РЕАЛІЗАЦІЯ

ПРОПОЗИЦІЙ СТЕЙКХОЛДЕРІВ ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА (2025)

ПРОПОЗИЦІЇ

Запровадження практики опитування здобувачів 1-3 курсів щодо якості реалізації освітньої програми (Експерти НАЗЯВО)	Розроблено і запроваджено опитування здобувачів 1-3 курсів, які опановують дану ОП. Опитування серед студентів 1-3 курсів проведено у червні 2025 року. Результати опитування обговорювалися на засіданні кафедри, Науково-методичній раді та Вченій раді ДГУ та оприлюднені на сайті «Бюлетень якості вищої освіти» від 01.07.2025, випуск 19 (https://surl.li/uulnbm)
Запровадження заходів, які присвячені обговоренню проєктів ОП, за участю широкого кола зовнішніх стейкголдерів, роботодавців (Експерти НАЗЯВО)	**26.03.2025** відбулося обговорення шляхів вдосконалення ОП «Готельно-ресторанна справа» та «Туризм», що реалізуються на кафедрі. До обговорення долучилися: пані Вікторія Чемеринська – менеджер по персоналу ГРК «Хутір», пан Андрій Саленко, к.е.н. – заступник Голови Дніпровського осередка Міжнародної ГО «Скаути України», пан Денис Кащєєв – операційний директор туристичної агенції «Чотири сезони», пан Сергій Коротун, к.геогр. н, доцент – завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Національного університету водного господарства та природокористування. Присутніми були також студенти та випускники освітньо-професійних програм «Туризм» та «Готельно-ресторанна справа». Характеристику та оцінку ОП надали рецензенти та інші стейкхолдери, серед яких були: Гессен А.Є., к.е.н. – директор рекреаційного підприємства «Червоний маяк» (м. Дніпро), Тихончук Л. Х., д.держ. упр., професор – директор ДП НВО «Потенціал-Еко» (м. Київ), Єкимов С., к.е.н. – доцент кафедри торгівлі та фінансів факультету економіки та менеджменту чеського Університету природничих наук (м. Прага). Висловили свою думку і представники кафедри – пані Наталія Яковлева-мельник, старший викладач кафедри, пані Олена Акімова, начальник НМВ та Катерина Тиха – випускниця даної ОП. (https://dgu.edu.ua/news/20250327/)
	20.06.2025 в межах громадського обговорення ОП було проведено зустріч кафедри зі стейкхолдерами (https://dgu.edu.ua/news/20250621/) – роботодавцями, іноземними колегами, студентами, представниками академічної спільноти. До участі у засіданні були запрошені: пані Колісніченко Пауліна - проректор з міжнародного співробітництва ВШТІП Академії Прикладних Наук (м. Познань, Польща), доктор економічних наук;

	пан Єкимов Сергій – кандидат економічних наук, начальник міжнародного відділу, професор факультету економіки та менеджменту Чеського університету природничих наук (Прага, Чехія); пані Анастасія Генжер – менеджер з персоналу готелю TUI (Анталія, Туреччина). З числа роботодавців, що були присутні: пан Анатолій – директор рекреаційного підприємства «Червоний Маяк», кандидат економічних наук; пан Денис Кащєєв – операційний директор туристичної агенції «Чотири сезони»; пані Юлія Швець – директорка мережі кав'ярень Coffeine; З числа представників академічної спільности – НПП кафедри та пан Володимир Саричев, доктор економічних наук, професор, професор кафедри військової підготовки Університету митної справи та фінансів. Також були присутні студенти даної ОП Завізна Марина, Саленко Євген, Власенко Данило, Москалець Дар'я.. **16.02.2026** З метою вдосконалення ОП в частині застосування інформаційних технологій на кафедрі туристичного та готельно-ресторанного бізнесу відбувся практикоорієнтований методичний семінар за участі стейкхолдерів «Цифрові інновації у підготовці фахівців з гостинності». У заході взяли участь викладачі кафедри, керівництво університету та запрошені стейкхолдери – к.е.н., доцент Марина Лещенко, керівник інжинірингової лабораторії Noosphere Engineering School, та д.е.н., професор Ігор Ханін, співзасновник і радник ГО «Асоціація Noosphere» з питань стратегії та розвитку науки і технологій. Під час семінару було презентовано сучасні цифрові інструменти, що впроваджуються в освітній процес: авторські комп'ютерні програми для моделювання роботи готелю, програму JSolutions для створення цифрового готелю, хмарну систему автоматизації ресторанного обліку POSTER POS, можливості віртуального навчально-цифрового готелю, а також застосування Excel та AutoCAD у професійній підготовці фахівців у галузі гостинності.
Усунення псевдо-вибірковості вибіркових ОК в Кейсах 7 та 8. Розширення можливостей щодо вибору освітніх компонентів, у тому числі з інших ОП. Перегляд переліку вибіркових ОК та нормативно визначеної	Переглянута система вибору ОК, що відображено в розділі 7 нової редації «Положення про організацію освітнього процесу» (https://surl.li/ysfwgb). Повністю змінений підхід до планування вибіркової складової в ОП та НП, а також до формування персонального складу груп з вивчення вибіркових ОК. Всі вибіркові ОК (загальної та професійної підготовки) за всіма ОП, що реалізуються Університеті, мають однаковий обсяг (4 кредити

кількості здобувачів у групах з вивчення вибіркових ОК (експерти НАЗЯВО)	ЄКТС), що уможливлює обрання ОК з інших ОП та рівнів освіти, а також формування груп для вивчення цих ОК з числа здобувачів різних ОП. Сформовані катологи силабусів вибіркових ОК загальної та професійної підготовки, які оприлюднені на сайті (https://surl.li/nrfxup). Нова процедура вибору ОК апробована наприкінці 2024-2025 навчального року.
Невисока публікаційна активність окремих викладачів, задіяних до реалізації ОП, та переважно у вигляді публікації тез (експерти НАЗЯВО)	Починаючи з лютого 2025 року, НПП кафедри опубліковано 3 навчальних посібника, 1 монографію, 22 статті у фахових виданнях та виданнях, що входять до Scopus або WoS, зокрема: 1. Сазонець, О. М., Гессен, А. Є., Седлецька, О. В., Лучанська, Ю. Г. Стандарти формування безбар'єрного простору в готелях України на основі інклюзивних підходів. *Інвестиції: практика та досвід*. 2025. № 7 с. 27–32. 2. Сазонець І.Л., Гессен А.Є., Седлецька О.В., Лучанська Ю.Г. Стандарти створення безбар'єрного простору в ресторанах України на основі інклюзивних підходів. *Агросвіт*. 2025. № 7. С. 72 – 77. 3. Сазонець О.М., Гессен А.Є., Седлецька О.В., Яковлева-Мельник Н.Г. Електронний маркетинг і графічний дизайн у готельному бізнесі. *Ефективна економіка*. 2025. № 4. URL : https://www.nayka.com.ua/index.php/ee/issue/archive (дата звернення: 25.04. 2025 р.). 4. Сазонець І.Л., Джинджоян В.В., Яковлева-Мельник Н.Г., Седлецька О.В. Позиціонування дизайну в маркетингових стратегіях готельно-ресторанного бізнесу. *Інвестиції: практика та досвід*. 2025. № 8. С. 42 – 46. 5. Сазонець, О. М., Гессен, А. Є., Яковлева-Мельник Н.Г., Седлецька, О. В. Фінансування безбар’єрності та ініціативи органів влади в сфері інклюзії. *Державне управління: удосконалення та розвиток*. 2025. № 4. URL : https://www.nayka.com.ua/index.php/dy/article/view/6146/6218 (дата звернення: 25.04.2025 р.). 6. Сазонець І.Л., Гессен А.Є., Яковлева-Мельник Н.Г. Рівні корпоративної соціальної відповідальності вітчизняних корпорацій під час військових дій. *Інвестиції: практика та досвід*. 2025. № 9. С. 34 - 38 7. Сазонець О.М., Яковлева-Мельник Н.Г. Джерела фінансування безбар’єрності: вітчизняна практика та іноземний досвід. *Ефективна економіка*. 2025. № 5. URL: https://www.nayka.com.ua/index.php/ee

(дата звернення: 25.04. 2025 р.).
8. Сазонець І.Л., Зінкевич С.Р. Завдання сталого розвитку готельних підприємств в контексті реалізації програм міжнародних організацій. *Агросвіт*. 2025. № 10. С. 57 – 63.
9. Сазонець І.Л., Лучанська Ю.Г. Кулінарні технології лікувального харчування в організації оздоровчої діяльності санаторно-курортних закладів. *Ефективна економіка*. 2025. № 7. – URL : https://www.nayka.com.ua/index.php/ee/issue/archive (дата звернення: 18.07.2025 р.).
10. Сазонець І.Л., Лучанська Ю.Г. Складові організації лікувального харчування у санаторно-курортних закладах. *Агросвіт*. 2025. № 15. С. 43 – 48.
11. Сазонець І.Л., Лучанська Ю.Г. Сутність поняття «якість товару» та діяльність міжнародних організацій в сфері її забезпечення. *Агросвіт*. 2025. № 23. С. 45-50.
12. Сазонець І.Л., Лучанська Ю.Г. Товарознавча оцінка якості та безпечності харчових продуктів масового споживання на українському ринку. *Агросвіт*. 2025. № 24. С. 76-80.
13. Джинджоян В. В., Сазонець О. М., Гессен А. Є. Освітній кейс підготовки фахівців готельно-ресторанної справи та туризму до роботи в автоматизованих системах HoReCa. *Інвестиції: практика та досвід*. 2026. № 5. С. 48 – 55.
14. Санакоєва Н. Д., Данилюк Н. . Комунікаційні стратегії раїнських брендів у святковий період під час війни та їх вплив на масову аудиторію: аналіз кейсів. *Держава та регіони. Серія: Соціальні комунікації* . 2025. № № 2.. С. 113-124.
15. Санакоєва Н., Вербицька К. Проблеми рецепції іміджу неприбуткових організацій масовою аудиторією в Україні. *Держава та регіони. Серія: Соціальні комунікації*. . 2025. № № 2.. С. С 113-124.
16. Калько А. Д., Коротун С. І., Скорина Т. М., Словінська М. Г. Ризики в туризмі та сферах гостинності та рекреації США. Київ: Наук. зб. КНУ імені Тараса Шевченка “Географія та туризм”. 2026. Вип. 81. С. 33-39.
17. Коротун С. І., Калько А. Д., Скорина Т. М., Зубик Я. Я. Інтерактивні технології в ресторанних закладах. Київ: Наук. зб. КНУ імені Тараса Шевченка “Географія та туризм”. 2025. Вип. 70. С. 3-10.
18. Ковальчук С. В., Гриб В. Й., Калько А. Д. Екологічні і країнознавчі аспекти поширення річкового вугра. *Природнича освіта та наука*. Рівне. РДГУ. Видавничий дім «Гельветика». Випуск 3. 2025. С. 76-81.
19. Коротун С. І., Шаталов О. С., Скорина Т. М. Організація системи

	пожежогасіння в готельно-ресторанних закладах. Вісник НУВГП. Технічні науки. Рівне : НУВГП. Вип. 3 (99). 2025. 20. Hromyk O. M., Korotun S. I., Skoryna T. M. Prospects for the use of water resources of the Manevytsk United Territorial Community of the Kamin-Kashir District of the Volyn Region of Ukraine in recreational activities. Rehabilitation and Recreation. Vol. 19 No. 1 (2025). P.127-138. URL: https://rehabrec.org/index.php/rehabilitation/article/view/572 DOI: https://doi.org/10.32782/2522-1795.2025.19.1.12 (Scopus) 21. Korotun S. I., Burachyk A. I., Naprasnikov S. M. The state of development of health and recreational activities of the Municipal Enterprise "Rivne Regional War Veterans Hospital" Rivne Regional Council. Rehabilitation and Recreation. Vol. 19 No. 3 (2025). P.101-116. URL: https://rehabrec.org/index.php/rehabilitation/article/view/643 DOI: https://doi.org/10.32782/2522-1795.2025.19.3.9 (Scopus) 22. Larisa V. Dmitrikova, Marina F. Seferova, Ganna S. Maslak Olena Hruzdieva Alkylation of substituted sulfonamides with benzotrichloride and ipso-substitution of the p-toluenesulfonamide group with nucleophilic reagents. *Journal of Chemistry and Technologies*, Vol. 33, No. 3, 2025, 595-601, Україна. DOI: https://doi.org/10.15421/jchemtech.v33i3.332919
Приведення навчального плану заочної форми навчання у відповідність до вимог Стандарту та структурі ОП в частині обсягів щорічної практики на 1-3 курсах навчання (експерти НАЗЯВО)	Навчальний план підготовки фахівців за заочною формою здобуття освіти приведений у відповідність до вимог Стандарту вищої освіти, структури ОП та навчального плану підготовки фахівців за денною формою здобуття освіти. Рішенням Вченої ради від 24.04.2025 (протокол № 8) внесені зміни до даного планового документу для здобувачів вищої освіти всіх років набору (https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/portfolio/).
Визначення форми здобуття освіти за ОП та розрахункові строки виконання ОП за кожною з них (експерти НАЗЯВО)	Описова частина ОП у частині форм та термінів здобуття освіти за кожною з них приведена у відповідність до вимог чинного законодавства в галузі освіти, що віддзеркалено у «1.1. Загальна інформація» розділу «1. Профіль освітньо-професійної програми».
Перегляд методів навчання і активізація використання інтерактивних методів навчання (проблемних занять,	Системно впроваджено сучасні інтерактивні форми навчання, спрямовані на посилення практичної підготовки здобувачів. Упродовж 2025–2026 навчального року організовано серію гостьових лекцій, бінарних занять та професійних майстер-класів за

тренінгів, майстер-класів, в т.ч. з залученням фахівців-практиків) (експерти НАЗЯВО)	участю провідних експертів галузі, представників бізнесу, органів державної влади та міжнародних партнерів. Тематика заходів охоплювала актуальні питання індустрії гостинності: інклюзивні підходи в реабілітації (https://dgu.edu.ua/news/20250912/, https://dgu.edu.ua/news/202510211/), продовольчу безпеку (https://dgu.edu.ua/news/20250410_01/), інноваційні технології управління, організацію ресторанного та готельного сервісу (https://dgu.edu.ua/news/20250526/), розвиток MICE-індустрії та круїзного туризму. Особливу увагу приділено впровадженню практико-орієнтованих форматів навчання, зокрема проведенню занять безпосередньо на базах підприємств (кафе, готелі) (https://dgu.edu.ua/news/20250422/), використанню кейс-методів, професійних програмних продуктів (PMS-системи, авторські розробки) та залученню студентів до реальних виробничих процесів (https://dgu.edu.ua/news/20251112/, https://dgu.edu.ua/news/20250618/). Розширено можливості міжнародної мобільності здобувачів через презентації програм стажування та співпрацю з європейськими партнерами (https://dgu.edu.ua/news/20251127/, https://dgu.edu.ua/news/20251224/). Важливим результатом стало також оновлення змісту силабусів ОК із акцентом на інтерактивні методи навчання, що забезпечують формування сучасних професійних компетентностей. Реалізовані заходи сприяли підвищенню якості освітнього процесу, посиленню зв'язку з практикою та врахуванню актуальних запитів ринку праці і стейкхолдерів.
Залучення роботодавців до проведення аудиторних занять, майстер-класів тощо не носить системний характер (експерти НАЗЯВО)	В Університеті затверджений Графік залучення фахівців-практиків до освітнього процесу, який розміщений на офіційному сайті (https://surl.li/fttdfr). В організації освітнього процесу кафедра дотримується затвердженого графіку: ✓ **10.04.2025** - гостьова лекція (А. Гессен) - здорове харчування та продовольча безпека (https://dgu.edu.ua/news/20250410_01/); ✓ **22.04.2025** - бінарне заняття (Ю. Лучанська, А. Руковіцена, кав'ярня «Coffeine») - технології ресторанної продукції (https://dgu.edu.ua/news/20250422/); ✓ **26.05.2025** - зустріч із роботодавцем (Д. Кащєєв, «Чотири сезони») - моделі співпраці готелів і туроператорів (https://dgu.edu.ua/news/20250526/); ✓ **11.09.2025** - відкрита лекція (О. Вівсянник, м. Рівне) -

	курортний потенціал та медична галузь регіону (https://dgu.edu.ua/news/20250912/); ✓ **30.10.2025** - гостьова лекція (Д. Слюсар) - MICE-індустрія та діловий туризм (https://dgu.edu.ua/news/20251030/); ✓ **27.11.2025** - зустріч із міжнародними партнерами (U.C.M Italy) - стажування в Італії (https://dgu.edu.ua/news/20251127/); ✓ **10.12.2025** - зустріч із практиком (Г. Гапіч, м. Рівне) - організація реабілітації та сервісу в госпіталі (https://dgu.edu.ua/news/202512102/); ✓ **24.12.2025** - презентація стажування (Т. Мальянова, «Aqua Life», Болгарія) - можливості практики в Болгарії (https://dgu.edu.ua/news/20251224/); ✓ **05.02.2026** розширення програм міжнародного стажування (Т. Мальянова, «Aqua Life», Болгарія) (https://dgu.edu.ua/news/20260205/); ✓ **27.02.2026** - майстер-клас (С. Ільїнський) - приготування традиційної болгарської страви (баніца) (https://dgu.edu.ua/news/20260301/); ✓ **11.03.2026** - Гостьова лекція (В. Зайцев, inCRUISES) - круїзний туризм і робота індустрії (https://dgu.edu.ua/news/202603111/).
Оновлення та актуалізація змісту програми фахового іспиту з економічної теорії, для вступників, які здобули освітній ступінь бакалавра (магістра, ОКР спеціаліста) (експерти НАЗЯВО)	Замість фахового іспиту з економічної теорії, для вступників, які здобули освітній ступінь бакалавра (магістра, ОКР спеціаліста) за іншою спеціальністю запроваджений фаховий іспит з дисципліни «Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві». Нова редакція програми пройшла процедуру обговорення на засіданні кафедри у лютому 2026 року, передана на розгляд Приймальної комісії з подальшим схваленням на засіданні Вченої Ради Університету.
Оновлення та актуалізація змісту ОК нормативної частини навчального плану, оновлення переліку рекомендованої літератури з урахуванням власних публікацій НПП, які викладають (експерти НАЗЯВО)	Переглянутий та оновлений зміст ОК нормативної частини підготовки бакалаврів з готельно-ресторанної справи, оновлені переліки рекомендованої літератури з урахуванням власних публікацій НПП, які опубліковані в останні п’ять років включно з 2026 роком. Сформовані НМК кожної дисципліни та оприлюднені на сайті (http://info.dgu.edu.ua/handle/123456789/96)

РЕАЛІЗАЦІЯ

ПРОПОЗИЦІЙ СТЕЙКХОЛДЕРІВ ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА (2025)

Тихончук Леся Хотіївна – доктор наук з державного управління, професор, директор Державного підприємства науково-виробничого об'єднання «Потенціал-Еко» (м. Київ) запропонувала враховувати в процесі підготовки фахівців не тільки елементи економічної безпеки, але й харчової, фінансової, медичної та ін. Зустріч зі стейкхолдерами 26.03.2025 https://dgu.edu.ua/news/20250327/	Тихончук Л.Х. рекомендувала враховувати в процесі підготовки фахівців не тільки елементи економічної безпеки, але й харчової, фінансової, медичної та ін. Значною мірою ця пропозиція була запровадження шляхом розробки нової дисципліни за вибором для студентів ГРС «Сталий розвиток в сфері гостинності» (при розкриття змісту Цілей 1, 2, 3, 6, 8, 10) та певною мірою у дисципліні «Корпоративна соціальна відповідальність в індустрії гостинності». Крім того, у обов'язковій дисципліні «Організація ресторанного бізнесу», програму якої було суттєво оновлено, розглядаються такі питання як соціальні ресторани, інклюзивні ресторани, система організації харчування zero waste. Ці питання пропонуються також як теми курсових робіт з цієї дисципліни. Військові дії в Україні та зщабезпечення безпеки цивільного населення, реабілітація військових, актуалізація питань безбар'єрності висвітлюються в дисципліні «Курортна справа». В цьому році розширено тематику курсових робіт за цією тематикою з дисципліни «Курортна справа». Крім того, розширено тематику кваліфікаційних робіт, що пов'язані із функціонуванням сфери гостинності під час війни
Анастасія Генжер – менеджер з персоналу готелю TUI (Анталія, Туреччина) зауважила, що для спільної співпраці необхідно посилення мовних компетенцій, що було визначено на зустрічі зі стейкхолдерами 20.06.2025 https://dgu.edu.ua/news/20250621/	Посилено мовні компетенції за рахунок викладання професійних дисциплін англійською мовою («Основи підприємницької діяльності» проф. Сазонець О.М.) та розроблено «Методичні вказівки щодо використання іноземної термінології з дисципліни Товарознавство» (автори Сазонець І.Л., Лучанська Ю.Г.), «Методичні вказівки щодо використання іноземної термінології з дисципліни «Інженерна графіка» (автор Седлецька О.В.), «Методичні вказівки щодо використання іноземної термінології з дисципліни «Організація ресторанного господарства»(автор Лучанська Ю.Г.).
Пропозиція Кащєєва Д. Можливість та необхідність використання бази демонстраційних практичних рекламних матеріалів, що є в наявності у туристичної агенції	Директор туристичної агенції «Чотири сезони» Кащєєв Денис зазначив, що агенція має велику презентацію на 274 слайди, по суті базу готелів, з якими вона співпрацює і цей матеріал може стати основою для майбутнього заняття зі студентами. Цей матеріал було передано на кафедру і разом з наявним відео матеріалом скомпоновано навчальний відеоблок для студентів, що вивчають

в лекційних та семінарських заняттях (зустріч зі стейкхолдерами 20.06.2025) https://dgu.edu.ua/news/20250621/	дисципліну «Маркетинг в готельного та ресторанного бізнесу»
Директор рекреаційного підприємства «Червоний Маяк», кандидат економічних наук пан Анатолій Гессен наголосив на тому, що він планує розпочати постійну викладацьку діяльність на кафедрі, щоб системно поєднувати практику з теорією й сприяти підготовці кваліфікованих фахівців для нашої сфери. (зустріч зі стейкхолдерами 20.06.2025 р.) https://dgu.edu.ua/news/20250621/	Анатолій Гессен кілька років співпрацює з ВНПЗ ДГУ як рецензент дипломних робіт, а з 2024 р. є членом Державної екзаменаційної комісії. Також рекреаційне підприємство «Червоний Маяк» є базою практики де студенти отримують безпосередній досвід роботи в реальному секторі. З метою залучення стейкхолдера в штат кафедри ТГРБ було проведено роботу з його відповідності ліцензійним вимогам. 1. Підготовлено у співавторстві п’ять фахових статей з відповідної тематики. 2. Підготовлено на надруковано навчальний посібник у співавторстві «Корпоративна соціальна відповідальність в індустрії гостинності». 3. Підготовлені методичні матеріали з дисциплін, що будуть викладатися; 4. Проведено роботу з підвищення кваліфікації в сфері готельно-ресторанного бізнесу. На теперишній час має 7 пунктів педагогічної активності.
Саленко Андрій, к.е.н., заступник директора Дніпровської обласної організації «Скаути України» на зустрічі зі стейкхолдерами 26.03.2025 запропонував посилити соціальну складову освітніх компонентів за рахунок надання матеріалу щодо розвитку дитячого туризму та створення літніх таборів для дітей учасників бойових дій та ВПО; (https://dgu.edu.ua/news/20250327/)	З метою реалізації пропозиції стейкхолдера було розширено тематику курсових робіт з дисципліни «Курортна справа», зокрема запропоновано такі нові теми як: 1. Система реабілітації осіб з інвалідністю, дітей з інвалідністю на курортах; 2. Основні положення щодо реабілітації в Законі України «Про соціальний і правовий захист військовослужбовців та членів їх сімей»; 3. Основні положення щодо захисту населення Женевської Конвенції «Конвенція про захист цивільного населення під час війни»; 4. Технології лікувального харчування в організації оздоровчої діяльності санаторно-курортних закладів; 5. Організація лікувального харчування у санаторно-курортних закладах. Також було розширено тематику кваліфікаційних робіт бакалаврів , зокрема: 1. Реабілітація осіб з інвалідністю, дітей з інвалідністю на курортах;

	2. Індустрія гостинності для дітей: проблеми та перспективи; 3. Організація дитячого харчування у санаторно-курортних закладах; 4. Рекреаційний чинник у розвитку дитячих оздоровчих закладів; 5. Волонтерство в системі організації дитячих таборів в умовах війни.
Результати навчання необхідно пов'язувати з посиленням компетенцій в ІТ. Побажання стейкхолдерів, що були висловлені під час проведення практикоорієнтованого семінару за участю стейкхолдерів 16.02.2026 р. https://dgu.edu.ua/news/20260216/ .	В новому навчальному році в сфері використання інформаційних технологій проводиться: використання в навчальному процесі авторських комп'ютерних програм ТАРИФ, РЕЄСТРАЦІЯ, КАСОВИЙ ЗВІТ для студентів, що вивчають дисципліну «Організація готельного господарства» створених за допомогою середовища Microsoft Excel - к.е.н., доцента кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу Лисенко Олени Вікторівни; Інформаційні технології при викладанні дисциплін використовуються в наступних напрямах: Програма JSolitions у моделюванні діяльності цифрового готелю в умовах практикоорієнтованої підготовки фахівців готельно-ресторанної справи.- к.е.н., доцента кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу Гессен Анатолій Євгенович; Національна система хмарних рішень обліку в барах та ресторанах POSTER POS у викладанні дисциплін "Барна справа" та "Організація ресторанного господарства - викладач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу Лучанська Юлія Геннадіївни. Використання віртуального навчально-цифрового готелю у викладанні дисциплін з гостинності - д.е.н., професора завідувач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу Сазонець Ігор Леонідович. Використання програми Exel під час викладання дисципліни «Статистика в готельно-ресторанному справі» д.е.н., професор кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу Сазонець Ольга Миколаївна. Викладання дисципліни «Інженерна графіка» з використанням програми AUTOCAD. ст. викладач кафедри Седлецька Олена Володимирівна. викладає дисципліну «Інженерна графіка» з використанням програми AUTOCAD. Для організації проведення Міжнародного конкурсу кулінарного мистецтва було створено спеціальний Ютуб канал https://docs.google.com/spreadsheets/d/1uVzMBPJfg9NuL1wXE4AamLk95XWFl1Gc7yr5VZhFyts/edit?gid=2063467903#gid=2063467903

РЕАЛІЗАЦІЯ

ПРОПОЗИЦІЙ СТЕЙКХОЛДЕРІВ ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА (2025)

	Вся інформація про кафедру, останні події на кафедрі ТРГБ надається на сторінці кафедри у ФБ https://www.facebook.com/sazonetsigor/?locale=ru_ru
Пропозиція П. Колісниченко проректора з міжнародного співробітництва ВШТІП Академії Прикладних Наук (м. Познань, Польща) щодо активізації конкурсних ініціатив та надання міжнародних сертифікатів, що була висловлена за зустрічі кафедри зі стейкхолдерами (зустріч зі стейкхолдерами 20.06.2025 р.) https://dgu.edu.ua/news/20250621/	Вперше було проведено Конкурс кулінарного мистецтва у міжнародному форматі https://dgu.edu.ua/news/202602281/. У цьому році в конкурсі приймали участь представники університетів, коледжів, професійних училищ з таких областей як: Дніпропетровська, Харківська, Житомирська, Волинська, Рівненська, Хмельницька. Було представлено такі університети як: Державний університет «Житомирська політехніка» (чотири роботи), Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця, Відокремлений підрозділ «Дніпровський факультет менеджменту і бізнесу Київського університету культури», Вищий навчальний приватний заклад «Дніпровський гуманітарний університет». https://docs.google.com/spreadsheets/d/1uVzMBPJfg9NuL1wXE4AamLk95XWFl1Gc7yr5VZhFyts/edit?gid=2063467903#gid=2063467903
Рекомендації здобувачів вищої освіти, що були висловлені під час опитування https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/bulletin/bul19.pdf	Оновлено систему залучення студентів до наукової роботи. Затверджуються плани роботи наукового гуртка. Засідання гуртка обговорюються на засіданнях кафедри. Посилено залучення студентів до участі у щорічній конференції, проведено І тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, проведено майстер-клас з кулінарного мистецтва; Підготовлено Каталоги вибіркових дисциплін, які стали базою для вибору дисциплін. Обсяг кожної вибіркової дисципліни в університеті складає 4 кредити, що робить можливим міждисциплінарний підхід до вибору дисциплін.
Пропозиція студентки Завізної Марини щодо розвитку системи неформальної освіти (зустріч зі стейкхолдерами 20.06.2025) https://dgu.edu.ua/news/20250621/	За результатами міжнародного стажування в Італії (Асоціація UCM-Italy / Association UCM-Italy) у 2024 р. (https://dgu.edu.ua/news/20231024/) здобувачі Бондар Є., Круглик А., Санькова Д., які здобувають освіту за даною ОП, після отримання відповідних сертифікатів звернулися із заявою про визнання результатів міжнародного стажування в Італії як результати навчання, отримані ними у неформальній освіті та зарахувати їх як навчальну та виробничу практику згідно з навчальними планами. За результатами стажування у 2024 р. на базі спортивно-оздоровчого комплексу «Aqua Life» (сел. Кранево, Республіка Болгарія) здобувачі

РЕАЛІЗАЦІЯ

ПРОПОЗИЦІЙ СТЕЙКХОЛДЕРІВ ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА (2025)

	Бугасова М., Круглик А., Завізна М., Джулай Т. отримали сертифікати про міжнародне стажування (https://dgu.edu.ua/news/20231212/, https://dgu.edu.ua/news/20240227a/, https://dgu.edu.ua/news/20240608/ , https://dgu.edu.ua/news/20240919/). Ці сертифікати були зараховані як результати навчання, отримані у неформальній освіті. Студентам групи ГР-22 Краснощоков О., Журба А., Ігонін А., що навчалися з 27.05.2024 р. по 17.06.2024 р. на курсах «Маркетинг міжнародного туризму та гостинності» було перезараховано тему 2 дисципліни «Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу» «Характеристика маркетингового середовища». На засіданні кафедри з підведення підсумків 2024/2025 н.р було оприлюднено 79 сертифікатів неформальної освіти за якими викладачами було зараховано окремі теми у відповідних дисциплінах. Крім цього інформація про опанування студентами курсів неформальної освіти була представлена стейкхолдерам на зустрічі зі стейкхолдерами 20.06.2025 р. https://dgu.edu.ua/news/20250621/
Оновлення переліку вибіркових ОК професійної підготовки з метою актуалізації змісту підготовки фахівців в галузі гостинності та наближення до сучасного розвитку галузі та вимог ринку праці (проф. Сазонець І.Л., Гессен А.Є.)	Розроблені та запропоновані нові вибіркові ОК професійної (спеціальної) підготовки «Організація послуг кейтерингу», «Корпоративна соціальна відповідальність в індустрії гостинності», «Сталий розвиток в сфері гостинності». Запропоновані ОК забезпечено методичними матеріалами. З ОК «Корпоративна соціальна відповідальність в індустрії гостинності» авторським колективом кафедри видано навчальний посібник (https://surl.lu/vfruhz). Нові вибіркові ОК представлені в каталозі силабусів вибіркових ОК циклу професійної підготовки (https://surl.li/ojpsyi).
Оновлення переліку вибіркових ОК загальної підготовки з метою модернізації змісту освіти, розвитку критичного мислення, громадянської свідомості та формування соціально відповідальної особистості майбутнього фахівця галузі гостинності (доц.	Розроблені та запропоновані нові вибіркові ОК «Історія України в контексті європейського виміру», «Соціальні проблеми суспільства», «Міжкультурна комунікація в інтернет-просторі», «Політична соціологія». Запропоновані вибіркові ОК забезпечені навчально-методичними матеріалами та пропонуються для вивчення на першому та другому році навчання для здобувачів всіх ОП, що реалізуються в Університеті. Нові ОК представлені в каталозі силабусів вибіркових ОК циклу загальної підготовки (https://surl.li/pardzt).

Крашеніннікова Т.В., доц. Лимар А.П.)		
ГАРАНТ освітньо-професійної програми:		***Ігор САЗОНЕЦЬ, доктор економічних наук, професор***