних баз даних: Index Copernicus, Google Scholar; 0,351 д.</p> <p>5.Лисенко О. В. Дослідження резервних фондів на малих і середніх підприємствах України. Стратегічне управління підприємствами малого та середнього бізнесу промислового регіону : монографія / за наук. ред. д. е. н., проф., ак. АЕНУ І. Д. Падеріна. Дніпро : ТОВ «Акцент ПП», 2016. С. 76–83 (автором проаналізовано засади створення спеціальних резервних фондів на підприємствах України та ефективність їх використання; 0,561 д. а., з них 0,5 д. а. авторські)</p> <p>6.Лисенко О. В. Теоретичне обґрунтування фінансової реалізованості операційного періоду для підприємств. Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія «Економічні науки». Херсон : ХДУ, 2015. С. 152–155 (0,476 д. а.)</p> <p>7.Лисенко О. В. Шляхи забезпечення фінансової реалізованості операційного періоду підприємств. Держава та регіони. Серія «Економіка та підприємництво». Запоріжжя : КПУ, 2016. № 2. С. 28–45 (0,808 д. а.)</p> <p>8.Лисенко О. В., Падерін І. Д. Математичне моделювання та розрахунок обсягу операційного резервного фонду підприємства.</p>
--	--	--	--	--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

							Фінанси України : Науково-теоретичний та інформаційно-практичний журнал. 2017. № 8. С. 116–126 (автором запропонована адаптивна математична модель операційного резервного фонду як частини спеціального стабілізаційного резервного фонду підприємств; включено до міжнародних наукометричних баз даних: Google Scholar, Research Bible, Global Impact Factor (GIF), Scientific Indexing Services (SIS), Directory of Research Journals Indexing (DRJI); 0,771 д. а., з них 0,7 д. а. авторські) 9.Лисенко О. В. Порівняння методів короткострокового прогнозування для зростаючого виробничого процесу. Вісник Хмельницького національного університету (економічні та технічні науки). Хмельницький : ХНУ, 2017. № (3). С. 44–49 (включено до міжнародних наукометричних баз даних: Index Copernicus, Google Scholar, РИНЦ; 0,501 д. а.)
34563	Сергієні Олена Віталіївна	професор, Основне місце роботи	Факультет психології	Диплом доктора наук ДД 000687, виданий 09.06.1999, Диплом кандидата наук МД 010332, виданий 01.10.1980, Атестат професора 12ПР 011316, виданий 25.02.2016, Атестат старшого наукового співробітника (старшого дослідника) СН 050851, виданий 30.09.1987	43	Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	Доктор медичних наук - Соціальна медицина та охорона здоров`я – 14.02.03, Наукове обґрунтування оптимізації медико-соціальної експертної допомоги населенню України, Національний медичний університет ім. О.О. Богомольця, 1999 Старший науковий співробітник - Соціальна гігієна та організація охорони здоров'я, Вища атестаційна комісія при Раді Міністрів СССР, № СН 050851, 1987
376630	Ходак Ольга Віталіївна	старший викладач, Основне місце роботи	Факультет туризму та готельно- ресторанної справи	Диплом спеціаліста, Дніпропетровс ький державний університет,	9	Економіка та ціноутворення в готельно- ресторанному та туристичному	Дніпропетровський національний університет, 2006 рік, «Державна служба», спеціалізація «Економіка», магістр



				<p>рік закінчення: 1999, спеціальність: 050109 Управління трудовими ресурсами, Диплом магістра, Дніпропетровський національний університет, рік закінчення: 2006, спеціальність: 150101 Державна служба</p>	бізнесі	<p>в галузі державного управління Дніпропетровський державний університет, 1999 рік, «Управління трудовими ресурсами», економіст. Виконавець науково-дослідницької теми кафедри: «Теоретико-прикладні проблеми розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі», державний реєстраційний номер 0121U109900, термін виконання науково-дослідницької роботи: 2021-2025 рр. членство у Всеукраїнській громадській організації «Українська асоціація економістів-міжнародників» з 2019 року 1.Сазонець І.Л., Ходак О.В. Соціальне значення та місце санаторно-курортних підприємств в державній політиці розвитку туризму. // Стратегія і тактика державного управління: зб. наук. праць/ М-во освіти і науки України, Нац. ун-т вод. госп. та природокор., каф. держ. упр. та інф. діяльн.; [техн. ред. Г. Сімчук]. – Рівне, 2020 р. – Вип. 3-4. – с. 44-52. 2.Теорія та практика менеджменту: Міжнародна науково-практична конференція 12 травня 2021 року, м. Луцьк. 3.Управління розвитком туризму та готельно-ресторанного бізнесу у циркуляційній економіці. І Міжнародна науково-практична інтернет-конференція 18 травня 2021 року, м. Луцьк, 4.Теоретико-прикладні аспекти розвитку індустрії гостинності, туризму, виробництва в умовах міжнародної економічної інтеграції. Міжнародна науково-практична конференція 20 травня 2021 року, м.</p>
--	--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

263511	Виноградов Геннадій Миколайович	доцент, Основне місце роботи	Факультет туризму та готельно-ресторанної справи	Диплом кандидата наук ИТ 015012, виданий 30.05.1990, Атестат доцента 02ДЦ 015600, виданий 15.12.2005	33	Історія української культури	Дніпро. Парадокси феномену тілесності в інтелектуальному моделюванні середньовічної християнської цивілізації [Текст] / Г. М. Виноградов // Ейдос: Альманах теорії та історії історичної науки [редкол.: В. А. Смолій (гол. ред.) та ін.]. – 2014/2015. – Вип. 8. – С. 167 – 175. Ключові алгоритми створення середньовічними інтелектуалами символічно-лінгвістичної моделі феодалізму [Текст] / Г.М. Виноградов // Вісник Дніпропетровського університету. Серія: Історія та археологія / ред. кол.: С.І. Світленко (відп. ред.) та ін. – 2016. – Т. 24. – № 1. – С. 9 – 11. Принципи утворення й функціонування додаткових інтелектуальних асоціацій в давньоруських літописах [Текст] / Г.М. Виноградов // Наддніпрянська Україна: історичні процеси, події, постаті: [зб. наук. пр.] / ред. кол.: С.І. Світленко (відп. ред.) та ін. – Д.: РВВ ДНУ, 2016. – Вип. XIV. – С. 5 – 14. Дійсний член «Наукового товариства імені Тараса Шевченка» з 2007 року
376634	Лисенко Олена Вікторівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет туризму та готельно-ресторанної справи	Диплом кандидата наук ДК 055769, виданий 26.02.2020	3	Планування в готельно-ресторанній справі	Дніпропетровський державний університет. 1987 р. Г-II № 046230 Економічна кібернетика, спеціалізація: економічна кібернетика. Кандидат економічних наук, Спеціальність (назва, шифр): 08.00.11 – Математичні методи, моделі та інформаційні технології в економіці, № диплома ДК № 55769, Тема дисертації: «Моделювання забезпечення достатнього рівня фінансування

							<p>операційного періоду підприємств», Рік захисту 2019, Київський національний університет імені Тараса Шевченко.</p> <p>1.Лисенко О. В. Порівняння методів короткострокового прогнозування для сезонного виробничого процесу. Вісник університету банківської справи. 2018. № 2 (32). С. 104–111 (включено до міжнародної наукометричної бази даних Index Copernicus; 0,736 д. а.)</p> <p>2.Лисенко О. В. Порівняння методів короткострокового прогнозування для спадного виробничого процесу. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія «Міжнародні економічні відносини та світове господарство». 2019. Вип. 28. Ч. 2. С. 16–21 (включено до міжнародної наукометричної бази даних Index Copernicus; 0,610 д. а.)</p> <p>3.Лисенко О. В. Моделювання процесу забезпечення достатнього рівня фінансування операційного періоду підприємств. Вісник Одеського національного університету. Економіка. – 2020. – Т. 25. – Вип. 4 (83). – С. 116 – 121 (включено до міжнародної наукометричної бази даних Index Copernicus; 0,582 д. а.)</p> <p>4.Лисенко О. В. Моделювання достатності фінансового забезпечення поточних виробничих періодів для готельних підприємств. Економічний простір : Збірник наукових праць. Дніпро : ПДАБА, 2021. № 171. С. 131–136 (включено до міжнародних наукометричних баз даних: Index Copernicus, Google Scholar; 0,351 д.)</p> <p>5.Лисенко О. В. Дослідження резервних фондів на малих і середніх підприємствах</p>
--	--	--	--	--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

							<p>України. Стратегічне управління підприємствами малого та середнього бізнесу промислового регіону : монографія / за наук. ред. д. е. н., проф., ак. АЕНУ І. Д. Падеріна. Дніпро : ТОВ «Акцент ПП», 2016. С. 76–83 (автором проаналізовано засади створення спеціальних резервних фондів на підприємствах України та ефективність їх використання; 0,561 д. а., з них 0,5 д. а. авторські)</p> <p>6.Лисенко О. В. Теоретичне обґрунтування фінансової реалізованості операційного періоду для підприємств. Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія «Економічні науки». Херсон : ХДУ, 2015. С. 152–155 (0,476 д. а.)</p> <p>7.Лисенко О. В. Шляхи забезпечення фінансової реалізованості операційного періоду підприємств. Держава та регіони. Серія «Економіка та підприємництво». Запоріжжя : КПУ, 2016. № 2. С. 28–45 (0,808 д. а.)</p> <p>8.Лисенко О. В., Падерін І. Д. Математичне моделювання та розрахунок обсягу операційного резервного фонду підприємства. Фінанси України : Науково-теоретичний та інформаційно-практичний журнал. 2017. № 8. С. 116–126 (автором запропонована адаптивна математична модель операційного резервного фонду як частини спеціального стабілізаційного резервного фонду підприємств; включено до міжнародних наукометричних баз даних: Google Scholar, Research Bible, Global Impact Factor (GIF), Scientific Indexing Services (SIS), Directory of Research Journals Indexing</p>
--	--	--	--	--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

							(DRJI); 0,771 д. а., з них 0,7 д. а. авторські) 9.Лисенко О. В. Порівняння методів короткострокового прогнозування для зростаючого виробничого процесу. Вісник Хмельницького національного університету (економічні та технічні науки). Хмельницький : ХНУ, 2017. № (3). С. 44–49 (включено до міжнародних наукометричних баз даних: Index Copernicus, Google Scholar, РИНЦ; 0,501
31940	Джинджоян Володимир Вергарович	професор, Основне місце роботи	Факультет туризму та готельно-ресторанної справи	Диплом бакалавра, Дніпропетровський державний університет, рік закінчення: 2000, спеціальність: 050109 Економіка і підприємництва о. Управління трудовими ресурсами, Диплом бакалавра, Вищий навчальний приватний заклад "Дніпровський гуманітарний університет", рік закінчення: 2019, спеціальність: 6.030401 правознавство, Диплом спеціаліста, Дніпропетровський національний університет, рік закінчення: 2001, спеціальність: 050109 Управління трудовими ресурсами, Диплом магістра, Вищий навчальний приватний заклад "Дніпровський гуманітарний університет", рік закінчення: 2020, спеціальність: 242 Туризм, Диплом доктора наук ДД 010308, виданий	15	Організація інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі	Дніпропетровський національний університет, 2001, «управління трудовими ресурсами», «економіст»; Дніпровський гуманітарний університет, 2019, «право», «бакалавр з права»; Дніпровський гуманітарний університет, 2020, «туризм», «магістр з туризму». Доктор економічних наук, 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), «Структурні детермінанти функціонування і розвитку туристичних підприємств в контексті соціальної парадигми» (ДД №010308, 26.11.2020, МОН України). Доцент кафедри економіки та менеджменту туристичної діяльності (АД №001466, 25.10.2018, МОН України). Sardak, Kornejev, Dzhyndzhoian, Fedotova. Current trends in global demographic processes. Problems and Perspectives in Management, LLC “Consulting Publishing Company “Business Perspectives”. – 2018. – Volume 16. – Issue 1. – PP. 48-57. (Scopus); S. Sardak, V. Dzhyndzhoian, A. Samoilenko Global innovations in tourism. Innovative Marketing. LLC Consulting Publishing Company

				<p>26.11.2020, Диплом кандидата наук ДК 029324, виданий 30.06.2015, Атестат доцента АД 001466, виданий 18.12.2018</p>		<p>«Business Perspectives», 2016. – №3. – Т.12. – pp. 45-50; Джинджоян В.В. Впровадження продуктових та процесних інновацій у збутову діяльність туристичних підприємств / Інвестиції: практика та досвід. Науково-практичний журнал. – Київ: ТОВ «ДКС Центр». – 2018. – №9. – С. 39-45; Джинджоян В.В. Застосування елементів проектного маркетингового менеджменту для управління збутом туристичних підприємств / Ефективна економіка. [Електронний ресурс] – 2018. – № 5. – Режим доступу до журналу: <a href="http://www.economy.nauka.com.ua">http://www.economy.nauka.com.ua</a>; Джинджоян В.В., Волок В.В. Влияние уровня использования ИТ на развитие туризма и гостеприимства Східна Європа: економіка, бізнес та управління. – 2019. – №1(18). Режим доступу: <a href="http://www.easterneuropebm.in.ua/journal/18_2019/53.pdf">http://www.easterneuropebm.in.ua/journal/18_2019/53.pdf</a>; Джинджоян В.В. Місце підприємницької та корпоративної діяльності в реалізації сучасної соціальної парадигми. Економіка і держава. –2019. – №11. – С. 30-33; Джинджоян В.В. Стратегічне управління підприємством на основі використання інформаційного потенціалу. Вісник НУВГП. Серія «Економічні науки». 2019. – №2(86). – С. 141-148; Торяник В.М., Джинджоян В.В., Приз О.В. Інноваційно-інвестиційні тренди у міжнародному бізнесі. Інвестиції: практика та досвід 2019 – №22 С. 5-9; Сазонець І.Л., Джинджоян В.В. Соціальний потенціал та перспективи функціонування</p>
--	--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

							санаторно-курортних підприємств. Вісник НУВГП. Серія «Економічні науки». 2020. – Вип. 1(89). С. 188-209. Джінджоян В.В., Саленко А.С., Сазонець І.Л. Соціальні детермінанти розвитку сфери послуг в концепції формування постіндустріального суспільства: монографія. Рівне. Волин. обереги, 2021. 160 с.
31940	Джінджоян Володимир Вергарович	професор, Основне місце роботи	Факультет туризму та готельно-ресторанної справи	Диплом бакалавра, Дніпропетровський державний університет, рік закінчення: 2000, спеціальність: 050109 Економіка і підприємництво о. Управління трудовими ресурсами, Диплом бакалавра, Вищий навчальний приватний заклад "Дніпровський гуманітарний університет", рік закінчення: 2019, спеціальність: 6.030401 правознавство, Диплом спеціаліста, Дніпропетровський національний університет, рік закінчення: 2001, спеціальність: 050109 Управління трудовими ресурсами, Диплом магістра, Вищий навчальний приватний заклад "Дніпровський гуманітарний університет", рік закінчення: 2020, спеціальність: 242 Туризм, Диплом доктора наук ДД 010308, виданий 26.11.2020, Диплом	15	Вступ до гостинності	Дніпропетровський національний університет, 2001, «управління трудовими ресурсами», «економіст»; Дніпровський гуманітарний університет, 2019, «право», «бакалавр з права»; Дніпровський гуманітарний університет, 2020, «туризм», «магістр з туризму». Доктор економічних наук, 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), «Структурні детермінанти функціонування і розвитку туристичних підприємств в контексті соціальної парадигми» (ДД №010308, 26.11.2020, МОН України). Доцент кафедри економіки та менеджменту туристичної діяльності (АД №001466, 25.10.2018, МОН України). Sardak, Korneyev, Dzhyndzhoian, Fedotova. Current trends in global demographic processes. Problems and Perspectives in Management, LLC "Consulting Publishing Company "Business Perspectives". – 2018. – Volume 16. – Issue 1. – PP. 48-57. (Scopus); S. Sardak, V. Dzhyndzhoian, A. Samoilenko Global innovations in tourism. Innovative Marketing. LLC Consulting Publishing Company «Business Perspectives», 2016. –

кандидата наук  
ДК 029324,  
виданий  
30.06.2015,  
Атестат  
доцента АД  
001466,  
виданий  
18.12.2018

№3. – Т.12. – pp. 45-50;  
Джинджоян В.В. Впровадження продуктивних та процесних інновацій у збутову діяльність туристичних підприємств / Інвестиції: практика та досвід. Науково-практичний журнал. – Київ: ТОВ «ДКС Центр». – 2018. – №9. – С. 39-45;  
Джинджоян В.В. Застосування елементів проектного маркетингового менеджменту для управління збутом туристичних підприємств / Ефективна економіка. [Електронний ресурс] – 2018. – № 5. – Режим доступу до журналу: <http://www.economy.nauka.com.ua>;  
Джинджоян В.В., Волок В.В. Влияние уровня использования ИТ на развитие туризма и гостеприимства Східна Європа: економіка, бізнес та управління. – 2019. – №1(18). Режим доступу: [http://www.easterneuropebm.in.ua/journal/18\\_2019/53.pdf](http://www.easterneuropebm.in.ua/journal/18_2019/53.pdf);  
Джинджоян В.В. Місце підприємницької та корпоративної діяльності в реалізації сучасної соціальної парадигми. Економіка і держава. – 2019. – №11. – С. 30-33;  
Джинджоян В.В. Стратегічне управління підприємством на основі використання інформаційного потенціалу. Вісник НУВГП. Серія «Економічні науки». 2019. – №2(86). – С. 141-148;  
Торяник В.М., Джинджоян В.В., Приз О.В. Інноваційно-інвестиційні тренди у міжнародному бізнесі. Інвестиції: практика та досвід 2019 – №22 С. 5-9;  
Сазонець І.Л., Джинджоян В.В. Соціальний потенціал та перспективи функціонування санаторно-курортних підприємств. Вісник



						НУВГП. Серія «Економічні науки». 2020. – Вип. 1(89). С. 188-209. Джинджоян В.В., Саленко А.С., Сазонець І.Л. Соціальні детермінанти розвитку сфери послуг в концепції формування постіндустріального суспільства: монографія. Рівне. Волин. обереги, 2021. 160 с.
--	--	--	--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
<i>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. Виконувати самостійно</i>	☒	Товарознавство	Пояснення, бесіда, лекція, ілюстрація, практична, самостійна та індивідуальна робота, розв'язання проблемних ситуацій	Поточне опитування; тестування; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів індивідуальних робіт та курсової роботи; студентські презентації та виступи на наукових заходах. Підсумковий контроль – екзамен.

<p>завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. Скласти та узгоджувати план власного дослідження і самостійно збирати матеріали за визначеними джерелами. Використовувати різноманітні інформаційні джерела для повного та всебічного встановлення певних обставин. Пояснювати характер певних подій та процесів з розумінням професійного та суспільного контексту. Аналізувати та використовувати законодавчі, нормативно-правові акти у забезпеченні діяльності закладів готельного та ресторанного бізнесу</p>				
<p>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві</p>	<p>Лекції, пояснення, організація спілкування. Методи самоконтролю: ознайомлення, осмислення, вирішення проблем, виконання вправ. Презентації, практичні роботи, ситуаційні завдання, кейси.</p>	<p>Оцінювання усних відповідей та практичних робіт, тестових завдань; індивідуальна та самостійна робота. Підсумковий контроль – екзамен.</p>

<p>процеси готельного та ресторанного бізнесу. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. Пояснювати характер певних подій та процесів з розумінням професійного та суспільного контексту.</p>				
<p>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Інформаційне забезпечення готельно-ресторанного та туристичного бізнесу</p>	<p>Під час викладення навчального матеріалу: словесні (бесіда, пояснення, розповідь, інструктаж); наочні (ілюстрування, демонстрування, самостійне спостереження); практичні (вправи, практичні роботи, дослідні роботи).</p>	<p>Поточне опитування; залікове модульне тестування та опитування; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів комплексно-практичного індивідуального завдання. Підсумковий контроль – залік.</p>

суміжних наук.  
Аналізувати  
сучасні тенденції  
розвитку індустрії  
гостинності та  
рекреаційного  
господарства.  
Розуміти  
принципи, процеси і  
технології  
організації роботи  
суб'єктів  
готельного та  
ресторанного  
бізнесу.  
Аналізувати,  
інтерпретувати і  
моделювати на  
основі існуючих  
наукових концепцій  
сервісні, виробничі  
та організаційні  
процеси готельного  
та ресторанного  
бізнесу.  
Організовувати  
процес  
обслуговування  
споживачів  
готельних та  
ресторанних  
послуг на основі  
використання  
сучасних  
інформаційних,  
комунікаційних і  
сервісних  
технологій та  
дотримання  
стандартів якості  
і норм безпеки.  
Розробляти нові  
послуги  
(продукцію),  
використовуючи  
сучасні технології  
виробництва та  
обслуговування  
споживачів.  
Застосовувати  
сучасні  
інформаційні  
технології для  
організації роботи  
закладів  
готельного та  
ресторанного  
господарства.  
Організовувати  
роботу в закладах  
готельного і  
ресторанного  
господарства,  
відповідно до вимог  
охорони праці та  
протипожежної  
безпеки.  
Виконувати  
самостійно  
завдання,  
розв'язувати  
задачі і проблеми,  
застосовувати їх в  
різних професійних  
ситуаціях та  
відповідати за  
результати своєї  
діяльності.  
Презентувати  
власні проекти і  
розробки,

аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. Використовувати різноманітні інформаційні джерела для повного та всебічного встановлення певних обставин. Пояснювати характер певних подій та процесів з розумінням професійного та суспільного контексту.				
Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог	☒	Громадське будівництво, інженерне обладнання будівель в готельно-ресторанному господарстві	Лекції, презентації, проблемні і інтерактивні, складання графічних схем, стандартизовані тести; аналітичні звіти, реферати, розрахункові роботи.	Поточний контроль (опитування, тестування, експрес-контроль, контроль засвоєння навчального матеріалу, запланованого на самостійне опрацювання). Підсумковий контроль – залік.

<p>охорони праці та протипожежної безпеки</p> <p>Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p> <p>Використовувати різноманітні інформаційні джерела для повного та всебічного встановлення певних обставин.</p> <p>Пояснювати характер певних подій та процесів з розумінням професійного та суспільного контексту.</p>				
<p>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні</p>	☒	Організація готельного господарства	Лекція, бесіда, пояснення, демонстрація, робота з з підручниками, практична та самостійна робота.	Усне опитування, перевірка виконання практичних завдань. Підсумковий контроль – залік.

процеси готельного та ресторанного бізнесу. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. Складати та узгоджувати план власного дослідження і самостійно збирати матеріали за визначеними джерелами.. Використовувати різноманітні інформаційні джерела для повного та всебічного встановлення

певних обставин. Пояснювати характер певних подій та процесів з розумінням професійного та суспільного контексту Аналізувати та використовувати законодавчі, нормативно-правові акти у забезпеченні діяльності закладів готельного та ресторанного бізнесу.				
Уміння використовувати нормативні і правові документи у сфері обслуговування; здатність дотримуватися норм законодавства, поєднувати та взаємоузгоджувати суспільні, колективні та індивідуальні інтереси; знання основ фізіології та біохімії харчування, раціонального харчування різних вікових, професійних та нозологічних груп населення. Уміння обґрунтовувати принципи профілактики харчових отруєнь, гострих кишкових інфекцій та захворювань аліментарного походження; організовувати дотримання працівниками закладу правил і норм гігієни праці, виробничої санітарії та особистої гігієни, проходження в установленому порядку медичного огляду. Уміння організовувати одержання, складування, збереження продовольчих товарів, напівфабрикатів тощо; проводити перевірку супровідних документів на товари, сертифіката відповідності державній системі сертифікації, посвідчення про якість;	☒	Основи фізіології та гігієни харчування	Лекція в процесі якої розкривається сутність теми, зміст понять. Пояснення принципів, термінів теми. Розповідь під час викладення навчального матеріалу. Бесіда для перевірки набутих знань. Дискусія з метою обміну думками між здобувачами, викладачем та здобувачами. Ілюстрування процесуальних документів. Виконання практичних робіт.	Усне опитування під час семінарських занять; тестові завдання з тем навчальної дисципліни; кваліфікаційні завдання з дисципліни; індивідуальні завдання; тематичні письмові самостійні роботи у формі рефератів. Підсумковий контроль – залік.



організовувати процес надання готельних послуг у засобах розміщення відповідно до санітарно-гігієнічних вимог. Уміння організовувати надання послуг із виробництва, реалізації та організації споживання кулінарної продукції, кондитерських виробів і напоїв на підприємствах та поза їх межами відповідно до санітарно-гігієнічних норм і правил; розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв і виробів з урахуванням запитів різних груп споживачів, дієтичних страв і виробів за спеціальними формулами та рецептами. Уміння здійснювати оперативний контроль щодо дотримання санітарно-гігієнічних вимог на підприємствах готельного і ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів. Здатність і уміння забезпечувати якісне виконання завдань професійної діяльності на основі інструкцій, встановлених норм, нормативів, технічних умов тощо; дотримуватися санітарних норм у визначенні якості продовольчої сировини та готової харчової продукції, під час забезпечення мікроклімату у приміщеннях різного призначення в готельній та ресторанній галузях, запобіжних заходів щодо профілактики харчових кишкових

захворювань у закладах ресторанного господарства. Уміння використовувати знання в галузі гігієни харчування для раціональної організації санітарного режиму підприємства, також дотримуватися правил особистої гігієни з санітарною охороною харчових продуктів різноманітного призначення, профілактикою харчових та професійних захворювань. Уміння розраховувати фізіологічної потреби організму в харчових та біологічно активних речовинах, надавати обґрунтування енергетичної цінності та нутрієнтного складу раціону харчування; розробляти практичні рекомендації щодо організації раціонального харчування різних груп населення.				
Уміння використовувати чисельні методи рішення інженерних задач в професійній діяльності; на основі інформаційного забезпечення та комп'ютерних технологій розробляти достатню кількість альтернативних варіантів рішень; економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів, у рахуванням діючої нормативної документації; приймати принципові рішення	<input checked="" type="checkbox"/>	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за Заданою проблематикою, аналітичне, розрахункове завдання.	Поточне опитування; тестування; оцінювання розрахункових та проектних завдань. Підсумковий контроль – залік.

<p>щодо проектування нового будівництва, реконструкції та капітального ремонту об'єктів готельно-ресторанного господарства; уміння застосовувати загальнонауковий методологічний апарат, методи математичного аналізу та моделювання у розробці проектів підприємств готельно-ресторанного господарства. Володіння технологією створення алгоритмів розв'язків задач професійного спрямування. Знання технології формування, організації та використання інформаційних ресурсів, організаційно-функціональних, програмно-технологічних, засобів системно-мережевої взаємодії та пошуку в документально-інформаційних системах; теоретичних і методологічних основ проектування закладів готельно-ресторанного господарства та сучасних тенденцій і перспектив розвитку індустрії гостинності; існуючої нормативної документації щодо проектування закладів готельно-ресторанного господарства; знання вимог до проектування та ефективної експлуатації інженерного обладнання будівель;</p> <p>–</p> <p>– здатність вирішувати основні питання щодо надійності та безпечної експлуатації будівель, споруд та інженерних мереж</p>				
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

<p>об'єктів готельно-ресторанного господарства. Уміння кваліфіковано вирішувати питання раціональної експлуатації інженерних систем і обладнання закладу; розробляти просторове рішення закладу відповідно до моделі його роботи, нормативних вимог, сучасних презентаційних і дизайнерських концепцій; розробляти техніко-економічне обґрунтування проекту, технологічні схеми діяльності, формувати вихідні дані на проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів; дотримуватися вимог нормативно-правових документів з проектування та експлуатації закладів готельно-ресторанного господарства; моделювати сервісно-виробничі процеси закладів готельно-ресторанного господарства та забезпечити їх апаратурне оформлення. Здатність розробляти завдання на проектування окремих інженерних систем будівель, проведення технічного переоснащення готельно-ресторанних комплексів та їх реконструкції; брати участь у реалізації технічних завдань на реконструкцію структурних підрозділів виробництва і підприємства (закладу) в цілому.</p>					
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--

<p>Вміння будувати комунікаційну мережу для обміну інформацією та зворотного зв'язку, вести кореспонденцію; проводити моніторинг змін в законодавстві, орієнтуватися у нормативних актах, щоб забезпечувати правомочність рішень; використовувати оргтехніку, прикладне програмне забезпечення, проводити моніторинг змін у законодавстві, орієнтуватися у нормативних актах, щоб забезпечувати правомочність рішень підприємств готельного, ресторанного господарства, курортів; користуватися нормативно-правовими актами, що регламентують діяльність суб'єктів господарювання готельної, ресторанної та туристичної сфери; використовувати облікову інформацію для контролю за рухом запасів, ефективним використанням грошових коштів, сприяти своєчасності розрахунків, робити оцінку фінансового стану підприємства готельно-ресторанного господарства, оцінку показників ефективності використання ресурсів підприємств сфери обслуговування. Знання організаційно-функціональних, програмно-технологічних засобів системно-мережевої взаємодії та пошуку в документально-інформаційних</p>	<p>☒</p>	<p>Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-ресторанному господарстві</p>	<p>Лекція в процесі якої розкривається сутність теми, зміст понять. Пояснення принципів, термінів теми. Виконання практичних завдань. Ілюстрування документів.</p>	<p>Усне опитування під час семінарських занять; тестові завдання з тем навчальної дисципліни; кваліфікаційні завдання з дисципліни; індивідуальні завдання з кожної окремої теми; письмові самостійні. Підсумковий контроль – залік.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------	-----------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

системах для формування і реалізації зовнішніх та внутрішніх інформаційних комунікацій у закладах готельно-ресторанного господарства. Здатність знаходити та аналізувати інформацію з різних джерел; на основі чинної нормативно-технічної документації здійснювати розрахунок витрат сировини та виходу готової продукції; визначати та планувати економічні результати діяльності підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, формувати їх потенціал; і уміння забезпечувати якісне виконання завдань професійної діяльності на основі інструкцій, методичних рекомендацій, встановлених норм, нормативів тощо.				
Знання планувальної, організаційної та управлінської функцій в процесі діяльності закладів ресторанного господарства; організації виробництва продукції та обслуговування; основ організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу; адміністративної та юридичної відповідальності за порушення санітарного законодавства. Знання правил і норм охорони праці персоналу закладів харчування, організації безпеки майна підприємств ресторанного господарства та їх клієнтів. Уміння критично	<input checked="" type="checkbox"/>	Організація ресторанного господарства	Пояснення, бесіда, лекція, ілюстрація, практична, самостійна та індивідуальна робота.	Поточне опитування; тестування; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів есе; студентські презентації та виступи на наукових заходах; оцінювання курсової роботи. Підсумковий контроль – залік.

оцінювати явища, ситуації, діяльність осіб, спираючись на отриманні знання. Здатність застосовувати сучасні методи для аналізування тенденцій і перспектив розвитку індустрії гостинності; знання особливостей функціонування закладів готельного та ресторанного господарства, курортів; форми управління підприємствами індустрії гостинності в Україні та світі; уміння організовувати надання послуг із виробництва, реалізації та організації споживання ресторанної продукції; одержання, складування, збереження і раціональне використання продовольчих товарів, напівфабрикатів; проводити перевірку супровідних документів на товари. Уміння організовувати технологічний процес виробництва та реалізації продукції у закладах ресторанного господарства, розробляти різноманітні види меню, карту вин, напоїв тощо; забезпечувати належну організацію і раціональний розподіл праці з урахуванням кваліфікації, досвіду роботи працівників, вимог виробництва, впроваджувати заходи щодо підвищення продуктивності праці та оптимізації зайнятості персоналу. Здатність брати участь у розробленні заходів

<p>щодо підвищення майстерності працівників торговельної групи, залів ресторанного закладу; удосконалювати діючі технологічні операції та впроваджувати прогресивні технології; раціонально використовувати сировину, напівфабрикати, устаткування тощо. Уміння користуватися різними автоматизованими системами у роботі підприємств (закладів) ресторанного господарства при здійсненні технологічних циклів резервування, при прийманні замовлень, проведенні розрахунків зі споживачами, організації технологічних взаємозв'язків між роботою підсистем підприємства; формувати та користуватися банком технічних умов, стандартів тощо, відстежувати зміни у них, на основі чого підтримувати високий рівень якості надання послуг; організовувати та планувати ресторанну діяльність, здійснювати раціональну організацію праці в закладах ресторанного господарства, забезпечувати належний рівень якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства. Здатність і уміння забезпечувати якісне виконання завдань професійної діяльності на основі інструкцій, встановлених норм, нормативів, технічних умов</p>					
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--



<p>тощо</p> <p>Знання сутності та основи процесу виробництва продукції ресторанного господарства, типів та класифікації закладів ресторанного господарства. Уміння виконувати розрахунок та аналіз окремих параметрів діяльності підприємства ресторанного господарства, оцінювання отриманих результатів; знання адміністративної та юридичної відповідальності за порушення санітарного законодавства. Уміння організовувати технологічний процес виробництва та реалізації продукції у закладах ресторанного господарства; проектувати технологічний процес виробництва продукції із урахуванням діючих вимог. Знання нормативно-технологічної документації та довідкової літератури. Уміння розробляти технологічну документацію на кулінарну продукцію; розробляти схеми контролю на виробництві та здійснювати оперативний контроль за виконанням технологічних операцій; контролювати відповідність показників якості сировини та готової продукції вимогам нормативно-технічної документації. Здатність і уміння забезпечувати якісне виконання завдань професійної діяльності на</p>	<p>☒</p>	<p>Технології продукції ресторанного господарства</p>	<p>Лекції, презентації, проблемні і інтерактивні, складання, стандартизовані тести; організація спілкування, роз'яснення.</p>	<p>Поточне опитування; тестування; презентації результатів виконаних завдань та досліджень. Підсумковий контроль – екзамен.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------	-------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>основі інструкцій, методичних рекомендацій, встановлених норм, нормативів, технічних умов тощо; знання технологічних процесів обробки сировини, приготування напівфабрикатів, страв, кулінарних та борошняних кондитерських виробів та уміння здійснювати механічну кулінарну обробку сировини, виробляти напівфабрикати та піддавати їх тепловій обробці. Уміння формувати асортиментну політику закладів ресторанного господарства; володіти та запроваджувати основні технологічні принципи для раціональної організації ТВП кулінарної продукції; ефективно використовувати вміння і навички у процесі надання послуг харчування різним контингентам споживачів у закладах ресторанного господарства</p>				
<p>Знання теоретичних основ процесів теплової, механічної та холодильної обробки продуктів; основних положень, законодавчих та нормативних актів з охорони праці в галузі, правил забезпечення безпеки праці при використанні устаткування. Здатність удосконалювати та впроваджувати нове технологічне обладнання, що забезпечує використання прогресивних технологій; кваліфіковано вирішувати питання раціональної</p>	☒	Устаткування закладів готельно-ресторанної справи	<p>Лекція в процесі якої розкривається сутність теми, зміст понять. Розповідь під час викладення навчального матеріалу. Бесіда для перевірки набутих знань. Дискусія з метою обміну думками між здобувачами, викладачем та здобувачами. Ілюстрування викладеного матеріалу. Виконання практичних робіт безпосередньо на робочому місці</p>	<p>Усне опитування під час семінарських занять; тестові завдання з тем навчальної дисципліни; індивідуальні завдання, тематичні письмові самостійні роботи у формі рефератів. Підсумковий контроль – екзамен.</p>

експлуатації інженерних систем і обладнання закладу. Уміння раціонально вибирати устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства та економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства з урахуванням діючої нормативної документації; вирішувати питання раціонального використання площ і забезпечення закладу (підприємства) усіма видами устаткування, виробничим інвентарем, кухонним посудом відповідно до існуючих нормативів та згідно з вимогами охорони праці та здоров'я, захисту навколишнього середовища, протипожежного захисту, санітарними правилами тощо. Здатність і уміння забезпечувати якісне виконання завдань професійної діяльності на основі інструкцій, встановлених норм, нормативів, технічних умов тощо; розрізняти технічні характеристики, номенклатуру, принцип дії та функціональне призначенні устаткування закладів готельно-ресторанного господарства вітчизняних і закордонних фірм, основні фактори, які впливають на ефективність роботи апаратів.				
Розуміння закономірностей, особливостей і тенденцій розвитку економічних процесів. Уміння на основі	☒	Економіка та ціноутворення в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі	Пояснення, бесіда, лекція, ілюстрація, практична, самостійна та індивідуальна робота, розв'язання задач.	Поточне опитування; тестування; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання індивідуальних та курсової роботи. Підсумковий контроль – екзамен.

<p>інформаційно-програмного забезпечення та комп'ютерних технологій розробляти достатню кількість альтернативних варіантів рішень та їх документальне оформлення; оцінювати вплив зовнішніх факторів та глобальних процесів на діяльність господарюючих суб'єктів індустрії гостинності; приймати обґрунтовані рішення з приводу економічних проблем, пов'язаних з практичною діяльністю; уміння, виконувати розрахунок та аналіз окремих параметрів діяльності підприємства(організації) та його підрозділів, оцінювання отриманих результатів; застосовувати загальнонауковий методологічний апарат, методи математичного аналізу у розрахунку та оцінюванні економічних показників діяльності підприємств готельно-ресторанного і туристичного бізнесу; аналізувати та планувати обсяг виробництва (реалізації) продукції, її асортимент на середньостроковий період; аналізувати ціноутворюючі фактори й обґрунтовувати ціни на продукцію і/або послуги з урахуванням собівартості їх виробництва, конкуренції на ринку, напряму діяльності, типу та класу або категорії підприємства (закладу). Знання з інформаційно-комерційної</p>				
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

<p>діяльності документально-інформаційних систем; уміння знаходити та аналізувати інформацію з різних джерел; економічних основ функціонування підприємства та методів ціноутворення у системі ринкових відносин. Здатність визначати та планувати економічні результати діяльності підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, формувати їх потенціал; за показниками сезонності корегувати обсяги надання послуг (виробництва продукції), асортимент продукції та сезонні ціни на продукцію і /або послуги. Уміння визначати потребу в матеріальних, трудових і фінансових ресурсах, необхідних для поточної діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів, використовуючи нормативно-технічну документацію; обґрунтовувати можливості економії ресурсів, визначивши ефективність їх використання на основі стандартних методик; оцінювати конкурентоспроможність підприємств (закладів), продукції, послуг на основі стандартних методик; здійснювати аналізування збуту продукції (послуг) та зміни</p>				
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

<p>попиту на них; визначати ринкові можливості розвитку підприємств готельного та ресторанного господарства, курортів; обґрунтовувати ефективну товарну, цінову, збутову, комунікаційну політику.</p>				
<p>Уміння використовувати технологію створення алгоритмів розв'язків задач професійного спрямування; використовувати сучасне програмне забезпечення, отримувати, переробляти та використовувати інформацію у професійній діяльності; обґрунтовувати рішення з приводу економічних проблем, пов'язаних з практичною діяльністю. Знання технології формування, організації та використання інформаційних ресурсів; ресурсного потенціалу підприємства та його складових елементів; про особливості аналізу фінансово- економічної діяльності підприємств сфери обслуговування з метою ефективного їх використання з прийняття рішень щодо визначення стану і перспектив організації роботи підприємств туризму та готельно- ресторанного бізнесу в умовах ринкових відносин; показників і методів аналізу та моделювання процесів у професійній діяльності, уміння інтерпретувати та аргументувати окремі явища та процеси. Володіння методами</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Аналіз діяльності підприємств готельно- ресторанного та туристичного бізнесу</p>	<p>Пояснення, бесіда, лекція, ілюстрація, практична, самостійна та індивідуальна робота.</p>	<p>Поточне опитування; тестування; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; виконання звітів. Підсумковий контроль – екзамен.</p>

<p>економічного та математичного аналізу щодо діяльності готельно-ресторанних підприємств; здатність застосовувати загальнонауковий методологічний апарат. Здатність застосовувати сучасні методи для аналізування тенденцій і перспектив розвитку індустрії гостинності та закладів готельного та ресторанного господарства, курортів. Уміння застосовувати загальнонауковий методологічний апарат, методи математичного аналізу та моделювання у розрахунку та оцінюванні економічних показників підприємств готельно-ресторанного і туристичного бізнесу; виконувати аналіз фінансово-економічної діяльності підприємства (організації) та його підрозділів на основі даних бухгалтерського обліку, статистичних та спеціальних досліджень; обґрунтовувати раціональне використання просторових та матеріальних ресурсів на основі економіко-математичних методів аналізу та моделювання процесів у готельно-ресторанному бізнесі; здійснювати оптимізацію використання всіх видів ресурсів підприємства, управління матеріальними та фінансовими потоками підприємства; аналізувати та планувати фінансові показники</p>					
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--

господарської діяльності підприємства; аналізувати та планувати обсяг виробництва (реалізації) продукції, її асортимент на середньостроковий період. Уміння аналізувати ціноутворюючі фактори й обґрунтовувати ціни на продукцію і/або послуги з урахуванням собівартості їх виробництва; визначати потребу в матеріальних, трудових і фінансових ресурсах, необхідних для поточної діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів; обґрунтовувати можливості економії ресурсів, визначивши ефективність їх використання на основі стандартних методик; здійснювати аналізування збуту продукції (послуг) та зміни попиту на них.				
Здатність ефективно формувати комунікативну стратегію. Уміння щодо донесення фахівців і нефахівців інформації, ідей, проблем, рішень та власного досвіду в галузі професійної діяльності; підтримувати врівноваженні стосунки з членами колективу та команди, споживачами та іншими представниками сфери життєдіяльності; нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб; використовувати	<input checked="" type="checkbox"/>	Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу	Пояснення, бесіда, лекція, ілюстрація, практична, самостійна та індивідуальна робота, розв'язання проблемних ситуацій.	Поточне опитування; тестування; презентації результатів виконаних завдань та досліджень. Підсумковий контроль – екзамєн.



<p> оргтехніку,  прикладне  програмне  забезпечення,  документально  оформляти  управлінське  рішення. Знання  особливостей  менеджменту  підприємств  готельного та  туристичного  комплексу; з  інформаційно-  комерційної  діяльності  документально-  інформаційних  систем; технології  формування,  організації та  використання  інформаційних  ресурсів,  інформаційного  менеджменту;  знання основних  положень,  законодавчих та  нормативних  актів з охорони  праці в галузі.  Уміння на основі на  основі  інформаційного  забезпечення та  комп'ютерних  технологій  розробляти  достатню  кількість  альтернативних  варіантів рішень;  проводити  моніторинг змін у  законодавстві,  орієнтуватися у  нормативних  актах, щоб  забезпечувати  правомочність  рішень; визначати  функції  менеджменту,  моделювати  організаційні  структури  управління різних  типів для  підприємств  готельного,  ресторанного,  туристичного  сервісу; уміння  аналізувати й  оцінювати  варіанти проектів  готельно-  ресторанних і  туристичних  послуг і визначати  найбільш  раціональні з них  для реалізації в  практиці бізнесу.  Знання  адміністративної  та юридичної  відповідальності за  порушення </p>				
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

санітарного законодавства. Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства; застосовувати сучасні методи для аналізування тенденцій і перспектив розвитку індустрії гостинності; планувати і управляти процесами у виробничій та організаційно-обслуговуючій підсистемах підприємств (закладів). Знання і уміння створювати власний імідж та вдосконалювати його складові: зовнішній вигляд, манери. Вміння добирати і використовувати методи соціально-психологічного впливу у професійній та інших сферах діяльності; критично оцінювати явища, ситуації, діяльність осіб, спираючись на отриманні знання; організовувати і проводити роботи з удосконалення організації виробництва, впровадження прогресивної технології, підвищення якості продукції, ефективного використання техніки та інших ресурсів, підвищення професійної майстерності працівників; спрямовувати діяльність колективу закладу на забезпечення ритмічного процесу обслуговування та виробництва власної продукції в необхідному асортименті високої якості;

<p>організовувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, ділень та інших структур закладу ресторанного, готельного господарства, санаторно-курортного закладу;</p> <p>використовувати знання в галузі психології для організації якісного обслуговування споживачів послуг в готельно-ресторанній сфері, здатність створювати сприятливий клімат у професійному колективі;</p> <p>вивчати та аналізувати потреби споживачів та забезпечувати високий рівень сервісу у підприємствах індустрії гостинності;</p> <p>забезпечувати належну організацію і раціональний розподіл праці з урахуванням кваліфікації, досвіду роботи працівників, вимог виробництва, впроваджувати заходи щодо підвищення продуктивності праці та оптимізації зайнятості персоналу;</p> <p>здійснювати організаційно-технічні заходи щодо покращання умов праці персоналу, запобігати виробничому травматизму, забезпечувати виконання працівниками правил і норм охорони праці;</p> <p>організовувати процеси виробництва, надання та споживання основних і додаткових послуг на підприємствах готельно-ресторанного господарства;</p> <p>оптимізувати управління матеріальними,</p>					
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--

інформаційними та фінансовими потоками у межах логістичної системи підприємства; користуватися нормативно-правовими актами, що регламентують діяльність суб'єктів сфери гостинності; здійснювати оперативний контроль за культурою та технікою обслуговування, дотримання санітарно-гігієнічних вимог на підприємствах готельного і ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів. Здатність забезпечувати якісне виконання завдань професійної діяльності відповідно до нормативних актів, вносити пропозиції щодо перегляду застарілих стандартів, які діють на підприємстві; брати участь у розробленні схеми контролю на виробництві; аналізувати використання ресурсів підприємства з метою їх оптимізації, управління матеріальними, інформаційними та фінансовими потоками у межах логістичної системи підприємства готельного та ресторанного господарства, курорту; здійснювати аналізування збуту продукції (послуг) та зміни попиту на них; навичками розробки управлінських рішень та оцінки їх ефективності				
Здатність ефективно формувати	☒	Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу	Лекції, презентації, проблемні і інтерактивні, складання графічних схем і	Поточний контроль (опитування, тестування, експрес-контроль, контроль

<p>комунікативну стратегію; застосовувати сучасні методи для аналізування тенденцій і перспектив розвитку індустрії гостинності та аналізувати маркетингове середовище готельно-ресторанних підприємств; вносити рекомендації щодо введення нових чи зміни існуючих вимог до якості; за показниками сезонності корегувати обсяги надання послуг (виробництва продукції), асортимент продукції та сезонні ціни на продукцію і /або послуги. Знання теоретичних засад маркетингу, особливостей та перспектив розвитку маркетингу в готельно-ресторанному господарстві та туризмі; технології формування, організації та використання інформаційних ресурсів, управління інформацією; методологічних основ проведення маркетингових досліджень; і уміння створювати власний імідж та вдосконалювати його складові. Уміння на основі інформаційного забезпечення та комп'ютерних технологій розробляти достатню кількість альтернативних варіантів рішень; добирати і використовувати методи соціально-психологічного впливу у професійній та інших сферах діяльності; вміння критично оцінювати явища, ситуації, діяльність осіб, спираючись на</p>			<p>таблиць, стандартизовані тести; аналітичні звіти, реферати, розрахункові роботи.</p>	<p>засвоєння навчального матеріалу, запланованого на самостійне опрацювання студентом). Підсумковий контроль – екзамен.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

отриманні знання; застосовувати загальнонауковий методологічний апарат, методи математичного аналізу та моделювання у дослідженні економічних показників діяльності підприємств готельно-ресторанного і туристичного бізнесу; удосконалювати логістичну систему підприємства готельного і ресторанного господарства; застосовувати методи ідентифікації та надання інформації за допомогою програмних і комп'ютерних засобів, локальних і глобальних мереж; розробляти комплекс маркетингу та формувати продуктову, цінову, збутову та комунікаційну політики готельних та ресторанних підприємств, що сприяє підвищенню якості їх послуг та конкурентоспроможності; проводити маркетингові дослідження на локальному ринку, визначати характеристики цільового для підприємства (закладу) сегмента ринку, ринкові можливості розвитку підприємств готельного та ресторанного господарства, курортів; обґрунтовувати ефективну товарну, цінову, збутову, комунікаційну політику; аналізувати збут продукції (послуг) та зміни попиту на них; організовувати надання інформаційно-консультативних та інших послуг.				
Уміння розкривати	☒	Барна справа	Пояснення, бесіда, лекція,	Усний та письмовий

<p>психологічні аспекти управління процесом вживання алкогольних напоїв з метою підвищення культури вживання; уміння критично оцінювати явища, ситуації, діяльність осіб, спираючись на отриманні знання; організовувати одержання, складування, збереження і раціональне використання продовольчих товарів, напівфабрикатів тощо; проводити перевірку супровідних документів на товари, що надходять до закладу, сертифіката відповідності державній системі сертифікації, посвідчення про якість; використовувати знання в галузі психології для організації якісного обслуговування споживачів послуг в готельно-ресторанній сфері, здатність створювати сприятливий клімат у професійному колективі; розробляти та розглядати пропозиції щодо впровадження інноваційних прийомів і методів праці, раціональних видів обслуговування споживачів; додаткових видів послуг; уміння розробляти карту вин, напоїв тощо; приймати компромісні рішення у разі виникнення конфліктних ситуацій у колективі закладу або під час обслуговування споживачів; надавати інформаційно-консультативні послуги під час надання торговельних та</p>			<p>ілюстрація, практична, робота.</p>	<p>контроль, практична перевірка. Підсумковий контроль – екзамен</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	---------------------------------------	----------------------------------------------------------------------

ресторанних послуг споживачам. Здатність дотримуватися загальноприйнятих норм поведінки та моралі в між особистих відносинах; підтримувати врівноваженні стосунки з членами колективу та команди, споживачами та іншими представниками сфери життєдіяльності; дотримуватися норм законодавства, поєднувати та взаємоузгоджувати суспільні, колективні та індивідуальні інтереси; адміністративної та юридичної відповідальності за порушення санітарного законодавства; на основі чинної нормативно-технічної документації здійснювати розрахунок витрат сировини та виходу готової продукції; здійснювати організацію обслуговування споживачів і володіти навичками складання винної карти, за умови її збалансованості з картою страв. Уміння розробляти та розглядати пропозиції щодо розширення асортименту страв і напоїв, розроблення нових, фірмових видів продукції; розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв і виробів; фірмових, дієтичних страв і виробів за спеціальними формулами та рецептами (авторськими тощо); економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельного та



<p>ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів, у рахуванням діючої нормативної документації; користуватися нормативно-правовими актами, що регламентують діяльність суб'єктів господарювання готельної, ресторанної та туристичної сфери; використовувати отримані знання для забезпечення постійної, належної і ефективної роботи закладів ресторанного господарства типу бар, завдяки впровадженню креативних методів організації виробництва та конкурентоспроможності продукції та послуг. Знання правил та особливості проведення дегустації вин; кваліфікаційні вимоги до працівників бару; правил створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємстві; технічних умов, стандартів тощо.</p>				
<p>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Метрологія, стандартизація та сертифікація</p>	<p>Лекції, демонстрація, пояснення, організація пошуку, організація спілкування. ознайомлення, осмислення, вирішення проблем, виконання вправ, розвиток умінь і навичок.</p>	<p>Поточне оцінювання, контроль, усне та письмове опитування, самооцінювання та взаємооцінювання, тестування, оцінювання самостійної та індивідуальної роботи. Підсумковий контроль – залік.</p>

суміжних наук.  
Розуміти  
принципи, процеси і  
технології  
організації роботи  
суб'єктів  
готельного та  
ресторанного  
бізнесу.  
Організовувати  
процес  
обслуговування  
споживачів  
готельних та  
ресторанних  
послуг на основі  
використання  
сучасних  
інформаційних,  
комунікаційних і  
сервісних  
технологій та  
дотримання  
стандартів якості  
і норм безпеки.  
Здійснювати підбір  
технологічного  
устаткування та  
обладнання,  
вирішувати  
питання  
раціонального  
використання  
просторових та  
матеріальних  
ресурсів.  
Розробляти нові  
послуги  
(продукцію),  
використовуючи  
сучасні технології  
виробництва та  
обслуговування  
споживачів.  
Здійснювати  
ефективний  
контроль якості  
продуктів та  
послуг закладів  
готельного і  
ресторанного  
господарства.  
Організовувати  
роботу в закладах  
готельного і  
ресторанного  
господарства,  
відповідно до вимог  
охорони праці та  
протипожежної  
безпеки. Розуміти  
економічні процеси  
та здійснювати  
планування,  
управління і  
контроль  
діяльності  
суб'єктів  
готельного та  
ресторанного  
бізнесу.  
Виконувати  
самостійно  
завдання,  
розв'язувати  
задачі і проблеми,  
застосовувати їх в  
різних професійних  
ситуаціях та  
відповідати за  
результати своєї

<p>діяльності. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя. Використовувати різноманітні інформаційні джерела для повного та всебічного встановлення певних обставин. Пояснювати характер певних подій та процесів з розумінням професійного та суспільного контексту. Аналізувати та використовувати законодавчі, нормативно-правові акти у забезпеченні діяльності закладів готельного та ресторанного бізнесу.</p>				
<p>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та</p>	☒	Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	<p>Під час викладення навчального матеріалу: словесні (бесіда, пояснення, розповідь, інструктаж); наочні (ілюстрування, демонстрування, самостійне спостереження); практичні (вправи, практичні роботи, дослідні роботи). За логікою сприймання та засвоєння навчального матеріалу: індуктивно-дедукційні, репродуктивні, прагматичні, дослідницькі, проблемні тощо.</p>	<p>Поточне опитування; практичні завдання результатів виконаних завдань та досліджень; студентські презентації та виступи на наукових заходах. Підсумковий контроль – залік.</p>

ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за

<p>результати своєї діяльності. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя. Використовувати різноманітні інформаційні джерела для повного та всебічного встановлення певних обставин. Пояснювати характер певних подій та процесів з розумінням професійного та суспільного контексту. Аналізувати та використовувати законодавчі, нормативно-правові акти у забезпеченні діяльності закладів готельного та ресторанного бізнесу._</p>				
<p>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук Розуміти принципи, процеси і технології</p>	☒	Інженерна графіка	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей та практичних робіт, тестових завдань; індивідуальна та самостійна робота. Підсумковий контроль – екзамен.

<p>організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси</p> <p>Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p>				
<p>уміння знаходити та аналізувати інформацію з різних джерел; знання технології формування, організації та використання інформаційних ресурсів; уміння на основі інформаційного забезпечення та комп'ютерних технологій розробляти достатню кількість альтернативних варіантів рішень; знання сутності економічних процесів, основ планування сервіснівиробничої та збутової діяльності у готельно-ресторанному</p>	☒	Планування в готельно-ресторанній справі	Лекції, презентації, проблемні і інтерактивні, складання графічних схем і таблиць, стандартизовані тести; аналітичні звіти, реферати, розрахункові роботи.	<p>поточний контроль – систематично на різних навчальних заняттях впродовж семестру у формах:</p> <p>усне опитування; письмові контрольні експрес-роботи; тестовий контроль; підсумковий контроль – у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку.</p> <p>За рішенням викладача або кафедри нараховуються заохочувальні бали за наступні види робіт:</p> <p>– за систематичну продуктивну активність під час проведення аудиторних занять; за виконання творчих завдань підвищеної складності (конкретне значення визначає викладач); за участь у конференціях, олімпіадах, інших науковій, методичній роботі тощо.</p>

бізнесі; уміння виконувати розрахунок та аналіз окремих параметрів діяльності підприємства (організації) та його підрозділів, оцінювання отриманих результатів; здатність застосовувати сучасні методи для аналізування тенденцій і перспектив розвитку та функціонування закладів готельно-ресторанного господарства, курортів; – здатність на основі чинної нормативно-технічної документації здійснювати розрахунок витрат сировини та виходу готової продукції; уміння розробляти та розглядати пропозиції щодо розширення асортименту продукції та послуг; уміння застосовувати загальнонауковий методологічний апарат, методи математичного аналізу у розрахунку та оцінюванні економічних показників діяльності підприємств готельно-ресторанного і туристичного бізнесу; здатність визначати та планувати економічні результати діяльності підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, формувати їх потенціал; уміння аналізувати та планувати фінансові показники господарської діяльності підприємства; уміння аналізувати використання ресурсів підприємства з					
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--

метою їх оптимізації, управління матеріальними, інформаційними та фінансовими потоками; уміння аналізувати та планувати обсяг виробництва (реалізації) продукції, її асортимент; уміння визначати потребу в матеріальних, трудових і фінансових ресурсах, необхідних для поточної діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів, використовуючи нормативно-технічну документацію; здатність планувати процеси у виробничій та організаційно-обслуговуючій підсистемах підприємств, оцінювати конкурентоспроможність підприємств (закладів), продукції, послуг на основі стандартних методик; уміння використовувати стандартні методики, здійснювати розроблення та обґрунтовування програм та обсягів надання послуг (виробництва продукції) із урахуванням особливостей застосування натуральних і вартісних показників у сфері готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів; здатність оцінювати за стандартними методиками конкурентоспроможність та економічний потенціал



<p>підприємств (закладів) на основі даних статистичної звітності, бухгалтерського обліку та спеціальних досліджень;</p> <p>– уміння досліджувати, аналізувати ринкове середовище, визначати ринкові можливості та підготовлювати матеріали до розроблення маркетингового плану підприємств (закладів) готельно-ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів</p>				
<p>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	☒	Переддипломна практика	"навчання через дію" безпосередньо на робочому місці	Захист звіту, диф.залік

Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до

<p>кваліфікації персоналу.</p> <p>Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p> <p>Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p> <p>Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p>Скласти та узгоджувати план власного дослідження і самостійно збирати матеріали за визначеними</p>					
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--

джерелами. Використовувати різноманітні інформаційні джерела для повного та всебічного встановлення певних обставин. Пояснювати характер певних подій та процесів з розумінням професійного та суспільного контексту. Аналізувати та використовувати законодавчі, нормативно-правові акти у забезпеченні діяльності закладів готельного та ресторанного				
бізнесу Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. Використовувати різноманітні інформаційні джерела для повного та всебічного встановлення певних обставин. Пояснювати характер певних подій та процесів з розумінням професійного та суспільного контексту. Аналізувати та використовувати законодавчі, нормативно-правові акти у	☒	Навчальна практика	"Навчання через дію" безпосередньо на робочому місці	Захист звітів. Підсумковий контроль – диф.залік.

забезпеченні діяльності закладів готельного та ресторанного бізнесу				
<p>Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p> <p>Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p> <p>Пояснювати характер певних подій та процесів з розумінням професійного та суспільного контексту.</p>	☒	Філософія	Лекції, демонстрація, пояснення, організація пошуку, організація тренування, організація спілкування, ознайомлення, осмислення, вирішення проблем, виконання вправ, розвиток умінь і навичок.	Індивідуальні завдання; студентські презентації та виступи на наукових заходах; інші види індивідуальних та групових завдань; залікове модульне тестування.ю семінарські заняття. Підсумковий контроль – екзамен.
Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та	☒	Безпека життєдіяльності	Лекції, демонстрація, пояснення, організація тренування, організація спілкування, ознайомлення, осмислення, вирішення проблем, виконання вправ, розвиток умінь і навичок.	Поточне опитування; залікове модульне тестування та опитування; презентації результатів виконаних завдань; семінарські заняття. Підсумковий контроль – залік.

<p>діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя. Пояснювати характер певних подій та процесів з розумінням професійного та суспільного контексту</p>				
<p>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. Розуміти</p>	☒	Інформаційні системи та технології	Лекції із використанням відео матеріалів, проблемні і інтерактивні, складання графічних схем і таблиць, стандартизовані тести; аналітичні звіти; розрахункові роботи.	Поточне опитування; тестування; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; практичні заняття; студентські презентації та виступи на наукових заходах. Підсумковий контроль – залік.

<p>принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. Використовувати різноманітні інформаційні джерела для повного та всебічного встановлення певних обставин.</p>				
<p>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації</p>	<p>☒</p>	<p>Іноземна мова професійного спрямування</p>	<p>Лекції (пояснення, розповідь, бесіда), робота з науковою літературою, словником, ділові ігри, рольові ігри.</p>	<p>Поточний контроль (перевірка монологічного та діалогічного мовлення, усного та письмового перекладу, написання самостійних і контрольних робіт, виконання тестових завдань). Підсумковий контроль - диференційований залік</p>

<p>обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг. Виконувати самотійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та</p>					
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--



форми рухової активності для ведення здорового способу життя.				
Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та	☒	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному бізнесі	Лекції, презентації, проблемні і інтерактивні, складання графічних схем і таблиць, стандартизовані тести; аналітичні звіти, реферати	Поточний контроль (опитування, тестування, експрес-контроль, контроль засвоєння навчального матеріалу, запланованого на самостійне опрацювання студентом). Підсумковий контроль – залік

<p>послуг закладів готельного і ресторанного господарства. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. ПРН19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ПРН25. Пояснювати характер певних подій та процесів з розумінням професійного та суспільного контексту. Аналізувати та використовувати законодавчі, нормативно-правові акти у забезпеченні діяльності закладів готельного та ресторанного бізнесу</p>				
<p>Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній</p>	☒	Фізичне виховання	Лекції (ознайомчі з теорією), практичні заняття з різних видів спорту, виконання вправ.	Особистісно-орієнтоване оцінювання, в основі якого є особисті досягнення протягом навчального року, активна робота під час заняття, заняття в позанавчальний час, участь у змаганнях усіх рівнів. Підсумковий контроль – залік.

системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.				
Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. Презентувати власні проекти і	☒	Українська мова професійного спрямування	Лекції (пояснення, розповідь, бесіда), робота з науковою літературою, словником, ділові ігри, рольові ігри.	Поточний контроль (перевірка монологічного та діалогічного мовлення, усного та письмового перекладу, написання самостійних і контрольних робіт, виконання тестових завдань). Підсумковий контроль - екзамен.

розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. Скласти та узгоджувати план власного дослідження і самостійно збирати матеріали за визначеними джерелами.				
Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами	☒	Право (Правознавство)	Лекції (пояснення, розповідь, бесіда), лекції-презентації, лекції-тренінги, практичні роботи, ситуаційні завдання.	Поточний контроль (опитування, тестування, експрес-контроль, контроль засвоєння навчального матеріалу, запланованого на самостійне опрацювання). Підсумковий контроль – екзамен.

<p>готельного та ресторанного бізнесу. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. Скласти та узгоджувати план власного дослідження і самостійно збирати матеріали за визначеними джерелами.</p>				
<p>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. Зберігати та</p>	☒	Вступ до гостинності	Лекція; семінарські заняття, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), презентацій	Поточне опитування; експрес опитування, тестування; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів комплексно-практичного індивідуального завдання; студентські презентації та виступи на наукових заходах. Підсумковий контроль – залік.

<p>примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p>				
<p>Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p>	☒	Харчова хімія	Лекція, семінарські, практичні заняття: вирішення кейсів, виконання в командах проблемноорієнтованого завдання, розв'язання задач.	Поточне оцінювання, контроль, усне та письмове опитування, самооцінювання та взаємооцінювання, тестування, колективне оцінювання методом «по колу», система накопичення балів, виконання самостійних та індивідуальних завдань. Підсумковий контроль – залік.
<p>Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. Пояснювати характер певних подій та процесів з розумінням професійного та</p>	☒	Вища математика	Навчальні лекції, виконання практичних вправ, тестових завдань; вирішення задач, самостійна робота в аудиторії та в домашніх умовах.	Поточне оцінювання, контроль, усне та письмове опитування, практичні завдання. Підсумковий контроль – екзамен.

<p>суспільного контексту.</p> <p>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Економічна теорія</p>	<p>Пояснення, бесіда, лекція, ілюстрація, практична, самостійна та індивідуальна робота</p>	<p>поточне опитування; залікове модульне тестування та опитування; презентації результатів виконаних індивідуальних завдань та досліджень; студентські презентації та виступи на наукових заходах. Підсумковий контроль – залік.</p>
<p>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Фінанси, грошовий обіг та кредит</p>	<p>Лекції (пояснення, розповідь, бесіда), лекції-презентації, практичні роботи, ситуаційні завдання, практичні роботи, вирішення управлінських задач.</p>	<p>Поточне опитування; тестування; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів практичних робіт. Підсумковий контроль – екзамен.</p>

готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового



<p>способу життя Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя</p>	<p>☒</p>	<p>Історія української культури</p>	<p>Пояснення, бесіда, лекція, ілюстрація, практична, самостійна та індивідуальна робота.</p>	<p>Поточне опитування; тестування; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів есе; студентські презентації та виступи на наукових заходах. Підсумковий контроль – екзамен.</p>
<p>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН2. Знати, розуміти і вміти</p>	<p>☒</p>	<p>Організація інноваційної діяльності в готельно- ресторанному бізнесі</p>	<p>Лекції, презентації, проблемні і інтерактивні, складання графічних схем і таблиць, стандартизовані тести; аналітичні звіти, реферати, розрахункові роботи.</p>	<p>поточний контроль; письмові роботи; тестування; індивідуально- дослідні завдання; самостійні завдання; практичні завдання</p>

використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

Аргументовано відстоювати свої погляди у

<p>розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. Використовувати різноманітні інформаційні джерела для повного та всебічного встановлення певних обставин. Аналізувати та використовувати законодавчі, нормативно-правові акти у забезпеченні діяльності закладів готельного та ресторанного бізнесу</p>				
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--