

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Вищий навчальний приватний заклад "Дніпровський гуманітарний університет"
Освітня програма	27745 готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа

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:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	295
Повна назва ЗВО	Вищий навчальний приватний заклад "Дніпровський гуманітарний університет"
Ідентифікаційний код ЗВО	32495593
ПІБ керівника ЗВО	Кириченко Олег Вікторович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	dgu.edu.ua

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	27745
Назва ОП	готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Повна загальна середня освіта, ОКР «молодший спеціаліст», Бакалавр, Магістр (ОКР «спеціаліст»)
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	кафедра права, кафедра психології, кафедра міжкультурних комунікацій та соціально-гуманітарних дисциплін
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	вул. Василя Сліпака, 35 А, м. Дніпро, Україна
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	376623
ПІБ гаранта ОП	Сазонець Ігор Леонідович
Посада гаранта ОП	професор
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	sazonets@dgu.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(067)-632-50-05
Додатковий телефон гаранта ОП	<i>відсутній</i>

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

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

Освітня програма (ОП) «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа має чіткі цілі, які забезпечують професійну підготовку майбутніх фахівців із сформованими загальними і професійними компетентностями. 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 розпочалося наприкінці 2017 року та враховувало пропозиції роботодавців та досвід колективу університету у підготовці фахівців у сфері гостинності. Перший набір на ОП здійснений у 2018 році.

У 2020 році ОП була значно оновлена та удосконалена, 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) та вимогами ринку праці. ОП пройшла процедуру рецензування провідними фахівцями-практиками, розглянута на засіданні Вченої ради (протокол № 8 від 20.08.2020) та запроваджена в освітній процес наказом № 36-02 від 31.08.2020.

Продовжуючи роботу щодо моніторингу якості реалізації ОП, наказом від 30.12.2020 № 99-02 створено робочу групу з оновлення та перегляду ОП. Робочою групою проведено консультації з представниками роботодавців (<https://dgu.edu.ua/news/20210523%D0%Bo/>), проаналізовано пропозиції здобувачів та винесено оновлену ОП на громадське обговорення шляхом оприлюднення проєкту на офіційному сайті. Оновлену ОП розглянуто і схвалено Вченою радою (протокол від 27.05.2021 №9) та введено в дію наказом від 10.06.2021 № 51-02.

28-29.10.2021 ОП пройшла акредитаційну експертизу, під час якої було висунуто ряд зауважень щодо змісту ОП. Наказом ректора від 03.02.2022 № 08-02 створено робочу групу з перегляду ОП, яка ретельно опрацювала та врахувала всі зауваження експертної групи, побажання стейкхолдерів і здобувачів. Проєкт нової ОП було подано на громадське обговорення на сайті (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/poll/>), а також отримано рецензії зовнішніх стейкхолдерів. ОП розглянуто та схвалено Вченою радою (протокол від 26.05.2022 № 9) та введено в дію наказом № 39-02 від 01.06.2022. У 2022 році прийом здобувачів здійснювався вже на оновлену ОП.

Відповідно до наказу Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти від 26.09.2023 № 1058-Е у період з 12 до 14 жовтня 2023 року в ДГУ працювала експертна група з проведення акредитаційної експертизи ОП «Готельно-ресторанна справа». Після завершення процедури акредитації було вдосконалено ОП у відповідності до зауважень НАЗЯВО та визначено, що в умовах подолання наслідків військових дій, збільшення ролі реабілітації є доцільним скорегувати фокус ОП на питання, що пов'язані зі створенням безбар'єрного простору та посиленням підготовки в сфері курортної справи. Дисципліну «Курортна справа» було введено в ОП як професійну, а ціла низка дисциплін була доповнена питаннями та темами, що стосуються безбар'єрності у ГРС.

5. Інформація про контингент здобувачів вищої освіти на ОП станом на 1 жовтня поточного навчального року у розрізі форм здобуття освіти та ліцензійний обсяг за ОП

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2024 - 2025	46	24	16	0	0
2 курс	2023 - 2024	53	11	18	0	0
3 курс	2022 - 2023	48	28	23	0	0
4 курс	2021 - 2022	46	23	0	0	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	27745 готельно-ресторанна справа
другий (магістерський) рівень	програми відсутні
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	програми відсутні

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	5239	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)	5239	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>opp_241b_2024.pdf</i>	YH7evzfQQ3ov1RFf+BooBlPvvZlhnE2TyYesfts5iJ8=
Навчальний план за ОП	<i>np_241b_20241.pdf</i>	vGqOVkBwOH3uaUkJCUpXExjkyTCJ2QlsVHG2WAcMV n0=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>rev_241b_2024.pdf</i>	lyoW5Ac8YUuQ/rgqBDvetgKESPPSkI/K6ZWKem/ADS8 =

1. Проектування освітньої програми

Чи освітня програма дає можливість досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти? 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?

В ОП повною мірою 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 (національних та закордонних).

Під час навчання та викладання ОК використовуються визначені Стандартом загальнонаукові та спеціальні методи пізнання суспільних явищ, методики економічної оцінки діяльності підприємств СГ; інформаційно-комунікаційні технології, які гармонійно поєднуються з інтерактивними технологіями та методами навчання і знаходять віддзеркалення в силабусах та навчально-методичних комплексах ОК.

Чи зміст освітньої програми враховує вимоги відповідних професійних стандартів (за наявності)?

Професійний стандарт відсутній

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням потреб заінтересованих сторін (стейкхолдерів)?

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

з урахуванням пропозицій випускників: (1) переглянуто тематику ОК професійного спрямування «Інженерна графіка», «Інформаційне забезпечення готельно-ресторанного та туристичного бізнесу»; (2) з метою формування комунікаційних навичок та стресостійкості запроваджено вибірково ОК «Психологія комунікації», «Психологія

управління», «Командоутворення».

- за результатами опитування здобувачів випусковій кафедрі запропоновано розглянути питання щодо підвищення якості презентацій та змісту вибіркового ОК; присутності на презентаціях вибіркового ОК експертів у відповідній галузі, які б могли довести власними прикладами необхідність тієї або іншої дисципліни в професійному становленні майбутніх фахівців.

- роботодавці

Згідно рецензій-відгуків від керівників та фахівців ГРС, які позитивно оцінюють зміст та структуру ОП, враховано наступні рекомендації: посилено викладання іноземної мови та запроваджено ОК «Друга іноземна мова»; визначено роль і місце ОК психологічного спрямування у підготовці фахівців ГРС; переглянуто зміст підготовки в контексті підготовки в питаннях інклюзії, питань інформаційно-технічного забезпечення роботи закладів гостинності шляхом перегляду структури та змісту відповідних ОК.

- академічна спільнота

з метою формування національної ідентичності здобувачів та знань з історичної спадщини регіону, виховання толерантності як ціннісної основи фахівця запроваджено ОК «Регіональні студії»; змінений фокус ОП та підхід до підготовки фахівців з акцентуванням уваги на безбар'єрності та доступності в ГРС та особливо в курортній справі. Протокол засідання кафедри від 11.03.2024, № 6.

- інші стейкхолдери

враховано отримані під час проведення днів відкритих дверей пропозиції батьків абітурієнтів та інших потенційних споживачів (замовників) освітніх послуг, експертів: (1) з метою удосконалення проф.-орієнт. мовної компетентності та підготовки випускників до участі у міжн.проєктах та стажуваннях запроваджено ОК «Друга іноземна мова»; (2) переглянуто фокус ОП, чітко визначено мету та унікальність ОП з урахуванням психол. та соц. спрямування проф. діяльності. Враховані зауваження експертів НАЗЯВО: (1) усунуто невідповідність розподілу кредитів ЄКТС на види практики, відповідно до вимог Стандарту ВО (щонайменше 4 кредити ЄКТС на рік); (2) виокремлено кредити ЄКТС на написання курс. робіт, на підготовку до складання компл. іспиту ПА; (3) збільшений обсяг кредитів, спрямованих на підготовку кваліфікаційної роботи.

Пропозиції враховані в розділі 2. «Перелік компонент освітньо-професійної програми та її логічна послідовність» ОП (протокол Вченої ради № 8 від 25.04.2024), а також у Навчальному плані схваленого Вченою радою ВНПЗ ДГУ № 7 від 28.03. 2024 р.

Чи мета освітньої програми відповідає місії та стратегії закладу вищої освіти?

Місією Університету є формування високоосвіченої особистості з моральними й демократичними цінностями, підготовка високопрофесійного, конкурентоспроможного фахівця, який усвідомлює сутність і соціальну значущість своєї професії, поважає закон і здатний діяти за принципами справедливості для сталого розвитку суспільства. Ціллю № 10 Сталого розвитку є досягнення рівності, що відповідає фокусу ОПП. Фокус ОПП повністю відповідає Візії Університету, яка полягає в тому, що заклад вищої освіти вбачається як інтелектуальний освітньо-науковий простір, інтегрований до світової наукової та освітнянської спільноти, заснований на принципах доброчесності, професіоналізму, самовідданості, престижу, рівності та гендерно-чутливого лідерства заради розбудови безпечного суспільства. <https://dgu.edu.ua/pro-universitet/zagalna-dovidka/>. Цілі ОП спрямовані на формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу, повною мірою відповідають положенням Концепції розвитку освітньої, наукової та інноваційної діяльності Дніпровського гуманітарного університету на 2022-2026 роки, а також основним завданням та обов'язкам університету п. 1.12 та 1.20 Статуту ВНПЗ «ДГУ» (<https://dgu.edu.ua/pro-universitet/informaciina-vidkritist/>)

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку науки і спеціальності?

ПРН безпосередньо корелюють з тенденціями розвитку ринку гостинності. Колектив авторів під час перегляду ОП намагався повною мірою врахувати вимоги до фахівців СГ, толерантності та поваги до мультикультурності, рівності, відданості своїй справі та професійній етиці, почуття національної ідентичності, професійної гідності, уваги до людей з інвалідністю та інших маломобільних груп населення. Актуальність кадрового забезпечення СГ зумовлена підвищенням вимог щодо ефективності діяльності та управління підприємствами ГРС, що призводить до посилення ролі правового забезпечення діяльності підприємств ГРС, їх соціальної відповідальності, вимог інклюзивного простору (ПРН 1, ПРН 2, ПРН 19, ПРН 20, ПРН 21, ПРН 22, ПРН 25, ПРН 26), технологічної складової (ПРН 9, ПРН 10, ПРН 12, ПРН 14), менеджменту (ПРН 4, ПРН 6, ПРН 13, ПРН 15, ПРН 16, ПРН 23), комунікацій (ПРН 3, ПРН 8, ПРН 17, ПРН 18, ПРН 24), інформаційних технологій (ПРН 5, ПРН 6, ПРН 7, ПРН 11), професійної етики (ПРН 8, ПРН 17), мовної підготовки (ПРН 3, ПРН 8, , ПРН 24,) психологічної підготовки (ПРН 3, ПРН 8, ПРН 17, ПРН 18) у підготовці фахівців та набуття випускниками ОП відповідних ПРН. Формування вищезазначених якостей відбувається також завдяки залученню здобувачів до проведення наукових заходів, майстер-класів, тренінгів, міжнародного стажування, а також участі у роботі наукового гуртка.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням

тенденцій розвитку ринку праці, галузевого та регіонального контексту?

При формулюванні цілей і ПРН ОП враховані стратегічні та концептуальні документи регіону і міста у міжгалузевому та галузевому контекстах – вони визначають рівень знань, практичних навичок фахівців, які будуть затребувані на національному та регіональному ринках праці: Стратегія регіонального розвитку Дніпропетровської області на період до 2027 року; Стратегія розвитку міста Дніпра «Стратегія Дніпра 2030»; Програма розвитку туризму у Дніпропетровській області на 2014 – 2022 роки” (зі змінами) та продовження терміну дії програми до 2025 року .

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 – ПРН 4, ПРН 19, ПРН 20;

Регіональні потреби – поліпшення інфраструктури СГ, розвиток підприємств СГ; розробка нових видів послуг та внесення удосконалення в існуючі; запровадження світових стандартів обслуговування в підприємства СГ, а також дотримання вимог професійної етики під час надання послуг – ПРН 1, ПРН 5, ПРН 6, ПРН 10, ПРН 18.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням досвіду аналогічних вітчизняних освітніх програм?

Під час вдосконалення ОП було проаналізовано досвід розроблення та реалізації аналогічних ОП у провідних національних закладах освіти:

НУ «Запорізька політехніка» <https://zp.edu.ua/kafedra-turystychnogo-gotelno-go-ta-restorannogo-biznesu>, Харківський національний економічний університет ім. Семена Кузнеця <https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/1/Gotelno-restorannyj-biznes-OPP-2022-bakalavr.pdf>, Національний інститут харчових технологій

https://drive.google.com/file/d/1RBJU5PV8PFu1y_K27IsbXURjDKBBTj1/view, Київський національний торговельно-економічний університет <https://knute.edu.ua/file/MjkwNQ==/8b554d173e92ab230b4b342c99be48a6.pdf> ,

Полтавський університету економіки та торгівлі

(http://puet.edu.ua/sites/default/files/241_grs_opp_bakalavr_2019.pdf), Запорізький національний університет

(<https://www.znu.edu.ua/ukr/pk/4362/bakalavr/12405>). Особлива увага приділялася співвідношенню обсягу у

кредитах ЄКТС різних блоків ОК, практичній складовій підготовки бакалаврів з ГРС, обсягу соціально-гуманітарної

підготовки, яка покликана формувати такі здатності випускника як комунікація, креативність, толерантність, та

повага до мультикультурності, прав та свобод людини. Жодна з програм не взята за зразок, оскільки під час

перегляду ОП враховувався регіональний аспект організації СГ та рекреаційні особливості регіону, що і визначає

особливість ОП. Позитивною запозиченою практикою є збільшення обсягів фундаментальних та фахових

дисциплін, запровадження вивчення другої іноземної мови, дисциплін професійного спрямування, що стосуються

управління, психологічної підготовки та соціальних аспектів ГРС. Соціальні аспекти в нашій програмі посилено

висвітленням питань інклюзивного середовища в ГРС.

ОП розвивається та прагне досягнення конкурентоздатності через залучення до освітнього процесу на умовах

сумісництва провідних фахівців у СГ (рестораторів, готельєрів, барменів), урізноманітнення форм і методів

навчання, організацію практичних занять безпосередньо у закладах СГ або із залученням професіоналів-практиків

до бінарних занять (<https://dgu.edu.ua/news/20230914/>)

З урахуванням результатів співставлення ОП, що реалізуються у вищезазначених ЗВО, 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 спеціальних (фахових) компетентностей (СК

14, СК 15, СК 16, СК 17), програмних результатів навчання (ПРН 23, ПРН 24, ПРН 25, ПРН 26) та переліку

вибіркових ОК, що пропонуються здобувачам для опанування.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням досвіду аналогічних іноземних освітніх програм?

Під час вдосконалення ОП було проаналізовано досвід розроблення та реалізації аналогічних ОП у окремих

зарубіжних закладах освіти, зокрема: “Академія туризму” Анталія, Туреччина (<https://antcol.ru/abiturientu/>) та

Чеський університет природничих наук, Прага, Чехія (<https://www.pef.czu.cz/en>)

<https://www.facebook.com/sazonetsigor/posts/pfbidoy3sKxwzXkB1ZzTA3rosgrF9b8J1MArGjeYy9dMLAL5K73hLj97mMe5kfiUG9ij8rl>. Якщо в «Академії туризму» було вивчено структуру ОПП без ретельного співставлення та покрокового

аналізу, то в Чеському університеті природничих наук проводились документальний аналіз програми, інтерв’ю з

представником кафедри, спільні наукові дослідження та публікаційна активність. Проведення спільних наукових

конференцій, що присвячено агроєкології та екосистемам, надало можливість більшою мірою враховувати стандарти

зеленої економіки, Сталого розвитку в ОК ОПП.

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

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

60

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

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

ОК програми забезпечують отримання фундаментальних знань з економіки ГРГ (Економічна теорія; Фінанси, грошовий обіг та кредит; Економіка підприємства в ГРГ; Бухгалтерський облік в ГРГ; Аналіз діяльності підприємств ГР та тур.бізнесу), 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 гот. господарства; Організація рест.господарства), управлінської складової ГРГ в умовах ринку та з урахуванням наслідків воєнних дій (Менеджмент ГРБ; Маркетинг ГРБ; Курортна справа), набору інструментів вирішення завдань щодо правового та інформаційного забезпечення підприємств ГРГ (Інформаційні системи та технології; Інформаційне забезпечення ГР та тур. бізнесу; Право (Правознавство), знань про основи проектування будівель готелів та ресторанів (Інженерна графіка; Громадське будівництво, інженерне обладнання будівель в ГРГ; Проектування об'єктів ГРГ; Устаткування закладів ГРС, тощо), а також набуття мовних компетенцій та глибокої університетської освіти (Українська мова професійного спрямування; Іноземна мова професійного спрямування; Філософія; Безпека життєдіяльності; Історія української культури).

Ознайомча, виробнича та переддипломна практики дозволяють набутти практичні навички використання знань під час професійної діяльності, а також вирішення професійних завдань із застосуванням норм та стандартів забезпечення безпеки споживачів послуг підприємств СГ.

Вибіркові ОК мають на меті поглибити та диверсифікувати знання предметної області спеціальності (Друга іноземна мова; Психологія комунікацій; Психологія лідерства; Командоутворення), а також набутти навички ефективної комунікації та психологічної готовності до вирішення професійних завдань. 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. 7 Положення про організацію освітнього процесу у ВНПЗ“ДГУ” (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diynalnist/norm-doc/>), індивідуальна освітня траєкторія (ІОТ) здобувача забезпечується чітко регламентованою процедурою вільного вибору дисциплін та форм навчання. ІОТ фіксується в інд. навчальному плані здобувача та забезпечується переліком обов'язкових для вивчення ОК й доповнюється здобувачем з урахуванням власних інтересів, інтелектуальних потреб та здібностей вибірково ОК ОП. Загальний обсяг вибірових дисциплін складає 25% і становить 60 кредитів ЄКТС. Їх перелік забезпечує поглиблення загальних та фахових (спеціальних) компетентностей, визначених ОП, та розвиток академічної 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 їх відповідну кількість згідно з визначеною кількістю кредитів. Як правило, всі кейси вибірових ОК сформовані з урахуванням принципу альтернативності (не менше двох приблизно рівноцінних альтернатив на кожну позицію вибору). Силабуси вибірових ОК для ознайомлення заздалегідь розміщуються на сайті університету (<https://dgu.edu.ua/studentu/nm-kompleksi/>). Починаючи з поточного н.р., поступово запроваджується практика формування «Каталогів силабусів вибірових ОК».

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

Процедура вибору ОК регламентована п. 7 Положення про організацію освітнього процесу у ВНПЗ“ДГУ” (<https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/roo0124.pdf>). Вибір ОК розпочинається з 2 семестру. Здобувачі, які вступили на навчання мають змогу здійснювати вибір наприкінці листопада на наступний весняний семестр, в подальшому, як і здобувачі, які навчаються на старших курсах, – наприкінці навчального р. на наступний р. ОК сформовані у каталоги відповідного спрямування та оприлюднені на сайті (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diynalnist/portfolio/>). Презентації вибірових ОК, для здобувачів 2023 р. набору проведено у період 20-24.11.2023 (наказ від 06.11.2023 № 138-02) (<https://dgu.edu.ua/news/20231115/>, <https://dgu.edu.ua/news/20231124/>) та 13-17.05.2024 (наказ від 26.04.2024 №36-02) (<https://dgu.edu.ua/news/20240508a/>, <https://dgu.edu.ua/news/20240518/>). За результатами презентацій, на підставі заяв здобувачів, видані накази (від 18.12.2023 № 155-02, 20.06.2024 №57-02) про формування персонального складу груп з вивчення вибірових ОК. Вперше було реалізовано автоматичне подання заяв з використанням хмарних технологій (Google-форма). Для здобувачів 2024 р. набору презентації будуть проводитись у листопаді 2024 р. Заяви на вибір ОК надаються шляхом заповнення Google-анкети та оброблюються автоматично. Графік презентацій вибірових дисциплін оприлюднено на сайті ВНПЗ ДГУ (<https://dgu.edu.ua/files/images/pages/news/2024/05/08/doc.pdf>)

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 трьох видів практичної підготовки протягом всього періоду навчання, загальний обсяг яких становить 17 кредитів ЄКТС: ознайомча практика – 4 кредити ЄКТС (2 семестр–3 тижні); навчальна практика – 8 кредитів ЄКТС (у 4 та 6 семестрах по 3 тижні); переддипломна практика – 5 кредитів ЄКТС (8 семестр – 4 тижні). Програми практик побудовані таким чином, що дають змогу відпрацьовувати навички професійної діяльності фахівців ГРС різних служб підприємств сфери гостинності.

Ознайомча практика забезпечує формування загальних (ЗК3, ЗК10, ЗК12, ЗК13) та фахових компетентностей, визначених ОП (СК1, СК3, СК4).

Навчальна практика забезпечує закріплення отриманих загальних (ЗК3, ЗК4, ЗК5) та фахових компетентностей (СК1, СК3, СК6, СК9, СК10, СК11, СК14, СК17).

Переддипломна практика забезпечує закріплення отриманих фахових компетентностей (СК1–СК17).

Практичну підготовку здобувачі проходять на провідних підприємствах регіону різних форм власності (в ресторанах, готелях, ГРК) на підставі укладених договорів про співпрацю, а також за кордоном (<https://dgu.edu.ua/news/20230905/>, <https://dgu.edu.ua/news/20230706/>, <https://dgu.edu.ua/news/20230623/>) Усі види практик забезпечено програмами. Загальні засади організації та вимоги щодо документального супроводження всіх видів практик закріплені у Положенні про практичну підготовку та організацію практики здобувачів вищої освіти 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

Набуття soft skills реалізується шляхом викладання вибір.ОК, спрямованих на вироблення культури мовлення та публічних виступів, розбудови еф.комунікації та форм.лідерських якостей: (1) комунікативність (ПРН 3, ПРН 7, ПРН 8, ПРН 13, ПРН 16, ПРН 17, ПРН 18, ПРН 19, ПРН 25) – ОК: Друга ін.мова; Культура діл.спілкування; Психологія комунікації; Психологія лідерства; Командоутворення; Культура ГРС; (2) цифрова компетентність (ПРН2, ПРН5, ПРН7) – ОК Інф. системи та технології; Інф.забезпечення ГР та тур.бізнесу; (3) креативність і критичне мислення (ПРН1, ПРН4, ПРН6, ПРН10, ПРН18, ПРН24) – ОК Історія світової культури; Регіональні студії; Основи менеджменту та маркетингу; Менеджмент ГРБ; Основи підпр.діяльності; Анімаційна діяльність у СГ; Реклама та PR в ГР та тур.бізнесі); (4) презентаційні навички (ПРН16, ПРН17, ПРН18) – ОК Основи менеджменту та маркетингу; Маркетинг ГРБ; Організація іннов.в ГРБ).

ОП дозволяє набутти соц.навички як через ОК, що формують основні ЗК (Філософія; Історія укр.культури; Ін.мова проф.спрямування; Політологія; Діл.протокол та етикет), так і опосередковано – через фахові ОК: Орг.-ція ГТ; Орг.-ція РГ; Упр.якістю продукції та послуг в ГРБ; Проф.етика та етикет у закладах ГРГ, на заняттях з яких необхідними компонентами є робота в команді, уміння вирішувати конфлікти.

Значну роль у розвитку soft skills відіграє заняття у “Щколі ораторської майстерності”(https://dgu.edu.ua/news/20240714/), а також участь у різноманітних студ.творчих та наук. заходах, виступах на тренінгах, семінарах та конференціях.

Продемонструйте, що зміст освітньої програми має чітку структуру; освітні компоненти, включені до освітньої програми, становлять логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дають можливість досягти заявленої мети та програмних результатів навчання. Продемонструйте, що зміст освітньої програми забезпечує формування загальнокультурних та громадянських компетентностей, досягнення програмних результатів навчання, що передбачають готовність здобувача самостійно здійснювати аналіз та визначати закономірності суспільних процесів

Вимоги до змісту та структури ОП визначені Положенням про порядок перегляду та оновлення освітніх програм ВНПЗ ДГУ (наказ від 30.10.2020, № 97-02 (<https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/Положення%20складання%20та%20оновлення%20ОП%2В%2В.pdf>)). Зміст ОП, її фокус та перелік ОК мають чіткий логічний зв'язок та спрямовані на досягнення заявлених РН та забезпечення відповідності сучасним вимогам до професіоналів у СГ. ОП має чітку структуру, у якій обґрунтовано профіль програми, наведено в логічній послідовності ОК; обґрунтовано форму атестації (комплексний іспит та захист квал.роботи); наведено матриці відповідностей компетентностей та забезпечення РН ОК. Передбачені ОК становлять логічну взаємопов'язану систему, що відображено в структурно-логічній схемі ОП, відповідно до якої здобувачі освіти розпочинають професійну підготовку з ОК, що формують загальні компетентності та soft skills, а також знайомство з професією.. Загальнокультурні та громадянські компетентності досягаються за рахунок таких ОК як: ЗП 06 «Історія української культури», ЗП 07 «Українська мова професійного спрямування» та цілою низкою запропонованих ОК за вибором. Досягнення РН, що передбачають готовність здобувача самостійно здійснювати аналіз та визначати закономірності суспільних процесів відбувається за рахунок: ОК 01 «Філософія», ОК 08 «Право (Правознавство)», ПП 04 «Економічна теорія», ПП 05 «Фінанси, грошовий обіг та кредит» та цілою низкою запропонованих ОК за вибором

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

Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу, навчальний час здобувачів визначається кількістю облікових одиниць часу, відведених для реалізації ОП підготовки фахівців на першому рівні вищої освіти. ОК НП (навч.дисципліни та практики) плануються в обсязі 3 і більше кредитів ЄКТС, а їх кількість на н.р. не перевищує 16.

Обсяг ОК у годинах кратний цілому числу кредитів.

Трудомісткість навч.навантаження здобувача включає час, витрачений на відвідування аудиторних занять, сам. та інд. роботу, практич.підготовку, а також на ПК. Час для сам.роботи регламентується НП і складає від 50 до 70 % загального обсягу навч.часу, відведеного для вивчення ОК. Навантаження здобувача складається з контактних годин (лекцій, практич. та сем. занять, консультацій тощо), сам. та інд. роботи, підготовки та проходження ПК, на які розподіляються кредити, встановлені для ОК.

Розподіл загального обсягу годин ОП між ауд.годинами та годинами сам.роботи здобувачів становить: за нормативною частиною – 40,2% (2172 годин) проти 59,8% (3228 годин), за вибірковою частиною ауд.години становлять 39,2% (706 годин), відведені на сам.роботу години становлять 60,8 % (1094 годин)

Яким чином структура освітньої програми, освітні компоненти забезпечують практикоорієнтованість освітньої програми? Якщо за ОП здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти, опишіть модель та форми її реалізації

Серед аудиторних. годин переважають: за норм. частиною ОП – сем. та практич. заняття (1520 годин, 70%); за вибірковою частиною – сем. та практич. заняття (452 години, 64%). Даний підхід до розподілу аудиторних годин між видами занять зумовлений практико орієнтованим навчанням, необхідністю отримання саме практичних навичок та побажаннями здобувачів (за результатами опитувань).

Підготовка здобувачів за дуальною формою освіти за даною ОП не здійснюється, але елементи такої форми до введення військового стану поступово запроваджувалися шляхом проведення практичних занять на об'єктах ГРБ. У 2023 – 2024 р.р практичні заняття проводились професіоналами в таких закладах як ГРК «Хутір», МРШХ «Єнот-бургер». Фахівці ГРС виступали перед студентами під час аудиторних занять, зокрема, директорка Тернопільського оздоровчого комплексу «Алігатор» (<https://dgu.edu.ua/news/20221028/>), соліст льодового шоу круїзної компанії Royal Caribbean International, <https://dgu.edu.ua/news/20231005/>, <https://dgu.edu.ua/news/20240923/>, Начальник Рівненського обласного госпіталю ветеранів війни <https://dgu.edu.ua/news/20220510/>, керуючий партнер юридичної фірми «Цитадель» <https://dgu.edu.ua/news/20221128/>, координатор Української Волонтерської Служби в Дніпрі <https://dgu.edu.ua/news/20230328a/>, Президент Асоціації USM (Італія, м. Фоджа) <https://dgu.edu.ua/news/20200226/>, голова правління Асоціації готельних об'єднань та готелів міст України <https://dgu.edu.ua/news/202410101/>

Яким чином ОП забезпечує набуття здобувачами навичок і компетентностей направлених на досягнення глобальних цілей сталого розвитку до 2030 року, проголошених резолюцією Генеральної Асамблеї Організації Об'єднаних Націй від 25 вересня 2015 року № 70/1, визначених Указом Президента України від 30 вересня 2019 року № 722

Місією Університету є формування високоосвіченої особистості з моральними й демократичними цінностями, підготовка високопрофесійного, конкурентоспроможного фахівця, який усвідомлює сутність і соціальну значущість своєї професії, поважає закон і здатний діяти за принципами справедливості для Сталого розвитку суспільства (<https://dgu.edu.ua/pro-universitet/zagalna-dovidka/>). Ціллю № 10 Сталого розвитку є досягнення рівності, що відповідає фокусу ОПП та є розвинутих в багатьох ОК ідей щодо створення безбар'єрного середовища в ГРС. https://dgu.edu.ua/files/images/documents/portfolio/opp/opp_241b_2024.pdf. Окремі теми дисциплін, що викладаються для студентів ГРС відповідають ЦСР, зокрема Ціль 1 – тематика квал. робіт; Ціль 2 – ПП 17, Ціль 3 – ЗП 05, ПП 01, ПП 02, ПП 09, ПП 14, ПП 17, ПП 23, Ціль 4 – ПП 22, Ціль 5 - тематика квал. робіт, Ціль 6 – ЗП 05, ПП 02, ПП 09, ПП 14, ПП 16, ПП 19, ПП 24, Ціль 7 - тематика квал. робіт, Ціль 8 – ПП 01, Ціль 9 – ПП 01, ПП 16, ПП 22, ПП 23, Ціль 10 – ПП 06, ПП 12, ПП 16, ПП 24, Ціль 11 – ПП 01, ПП 24, Ціль 12 – ПП 06, ПП 17, ПП 24, Ціль 13 - тематика квал. робіт, Ціль 14 - тематика квал. робіт, Ціль 15 – ПП 06, Ціль 16 – ПП 01, ПП 24, Ціль 17 - тематика квал. робіт. У 2024 році кафедрою було видано колективну монографію «Управління розвитком туризму та гостинності на основі співпраці з міжнародними організаціями» за ред. І.Л. Сазонця, <http://info.dgu.edu.ua/handle/123456789/1011> зміст якої глибоко розкриває Ціль 16 та Ціль 17

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

Наведіть посилання на вебсторінку, 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 2024 році для конкурсного відбору осіб, які на основі ПЗСО (вступ на перший курс) та НРК5 (вступ на другий курс) вступали на навчання для здобуття ступеня бакалавра, зараховувалися бали НМТ за 2024, 2023, 2022 рр. або результати складання ЗНО у 2021 рр. Перелік конкурсних предметів НМТ/ЗНО на 2024 р.: Українська мова (вага – 0,4); Математика (0,3); Історія України (0,3); Іноземна мова (0,5) / Біологія (0,3) / Фізика (0,25) / Хімія (0,3) / Українська література (тільки НМТ) (0,3) / Географія (0,3). На другий курс набір здійснювався на вакантні місця в

межах ліцензованого обсягу за результатами тестування з НМТ/ЗНО з подальшим складанням академічної різниці протягом першого семестру навчання. Вступники, які здобули освітній ступінь бакалавра (магістра, ОКР спеціаліста), склали фаховий іспит з економічної теорії. Програма фахового іспиту розробляється випусковою кафедрою за участю гаранта ОП та затверджується на засіданні Приймальної комісії.

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання та кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах? Яким чином забезпечується доступність цієї процедури для учасників освітнього процесу?

Питання визнання та зарахування результатів навчання та навчальних дисциплін, отриманих здобувачами на інших ОП та/або в університеті у попередні періоди навчання, визначення АР, яка виникає внаслідок розбіжності НП підготовки фахівців відповідних ОР та спеціальностей під час поновлення та/або переведення здобувачів врегульовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, їх перезарахування та визначення академічної різниці у ВНПЗ «ДГУ», яке у 2024 р. суттєво оновлено відповідно до вимог Положення про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення осіб, які навчаються у ЗВО, та надання їм академічної відпустки, затвердженого наказом МОНУ від 07.02.2024 № 134, (https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/nef_osv_24.pdf). Положення визначає основні засади, порядок та процедури визнання РН здобувачів, отриманих ними у попередні періоди навчання та в інших ЗВО, їх зарахування та визначення АР, які поновлюються з інших ЗВО; переводяться з однієї форми здобуття вищої освіти на іншу; бажають паралельно (одночасно) навчатися на декількох ОП (спеціальностях); продовжують навчання після академічної відпустки; поновлюються на навчання після відрахування; вступають на навчання для здобуття ступеня бакалавра на основі ОКР молодшого спеціаліста або спеціаліста, на основі ступенів вищої освіти фахового молодшого бакалавра, молодшого бакалавра, бакалавра, магістра.

Наведіть конкретні приклади та прийняті рішення щодо визнання результатів навчання та кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах (зокрема під час академічної мобільності)

У 2023 році на 2 курс денної форми здобуття освіти зараховані Бовсуновський Є.А. (наказ від 17.08.23, № 64), на 2 курс заочної форми здобуття освіти зараховані Гордійчук В.М., Дрезноль А.Є., Цимбал Д.В. (наказ від 17.08.23, № 65), тощо, які вступили на навчання на базі ОКР молодший спеціаліст та/або ОС фаховий молодший бакалавр та/або ОС бакалавра.

У 2024 році на 2 курс: денна форма здобуття освіти зарахований Здор А.А. (наказ від 19.08.2024 №175), заочної форми здобуття освіти - Горна В.І. (наказ від 19.08.2024 № 176), Качанова С.О. (наказ від 19.08.2024 № 176), які вступили на навчання на базі ОС фаховий молодший бакалавр та/або ОКР молодший спеціаліст. За результатами співставлення даних додатків до дипломів та навчальних планів відповідних років набору цим здобувачам перезараховано результати навчання, отримані ними за попереднім місцем навчання, та визначено академічну різницю

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання, отриманих в неформальній та/або інформальній освіті? Яким чином забезпечується доступність цієї процедури для учасників освітнього процесу?

Питання визнання результатів навчання, отриманих здобувачем у неформальній /інформальній освіті, визначається «Положенням про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, у ВНПЗ «ДГУ», яке у 2024 році переглянуто та оновлено (https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/nef_osv_24.pdf). Положення переглядалося з метою усунення недоліків, визначених під час акредитаційної експертизи ОП, повною мірою враховує вимоги «Порядку визнання у вищій та фаховій передвищій освіті результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 08.02.2022, № 130, розглянуто та схвалено на засіданні Вченої ради університету 28.03.2024, введено в дію наказом 01.04.2024 № 26-02.

Положення визначає умови та процедури визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті в Університеті та спрямовано на подальший розвиток системи внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та надання освітніх послуг в Університеті.

Наведіть конкретні приклади та прийняті рішення щодо визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті

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 НП. За результатами стажування у 2024 р. на базі спортивно-оздоровчого комплексу «Аqua Life» (сел. Кранево, Республіка Болгарія) здобувачі 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/>). Результати міжнародного стажування можуть бути зараховані як РН, отримані у неформальній освіті, наразі атестаційна комісія розглядає заяви студенток про зарахування їх як навчальну та виробничу практику. Студенти групи ГР-22 Краснощоків О., Журба А., Ігонін А., що навчався з 27.05.2024 р. по 17.06.2024 р. на курсах «Маркетинг міжнародного туризму та гостинності» також мають можливість перезарахувати ОК «Маркетинг в готельно-ресторанному бізнесі»

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

Продемонструйте, що освітній процес на освітній програмі відповідає вимогам законодавства (наведіть посилання на відповідні документи). Яким чином методи, засоби та технології навчання і викладання на ОП сприяють досягненню мети та програмних результатів навчання?

Освіт. процес регул. ЗУ «Про освіту», «Про ВО», «Про наукову і НТД», «Про забезпеч. функціонування укр. мови як державної» та актами ВНПЗ ДГУ (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/norm-doc/>). Організація освіт. процесу за ОП регламентована Положенням про організацію освіт. процесу у ВНПЗ ДГУ (<https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/poool124.pdf>)

Поширеними є бінарні заняття (напр., за участі: директорки озд.компл. «Алігатор» (<https://dgu.edu.ua/news/20221028/>), соліста льодового шоу круїзної компанії Royal Caribbean International, <https://dgu.edu.ua/news/20231005/>, гол.менеджера підприємства «Єнот-бургер» <https://dgu.edu.ua/news/20240923/>, нач. Рівнен. обл. госпіталю ветеранів війни <https://dgu.edu.ua/news/20220510/>, керуючого партнера юр.фірми «Цитадель» <https://dgu.edu.ua/news/20221128/>, Почесного Консула Туреччини в м. Дніпро <https://dgu.edu.ua/news/20220922/>, координатора Укр. Волонтерської Служби в Дніпрі <https://dgu.edu.ua/news/20230328a/>, Президента Асоціації UCM (Італія, м. Фоджа) <https://dgu.edu.ua/news/20200226/>.

Гостьові лекції <https://dgu.edu.ua/news/202410101/>; <https://dgu.edu.ua/news/20240509/>.

Конкурс кулінарного мистецтва <https://dgu.edu.ua/news/20230108/>.

Впровад. форми навчання: майстер-класи (<https://dgu.edu.ua/news/20220629a/>), озн.практика в лабораторіях (<https://dgu.edu.ua/news/20230623/>, в ГРК «Хутір», стажування за кордоном <https://dgu.edu.ua/news/20240919/>, <https://dgu.edu.ua/news/20211208/>, круглі столи <https://dgu.edu.ua/news/20230920/>, проведення дегустацій <https://dgu.edu.ua/news/20240329/>

Продемонструйте, яким чином методи, засоби та технології 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. За обґрунтованої потреби (поєднання навчання з роботою, міжнародне стажування, за станом здоров'я тощо) 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. Порядок надання здобувачам можливості навчатись за інд.графіком визначений розділом 8 Положення про організацію освітнього процесу. З введенням воєнного стану освітній процес здійснюється виключно у дистанційному форматі з використанням платформи ZOOM та СУДН «MOODLE», що виключає необхідність документального оформлення інд. графіку.

Здобувачі залучаються до обговорення основних внутрішніх нормативних документів, що стосуються організації освітнього процесу в університеті. Студенти є членами Вченої ради ВНПЗ ДГУ <https://dgu.edu.ua/pro-universitet/struktura/academic/>. Результати опитування здобувачів систематично розглядаються на засіданнях Вченої ради. Проведений аналіз, а також проблемні питання оприлюднюються у формі «Бюлетеня якості освітньої діяльності» на сайті (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/bulletin/>).

Продемонструйте, яким чином забезпечується відповідність методів, засобів та технологій 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 ОК. НПП, які забезпечують викладання ОК, самостійно розробляють силабуси та НМК, що завдяки різноманітності використаних ними методів і прийомів викладання навчального матеріалу ОК дозволяє досягти запланованих ОП та РПНД 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 здобувачам можливості вибору наукового керівника роботи, спільного творчого процесу щодо визначення теми роботи та її підготовки, відкритості процедури захисту <https://dgu.edu.ua/news/20240627/>

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 навчального плану та відповідно до профілю ОП щороку НПП складають/оновлюють робочу програму навчальної дисципліни. У РПНД 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. Здобувачі можуть ознайомитись з НМК у репозитарії на офіційному сайті (<http://info.dgu.edu.ua/>), у бібліотеці університету. Починаючи з 2021-2022 н. р. запроваджено розроблення силабусів (наказ від 19.08.2021 №66-02). У 2022 році (<https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/v8.pdf>) було проведено опитування здобувачів, результати якого показали, що здобувачі задоволені системою та критеріями

оцінювання, розуміють її. На початку цього навчального року було проведено опитування за підсумками 2023-2024 року, результати на опрацюванні, мають бути розглянуті на засіданні Вченої ради 31.10.2024. Форми контролю, порядок оцінювання результатів навчання, схема набору балів – роз'яснюються також на першому занятті і додатково – за тиждень до підсумкового контролю. обов'язковим елементом оприлюднення цілей, змісту та очікуваних результатів навчання є презентації вибіркових дисциплін в університеті (<https://dgu.edu.ua/news/20240518/>)

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

Інтеграція наук. здобутків в освітній процес є одним із стратегічних завдань діял.-сті ДГУ, що закріплено в Статуті та Концепції розвитку освітньої, наукової та інноваційної діяльності ДГУ на 2022-2026 роки. Організацію НДР НПП регламентовано Положенням про наукову діяльність у ВНПЗ «ДГУ» (https://dgu.edu.ua/files/images/pages/other/mnpz/poloj_nd_2021.pdf), Положенням про наукову школу у ВНПЗ «ДГУ» (https://dgu.edu.ua/files/images/pages/other/mnpz/poloj_nsh.pdf), Положенням – Положенням про студентський науковий гурток ВНПЗ «ДГУ» (https://dgu.edu.ua/files/images/pages/other/mnpz/poloj_ng.pdf). Здобувачі поряд з проведенням наукових досліджень в межах наукового гуртка «Сузір'я гостинності» (<https://dgu.edu.ua/science/circle/turaktiv/>), мають можливість приймати участь у конкурсах студентських наукових робіт різного рівня: 1) загальноуніверситетському відповідно до Положення 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); 2) під егідою МОНУ та провідних укр. і закордонних ЗВО (<https://dgu.edu.ua/news/20240326/>). Розроблено стандарт університету “Вимоги до написання дослідницьких робіт здобувачів вищої освіти” (https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/Стандарт_оформлення%20ДР%2В%2В.pdf). Університет видає безкоштовно збірник матеріалів конференції. В Матеріалах Всеукраїнської науково-практичної конференції 29.11 2023. <https://dgu.edu.ua/news/20231201/>, опублікували дослідження студенти, що навчаються на ОП: Пархоменко К., Половникова В., Корж В., Леонченко М., Філімонова Є., Пікуш В., Саленко Є., Шмалій Д., Кравець Є. <http://info.dgu.edu.ua/handle/123456789/1269>. Щорічно складається рейтинг студентів університету. https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/ТОП-100_2023%20.pdf. Його результати оприлюднюються <https://dgu.edu.ua/news/20240926/>. Рішенням Вченої ради 22.08.2024 за підсумками минулого н.р. нагороджено студентку групи ІР-21 Завізну М. <https://dgu.edu.ua/news/20240927/>. На кафедрі щорічно видається колективна монографія. <http://info.dgu.edu.ua/handle/123456789/2> Кафедра проводить щорічні конференції (<https://dgu.edu.ua/news/20220527e/>) (<https://dgu.edu.ua/news/20230518/>) в яких приймали участь науковці з Великобританії, Литви, Грузії, а також з Києва, Дніпра, Запоріжжя, Рівного. У 2024 році для студентів ОП видано три навчальні видання: Сазонець О.М., Тесленко Т.В., Гакова М.В., Лучанська Ю.Г. Економіка гостинності <http://info.dgu.edu.ua/handle/123456789/1493>; Яковлева-Мельник Н.Г. Командоутворення <http://info.dgu.edu.ua/handle/123456789/1576>; Сазонець І.Л. Курортна справа <http://info.dgu.edu.ua/handle/123456789/84>. Затверджено наукову школу Сазонця І.Л. «Наукова школа з проблем організації та управління сферою послуг та гостинністю» <https://dgu.edu.ua/science/circle3/>

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, яким чином викладачі оновлюють зміст освітніх компонентів на основі наукових досягнень і сучасних практик у відповідній галузі

Оновлення ОК в ОПП 2024 року відбулося під впливом заходів, що були проведені кафедрою: семінар «Менеджмент волонтерської діяльності в умовах воєнного стану» 8.12.2024 <https://www.facebook.com/sazonetsigor>; семінар-тренінг з акт. питань волонтерського руху в Україні в умовах воєнного стану 11-12.04.2024 (<https://dgu.edu.ua/news/20240411/>, <https://dgu.edu.ua/news/20240412/>). Було акцентовано фокус ОПП на набутті компетентностей зі створення безбар'єрного середовища в ГРС. Внаслідок оновлено зміст ОК Яковлевою-Мельник Н.Г. «Товарознавство» «Вступ до гостинності», «Анімація в сфері гостинності», Седлецькою О.В. «Дизайн», Лучанською Ю.В. «Організація РГ», Лисенко О.В. «Організація готельного господарства», Сазонець І.Л. «Курортна справа». ОК був перенесений у блок проф.підготовки, та виданий навч.посібник «Курортна справа» <http://info.dgu.edu.ua/handle/123456789/1574>. Ст. викл. каф.психології Агапова І.М. у вибір. ОК «Психологія комунікацій» внесла «Безбар'єрне спілкування. Етика взаємодії». Оновлення ОК в інш. напрямках: Яковлева-Мельник Н.Г., що працює над пробл.питаннями зеленої економіки після видання публікації в базі Scopus «Conceptual foundations of the movement of innovative capital in conditions of priority development of the green economy» <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=58854373400> в ОК «Вступ до гостинності». Груздевою О.В. після підв. квал.-ції у Всеукр. товаристві Waternet було оновлено зміст ОК «Харчова хімія» та ОК «Мікробіологія, гігієна та санітарія в галузі». Сазонець О.М., що вільно володіє англ.мовою, підготувала до викладання ОК за вибором «Основи підприємницької діяльності» англ. мовою.

Опишіть, яким чином навчання, викладання та наукові дослідження пов'язані з інтернаціоналізацією діяльності за освітньою програмою та закладу вищої освіти

У 23 р. проведено Міжн.наук.-практ. конф. (<https://dgu.edu.ua/news/20230403/>) за участі представн. Латвії, Грузії, Великобританії. НПП кафедри брали участь у конференціях в Польщі, Чехії, Словаччини, Молдові, Німеччині, Болгарії та ін. НПП кафедри пройшли стажування та підвищення квал.-ції в іноз. ЗВО. У 22-23 рр. укладено меморандуми з Ун-тами: Св. Марії (Лондон), Туріба (м. Рига, Латвійська Респуб.), Католицьким ун-том Івана Павла II у Любліні (Польща), Вістула (м. Варшава, Польща), Барселони (Іспанія). Ун-тет спільно з Czech University of Life Sciences Prague (Чехія) є співорганізатором Міжн. онлайн конференції

“Improving Farming Productivity and Agroecology – Ecosystem Restoration” (IPFA 2023). НПЗ проходив 5-8.09.2023 р. <https://www.e3s-conferences.org/articles/e3sconf/abs/2023/89/contents/contents.html> та 15-17.04.2024. <https://www.e3s-conferences.org/articles/e3sconf/abs/2024/68/contents/contents.html> (Збірник НПЗ входить до бази Scopus; Сазонець І.Л. один з редакторів)
Щорічно здобувачі проходять міжн. стажування (Італія: <https://www.facebook.com/sazonetsigor>. <https://dgu.edu.ua/news/20210622/>; Болгарія: <https://dgu.edu.ua/news/20230905/>, <https://dgu.edu.ua/news/20240919/>.
Проведено англ. мовою заняття щодо орг.-ції круїзного бізнесу компанії Royal Caribbean International <https://dgu.edu.ua/news/20231005/>.
У 22 р. здобувачі були учасниками Міжн. проекту «Мир у цифровий час», який фінанс. Ін-том зовн. культ. зв'язків (ІФА) коштами МЗС ФРН. Здобувач В.Корж пройшла серію тренінгів <https://dgu.edu.ua/news/20221101/>)

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

Яким чином форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів вищої освіти дають можливість встановити досягнення здобувачем вищої освіти результатів навчання для окремого освітнього компонента та/або освітньої програми в цілому?

Система та форми контролю знань регламентовано розділом 6 Положення про організацію освітнього процесу. Оцінювання РН здійснюється за допомогою контрольних заходів, що охоплюють поточний контроль (оцінювання ауд., індивід. та самост. 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 силабусом, 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 РПНД/силабусі та доводиться до відома здобувачів на першому занятті.

Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів забезпечуються закріпленням вимог у силабусі та/або РПНД. 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. <https://drive.google.com/drive/folders/1oW5TxDi1oMhhdE4doQVz9AehjnRGRJBS>

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 є обов'язковою складовою РПНД та/або силабусу. Додатково критерії оцінювання доводяться до здобувачів під час занять.

На початку кожного семестру здобувачі отримують інформацію щодо форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання з кожного ОК. Також інформація щодо форм контролів оприлюднюється на офіційному сайті та дублюється в Електронних журналах обліку роботи академічних груп

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

На початку кожного семестру здобувачі отримують інформацію щодо форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання з кожного ОК. Також інформація щодо форм контролів, що є складовою робочих навчальних планів (<https://dgu.edu.ua/studentu/gobochi-navchalni-plani/>), завчасно оприлюднюється на сайті (до початку навчального року), розміщується інформаційним повідомленням в офіційному чаті групи. Інформація щодо контрольних заходів наведена в силабусах дисциплін. На першій лекції кожної нової дисципліни викладачі доводять до відома студентів особливості оцінювання та процедуру проведення атестації. Крім того, така інформація є в наявності на сторінці дисципліни в системі Moodle.

Яким чином форми атестації здобувачів вищої освіти відповідають вимогам стандарту вищої освіти (за наявності)? Пр продемонструйте, що результати навчання підтверджуються результатами єдиного державного кваліфікаційного іспиту за спеціальностями, за якими він запроваджений

Форми проведення ПА, передбачені ОП, повністю відповідають Стандарту ВО. Після завершення теор. та практ. частини з метою встановлення відповідності засвоєних рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам ОП Екз. комісією проводиться ПА. Форма та терміни проведення ПА (компл.екзамен, захист квал. робіт) визначається ОП та графіком освітнього процесу. ПА здобувачів здійснюватиметься у формі компл. атест. екзамену <https://dgu.edu.ua/studentu/atestaciya/> та захисту квал.робіт. Вимоги щодо виконання квал.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>). Кафедрою також розроблені методичні рекомендації до написання квал.робіт для здобувачів даної ОП.

У 2024 р. випускники денної форми здобуття ВО проходили ПА у формі компл. екзамену та захисту квал. роботи <https://dgu.edu.ua/news/20240611/>. У 2025 р. ПА проводитиметься в аналогічній формі. Програма компл. екзамену з

ПА не пізніше ніж за 3 місяці до її проведення розробляється кафедрою, узгоджується з Гарантом, схвалюється Вченою радою, затверджується ректором та оприлюднюється (<https://dgu.edu.ua/studentu/atestaciya/>). У квал.роботах мають бути відображені сукупність результатів і положень, що характеризують їх авторів як здобувачів першого (бакалаврського) рівня ВО, їх особистий внесок у розробку відповідної теми з актуальних проблем у ГРС та майбутньої проф. діяльності.

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 (<https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/poool124.pdf>), окремі положення щодо правил, процедур оцінювання ПРН та проведення ПК регламентовані Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності у ВНПЗ «ДГУ» (https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/pol_svzio_2024.pdf).

Графік освітнього процесу на навчальний рік по курсах, спеціальностях та формах навчання після схвалення Вченою радою розміщується на сайті (<https://dgu.edu.ua/studentu/>). У графіку міститься детальна інформація про тривалість семестрів, терміни проведення екзаменаційних сесій, підсумкової атестації, практик. Розклад екзаменаційних сесій та підсумкової атестації завчасно розміщується на сайті університету (<https://dgu.edu.ua/studentu/>).

Для оцінювання навчальних досягнень здійснюється поточний та підсумковий контроль. Поточний контроль здійснюється протягом семестру та включає оцінювання аудиторної роботи, самостійної роботи, індивідуальної роботи.

Яким чином процедури проведення контрольних заходів забезпечують об'єктивність екзаменаторів? 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, використанням системи Moodle в навчальному процесі <https://moodle.dgu.edu.ua/login/index.php>. Порядок реагування на конфлікт інтересів врегульований Кодексом корпоративної культури

(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/files/images/documents/infv/pol_kom_et_2021.pdf), наказом від 05.09.2023 № 89-02 затверджений оновлений персональний склад комісії.

Об'єктивність оцінювання кваліфікаційної роботи описана в «Положенні про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії у ВНПЗ «ДГУ»» (<https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/>).

Питання врегулювання конфлікту інтересів також забезпечено розділом XI «Врегулювання конфлікту інтересів у діяльності працівників ДГУ» Антикорупційної програми ВНПЗ «ДГУ».

(<https://dgu.edu.ua/files/images/pages/other/vk/anticorup.pdf>). 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, екзаменів проводиться відповідно до графіку прийому заборгованостей, який розробляється НМВ та затверджується ректором університету. Так, за підсумками осіннього семестру 2023-2024 н. р. був виданий наказ від 01.11.2023 № 123-02 «Про проведення заліково-екзаменаційної сесії в осінньому семестрі 2023-2024 н. р.», за підсумками весняного семестру та навчального р. загалом - наказ від 07.05.2024 № 40-02 «Про проведення заліково-екзаменаційної сесії у весняному семестрі та завершення 2023-2024 н. р.». Наказами визначені форми проведення підсумкових контролів, заходи щодо дотримання принципів АД та вимог внутрішніх нормативних документів, а також терміни та порядок ліквідації академічних заборгованостей, відповідальні особи за складання графіку перескладань та контролю його дотримання. Графіки перескладань затверджуються у встановленому порядку та оприлюднюються на сайті (<https://dgu.edu.ua/studentu/rozklad-sesii/>).

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 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 ЗЕС 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 екзаменаційної комісії. Під час атестації випускників 2024 року був виданий наказ про створення Апеляційної комісії (від 04.12.2023 № 150-02), яка діяла впродовж усього періоду роботи Екзаменаційних комісій № 1-4 з проведення підсумкової атестації випускників 2024 року.

За період реалізації ОП випадків апеляції результатів контрольних заходів та підсумкової атестації не було.

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, який розглянутий на засіданні Вченої ради 25.02.2021 (протокол № 6) та схвалений Конференцією трудового колективу

(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/pol_svzio_2024.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 (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/quality/>):

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”

Які технологічні рішення використовуються на ОП як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності? Вкажіть посилання на репозиторій ЗВО, що містить кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти ОП

До 23 р. університет використовував програмне забезпечення UNICHEK (ТОВ «Плагіат»), починаючи з січня 2023 р. використовувалося ПО StrikePlagiarism.com на підставі договору про співробітництво з ТОВ «Плагіат» (м.Львів, система Plagiat.pl)

Перевірки 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 здійснює співробітник НМВ (п. 7.8, розділу 7 Положення систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти у ВНПЗ “ДГУ”). Перевірка здійснюється на заключному етапі підготовки робіт перед представленням матеріалів робіт для захисту (розгляду) на кафедрі, редакційну колегію, Вчену раду.

Процедуру перевірки регламентовано “Порядком перевірки на плагіат академічних та наукових текстів у ВНПЗ ДГУ” від 03.10.24 № 102-02 https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/por_antiplagiat_2024.pdf. Важливу роль в забезпеченні АД має запровадження освітніх технологій на основі використання СУДН «Moodle».

Кваліфікаційні роботи розміщуються в репозитарії <http://info.dgu.edu.ua/handle/123456789/9>

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

Створена Група сприяння АД, наказом від 05.09.2023 № 90-02 внесено зміни до її складу.

Заходами популяризації АД є: 1) реалізація осв.проєкту “Школа академічного письма”(<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/quality/scholar/>); 2) проведення зустрічей із здобувачами представників Групи сприяння, та працівників НМВ, проведення «Тижнів якості» (<https://dgu.edu.ua/news/20230922/>, <https://dgu.edu.ua/news/20240319/>); 3) набуття здобувачами навичок академ.письма і формулювання власних суджень у наук.дослідженнях, при їх оформленні та захисті на засіданнях наукового гуртка.

Популяризація АД відбувається в різних формах:

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

2) створення Довідника з якості для студентів (https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/Dovidn_st.pdf), а також інф. та метод. матеріалів, що оприлюднюються на сайті та на інф.стендах (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/quality/>);

3) проведення семінарів та публічних лекцій щодо АД та її принципів (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/quality/>);

4) Керівники курс.робіт, проводять консультації та роз'яснення з питань дотримання АД;

5) на засіданні наукового гуртка розглядаються питання щодо акад.етики, основ наук.діяльності та правил використання наук.думок інших авторів при підготовці наук.робіт, тез, доповідей;

6) підписання декларацій про дотримання АД здобувачами та НПП;

7) магістрам викладається дисципліна «Методологія наукових досліджень та академічна доброчесність»

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

6. Людські ресурси

Продемонструйте, що викладачі, залучені до реалізації освітньої програми, з огляду на їх кваліфікацію та/або професійний досвід спроможні забезпечити освітні компоненти, які вони реалізують у межах освітньої програми, з урахуванням вимог щодо викладачів, визначених законодавством

До реалізації ОП залучаються НПП відповідно до норм Положення про порядок проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників та укладання з ними трудових договорів (контрактів), продовження трудових відносин з НПП ВНПЗ “ДГУ”. Нова редакція Положення розглянута на засіданні Вченої ради 27.04.2023 (протокол № 8) та введена в дію наказом ректора від 27.04.2023 № 48-02 (https://dgu.edu.ua/files/images/pages/other/vk/polog_24_05_2023%2B.pdf).

Усі викладачі, які залучені до реалізації ОП, з огляду на їхню кваліфікацію та професійний досвід спроможні забезпечити ОК, які вони реалізують у межах ОП (з урахуванням вимог щодо викладачів та відповідають п. 37 та 38 Постанови КМУ від 30 грудня 2015 р. № 1187 (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-%D0%BF#Text>).

Викладачами на ОП є доктори і кандидати наук (проф. Сазонець І.Л., проф. Сазонець О.М., проф. Нежива О.М., проф. Каховська О.В., доц. Лисенко О.В., доц. Тесленко Т.В., доц. Крашеніннікова Т.В., доц. Холод І.В., доц. Хмель-Дунай Г.М., доц. Дуднік О.В., доц. Булгакова Ю.М., доц. Груздева О.В., фахівці

Продемонструйте, що процедури конкурсного відбору викладачів є прозорими, недискримінаційними, дають можливість забезпечити потрібний рівень їхнього професіоналізму для успішної реалізації освітньої програми та послідовно застосовуються

Процедури конкурсного відбору НПП в університеті чітко регламентовані, прозорі та відкриті для всіх кандидатів, що гарантує недискримінаційний підхід на всіх етапах відбору (Положення про порядок проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників та укладання з ними трудових договорів (контрактів), продовження трудових відносин з НПП ВНПЗ “ДГУ”). Нова редакція Положення розглянута на засіданні Вченої ради 27.04.2023 (протокол № 8), введена в дію 27.04.2023, наказ № 48-02 (https://dgu.edu.ua/files/images/pages/other/vk/polog_24_05_2023%2B.pdf). Норми та процедури Положення дозволяють гарантувати, що кожен викладач володіє необхідними знаннями, компетентностями та проф. навичками для ефективної роботи зі здобувачами та реалізації ОП. Так, розділом визначені вимоги до осіб, які претендують на зайняття посад НПП. Відповідність цим вимогам є необхідною передумовою для допуску особи до Конкурсного відбору і для подальшого призначення на посаду, а так само і для призначення на посаду у випадках, передбачених пунктом 1.6. Положення та для продовження строку трудового договору (контракту) у випадках і порядку, передбачених розділом 5.. Особи, які не відповідають цим вимогам, до Конкурсного відбору не допускаються. Положенням визначені загальні (п. 2.2) та спеціальні вимоги до осіб, які претендують на заміщення вакантних посад НПП відповідно до рівня їх професіоналізму та посади (викладач (п. 2.3.2), старший викладач (п. 2.3.3), доцент кафедри (п. 2.3.4) та професор кафедри (п. 2.3.5).

Опишіть, із посиланням на конкретні приклади, яким чином заклад вищої освіти залучає роботодавців, їх організації, професіоналів-практиків та експертів галузі до реалізації освітнього процесу

Під час реалізації ОП роботодавці залучаються до забезпечення практичної підготовки здобувачів. 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: Готель «Дворянський» (м. Дніпро); Асоціація «U.C.M-Italy» (Італія); Асоціація кулінарів України, ТОВ «Готельно-ресторанний комплекс «Хутір»; ТОВ «Рейкарц Хотел Менеджмент»; ТОВ «Ресторан «Акварель»; КП «Рівненській обласний госпіталь ветеранів війни» Рівненської облради, ТОВ «Баутек Болгарія», ОП Санаторій «Червона Калина», Профспілкове підприємство «Санаторій Горинь», ТОВ «Санаторій «Курорт «Орлівщина», «Асоціація дніпровських скаутів «Скиф», ГО «Ротарі Клуб «Запоріжжя-Хортиця». Кафедра ТГРБ має досвід отримання від роботодавців вігуків про роботу студентів та випускників на підприємствах ГРБ. Серед таких роботодавців: Санаторій «Курорт Орлівщина», ГРК «Хутір», МШХ «Єнот-бургер», РП «Червоний Маяк», ТОВ «Ельдорадо-сервіс», турагенція «Чотири сезони» та ін. <https://dgu.edu.ua/hotel-rest-business/>. Такі відзиви та характеристики мають побажання щодо вдосконалення підготовки фахівців.

Проводяться виїзні заняття у ГРК «Хутір», «Єнот-бургер» з дисциплін «Вступ до гостинності», «Барна справа», «Організація ГТ» та «Організація РГ» (<https://dgu.edu.ua/news/20211009/>, <https://dgu.edu.ua/news/20211202/>, <https://dgu.edu.ua/news/20230623/>).

Яким чином ЗВО сприяє професійному розвитку викладачів ОП? Наведіть конкретні приклади

такого сприяння

Ун-тет сприяє проф.розвитку НПП: 1) стимулювання опублікування рез. НДР НПП (одноразові грошові виплати за опублікування статей у виданнях, які включені до науком. баз Scopus, WOS; опублікування зб.конф. за рахунок ун-тету); 2) надання метод.допомоги в опануванні новітніх ІТ; 3) матер.компенсація за проходж. підвищення квал.-ції в ЗВО; 4) сприяння у виданні навч. та наук. праць.

З метою стимулювання підвищення пед. та проф.майстерності розроблено Положення про підвищення кваліфікації НПП ВНПЗ «ДГУ» (<https://dgu.edu.ua/pro-universitet/struktura/subdivisions/vk/plus/>).

Хмель-Дунай Г.М. пройшла підв.кв.-ції в Литовському університеті наук про здоров'я (кафедра мов та освіти) в обс. 90 годин/зкр.

У 22 р. Ходак О.В. – на базі Університету митної справи та фінансів, м. Дніпро (180 год.); Лисенко О.В. та Яковлева-Мельник Н.Г. – на базі НУ «Запорізька політехніка» м. Запоріжжя (180 год.).

У 2023 Р. Сазонець О.М. – у КПУ (Запоріжжя) (120 год.), в Комунальному ЗВО «Рівненська медична академія» Рівненської обласної Ради (180 год.)

У 23 р. Тесленко Т.В. (60 год.) та Ходак О.В.(30 год.)- «Стратегії тур.регіонів: інновації та конкурентоздатність» у ТК Aqua Life (м. Кранево, Болгарія).

Седлецька О.В. пройшла Міжнародне підв.кв.-ції НПП (180 год.)

Гарант ОП Сазонець І.Л.– у КПУ (Запоріжжя) (120 год.), в Комунальному ЗВО «Рівненська медична академія» Рівненської обласної Ради (180 год.)

У 24 р. Лучанська Ю.Г. - «Стратегії тур. регіонів: інновації в ГРС» у ТК AguaLife (м. Кранево, Болгарія) (180 год.)

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності

Положенням про преміювання працівників ВНПЗ «ДГУ»

(https://dgu.edu.ua/files/images/pages/other/vk/poloj_prem.pdf) (п.3.1.) визначені критерії та умови преміювання.

Так, у 23р. за рез.-ми рейтингування НПП та звання «Викладач 2023 року» було премійовано Сазонця І.Л. (№ 53-03ВК, 31.10.23).

За результатами підв.кв.-ції премійовані Сазонець І.Л., Сазонець О.М. (№27-03ВК від. 10.11.24).

За публікацію статті в журналах, які входять до БД Scopus, WOS - Сазонець І.Л., Сазонець О.М., Тесленко Т.В. (№ 59-03ВК від 29.11.2023).

За орг.цію НПЗ XV International Onlin Conference – премійований Сазонець І.Л.(№ 10-05, 13.03.24)

Грамотою ВНПЗ ДГУ з нагоди 20-річчя з дня заснування університету нагороджена Тесленко Т.В. Подяками ВНПЗ ДГУ: з нагоди відзначення Дня науки нагороджені Тесленко Т.В., Лисенко О.В.; до Дня працівника освіти нагороджена Яковлева-Мельник Н.Г.; з нагоди 20-річчя з дня заснування університету нагороджені, Родінський В.О. Седлецька О.В.

Подякою МОНУ нагороджений Сазонець І.Л. (наказ від 09.08.2023 № 260-к), Тесленко Т.В. (наказ від 21.10.2024 № 340-к).

До Дня науки у 2024 р. Грамотою Департаменту освіти і науки Дніпропетровської ОДА нагороджено Сазонець О.М. та Яковлеву-Мельник Н.Г. (Наказ від 16.05.2024 № 148-к/тр). <https://dgu.edu.ua/news/20240601/>

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

Продемонструйте, яким чином навчально-методичне забезпечення, фінансові та матеріально-технічні ресурси (програмне забезпечення, обладнання, бібліотека, інша інфраструктура тощо) ОП забезпечують досягнення визначених ОП мети та програмних результатів навчання

Реалізація ОП здійснюється у приміщеннях заг. площею 5239,4 кв.м. (4,78 кв.м./здобувача). Наявні: дві зали на 250 та 600 місць, які обладнані необхідною мультимедійною, світло- та аудіотехнікою; мед. пункт, буфет та їдальня; лекційні ауд. з переносним мультимедійним обладнанням; 2 комп'ютерні класи з доступом до мережі Інтернет; спеціалізовані ауд. (криміналістичний кабінет, зала судових засідань, офіс юр.клініки, лінгафонний клас (ПО NIBELUNG, 15 ліцензій), навч. лабораторії (3 аудиторії), Центр психол.допомоги; бібліотека (фонд 28 тис. примірників); читальна зала (45 місць, з них 20 комп'ютеризовані). Бібл. фонд включає в тому числі електронні носії, створена електронна бібліотека. У 21 н.р. створений електр. репозитарій (<http://info.dgu.edu.ua/>), який надає вільний доступ до дисертацій, монографій, наук. видань та праць НПП ДГУ, навч.-метод. матеріалів та квал. робіт. Інформаційну підтримку також забезпечує офіційний сайт університету, де розміщується оперативна та актуальна інформація щодо реалізації ОП, а також СУДН «MOODLE» (<https://moodle.dgu.edu.ua>).

Для забезпечення визначених ОП цілей та РН розроблений навчальний план, робочий навчальний план, а також силабуси та навчально-методичні комплекси ОК. Навчальні лабораторії, що функціонують при кафедрі активно використовуються в навчальному процесі <https://dgu.edu.ua/pro-universitet/struktura/laboratory/edulers/>, <https://dgu.edu.ua/pro-universitet/struktura/laboratory/edultps/>, <https://dgu.edu.ua/pro-universitet/struktura/laboratory/edugrs/>

Продемонструйте, яким чином заклад вищої освіти забезпечує доступ викладачів і здобувачів вищої освіти до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, потрібних для навчання, викладацької та/або наукової діяльності в межах освітньої програми, відповідно до законодавства

Університет забезпечує безоплатний доступ НПП і здобувачів до користування бібліотечними фондами, мережею Інтернет. Основним інформаційним ресурсом для учасників освітнього процесу є офіційний сайт ДГУ (<https://dgu.edu.ua/>), архітектоніка якого дозволяє легко та швидко знайти необхідну інформацію в розділах

«Абітурієнту», «Студенту», «Освітня діяльність», «Наукова діяльність» тощо. Здобувачі впродовж першого тижня навчання реєструються в СУДН Moodle (<https://moodle.dgu.edu.ua/>), ІС «Деканат» (<http://education.dgu.edu.ua:81/>). Бібліотека ДГУ забезпечує формування та наповнення баз електронного репозитарію. НПП та здобувачі в процесі освітньої діяльності та наукової роботи мають повний доступ до бібліотечного фонду та архіву кваліфікаційних робіт (<http://info.dgu.edu.ua/handle/123456789/9>). НПП та здобувачі мають вільний доступ до всіх приміщень: спортивного залу, тренажерних залів, концертних залів, що також сприяє реалізації їхніх інтересів та вподобань.

Опишіть, яким чином освітнє середовище надає можливість задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою, та є безпечним для їх життя, фізичного та ментального здоров'я

Організовано роботу зі створення безпечних умов навчання і праці, зокрема: контролює своєчасність проведенням інструктажів із ТБ для здобувачів під час практичних занять з використанням комп.техніки, НПП та допоміжного персоналу, а також сприяє забезпеченню в аудиторіях сприятливих умов для безпечного викладання і навчання; контролює суворе дотримання вимог з охорони праці, пожежної безпеки; проводить заходи із популяризації здорового способу життя та ін. шляхом розміщення інформації на сайті та соц.мережах.

У кожному підрозділі знаходиться аптечка для надання домедичної допомоги. У приміщеннях дотримано норми охорони праці, пожежних і санітарно-епідеміологічних норм.

Університет організовує заходи зі збереження та зміцнення психічного здоров'я здобувачів (<https://dgu.edu.ua/news/20231010c/>, <https://dgu.edu.ua/news/20241010/>), усіляко сприяє особистісному, інтелектуальному, фізичному і соціальному розвитку здобувачів освіти шляхом надання психол. і соц.-педагогічної допомоги усім учасникам освітнього процесу (<https://dgu.edu.ua/cpd/>).

Проводяться заходи щодо безпеки життєдіяльності (<https://dgu.edu.ua/news/20240629/>). Після запровадження військового стану розроблено Інструкцію для працівників і відвідувачів про правила поведіння під час сигналу «Повітряна тривога» (https://dgu.edu.ua/files/images/documents/Наказ_Інструкція_Повітряна_тривога.pdf). Для здобувачів розроблено пам'ятку щодо порядку дій (<https://dgu.edu.ua/studentu/rozklad/>) під час сигналу «Повітряна тривога».

Опишіть, яким чином заклад вищої освіти забезпечує освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку, підтримку фізичного та ментального здоров'я здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою.

Організаційну підтримку освітнього процесу здійснюють куратори та працівники НМВ університету. Кожним куратором розроблено план роботи з групою, налагоджено тісну взаємодію зі здобувачами та їхніми батьками. Консультативна підтримка навчання здобувачів здійснюється НПП кафедри та Гарантом ОП шляхом проведення зустрічей, які присвячено презентації ОПП, 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 (<https://dgu.edu.ua/news/20230922/>, <https://dgu.edu.ua/news/20240319/>, <https://dgu.edu.ua/news/20240926/>).

Інформаційна підтримка навчання за ОП здійснюється передусім за рахунок розміщення актуальної інформації на офіційному сайті, офіційних сторінках в соціальних мережах (facebook, Instagram) та кафедри ТГРБ (<https://www.facebook.com/sazonetsigor/>), а також в офіційних Telegram-каналах.

Перший проректор 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 впроваджена гнучка система знижок на навчання та здійснюється поетапна оплата за навчання (<https://dgu.edu.ua/abiturientu/vartist-osvitnih-poslug/>), а також відтермінування оплати за навчання у зв'язку з військовим станом у країні.

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/>).

У минулих роках результати опитувань виявили ряд проблемних питань: рівень поінформованості здобувачів заочної форми навчання щодо розбудови ІОТ, зрозумілості і прозорості критеріїв оцінювання рівня знань, документальне супроводження заліково-екзаменаційних сесій тощо. У поточному н.р. відбувається подальше вирішення проблемних питань, на які вказували здобувачі: (1) на початку та за підсумками сесії – організаційні та підсумкові збори для здобувачів заочної форми навчання, на які запрошуються відповідальні працівники структурних підрозділів, завідувачі відповідних кафедр та Гаранти ОП; (2) до проведення презентацій вибіркових ОК залучаються й здобувачі заочної форми навчання (<https://dgu.edu.ua/news/20240508a/>, <https://dgu.edu.ua/files/images/pages/news/2024/05/08/doc.pdf>); (3) для оперативного інформування здобувачів заочної форми створено офіційний канал у месенджері Telegram, який адмініструється відповідальними співробітниками Університету.

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 вживає заходів щодо створення умов для реалізації права на освіту особам з інвалідністю та інш. маломоб. груп населення 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/>).

Проведені роботи щодо підготовки навчальних приміщень (обладнання дзвоника до персоналу, розмітка стоянок,

обладнання туалетних кімнат тощо) та прилеглої території до проведення експертизи, за підсумками якої був отриманий Звіт щодо доступності приміщень для інвалідів та маломобільних груп населення (<https://dgu.edu.ua/files/images/documents/infv/vysn-mmg.pdf>).

Створено нормативне забезпечення щодо порядку супроводу осіб з інвалідністю під час навчання та відвідування Університету, призначена відповідальна особа (https://dgu.edu.ua/files/images/documents/porydok_suprovod_opt.pdf), інформація розміщена на офіційному сайті (<https://dgu.edu.ua/info/inclusion/>).

Адміністрація сприяє урахуванню в освітньому процесі стану здоров'я, особливостей психофізичного розвитку, задатків і здібностей та індивідуальних освітніх, медичних, санітарно-гігієнічних, архітектурно-середовищних потреб.

Продемонструйте наявність унормованих антикорупційних політик, процедур реагування на випадки цькування, дискримінації, сексуального домагання, інших конфліктних ситуацій, які є доступними для всіх учасників освітнього процесу та яких послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми

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/anticorup.pdf>). Керівництво університету контролює виконання та дотримання її норм за допомогою електронної скриньки довіри (trust@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 морально-психологічний клімат в університеті стійкий та задовольняє учасників освітнього процесу, про що свідчать результати опитування НПП - переважна більшість викладачів (77%) позитивно оцінили мікроклімат на кафедрах, загалом в університеті соціально-психологічний клімат позитивно оцінили 59%.

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 на своєму вебсайті

Перегляд та оновлення ОП підготовки фахівців певних освітніх рівнів, що реалізуються в університеті регулюються Положенням про порядок перегляду та оновлення освітніх програм ВНПЗ "ДГУ" (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/norm-doc/>). Метою Положення є впорядкування 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.

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 переглядатися щонайменше двічі за період (термін) їх дії. ОП з моменту її впровадження в освітній процес (2018 рік) переглядалася тричі.

У 2020 році (рішення 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) ОП переглядалася з метою перегляду структурно-логічної схеми (зміщення початку вибору ОК), кількості ОК, уникнення дублювання та перегляд обсягу певних ОК.

У 2022 році ОП переглядалася за підсумками експертизи та з метою усунення недоліків, висловлених експертами під час акредитації (наказ від 03.02.2022 № 08-02). В результаті: (1) до ОП додано структурно-логічну схему викладання ОК; (2) до вибіркової складової додано ОК "Друга ін. мова"; (3) з урахуванням зміни фокусу ОП переглянутий перелік вибіркового ОК (Психологія комунікацій; Психологія лідерства; Командоутворення); (4) усунуто дублювання та посилено проф. підготовку шляхом додавання ОК (Івент-менеджмент; Дизайн; Регіональні студії); (5) переглянуті обсяги ОК спеціальної (фахової) підготовки; (6) змінено підхід до планування курс. робіт. В результаті оновлену ОП схвалено Вченою радою (протокол від 26.05.2022 № 9) та введено в дію наказом № 39-02 від 1.06.2022.

25.04.2024 Вченою радою (протокол № 8) затверджено нову редакцію ОП. Це було викликано необхідністю врахування зауважень, що 04.12.2023 були визначені в Експертному висновку ГЕР щодо можливості акредитації ОП. В результаті: (1) скоригований фокус ОП, що спрямований на врахування необхідності створення безбар'єрного середовища в ГРС; (2) скоригована структурно-логічна схема підготовки здобувачів за ОП; (3) перенесено до обов'язкової частини циклу проф. підготовки ОК «Курортна справа» та заплановано курсову роботу; (4) змінений підхід до планування практичної підготовки (щонайменше 4 кр. ЄКТС на рік); (5) заплановані кредити ЄКТС на підготовку курсових робіт (1 кр.) та до ПА (1 кр.); (6) оновлений зміст ОК «Товарознавство» «Вступ до гостинності», «Анімація в сфері гостинності», «Дизайн», «Організація РГ», «Організація ГГ», «Психологія комунікацій»; (7) викладання ОК «Основи підприємницької діяльності» пропонується англійською мовою.

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

Здобувачі безпосередньо або через органи студ.самоврядування залучаються до процедур забезпечення якості освіти як основні споживачі освітніх послуг та партнери. Позиція здобувачів, що була висловлена під час анонімного опитування "Якість освітньої діяльності та рівень задоволеності освітнім середовищем" (2020 р.), врахована (урізноманітнили перелік вибіркового ОК, запровадили їх презентації тощо). За результатами анонімного опитування також було переглянуто систему та критерії оцінювання РН 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 Гарантом ОП було презентовано проєкт ОП-2021 на зустрічі зі здобувачами та представниками працевлаштувачів (<https://dgu.edu.ua/news/20210523%Do%Bo/>). Під час перегляду ОП у 2022 році до складу робочої групи було введено здобувачів, які здобували освіту за даною ОП (Бондаренко К.В. та Соколюк С.С.). Саме за пропозиціями останніх до вибіркової частини ОП додані ОК психологічного спрямування. В ОП 2024 р. (протокол Вченої ради № 8 від 25.04.2024 р.) серед розробників визначено Завізину М.А. – студентку гр. ГР-21 та випускницю ОП 2022 р. Тиху К.В.

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

Кожний внутрішній нормативний документ 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 перед адміністрацією та колегіальними органами університету. Представники Студради та студентства включені до складу Вченої ради, Комісії з етики та вирішення конфліктів тощо.

Сьогодні досить актуальною є проблема залучення представників студентства до розбудови системи забезпечення якості надання освітніх послуг внаслідок загального зниження їх мотивації до навчання, працевлаштування. Значний вплив на стан участі в житті університету стали тривалі карантинні обмеження, військовий стан та переведення освітнього процесу в онлайн-режим. Поряд з цим у складі новообраної студради (листопад 2024) вже визначається представник студентства, який має опікуватися питаннями якості освіти та академічної доброчесності.

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

У межах ОП представники роботодавців залучаються до її рецензування, а також до проведення практичних занять з фахових дисциплін. Наказом 03.02.2022 № 08-02 до робочої групи з перегляду ОП введено менеджера ГРК «Хутір» Чемеринську В.І.

З метою підвищення якості реалізації ОП роботодавці також залучаються до проведення занять на умовах сумісництва та у якості запрошених лекторів (<https://dgu.edu.ua/news/20211009/>, <https://dgu.edu.ua/news/20221028/>, <https://dgu.edu.ua/news/20221128/>). Запроваджена практика отримання відгуків роботодавців про трудову діяльність студентів та випускників, які, як правило, містять критичні зауваження та пропозиції щодо вдосконалення освітнього процесу <https://dgu.edu.ua/hotel-rest-business/>. Представники роботодавців залучаються у якості членів Екзаменаційної комісії з проведення ПА (наказ від 04.12.2023 №149-02) (<https://dgu.edu.ua/news/20240229/>, <https://dgu.edu.ua/news/20240627/>), а також приймають безпосередню участь у підготовці ОП як розробники https://dgu.edu.ua/files/images/documents/portfolio/opp/opp_241b_2024.pdf.

Опишіть практику збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників ОП (зазначте в разі проходження акредитації вперше)

У вересні 2021 року університет ініціював створення Асоціації випускників ДГУ заради підтримки зв'язків між випускниками минулих і наступних років, зміцнення корпоративного духу серед студентів і випускників усіх поколінь (<https://dgu.edu.ua/news/20210928/>). На сьогодні існує взаємодія університету з випускниками ОП, що дозволяє забезпечити сьогоdnішніх 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 напрацювання дієвих інструментів взаємодії на сьогодні майже призупинилася внаслідок військових дій. Поряд з цим, запроваджена практика отримання відгуків роботодавців про трудову діяльність студентів та випускників, які, як правило, містять критичні зауваження та пропозиції щодо вдосконалення освітнього процесу <https://dgu.edu.ua/pro-universitet/struktura/departament/tgrb/>. Позитивною практикою є запрошення випускників ОП залишитися працювати на кафедрі, так з поточного навчального року на посаду викладача зараховано Тиху К.В. – випускницю 2022 р.

Продемонструйте, що система забезпечення якості закладу вищої освіти забезпечує вчасне реагування на результати моніторингу освітньої програми та/або освітньої діяльності з реалізації освітньої програми, зокрема здійсненого через опитування заінтересованих сторін

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 практи., семін. занять, ауд. годин з ін. мови, а також документального супроводу освітнього процесу. Також суттєвим недоліком є

відсутність можливості проведення занять на базі створених лабораторій, а також на базі ГРК внаслідок об'єктивних обставин, зумовлених переведенням освітнього процесу у дистанційний формат, перебуванням значної кількості здобувачів за межами міста та області.

Щодо питань інформування здобувачів, які навчаються на ОП, та забезпечення їх права на розбудову ІОТ виявлено потребу систематизації вибіркового ОК, значного розширення їх переліку. Робота над підвищенням рівня інформування здобувачів, особливо заоч. форми навчання, щодо вибіркового ОК знайшла своє відображення у створенні переліку вибіркового ОК за певними спрямуваннями та розміщенні їх на сайті (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/portfolio/>), а з поточного року – «Каталогів силабусів вибіркового ОК» (<https://drive.google.com/drive/folders/1B6DoN2D273gFMaOOVe-SF4KzVByfhnt3>). Вдосконалення процедури їх вибору відбулося шляхом запровадження презентацій вибір.ОК для всіх форм навчання та автоматиз. подання заяв щодо їх вибору, видання відповідних наказів, що дало змогу впорядкувати процедуру вибору та зробити її прозорою для всіх. Підсумки анкетування щоразу розглядаються на засіданні Вченої ради та оприлюднюються на сайті в Бюлетені якості освітньої діяльності (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/bulletin/>). Умови воєнного стану зумовили коригування фокусу ОП, що спрямований на врахування необхідності створення безбар'єрного середовища в ГРС. В зв'язку з цим, оновлено зміст ОК «Товарознавство» «Вступ до гостинності», «Анімація в сфері гостинності», «Дизайн», «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Психологія комунікацій», «Курортна справа». (Протокол засідання кафедри № 6 від 11.03.2024 р.)

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

За підсумками акредитації ОП у 2021 р. експертами було висунуто ряд зауважень щодо змісту ОП. З метою усунення виявлених недоліків та підвищення якості реалізації ОП створено робочу групу, а також розроблений План (наказ від 02.02.2022 № 07-02) (https://dgu.edu.ua/files/images/documents/infv/nedolik_o.pdf). Наказом ректора від 03.02.2022 № 08-02 створено робочу групу з перегляду ОП. За цей період було розроблено, переглянуто та введено в дію низку внутрішніх нормативних актів (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/norm-doc/>), створено Довідник з якості для студентів (https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/Dovidn_st.pdf). Починаючи з 2022 р., щорічно проводиться рейтингова оцінка досягнень здобувачів та НПП. Результати розглядаються на Вченій раді та доводяться о відома учасників осв.процесу (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/quality/>).

З метою усунення недоліків, що були зазначені в Експертному висновку ГЕР від 04.12.2023 р. розроблений План (наказ від 08.02.2024 № 10-02), в межах якого: приведено всі аспекти організації та планування осв.процесу за ОП у відповідність до Стандарту з ВО (змінений підхід до планування практик, курс.робіт та виокремлені кр. ЄКТС на підготовку до ПА) https://dgu.edu.ua/files/images/documents/portfolio/nr_241_2024.pdf; проаналізовано ОПП з готельного бізнесу Czech University of Life Sciences Prague (Чехія)

<https://www.facebook.com/sazonetsigor/posts/pfbid0y3sKxwzXkB1ZzTA3rosfgF9b8J1MArGjeYy9dMLAL5K73hLj97mMe5kf1UG9ij8rl>; посилено наукову активність викладачів кафедри, що викладають обов'язкові ОК в межах ОП, зокрема опубліковано: 8 праць в Scopus, колективну кафедральну монографію «Державне управління в галузі туризму та гостинності в Україні», навчальні видання, що забезпечують ОК ОП: «Економіка гостинності»

<https://www.facebook.com/sazonetsigor/posts/pfbid07Bf59hM5jd2Rrm1PTkmjhZYVvKatGkWnR2Eiar2jLKyKGDHZZN6WVekscvTzttb6l>, «Курортна справа»

<https://www.facebook.com/sazonetsigor/posts/pfbid02sa4nXxpCkrPaMXq61nziBbUCCERKZJuDEeb1E9dgR5boUYZNx70TEyxcEUb1Mb9jl>, «Командоутворення»

<https://www.facebook.com/sazonetsigor/posts/pfbid0UVUkQKZs1DJoQgpV3cozh55YPqhR9Pp6m8kVmoT7imB94D1GoCj6QeyYgRD01CyYl>, «Економіка та менеджмент міжнародного туризму»

<https://www.facebook.com/sazonetsigor/posts/pfbid0321Dc7iGkvfKyt4WJcNDQchtoY7JESz8z4pUiZLWPYisQhQstrGtRRsv17KnvHfkl>, статті у фахових виданнях (14); пройшли підвищення кваліфікації НПП, що викладають за ОП, оновлено навчальні лабораторії кафедри, автоматизовано процес вибору ОК, розроблено та оприлюднено таблицю пропозицій та зауважень стейкхолдерів, проведено заходи з інформування здобувачів щодо визнання результатів навчання, отриманих у неформальній/інформальній освіті.

Опишіть, яким чином учасники академічної спільноти залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП

Шляхами залучення НПП 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 проектів ОП та внутрішніх нормативних документів університету.

Продемонструйте, що в академічній спільноті закладу вищої освіти формується культура якості освіти

Формування культури якості освіти визначено в Кодексі корпоративної культури (https://dgu.edu.ua/files/images/documents/infv/kodeks_kk.pdf), Кодексі академічної доброчесності та ін. внутр. норм. документах (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/quality/>). З урахуванням чисельності здобувачів та НПП функції щодо розбудови ВСЗЯО та здійснення процедур контролю покладені на НМВ, в складі якого створено сектор моніторингу якості освіти, який діє відповідно до вимог Положення про НМВ (<https://dgu.edu.ua/pro-universitet/struktura/subdivisions/nmv/>)

У 22 р. нач. НМВ (Акімова О.О.) підвищила кваліфікацію (90 годин) за програмою «Підготовка ЗВО до проходження міжн. акредитацій за Європейськими стандартами якості» (сертифікат МА № 202201/34, Ун-т ім. Альфреда Нобеля, м.Дніпро). У 2024 році провідний фахівець із забезпечення якості освіти (Ткаченко А.О.) успішно закінчила курс «Академічна доброчесність: онлайн курс для викладачів» та отримала сертифікат (ІН сертифікату 788a0d29b11244a18cabe67581fd4380 від 12.02.24)

Загальноуніверситетський рівень забезпеч. якості освіт. діяльності та реалізації ОП (прийняття рішення про впровадження, адміністрування, щорічний моніторинг потреб регіонального ринку праці) реалізується Вченою радою. Безпосередню реалізацію ОП та їхній моніторинг здійснює Гарант ОП, кафедра. Студ. рівень реалізується органами студ. самовряд. 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 регулюються права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу? Яким чином забезпечується їх доступність для учасників освітнього процесу?

Права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу університету регулюються внутрішніми нормативними документами та розміщені у вільному доступі на офіційному сайті у розділі “Про університет/Інформаційна відкритість”, а саме:

Статут ВНПЗ ДГУ (https://dgu.edu.ua/files/images/documents/infv/statut_2024.pdf);

Колективний договір між адміністрацією та трудовим колективом ВНПЗ ДГУ на 2022-2026 роки (https://dgu.edu.ua/files/images/documents/infv/col_dog.pdf);

Правила внутрішнього розпорядку ВНПЗ «ДГУ» (https://dgu.edu.ua/files/images/pages/other/pvp_2024.pdf);

Кодекс корпоративної культури (https://dgu.edu.ua/files/images/documents/infv/kodeks_kk.pdf);

Положення про Комісію з етики та вирішення конфліктів (https://dgu.edu.ua/files/images/documents/infv/pol_kom_et_2021.pdf).

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

Положення про навчально-методичний відділ (https://dgu.edu.ua/files/images/pages/other/nmv/poloj_nmv.pdf);

Положення про відділ кадрів (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 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 вебсторінку, яка містить інформацію про оприлюднення ЗВО відповідного проєкту освітньої програми для отримання зауважень та пропозицій заінтересованих сторін (стейкхолдерів).

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

Наведіть посилання на оприлюднену у відкритому доступі на своєму вебсайті інформацію про освітню програму (освітню програму у повному обсязі, навчальні плани, робочі програми навчальних дисциплін, можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти) в обсязі, достатньому для інформування відповідних заінтересованих сторін та суспільства

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

Силабуси навчальних дисциплін <https://dgu.edu.ua/studentu/nm-kompleksi/>

Опис ОП підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» – https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/opis_op/b_opis_241_2023.pdf

Інформація про ОП, що забезпечує кафедра (<https://dgu.edu.ua/hotel-rest-business/>,

<https://www.facebook.com/sazonetsigor/posts/pfbid0z4fK9fGCrkrf1jkg06phY1f913kf5iy9YSJrFNwW3txCM2S78UCRPkWLReVJT6Dx8l>

перелік вибіркового ОК - https://dgu.edu.ua/files/images/documents/portfolio/choice/gr_choice_2024.pdf

«Готельно-ресторанна справа» – <https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/portfolio/>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони:

відповідність Концепції розвитку Концепції розвитку освітньої, наукової та інновац. діяльн. ВНПЗ “ДГУ”;
ураховання регіональної Програми розвитку туризму у Дніпроп. обл.;
затребуваність фахівців ГРС на регіон. ринку праці, що зумовлено потужним туристичним та курортно-рекреаційним потенціалом Дніпроп. обл., що засвідчено Стратегією регіонального розвитку Дніпр. області на період до 2027 року;
функціонування навч. лабораторій сприяють підвищенню якості підготовки здобувачів та поглиблюють закріплені теор. знання шляхом практ. опрацювання в лабораторних умовах, залучають здобувачів до практ. діяльності в навч. та наук. проєктах; формують ключові компетентностей;
практична спрямованість, можливість працевлаштування в провідних закладах ГРГ та за кордоном;
здобувачі мають можливості професійного розвитку у неформальній/інформальній освіті – брати участь у майстер-класах фахівців у сфері гостинності; проходити міжнародне стажування за спеціальністю у закладах ГРГ;
залучення на умовах сумісництва та в якості гостьових лекторів фахівців-практиків ГРС до освітнього процесу, які проводять заняття, майстер-класи і тренінги з фахових дисциплін, у тому числі безпосередньо на підприємствах ГРГ;
залучення фахівців-практиків у певній галузі професійної діяльності до підсумкової атестації;
широкий вибір дисциплін професійної підготовки з посиленими варіативними компонентами фахової підготовки та soft skills, що формують практичні навички
процедура опитування здобувачів з різних питань організації освітнього процесу та якості реалізації ОП;
публічність критеріїв оцінювання та процедур оскарження результатів підсумкових контролів та підсумкової атестації;
доступ до документів щодо планування та регламентації організації осв. процесу;
діяльність наук. гуртка;
інформаційна підтримка освіт. процесу, публічність інформації щодо вступу та визнання результатів навчання;
атмосфера толерантності, запобігання корупції, дотримання пед. та наук. етики, принципів доброчесності;
розвинута комунікаційна складова (сайт, соціальні мережі);
гнучкість у впровадженні інновацій та змін, наявність системи онлайн опитування та інформаційної бази даних з опитувань; соціальна підтримка здобувачів;
запровадження системи рейтингової оцінки досягнень НПП та здобувачів.

Слабкі сторони:

відсутність магістратури, що забезпечила б цілісність підготовки фахівців відповідного профілю;
недостатність фахового ліцензійного програмного забезпечення, сучасних спеціалізованих програмних продуктів у сфері готельного та ресторанного бізнесу;
відсутність практики подвійного дипломування;
відсутність цілісної програми дуальної освіти;
недостатньо здійснюється залучення міжнародних стейкхолдерів у викладанні ОК та забезпечення практичної компоненти;
впровадження автоматизованих та орієнтованих на студента відкритих інформаційних систем управління освітнім процесом;
відсутність міжнародної академічної мобільності здобувачів внаслідок обставин, на які заклад не має змогу вплинути.

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

Розроблення заходів щодо усунення виявлених під час самоаналізу слабких сторін даної ОП, які будуть спрямовані, зокрема, на:

продовжити практику залучення до освітнього процесу провідних вітчизняних та зарубіжних фахівців-практиків готельної й ресторанної індустрії;
розширити географію міжнародного співробітництва та студентської практики з тими організаціями й установами галузі гостинності, які здатні забезпечити практичну спрямованість освіти (зокрема, у країнах Євросоюзу);
розширення співробітництва з підприємствами сфери гостинності з метою запровадження дуальної форми навчання;
сприяння участі здобувачів в програмах міжнародної 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 іноземною мовою, що дозволить розширити можливості здобувачів під час працевлаштування;
залучення до проведення занять зі студентами представників НГО, волонтерських організацій, соціальних служб, що працюють з категорією осіб з особливими потребами;
продовжувати оновлення матеріально-технічної бази для забезпечення ОП, зокрема оновлювати устаткування навчальних лабораторій з готельної та ресторанної справи відповідно до сучасних вимог;
продовження роботи, спрямованої на надання можливості доступу здобувачам вищої освіти та науково-педагогічним працівникам до бібліотек закладів вищої освіти-міжнародних партнерів Університету;
пошук шляхів залучення здобувачів вищої освіти до лекційних занять провідних фахівців у сфері гостинності закладів вищої освіти-міжнародних партнерів Університету.

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: 30.10.2024 р.

Таблиця 1. Інформація про освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид освітнього 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	
Організація готельного господарства	курсозна робота (проект)	ПП-12_Методичні_ОГГ.pdf	D5xJtA+nKb3O5VABj2gCCniuDj6fIffudonPT5nL3XM=	Мультимедійне обладнання, онлайн сервіс перевірки наявності плагіату StrikePlagiarism.com сервіс Zoom.
Організація ресторанного господарства	курсозна робота (проект)	ПП-16_Методичні_Організація ресторанного господарства.pdf	d7avdw66SoZ+aqdkX/vpZYto3vWYG5rsCyGjrc+KXb4=	Мультимедійне обладнання, онлайн сервіс перевірки наявності плагіату StrikePlagiarism.com сервіс Zoom
Курортна справа	курсозна робота (проект)	ПП-24_Методичні_КС.pdf	tG6kDQoLogJEbtbdw619gtqCzoXx2WmanxtsHRYwiEs=	Мультимедійне обладнання, онлайн сервіс перевірки наявності плагіату StrikePlagiarism.com сервіс Zoom
Комплексний атестаційний іспит	підсумкова атестація	ПРОГРАМА ДЕК 2024 241 ГРС .pdf	Pm76jVlz+UMKfjNVHlbbWCZ/gO1Ek8HbEGMVI1MoJaMk=	в умовах використання технологій дистанційного навчання платформа Moodle
Інформаційні системи та технології	навчальна дисципліна	ЗП_о3_ІСТ.pdf	dWP2c4A+9VCjEHeliYjZoSApZ+n+NUaov2t5oWYmKIU=	Комп'ютерний клас, мультимедійне обладнання, сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle
Організація інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	ПП-25_Силабус_ОІД_ГРС.pdf	WBaJ4jcNQ8iJebUBqfcSGkXW5pHzxuxKCbq4wLkGfeM=	Мультимедійне обладнання, сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle
Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві	навчальна дисципліна	ПП-13_Силабус_ЕП.pdf	rVD+AD9emD8laG3uzT1URaT+VHe5aWm6w62mNR6QMRI=	Мультимедійне обладнання, сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle
Іноземна мова професійного спрямування	навчальна дисципліна	ЗП_о4_ІНМОВА(1).pdf	Co9o+lo8kbU3+kEr8sSBorWENw7CQFtLz4m+Fj6xU8Q=	Лінгафонний клас (програма NIBELUNG), мультимедійне обладнання, сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle
Іноземна мова професійного спрямування	навчальна дисципліна	ЗП_о4_ІНМОВА(2).pdf	KqsTv4aEoTcAlyvnRp1daeVumqFYMHodhxdF5k8zvQ=	Лінгафонний клас (програма NIBELUNG), мультимедійне обладнання, сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle
Іноземна мова професійного спрямування	навчальна дисципліна	ЗП_о4_ІНМОВА(3).pdf	cQMOpct++BpLLhOk9GhvipuIhdWn6eZLJhhB/w63M=	Лінгафонний клас (програма NIBELUNG), мультимедійне обладнання, сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle
Іноземна мова професійного спрямування	навчальна дисципліна	ЗП_о4_ІНМОВА(4).pdf	pa6BIF8RcWkJFdcD/+ZH9BNkZDjbMomjVeLJm9OaqxU=	Лінгафонний клас (програма NIBELUNG), мультимедійне обладнання, сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle
Фізичне виховання	навчальна дисципліна	ЗП-о5_Силабус_ФВ_Ікурс_ГРС (1).pdf	4YkshJqrP9VzABpszGpuEecetPhKht1HcZ6Y3GXwwPo=	Спортивна зала, тренажерна зала, сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання,

				платформа Moodle
Фізичне виховання	навчальна дисципліна	ЗП-05_Силабус_ФВ_II курс_ГРС (1).pdf	qkUPo7YriV9v3iZV7sA2yPiMvDp/QHktPKPJ2VfCqjE=	Спортивна зала, тренажерна зала, сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle
Історія української культури	навчальна дисципліна	ЗП_05_ІУК.pdf	mQmQYsodzK+CXpfqyqLn43LayNmuy8f2oAzTVNI9jds=	Мультимедійне обладнання, сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle
Українська мова професійного спрямування	навчальна дисципліна	ЗП_06_УМПС.pdf	j5C5Z+qM/q8NwtErHGmTVccminpwxnTljZXPmVEnoAg=	Мультимедійне обладнання, сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle
Організація готельного господарства	навчальна дисципліна	ПП-12_Силабус ОГГ.pdf	XnoYlgjha+z+6uTIZq+XYuy3aqAbfbsTUE71I9M/i8=	Мультимедійне обладнання, Навчальна лабораторія з організації готельного господарства, сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle
Право (Правознавство)	навчальна дисципліна	ЗП-08 Силабус Право (Правознавство).pdf	rKQQXN3nP8npgvC+a+yaLgRcyas2b1UmO+D09NpzZfE=	Мультимедійне обладнання, сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle
Основи фізіології та гігієни харчування	навчальна дисципліна	ПП-14_Силабус_Основи_фізіології_та_гігієни_харчування.pdf	zAaUK74efOUY83G9Mi+2DkCoVIJejPsdSdtRPj6NjgM=	Мультимедійне обладнання Навчальна лабораторія з технологій приготування страв, сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle
Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	ПП-15_Силабус_Проектування ГРГ.pdf	nhSJPditLhYIfqXbAdiQOZ3mb47oLvso11oC25gZGIs=	Мультимедійне обладнання комп'ютерний клас; AutoCAD 2019 (ліцензія для навчальних закладів); Програма управління готелем від jSolutions, сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle
Організація ресторанного господарства	навчальна дисципліна	ПП-16_Силабус_ОРГ.pdf	FrLpZoOVLho7zdASYELTCTN2Ll5YkDpgMkVouUSRGQY=	Мультимедійне обладнання Навчальна лабораторія сервірування, етикету та ресторанної справи Навчальна лабораторія з технологій приготування страв, сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle
Технології продукції ресторанного господарства	навчальна дисципліна	ПП-17_Силабус Технології продукції (2).pdf	V3RkuI3tqCfIK+/AbuMKcmY16za2s2/KC+7EL2xqzM=	Мультимедійне обладнання Навчальна лабораторія з технологій приготування страв, сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle
Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-ресторанному господарстві	навчальна дисципліна	ПП-18_Силабус_Бух облік в туризмі та ГРГ.pdf	I7iyMyiG9tHsDKwx58oWCfTmPE1bWA37VIEiWPiNkbg=	Мультимедійне обладнання, сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle
Устаткування закладів готельно-ресторанної справи	навчальна дисципліна	ПП-19_Силабус_Устаткування закладів ресторанного господарства.pdf	Js2lXfQ8YYuostuix5gBpYgQOAouXafIDpuk2LW6+c=	Мультимедійне обладнання Навчальна лабораторія з технологій приготування страв, сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle
Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	навчальна дисципліна	ПП-20_Силабус_Аналіз діяльності підприємств.pdf	ZvRxrXhdXwXEBpqko9D2Cu6taatIUCFwb5+Yx8uMwX8=	Мультимедійне обладнання, сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle
Менеджмент	навчальна	ПП-	J9cf9kZyQav7QSWIz	Мультимедійне обладнання,

готельного і ресторанного бізнесу	дисципліна	<i>21_Силабус_Менеджент_ГРС.pdf</i>	JdLM2IDEde2h4SdF1NpWl3QYso=	сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle
Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу	навчальна дисципліна	<i>III-22_Силабус_Маркетинг гот та рестор бізнесу.pdf</i>	UYO1B8aXtwmbhZ7KoAqNbxlP3ZtoyFlh0TPFc5kyhXI=	Мультимедійне обладнання, сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle
Барна справа	навчальна дисципліна	<i>III-23_Силабус_Барна справа.pdf</i>	MsVoqQ9MtdOqvAObzG8jIGGk/psOeEnWxZ8QfSJzayQ=	Мультимедійне обладнання Навчальна лабораторія сервірування, етикету та ресторанної справи Навчальна лабораторія з технологій приготування страв, сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle
Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві	навчальна дисципліна	<i>III-13_Силабус_ЕП_5_семестр.pdf</i>	QAN7GBl9l7aisqaztmffloaw5kX6XCCR6lzNCryIXQ=	Мультимедійне обладнання, сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle
Курортна справа	навчальна дисципліна	<i>III-24_Силабус_КС.pdf</i>	jNF5oJoDIj/fUg+p7EunyrNurcEbCzaqkHQoX9KaXaQ=	Мультимедійне обладнання, сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle
Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	<i>III-26_Силабус_УЯ ОП.pdf</i>	7ZRhmTGKskNk1sB5FzVH6ogt8KdOD1/taY9wXptkGDo=	Мультимедійне обладнання Навчальна лабораторія з технологій приготування страв, сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle
Ознайомча практика	практика	<i>III-27_РП ОЗНАЙОМЧА ПРАКТИКА_2 семі курс ГРС 2022.pdf</i>	bltk4EIC60KVxn2sMal+00is5GeU5haf14mJxdE1E8o=	Заклади харчування та розміщення згідно договорів про співпрацю: ТОВ ГПК «Хутір», ТОВ «Рейкари Хотел Менеджмент», ТОВ «Ресторан Акварель», сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle
Навчальна практика	практика	<i>III-28_Програма_навчальної_практ.22_ГР.pdf</i>	Xl8wqA48XRf6uXSr+z9fGE8C1k5LaAr4lbAdMmpGauo=	Навчальна лабораторія з організації готельного господарства; Навчальна лабораторія сервірування, етикету та ресторанної справи; Навчальна лабораторія з технологій приготування страв; заклади харчування та розміщення згідно договорів про співпрацю: ТОВ ГПК «Хутір», ТОВ «Рейкари Хотел Менеджмент», ТОВ «Ресторан Акварель»; сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle
Переддипломна практика	практика	<i>III-29_Переддипломна практика_ГР.pdf</i>	LXDoNm9t+PZXwHE+ORqMG9iMcq2wSXPmgjrNxRoykhg=	Бази практики підприємств готельно-ресторанного господарства
Підготовка кваліфікаційної роботи	підсумкова атестація	<i>III-30_Метод.до дипл_.pdf</i>	b6n88qfqRzdbBVfmi8hzD9r2VW6/wOCdvZoOp52vw3Q=	Мультимедійне обладнання, онлайн сервіс перевірки наявності плагиату StrikePlagiarism.com сервіс Zoom.
Вступ до гостинності	курсова робота (проект)	<i>III-01_Методичні_Вступ до гостинності.pdf</i>	CexhExB/O9jujFyG3uLqzhvL6xvKdxEM9YjKOUagN18=	Мультимедійне обладнання, онлайн сервіс перевірки наявності плагиату StrikePlagiarism.com сервіс Zoom.
Громадське будівництво, інженерне обладнання будівель в	навчальна дисципліна	<i>III-11_Силабус_Громадське будівництво та інженерне</i>	rO4gaNaUayabayLM/N5orj4PwVEkrtxaN32aaDXwjcc=	Комп'ютерний клас, AutoCAD 2019 (ліцензія для навчальних закладів); Програма управління готелем

готельно-ресторанному господарстві		обладнання <i>грз.pdf</i>		від <i>jSolution</i> мультимедійне обладнання, програмне забезпечення, сервіс <i>Zoot</i> в умовах дистанційного навчання, платформа <i>Moodle</i>
Безпека життєдіяльності	навчальна дисципліна	<i>ЗП_02_БЖД.pdf</i>	cB3XfhY7nG/9ehWC5aNQWiaYv2HPS27P5qXa2hqdUCs=	Мультимедійне обладнання, сервіс <i>Zoot</i> в умовах дистанційного навчання, платформа <i>Moodle</i>
Вступ до гостинності	навчальна дисципліна	<i>ПП-01_Силабус_Вступ до гостинності_ГР-24.pdf</i>	rld6v7W+JRTXcsgbYnoNgZzMivNmyeMCThRSlGmnjKM=	Мультимедійне обладнання, Навчальна лабораторія сервірування, етикету та ресторанної справи. Навчальна лабораторія з організації готельного господарства. сервіс <i>Zoot</i> в умовах дистанційного навчання, платформа <i>Moodle</i>
Вища математика	навчальна дисципліна	<i>ПП-03_Вища матем сілабус ГРС 2024.pdf</i>	wxstwnpOuiyFAAEgcfjjzyPoLcoBA9gKkqcfruL/Kg=	Мультимедійне обладнання, сервіс <i>Zoot</i> в умовах дистанційного навчання, платформа <i>Moodle</i>
Економічна теорія	навчальна дисципліна	<i>ПП-04_Силабус_ЕТ_ГР С.pdf</i>	s/kUe4OPMcS4SoiwLzJI7EOXzNtDg4KV8e3jWD8xlmA=	Мультимедійне обладнання, сервіс <i>Zoot</i> в умовах дистанційного навчання, платформа <i>Moodle</i>
Фінанси, грошовий обіг та кредит	навчальна дисципліна	<i>ПП-05_Силабус_Фінанси, грошовий обіг та кредит(1) (1).pdf</i>	4aX9YeAmLmm2ZRzrFnmhxgrtP6qwozsmzUoC3obQrOM=	Мультимедійне обладнання, сервіс <i>Zoot</i> в умовах дистанційного навчання, платформа <i>Moodle</i>
Фінанси, грошовий обіг та кредит	навчальна дисципліна	<i>ПП-05_Силабус_Фінанси, грошовий обіг та кредит_Ікурс.pdf</i>	1/Ru0+g4P/s+bDimVcowns8Xbyhy17r6qP6IdHtAOsI=	Мультимедійне обладнання, сервіс <i>Zoot</i> в умовах дистанційного навчання, платформа <i>Moodle</i>
Товарознавство	навчальна дисципліна	<i>ПП-06_Силабус_Товарознавство_ГР-24.pdf</i>	9SLMcx3QO+hqc3ZBE6cY8FmkNolcl76vmH207hhuijA=	Мультимедійне обладнання, сервіс <i>Zoot</i> в умовах дистанційного навчання, платформа <i>Moodle</i>
Інженерна графіка	навчальна дисципліна	<i>ПП-07_Силабус_Інженерна графіка.pdf</i>	LL+bt8+sPqyjq6+mW3qZram/GQLnqQMjJyuaFEq2q0=	Комп'ютерний клас, <i>AutoCAD 2019</i> (ліцензія для навчальних закладів); Програма управління готелем від <i>jSolutions</i> мультимедійне обладнання, сервіс <i>Zoot</i> в умовах дистанційного навчання, платформа <i>Moodle</i> .
Інформаційне забезпечення готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	навчальна дисципліна	<i>ПП_08_ІЗГРтаТБ.pdf</i>	FQJ+/nFUkwumTrIzEdaTr53+bj8xTLrCTnFUFW27we8=	Комп'ютерний клас, мультимедійне обладнання, сервіс <i>Zoot</i> в умовах дистанційного навчання, платформа <i>Moodle</i>
Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	навчальна дисципліна	<i>ПП-09_Силабус_2сем_Мікробіологія,_гігієна_і_санітарія_в_галузі_ГР24.pdf</i>	9rHENUtqTfP8nPK/iNefNdEk2ASPJ5/6pdZeoHbA8bg=	Мультимедійне обладнання Навчальна лабораторія сервірування, етикету та ресторанної справи Навчальна лабораторія з організації готельного господарства Навчальна лабораторія з технологій приготування страв, сервіс <i>Zoot</i> в умовах дистанційного навчання, платформа <i>Moodle</i>
Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	навчальна дисципліна	<i>ПП-09_Силабус_3сем_Мікробіологія,_гігієна_і_санітарія_в_</i>	OsHS8XSdWl/WUz4IGd9veftXLS7ahZtb6hfjkKu2g/o=	Мультимедійне обладнання Навчальна лабораторія сервірування, етикету та ресторанної справи

		<i>галузі_ГР23.pdf</i>		Навчальна лабораторія з організації готельного господарства Навчальна лабораторія з технологій приготування страв, сервіс Зоот в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle
Метрологія, стандартизація та сертифікація	навчальна дисципліна	<i>ПП-10_Силабус_Метрологія, стандартизація та сертифікація.pdf</i>	oGqwhraadAx1juuhk i5BrOSposLx3cK8rX CopC6RFyc=	Мультимедійне обладнання, сервіс Зоот в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle
Харчова хімія	навчальна дисципліна	<i>ПП-02_Силабус_Харчова хімія ГР24.pdf</i>	2sot/rwUG4bO1OKv HZUo9GdWsZnMbF Mo9oohCJFtPbI=	Мультимедійне обладнання, Навчальна лабораторія з технологій приготування страв, сервіс Зоот в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle
Філософія	навчальна дисципліна	<i>ЗП_01_Філософія.pdf</i>	DcRYvPyMeiu5Ao+c Whrfgn6i3HGt7RCb GrjXsvJQ9m4=	Мультимедійне обладнання, сервіс Зоот в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle

* 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 відповідність НПП освітнім компонентам

ID викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування відповідності освітньому компоненту (кваліфікація, професійний досвід, наукові публікації)
431768	Лисенко Олена Вікторівна	доцент, Суміщення	Навчально-науковий інститут	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський Державний Університет, рік закінчення: 1987, спеціальність: Економічна кібернетика, Диплом кандидата наук ДК 055769, виданий 26.02.2020	5	Організація інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі	1. Дніпропетровський державний університет. 1987 р. Диплом Г-II № 046230 Економічна кібернетика, спеціалізація: економіст-математик. 2. Кандидат економічних наук. Спеціальність: 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 Шевченка. Підвищення кваліфікації: 1. Ukraine SH SCW «New route» Kharkiv.

Participation in the scientific-practical conference «Modern trends of social and humanitarian development of society». Сертифікат С/2024/47/028 0.2 ECTS credits. 27.03.2024.

2. ДНУ «Інститут модернізації змісту освіти», м.Запоріжжя. V міжнародна науково-практична конференція студентів та молодих вчених «Освітні і культурно-мистецькі практики в контексті інтеграції України у міжнародний науково-інноваційний простір в умовах воєнного часу». Сертифікат № АД 221337118/04369-24 10 год / 0,3 кр. 18-19 квітня 2024 р.

3. Національний університет «Запорізька політехніка» (на кафедрі «Туристичний, готельний та ресторанний бізнес»). «Сучасні інновації у викладанні дисциплін з туризму та гостинності». Сертифікат про підвищення кваліфікації № 554 (6 кредитів). 20.12.2022. Класичний приватний університет м.Запоріжжя. «Педагогіка вищої школи». Свідоцтво про підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників закладів вищої освіти. № 1281-21 (4,0 кредити). 17.05.2021 р.

4. Відповідальний виконавець наукової теми: «Теоретико-прикладні проблеми розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі» державний реєстраційний номер 0121U109900, термін виконання 2021-2025 р. ВНПЗ ДГУ.

5. Член Асоціації кулінарів України. Свідоцтво № 857 від 09.09.2021 р. Публікації за тематичною спрямованістю навчальної

дисципліни:

1. Лисенко О.В.
Статистичний аналіз цін на готельні номери на прикладі м. Дніпро. Державне управління в галузі туризму та гостинності в Україні / за ред. В.М. Торяника. Дніпро: ВВПЗ ДГУ, 2024. С.144–161.
2. Лисенко О. В.
Прогнозування тенденцій розвитку ресторанної галузі м. Дніпро. Соціально-гуманітарний вісник: зб. наук. пр. Вип. 47. Харків: СГ НТМ «Новий курс», 2024. С. 29-35.
3. Лисенко О.В.
Прогнозування безкризового розвитку готельної галузі м.Дніпро. Вісник Хмельницького національного університету (економічні науки). Хмельницький: ХНУ, 2024. № (3). С. 252-269 .
4. Лисенко О. В.,
Бондаренко К. В.
Тенденції змінення цін на стандартні номери в готелях Варшави. Глобальні зміни розвитку суспільства на зламі тисячоліть: кол. моногр. : Харків: СГ НТМ «Новий курс», 2023. С. 90-109.
5. Лисенко О.В.,
Послуга Cork Fee в сучасних ресторанах. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали II міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро 31 травня 2024 р.) Дніпро: ДГУ, 2024. С. 30-33.
6. Лисенко О.В.
Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції : матеріали II міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро 31 травня 2024 р.) Дніпро: ДГУ, 2024. С. 51-53.

7. Лисенко О.В.
Моделювання змінення цін на стандартні номери в польських готелях. Проблеми економіки. 2023. № 1 (55). С. 198-203.

8. Лисенко О.В.
Моделювання змінення цін на стандартні номери в польських готелях (Краків). Бізнес Інформ: міжнародний науковий економічний журнал. 2023 № 2 С. 93-98.

9. Лисенко О.В.
Управління процесом врівноваження фінансування короткострокових виробничих періодів підприємств сфери гостинності. Ефективне управління розвитком індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі /за ред. В.В.Джинджояна. Дніпро: ЛІРА, 2022. С.107-129.

10. Лисенко О.В.
Моделювання достатності фінансового забезпечення поточних виробничих періодів для готельних підприємств. Економічний простір : Збірник наукових праць. Дніпро : ЦДАБА, 2021. № 171. С. 131–136.

11. Лисенко О.В.
Моделювання обсягу спеціального стабілізаційного резервного фонду (на прикладі готелю «Жовтневий»). Бізнес Інформ: міжнародний науковий економічний журнал. 2021. № 9. С. 58-65.

12. 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.

13. 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.

14. Лисенко О. В., Фролова О. О. Управління ціноутворенням в готелі (на прикладі «Optima Delux» м. Кривий Ріг), Актуальні проблеми теорії та практики менеджменту : матеріали XII міжнародної науково-практичної конференції (м. Одеса 26 травня 2023 р.) – Одеса : «Одеська політехніка», 2023. С.83 – 86.

15. Лисенко О. В., Башлик А. С. Формування ціни страв в закладах ресторанного господарства, Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро 16 травня 2023 р.) Дніпро: ДГУ, 2023. С. 147-150.

16. Лисенко О. В., Береза В. В. Стратегії ціноутворення в ресторанах. Аспекти стабільного розвитку економіки : матеріали XVIII Міжнародної науково-практичної конференції (м. Умань 25 травня 2023 р.) Умань: НУС, 2023. С.119 – 121.

17. Лисенко О.В., Кудря В.В. Управління конкурентоспроможністю підприємства (на прикладі ТОВ «Малбі Фудс»). Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Дніпро 27 травня 2022 р.) Дніпро: ДГУ, 2022. С.186 –190.

18. Лисенко О.В., Мойся Є.А. Управління ціноутворенням в готельно-ресторанному бізнесі, Теоретико-прикладні

аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Дніпро 27 травня 2022 р.) Дніпро: ДГУ, 2022. С.190 –194.

19. Лисенко О.В. Моделювання обсягу операційного резервного фонду підприємств. Управління інноваційним розвитком на макро-, мезо- та мікрорівнях: матеріали VI міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції (м. Одеса 27-28 травня 2021 р.) Одеса: ОНПУ, 2021. С 80–82.

20. Лисенко О.В., Башак К.А. Основи обґрунтування виробничої потужності підприємства. Теоретико-прикладні аспекти розвитку індустрії гостинності, туризму, виробництва в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро 20 травня 2021 р.) Дніпро: ДГУ, 2021. С. 218–221.

21. Лисенко О.В., Денисова Л.А. Фактори, що впливають на рентабельність підприємства, Теоретико-прикладні аспекти розвитку індустрії гостинності, туризму, виробництва в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро 20 травня 2021 р.) Дніпро: ДГУ, 2021. С. 221–224.

22. Лисенко О.В., Носенко А.В. Роль логістики та механізації транспортування у виробничому процесі, Теоретико-прикладні аспекти розвитку індустрії гостинності, туризму, виробництва в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м.

						Дніпро 20 травня 2021 р.) Дніпро: ДГУ, 2021. С. 204–208.	
376634	Лисенко Олена Вікторівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально- науковий інститут	Диплом спеціаліста, Дніпропетровс ький Державний Університет, рік закінчення: 1987, спеціальність: Економічна кібернетика, Диплом кандидата наук ДК 055769, виданий 26.02.2020	4	Управління якістю продукції та послуг в готельно- ресторанному бізнесі	1. Дніпропетровський державний університет. 1987 р. Диплом Г-II № 046230 Економічна кібернетика, спеціалізація: економіст-математик. 2. Кандидат економічних наук. Спеціальність: 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 Шевченка. Підвищення кваліфікації: 1. Ukraine SH SCW «New route» Kharkiv. Participation in the scientific-practical conference «Modern trends of social and humanitarian development of society». Сертифікат С/2024/47/028 0.2 ECTS credits. 27.03.2024. 2. ДНУ «Інститут модернізації змісту освіти», м.Запоріжжя. V міжнародна науково-практична конференція студентів та молодих вчених «Освітні і культурно-мистецькі практики в контексті інтеграції України у міжнародний науково-інноваційний простір в умовах воєнного часу». Сертифікат № АД 221337118/04369-24 10 год / 0,3 кр. 18-19 квітня 2024 р. 3. Національний університет «Запорізька політехніка» (на кафедрі «Туристичний, готельний та ресторанний бізнес»). «Сучасні інновації у викладанні дисциплін з туризму та гостинності». Сертифікат про

підвищення кваліфікації № 554 (6 кредитів).
20.12.2022.Класичний приватний університет м.Запоріжжя.
«Педагогіка вищої школи». Свідоцтво про підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників закладів вищої освіти. № 1281-21 (4,0 кредити).
17.05.2021 р
4. Відповідальний виконавець наукової теми: «Теоретико-прикладні проблеми розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі» державний реєстраційний номер 0121U109900, термін виконання 2021-2025 р. ВНПЗ ДГУ.
5. Член Асоціації кулінарів України. Свідоцтво № 857 від 09.09.2021 р.
Публікації за тематичною спрямованістю навчальної дисципліни:
1. Лисенко О.В. Статистичний аналіз цін на готельні номери на прикладі м. Дніпро. Державне управління в галузі туризму та гостинності в Україні / за ред. В.М. Торяника. Дніпро: ВНПЗ ДГУ, 2024. С.144–161.
2. Лисенко О. В. Прогнозування тенденцій розвитку ресторанної галузі м. Дніпро. Соціально-гуманітарний вісник: зб. наук. пр. Вип. 47. Харків: СГ НТМ «Новий курс», 2024. С. 29-35.
3. Лисенко О.В. Прогнозування безкризового розвитку готельної галузі м.Дніпро. Вісник Хмельницького національного університету (економічні науки). Хмельницький: ХНУ, 2024. № (3). С. 252-269 .
4. Лисенко О. В., Бондаренко К. В. Тенденції змінення цін на стандартні номери в готелях Варшави. Глобальні зміни розвитку суспільства на зламі

тисячоліть: кол. моногр. : Харків: СГ НТМ «Новий курс», 2023. С. 90-109.

5. Лисенко О.В., Послуга Cork Fee в сучасних ресторанах. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали II міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро 31 травня 2024 р.) Дніпро: ДГУ, 2024. С. 30-33.

6. Лисенко О.В. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції : матеріали II міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро 31 травня 2024 р.) Дніпро: ДГУ, 2024. С. 51-53.

7. Лисенко О.В. Моделювання змінення цін на стандартні номери в польських готелях. Проблеми економіки. 2023. № 1 (55). С. 198-203.

8. Лисенко О.В. Моделювання змінення цін на стандартні номери в польських готелях (Краків). Бізнес Інформ: міжнародний науковий економічний журнал. 2023 № 2 С. 93-98.

9. Лисенко О.В. Управління процесом врівноваження фінансування короткострокових виробничих періодів підприємств сфери гостинності. Ефективне управління розвитком індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі /за ред. В.В.Джинджояна. Дніпро: ЛІРА, 2022. С.107-129.

10. 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.

11. Лисенко О.В.
Моделювання обсягу
спеціального
стабілізаційного
резервного фонду (на
приладі готелю
«Жовтневий»). Бізнес
Інформ: міжнародний
науковий
економічний журнал.
2021. № 9. С. 58-65.

12. 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.

13. 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.

14. Лисенко О. В.,
Фролова О. О.
Управління
ціноутворенням в
готелі (на прикладі
«Optima Delux» м.
Кривий Ріг),
Актуальні проблеми
теорії та практики
менеджменту :
матеріали XII
міжнародної науково-
практичної
конференції (м. Одеса
26 травня 2023 р.) –
Одеса : «Одеська
політехніка», 2023.
С.83 – 86.

15. Лисенко О. В.,
Башлик А. С.
Формування ціни
страв в закладах
ресторанного
господарства,
Теоретико-прикладні
аспекти розвитку
туризму та
гостинності в умовах
міжнародної
економічної
інтеграції: матеріали
міжнародної науково-
практичної
конференції (м.
Дніпро 16 травня 2023
р.) Дніпро: ДГУ, 2023.
С. 147-150.

16. Лисенко О. В., Береза В. В. Стратегія ціноутворення в ресторанах. Аспекти стабільного розвитку економіки : матеріали XVIII Міжнародної науково-практичної конференції (м. Умань 25 травня 2023 р.) Умань: НУС, 2023. С.119 – 121.

17. Лисенко О.В., Кудря В.В. Управління конкурентоспроможністю підприємства (на прикладі ТОВ «Малбі Фудс»). Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Дніпро 27 травня 2022 р.) Дніпро: ДГУ, 2022. С.186 –190.

18. Лисенко О.В., Мойся Є.А. Управління ціноутворенням в готельно-ресторанному бізнесі, Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Дніпро 27 травня 2022 р.) Дніпро: ДГУ, 2022. С.190 –194.

19. Лисенко О.В. Моделювання обсягу операційного резервного фонду підприємств. Управління інноваційним розвитком на макро-, мезо- та мікрорівнях: матеріали VI міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції (м. Одеса 27-28 травня 2021 р.) Одеса: ОНПУ, 2021. С 80–82.

20. Лисенко О.В., Башак К.А. Основи обґрунтування виробничої потужності підприємства. Теоретико-прикладні аспекти розвитку індустрії гостинності, туризму, виробництва в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали міжнародної науково-практичної конференції

						<p>ії (м. Дніпро 20 травня 2021 р.) Дніпро: ДГУ, 2021. С. 218–221.</p> <p>21. Лисенко О.В., Денисова Л.А. Фактори, що впливають на рентабельність підприємства, Теоретико-прикладні аспекти розвитку індустрії гостинності, туризму, виробництва в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро 20 травня 2021 р.) Дніпро: ДГУ, 2021. С. 221–224.</p> <p>22. Лисенко О.В., Носенко А.В. Роль логістики та механізації транспортування у виробничому процесі, Теоретико-прикладні аспекти розвитку індустрії гостинності, туризму, виробництва в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро 20 травня 2021 р.) Дніпро: ДГУ, 2021. С. 204–208.</p>	
451319	Алексеев Артур Васильович	викладач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут	<p>Диплом бакалавра, Запорізький державний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 080202 Прикладна математика, Диплом спеціаліста, Запорізький державний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 080202 Прикладна математика, Диплом магістра, Державний вищий навчальний заклад "Запорізький національний університет" Міністерства освіти і науки України, рік закінчення: 2007, спеціальність: 080202 Прикладна</p>	1	Інформаційні системи та технології	<p>Запорізький державний університет, 2004, спеціальність: «Прикладна математика», диплом спеціаліста АР №2 5758278 від 30.06.2004 р. Державний вищий навчальний заклад «Запорізький національний університет», 2007, спеціальність: «Прикладна математика», диплом магістра АР №32874435 від 30.06.2007 р. Підвищення кваліфікації: 1. Центр українсько-європейського наукового співробітництва, Свідоцтво № ADV-010402-CUSU про підвищення кваліфікації від 12.05.2024 за програмою «Цифровізація освіти та соціальні проблеми в сучасному техногенно-інформаційному суспільстві». Термін навчання 01.04.2024-</p>

математика

12.05.2024. Навчальне навантаження – 180 год. / 6 кредитів.
2. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у Міжнародній науково-практичній конференції «Сучасні погляди на прикладну лінгвістику», яка відбулася 09 листопада 2023 року – 6 год. / 0,2 кредити.
3. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у круглому столі «Мова. Історія. Культура» 23.05.2024. – 6 год. / 0,2 кредити.
4. КЗВО «Хортицька національна академія», Сертифікат № АД 22133718/04048-24 про участь у V Міжнародній науково-практичній конференції студентів та молодих вчених «Освітні і культурно-мистецькі практики в контексті інтеграції України у міжнародний науково-інноваційний простір в умовах воєнного часу» (18-19 квітня 2024 р., м. Запоріжжя, Україна). – 10 год. / 0,3 кредиту.
Пункти 2-4 ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», рішенням Вченої ради у питанні «Про результати закордонних стажувань та підвищення кваліфікації» зараховано 22 год. / 0,7 кредиту (Протокол № 11 від 11.07.2024).
Публікації за тематичною спрямованістю навчальної дисципліни та в суміжних тематичних сферах:
1. Алексєєв А. Взаємодія знань корпусної лінгвістики та інформаційних технологій у навчальному процесі. Сучасна прикладна лінгвістика. Збірник наукових праць. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2023. Ч.ІІ. 255 с. С. 6-15.
2. Козін І.В., Сардак О.В., Алексєєв А.В. Гібридні алгоритми на основі метаевристик для задачі доставки вантажів з часовими вікнами. Математичне та програмне

забезпечення інтелектуальних систем (МПЗІС-2023): Тези доповідей XXI Міжнародної науково-практичної конференції, Дніпро, 22-24 листопада 2023 р. / Під загальною редакцією О.М. Кісельової. Дніпро: ДНУ, 2023. 328 с. – Текст: укр., англ. С. 149-150.

3. Алексєєв А.В. Прогреси у сфері робототехніки та їх інтеграція зі штучним інтелектом для автоматизації. Матеріали круглого столу «Мова. Історія. Культура» (23 травня 2024 року, Вищий навчальний приватний заклад «Дніпровський гуманітарний університет»): збірник тез. Дніпро: ВВПЗ «ДГУ», 2024.

4. Алексєєв А.В. Етичні аспекти використання штучного інтелекту. Освітні і культурно-мистецькі практики в контексті інтеграції України у міжнародний науково-інноваційний простір в умовах воєнного часу : збірник тез доповідей V Міжнародної науково-практичної конференції студентів та молодих вчених (м. Запоріжжя, 18-19 квітня 2024 р.) / за заг. ред. В. В. Нечипоренко. Запоріжжя : Вид-во Хортицької національної академії, 2024.

5. Алексєєв А. В. Етичні аспекти використання штучного інтелекту як забезпечення відповідального розвитку суспільства. Цифровізація освіти та соціальні проблеми в сучасному техногенно-інформаційному суспільстві : матеріали всеукраїнського науково-педагогічного підвищення кваліфікації, 1 квітня – 12 травня 2024 року. – Львів – Торунь : Liha-Pres, 2024. – 120 с. С.116-118.

Стаж роботи 21 рік, з них: з 15.05.2017 провідний фахівець з організації наукової

						<p>роботи відділу забезпечення Запорізького науково-дослідного експертно-криміналістичного центру МВС України; з 07.12.2018-25.03.2019 провідний інженер з комп'ютерних систем відділу забезпечення діяльності Запорізького науково-дослідного експертно-криміналістичного центру МВС України; 02.04.2019 – провідний фахівець відділу організаційно-аналітичного забезпечення оперативного реагування та комунікації Управління поліції охорони в Дніпропетровській області; 10.10.2019-31.08.2020 – інженер-програміст I категорії Головного пункту централізованого спостереження Центру технічної охорони Управління поліції охорони в Дніпропетровській області; 01.09.2020-19.05.2021 – інженер з комп'ютерних систем операційного центру Акціонерне товариство «Універсал Банк»; 24.02.2022 – заступник начальника господарського відділу з технічних питань ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет».</p> <p>Є членом Громадської організації «Правозахисна платформа» Суспільний вердикт», в якій вирішує проблеми інформаційного забезпечення, поширення інформації, підтримки іміджу організації в інформаційному полі, що підтверджується довідкою від 01.09.2024 р</p>	
376634	Лисенко Олена Вікторівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський Державний Університет, рік закінчення: 1987, спеціальність: Економічна кібернетика, Диплом кандидата наук	4	Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві	<p>1. Дніпропетровський державний університет. 1987 р. Диплом Г-II № 046230 Економічна кібернетика, спеціалізація: економіст-математик.</p> <p>2. Кандидат економічних наук. Спеціальність: 08.00.11 – Математичні методи,</p>

ДК 055769,
виданий
26.02.2020

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 Шевченка.
Підвищення кваліфікації:
1. Ukraine SH SCW «New route» Kharkiv. Participation in the scientific-practical conference «Modern trends of social and humanitarian development of society». Сертифікат C/2024/47/028 0.2 ECTS credits. 27.03.2024.
2. ДНУ «Інститут модернізації змісту освіти», м.Запоріжжя. V міжнародна науково-практична конференція студентів та молодих вчених «Освітні і культурно-мистецькі практики в контексті інтеграції України у міжнародний науково-інноваційний простір в умовах воєнного часу». Сертифікат № АД 221337118/04369-24 10 год / 0,3 кр. 18-19 квітня 2024 р.
3. Національний університет «Запорізька політехніка» (на кафедрі «Туристичний, готельний та ресторанний бізнес»). «Сучасні інновації у викладанні дисциплін з туризму та гостинності». Сертифікат про підвищення кваліфікації № 554 (6 кредитів). 20.12.2022. Класичний приватний університет м.Запоріжжя. «Педагогіка вищої школи». Свідоцтво про підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників закладів вищої освіти. № 1281-21 (4,0 кредити). 17.05.2021 р.
4. Відповідальний

виконавець наукової теми: «Теоретико-прикладні проблеми розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі» державний реєстраційний номер 0121U109900, термін виконання 2021-2025 р. ВНПЗ ДГУ.

5. Член Асоціації кулінарів України. Свідоцтво № 857 від 09.09.2021 р. Публікації за тематичною спрямованістю навчальної дисципліни:

1. Лисенко О.В. Статистичний аналіз цін на готельні номери на прикладі м. Дніпро. Державне управління в галузі туризму та гостинності в Україні / за ред. В.М. Торяника. Дніпро: ВНПЗ ДГУ, 2024. С.144–161.
2. Лисенко О. В. Прогнозування тенденцій розвитку ресторанної галузі м. Дніпро. Соціально-гуманітарний вісник: зб. наук. пр. Вип. 47. Харків: СГ НТМ «Новий курс», 2024. С. 29-35.
3. Лисенко О.В. Прогнозування безкризового розвитку готельної галузі м.Дніпро. Вісник Хмельницького національного університету (економічні науки). Хмельницький: ХНУ, 2024. № (3). С. 252-269 .
4. Лисенко О. В., Бондаренко К. В. Тенденції змінення цін на стандартні номери в готелях Варшави. Глобальні зміни розвитку суспільства на зламі тисячоліть: кол. моногр. : Харків: СГ НТМ «Новий курс», 2023. С. 90-109.
5. Лисенко О.В., Послуга Cork Fee в сучасних ресторанах. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали ІІ міжнародної науково-практичної конференції (м.

Дніпро 31 травня 2024 р.) Дніпро: ДГУ, 2024. С. 30-33.

6. Лисенко О.В. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції : матеріали II міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро 31 травня 2024 р.) Дніпро: ДГУ, 2024. С. 51-53.

7. Лисенко О.В. Моделювання змінення цін на стандартні номери в польських готелях. Проблеми економіки. 2023. № 1 (55). С. 198-203.

8. Лисенко О.В. Моделювання змінення цін на стандартні номери в польських готелях (Краків). Бізнес Інформ: міжнародний науковий економічний журнал. 2023 № 2 С. 93-98.

9. Лисенко О.В. Управління процесом врівноваження фінансування короткострокових виробничих періодів підприємств сфери гостинності. Ефективне управління розвитком індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі /за ред. В.В.Джинджояна. Дніпро: ЛІРА, 2022. С.107-129.

10. 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.

11. Лисенко О.В. Моделювання обсягу спеціального стабілізаційного резервного фонду (на прикладі готелю «Жовтневий»). Бізнес Інформ: міжнародний науковий економічний журнал. 2021. № 9. С. 58-65.

12. 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.

13. 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.

14. Лисенко О. В., Фролова О. О. Управління ціноутворенням в готелі (на прикладі «Optima Delux» м.Кривий Ріг), Актуальні проблеми теорії та практики менеджменту : матеріали XII міжнародної науково-практичної конференції (м. Одеса 26 травня 2023 р.) – Одеса : «Одеська політехніка», 2023. С.83 – 86.

15. Лисенко О. В., Башлик А. С. Формування ціни страв в закладах ресторанного господарства, Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро 16 травня 2023 р.) Дніпро: ДГУ, 2023. С. 147-150.

16. Лисенко О. В., Береза В. В. Стратегії ціноутворення в ресторанах. Аспекти стабільного розвитку економіки : матеріали XVIII Міжнародної науково-практичної конференції (м. Умань 25 травня 2023 р.) Умань: НУС, 2023. С.119 – 121.

17. Лисенко О.В., Кудря В.В. Управління конкурентоспроможністю підприємства (на

прикладі ТОВ «Малбі Фудс»). Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Дніпро 27 травня 2022 р.) Дніпро: ДГУ, 2022. С.186 –190.

18. Лисенко О.В., Мойся С.А. Управління ціноутворенням в готельно-ресторанному бізнесі, Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Дніпро 27 травня 2022 р.) Дніпро: ДГУ, 2022. С.190 –194.

19. Лисенко О.В. Моделювання обсягу операційного резервного фонду підприємств. Управління інноваційним розвитком на макро-, мезо- та мікрорівнях: матеріали VI міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції (м. Одеса 27-28 травня 2021 р.) Одеса: ОНПУ, 2021. С 80–82.

20. Лисенко О.В., Башак К.А. Основи обґрунтування виробничої потужності підприємства. Теоретико-прикладні аспекти розвитку індустрії гостинності, туризму, виробництва в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро 20 травня 2021 р.) Дніпро: ДГУ, 2021. С. 218–221.

21. Лисенко О.В., Денисова Л.А. Фактори, що впливають на рентабельність підприємства, Теоретико-прикладні аспекти розвитку індустрії гостинності, туризму, виробництва в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали міжнародної науково-

						практичної конференції (м. Дніпро 20 травня 2021 р.) Дніпро: ДГУ, 2021. С. 221–224. 22. Лисенко О.В., Носенко А.В. Роль логістики та механізації транспортування у виробничому процесі, Теоретико-прикладні аспекти розвитку індустрії гостинності, туризму, виробництва в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро 20 травня 2021 р.) Дніпро: ДГУ, 2021. С. 204–208.	
23817	Хмель- Дунай Галина Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Навчально- науковий інститут	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський ордена Трудового Червоного Прапора державний університет імені 300-річчя возз'єднання України з Росією, рік закінчення: 1972, спеціальність: Біофізика, Диплом кандидата наук БЛ 025427, виданий 08.05.1991, Атестат доцента 02ДЦ 015587, виданий 15.12.2005	26	Безпека життєдіяльності	Дніпропетровський державний університет, 1972, спеціальність: біофізик, кваліфікація: викладач біології та хімії, диплом спеціаліста Э №998796, від 22.06.1972 Кандидат біологічних наук, 03.00.13 – фізіологія людини та тварин; тема дисертації: «Исследование действия антиаритмических препаратов первого класса при их совместном использовании с антагонистами кальция». Диплом БЛ № 025427, 1990 р. Доцент кафедри анатомії, біомеханіки та спортивної метрології. Диплом доцента 02ДЦ № 015587, від 15.12.2005 р. Підвищення кваліфікації: 1. Державний вищий навчальний заклад «Український державний хіміко-технологічний ун-т» Довідка № 33-38-07, 19.03.2020 про підсумки стажування на тему «Вимоги та виклики до проблем безпеки життєдіяльності в 21 столітті». 2. Received the ERC qualify-cation/ Basik laife support (BLS). Міжнар. освітній курс з надання невідкладної допомоги постраждалим.

Provider in Dnipro,
Сертифікат від
30.10.2021. – 30 годин
/ 1 кредит.
3. ЕРАСМУС 22.08-
02.09 2022 р.
Сертифікат від
02.09.2022. № 2021-
LSMU-RMP-01.
Міжнародне
стажування за
програмою
академічної
мобільності (10 днів),
в «Литовському
університеті
здоров'я», м. Каунас. –
90 год. / 3 кредити.
4. Каунас, Литва,
Сертифікат № ІЕС-22-
257, Міжнародна
конференція «Мовне
вивчення у
спеціалізованому
ВНЗГ'22 міжкультурні
аспекти». 25
листопада 2022 р. - 7
год. / 0,25 кредити.
5. ВНПЗ «ДГУ»,
Сертифікат про участь
у Круглому столі
«Мова. Історія.
Культура» від 24
травня 2023 року – 6
год. / 0,2 кредитів.
Пункти 4-5 рішенням
Вченої ради ВНПЗ
«Дніпровський
гуманітарний
університет» у питанні
«Про результати
закордонних
стажувань та
підвищення
кваліфікації»
зараховано 13 год. /
0,45 кредитів
(Протокол № 10 від
29.06.2023).
6. ВНПЗ «ДГУ»,
Сертифікат про участь
у Міжнародній
науково-практичній
конференції «Сучасні
погляди на прикладну
лінгвістику», яка
відбулася 09
листопада 2023 року –
6 год. / 0,2 кредити.
7. ВНПЗ «ДГУ»,
Сертифікат про участь
у круглому столі
«Мова. Історія.
Культура» 23.05.2024.
– 6 год. / 0,2 кредити.
Пункти 6-7 рішенням
Вченої ради ВНПЗ
«Дніпровський
гуманітарний
університет» у питанні
«Про результати
закордонних
стажувань та
підвищення
кваліфікації»
зараховано 12 год. /
0,4 кредитів
(Протокол № 11 від
11.07.2024).
8. Центр українсько-
європейського

наукового співробітництва, Свідоцтво про підвищення кваліфікації № ADV-0403148-UDU від 14.04.2024 за програмою «Освітній процес в умовах війни та у повоєнний період: виклики, правила, перспективи». Термін навчання: 04.03.2024-14.04.2024. Навчальне навантаження становить 180 год. / 6 кредитів.

Публікації за тематичною спрямованістю навчальної дисципліни та в суміжних тематичних сферах:

1. Козлова Ю.В., Корніленко М.О., Хмель С.І., Довгаль М.А., Колдунов В.В., Трясак Н.С., Клопоцький Г.А., Худяков О.Є., Ляліна А.Ю., Хмель-Дунай Г.М. Значення загальних та фахових компетентностей у навчанні магістрів у галузі «Стоматологія» на кафедрі патологічної фізіології ДЗ «Дніпровська медична академія. Медична освіта. 2019. №11 (81). С.13-17.
2. Поповський А.М., Хмель-Дунай Г.М. До питання про збереження етнічної автентичності людини. Науковий вісник ДДУВС. № 1. 2021. С.53-63 «Index Copernicus International» та «Crossref» DOI: 10.31733/2078-3566
3. V.Gryban, G. Chmel-Dunaj, O. Khmel, V.Gryban. Adequate behavior and high culture as a prerequisite for the formation of youth health. Науковий вісник ДДУВС. Спеціальний випуск. № 2 (116). 2021 до 30-річчя Незалежності України та 25-річчя Конституції України, С. 307-313. «Index Copernicus International» та «Crossref» DOI: 10.31733/2078-3566.
4. Anatolius Popovskis, Galina Chmel-Dunaj Dėl žmogaus esmės etninio autentiškumo išsaugojimo. Folia Philologica. Вип. 4.

						<p>2022. 80 с. С. 58-66. (стаття литовською мовою)</p> <p>5. Хмель-Дунай Г. М., Холод І. В. Відтворення традиційного одягу Дніпропетровщини (за матеріалами музейних фондів). Культура України. Зб. наук. пр. / М-во культури та інформ. політики України, Харків. держ. акад. культури; за заг. ред. В. Шейка. Харків: ХДАК, 2024. Вип. 84. С. 44-55. https://doi.org/10.31516/2410-5325.084.04 http://kukhsac.in.ua/article/view/307246</p> <p>6. Горіна О.Т, Хмель-Дунай Г.М., Хмель О.С. До питання особливостей психологічного стану здоров'я здобувачів вищої освіти та умов його покращення. Актуальні питання у сучасній науці, 2024. № 5. С. 805-819.</p> <p>Свідоцтво на авторське право: 1. Свідоцтво №115329 від 17.10.2022 р. про реєстрацію авторського права на твір на статтю Adequate behavior and high culture as a prerequisite for the formation of youth health. Науковий вісник ДДУВС, Спеціальний випуск № 2 (116), 2021, С. 307-313. 2 Отримала свідоцтво авторського права № 119827, 16 червня 2023, на друкований твір: «Нерозривний взаємозв'язок між фізичним, культурним та соціальним, як основа здоров'я людини». Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Modern Research in World Science» 12-14 червня 2022, Львів. С.1189-1194.</p>	
411773	Груздева Олена Володимирівна	доцент, Сумісництво	Навчально-науковий інститут	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний університет, рік закінчення: 1998, спеціальність: 0703 Хімія, Диплом магістра,	18	Основи фізіології та гігієни харчування	<p>1. Дніпропетровський державний університет, спеціальність «Хімія», диплом магістра. ДМ № 10690626 від 27 січня 1999р.</p> <p>2. ДВНЗ «Український державний хіміко-технологічний університет», спеціальність «101</p>

Дніпропетровський державний університет, рік закінчення: 1999, спеціальність: 0703 Хімія, Диплом магістра, Державний вищий навчальний заклад "Український державний хіміко-технологічний університет", рік закінчення: 2021, спеціальність: 101 Екологія, Диплом кандидата наук ДК 005003, виданий 17.02.2012, Аттестат доцента 12ДЦ 040487, виданий 22.12.2014

екологія», диплом магістра. М21 №014397 від 22 лютого 2021 р.
3. Науковий ступінь кандидата хімічних наук за спеціальністю 02.00.05 – електрохімія (2012 р.) ДК 005003 від 17 лютого 2012 р. Вчене звання доцента кафедри технології неорганічних речовин та екології (ДВНЗ «Український хіміко-технологічний університет», 2014 р.) ДЦ 040487 від 22 грудня 2014 р.
Підвищення кваліфікації:
1. Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара, Сертифікат №89-400-39/2024, «Розробка та впровадження методичного забезпечення на платформі Moodle за напрямками: харчова хімія, мікробіологія, гігієна та санітарія в галузі, основи фізіології і гігієни в галузі», 22 березня 2024 р., 180годин/6 кредитів
2. Всеукраїнське водне товариство WaterNet. Сертифікат №3105/03. «Сучасні методи водопідготовки: теоретичні засади і методологія викладання», 31.05.2023, 10 год.
3. Центр сучасних водних технологій КПІ ім. Ігоря Сікорського. Сертифікат «Сучасні методи водопідготовки: теоретичні засади та методологія викладання», 31.05.2023
4. PROMETHEUS. Сертифікат. «4 кроки до здорового харчування», виданий 15.11.2022 р.,
5. PROMETHEUS. Сертифікат №7689 «Навчання з попередження ризиків, пов'язаних із вибухонебезпечними предметами», 19 квітня 2022р. 30 годин.
6. PROMETHEUS «Академічна добросесійність: онлайн-курс для викладачів». Сертифікат. 2 кредита,

03.08.2022,
7. PROMETHEUS «4
кроки до здорового
харчування».
Сертифікат. 15.11.2022
р.
8. Norwegian
University of Life
Sciences, Os, Norway.
Staff Professional
Development Training
Program «Innovative
Pedagogy in Water
Educational Programs
of the Higher School».
Certificate №0004, 105
год. 14.06.2022.
9. «Цифрові
інструменти GOOGLE
для закладів вищої
освіти, фахової
передвищої освіти».
Сертифікат № 11GW-
117., 19.10.2021.
10. Ukrainian State of
University of Chemical
Technology, Dnipro,
Ukraine, «Українське
водне товариство
«WaterNet».
Сертифікат №
2021/2, 15.10.2021.
(Індивідуальне
підвищення
кваліфікації. наказ
502-К від 25.10.2021)
11. Національне
агентство із
забезпечення якості
вищої освіти. Київ.
Сертифікат. «Експерт
з акредитації освітніх
програм», 22.11.2021.
12. «Розмовна
англійська мова.
Рівень Intermediate.
Сертифікат №12-
СП/21, 60-год.
10.06.2021.
Публікації за
тематичною
спрямованістю
навчальної
дисципліни та в
суміжних тематичних
сферах:
1. Hruzdieva O.,
Teslenko T. and
Luchanska Y.
Integration of
Ukrainian cuisine in
modern conditions. E3S
Web of Conferences
Volume E3S Web of
Conferences 538,
02006 (2024) XVI
International Scientific-
Practical Conference
«Actual Problems of
Improving Farming
Productivity and
Agroecology» IPFA
2024. (SCOPUS), DOI :
<https://doi.org/10.1051/e3sconf/202453803002>
2. Груздєва О.В.,
Позднякова У.О.,
Голуб В.В. Оцінка
ефективності процесу
знезараження питної

води хлорвмісними сполуками в умовах міськводоканалу. Journal of Chemistry and Technologies, 32(1), 2024, 171-182.

3. Груздєва О.В., Крячков Д.О., Смотраєв Р.В. Імітаційне моделювання в управлінні водними ресурсами. Journal of Chemistry and Technologie. 2023. 31(3). С.530-551. <https://doi.org/10.15421/jchemtech.v31i3.287777>

4. Маренков О.М., Курченко В.О., Нестеренко О.С., Чернявська А.Ю., Груздєва О.В. Assessment of the quality and ecological status of the Saksagan river in the context of drinking water and fishery purposes. Journal of Chemistry and Technologies, 2023, 31(4), 907-916.

5. Крячков Д.О., Груздєва О.В. Впровадження методів імітаційного моделювання у прогнозування поведінки водних джерел. Pure water. Fundamental, Applied and industrial aspects. Proceedings of the VI International Scientific and Technical Conference, . 2021.Київ. с.149-152.

6. Parfionova L., Hruzdieva O. Decentralized use of wastewater in the manufacture of chelated micronutrient fertilizers. Ресурси природних вод Карпатського регіону / Проблеми охорони та раціонального використання. Матеріали Вісімнадцятої міжнародної науково-практичної конференції (м.Львів, 23–24 травня, 2019р.): збірник наукових статей. Львів: Національний університет «Львівська політехніка», 2019. С 150-153.

7. Крячков Д.О., Груздєва О.В. Інтегрування спеціалізованого програмного забезпечення для імітаційного моделювання

						<p>управління водними ресурсами до навчальних програм університетів. Хімія та сучасні технології: матер. X Ювілейної Міжнар. наук.-практ. інтернет-конференції здобувачів вищої освіти та молодих учених. 2021. Дніпро. Т1. с. 90-96.</p> <p>8. Груздева О.В. Планування та оцінювання водних ресурсів України. Сучасні проблеми технології неорганічних речовин та ресурсозбереженні : матер. VIII Міжнар. наук.-технічної конф. Львів, 2021. С. 174-179.</p> <p>9. Парфьонова Л.А., Груздева О.В. Децентралізоване використання стічних вод у виготовленні хелатних добрив. Ресурси природних вод карпатського регіону. Матер. 18-та Міжнар. наук.-практ. конф.. Львів, 2019. С. 150 -152.</p> <p>10. Hruzdieva O., Luchanska Y. Use of water in food production on the example of the bakery industry. Journal of Chemistry and Technologies, 2025 № 1 (сертифікат про прийняття до друку).</p>	
396603	Седлецька Олена Володимирівна	старший викладач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський інженерно-будівельний інститут, рік закінчення: 1984, спеціальність: Промислове та цивільне будівництво	21	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	<p>Дніпропетровський інженерно – будівельний інститут, 1984 рік, факультет промислового та цивільного будівництва, спеціалізація: інженер-будівельник, диплом з відзнакою KB №790101.</p> <p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Sci-conf. м.Торонто, Канада. V Міжнародна науково – практична конференція «SCIENTIFIC RESEARCH IN THE MODERN WORLD» Certificate in awarded за програмою (24 Hours of Participation) (0,8 кредити ECTS). 9-11.03.2023 р.</p> <p>2. Sci-conf. м.Торонто, Канада. III Міжнародна науково-практична конференція «SCIENTIFIC RESEARCH IN THE MODERN WORLD» м.</p>

Торонто, Канада
Certificate in awarded
за програмою 24
години (24 Hours of
Participation) (0,8
кредити ECTS) 12-
14.01.2023 р.

3. ГО «Європейська
наукова платформа»
(Вінниця, Україна) та
ТОВ «International
Centre Corporative
Management» (Відень,
Австрія). III
Міжнародна науково-
практична
конференція
«Globalization of
scientific knowledge:
international
cooperation and
integration of
sciences». Сертифікат
(Certificate of
participation and
publication and
published scientific
paper; Certificate of
state registration of the
print media KB24638-
14578ІП (10 годин, 0,3
кредити ECTS).
17.06.2022 р.

4. II Міжнародна
програма підвищення
кваліфікації науково-
педагогічних
працівників «Разом із
Визначними
Лідерами Сучасності:
Цінності, Досвід,
Формування Успішної
Особистості та
Трансформації
Оточуючого Світу».
Міжнародний
сертифікат №2596/12
жовтня 2021 року, що
засвідчує отримання
Міжнародного
освітнього гранту
EG/U/2021/08/12 (180
годин/ 6 кредитів
ECTS, з них: 15 годин
інклюзивної
освіти/0,5 кредиту
ECTS). 12 серпня по 12
жовтня 2021 р.

5. ДНУЗТі імені ак. В.
Лазаряна, кафедра
«Графіки».
Підвищення
кваліфікації.
Свідоцтво № 054/19
(120 годин/4 кредити)
25.10.2019 р.

6. Освітній он-лайн –
курс «Єдина Україна:
становлення
національної
ідентичності» на
Освітній он-лайн –
платформі
Зрозуміло!».
Програми
«Спільнодія», яка
виконується Фондом
Східна Європа у
партнерстві з
Українським
незалежним центром

політичних досліджень і ГО «Разом проти корупції» за фінансової підтримки Європейського Союзу. Сертифікат підвищення кваліфікації (0,2 кредити ECTS) 28 грудня 2023 року. Публікації за тематичною спрямованістю навчальної дисципліни та в суміжних тематичних сферах:

17. Седлецька О.В. Передумови впровадження досвіду індустрії гостинності ЄС для України. Державне управління в галузі туризму та гостинності в Україні : кол. монограф. / за ред. В.М. Торяника. Дніпро, 2024. С.100-109.

18. Седлецька О.В. Прототип реальних споруд при проектуванні готельно-ресторанних будівель. Ефективне управління розвитком індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі / за ред. В. В. Джинджояна. Дніпро: ВНПЗ ДГУ, 2022. с.18-44

19. Седлецька О.В. Параметричне моделювання об'єктів при навчанні студентів. Міжнародний науковий журнал «Грааль науки». 2022. № 16. С. 427-434.

20. Седлецька О.В. Прототип реальних споруд у інженерній графіці. Науково – практичний журнал «Вісник ПДАБА».2020. Випуск №2. С. 78 – 85.

21. Седлецька О.В. Відображення українського стилю при розробці інтер'єру готельно - ресторанного господарства. Global science: prospects and innovations: матер. VII міжнар. наук.-практ. конф. 1-3.03.2024 року м. Ліверпуль, Великобританія. С. 375 – 383.

22. Седлецька О.В. Концептуальні завдання та вимоги до розробки дизайну інтер'єру готельних комплексів. Scientific

						<p>research in the modern world: матер. III Міжнародної наук. – практ. конф. 12-14 січня 2023 року м. Торонто, Канада С. 406 – 414.</p> <p>23. Седлецька О.В., Пікуш В. В. Особливості при вивченні студентам дизайну інтер'єрів ресторанного господарства: Scientific research in the modern world: матер. V міжнар. наук.– практ. конф. 9-11 березня 2023 року м. Торонто, Канада С. 250 - 259.</p> <p>24. Седлецька О.В. Від аутокаду до ревіту. Комп'ютерні системи та інформаційні технології в освіті, науці та управлінні: матер. VI Міжнар. наук.-практ. конф. Дніпро: ДВНЗ ЦДАБА. 2019, Вип. VI, С. 44 – 45.</p>	
451314	Лучанська Юлія Геннадіївна	викладач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут	<p>Диплом молодшого спеціаліста, Краматорський технікум Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, рік закінчення: 2015, спеціальність: Виробництво харчової продукції, Диплом бакалавра, Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, рік закінчення: 2018, спеціальність: 6.051701 харчові технології та інженерія, Диплом магістра, Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, рік закінчення: 2019, спеціальність:</p>	1	Організація ресторанного господарства	<p>1. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, 2019, «Харчові технології», «магістр з харчових технологій», диплом магістра: Серія М19 №160855 від 20.12.2019.</p> <p>2. Досвід практичної роботи: 2019-2020 рр. – кухар, завідувач виробництвом, інженер - технолог ТОВ «Краматорський комбінат дитячого харчування» (ОКПО – 32934959) Підвищення кваліфікації: 1. ВВПЗ «Дніпровський гуманітарний університет». Семінар-тренінг «Організація волонтерської діяльності в умовах воєнного стану». Сертифікат (30 год/1 кр). 11-12.04.2024.</p> <p>2. Спортивно-туристичний комплекс AguaLife, м. Кранєво, Республіка Болгарія. Стажування за програмою «Стратегії туристичних регіонів: інновації в готельно-ресторанній справі». Сертифікат (180 год / 6 кр). 18.05-15.09.2024 р.</p> <p>3. Навчальний центр Profi Club, м.Київ. Он-</p>

181 Харчові технології

лайн тренінг на тему: «Харчова безпека в школах і садочках: підготовка до державних перевірок» в рамках проекту MATRA по сприянню реформуванню системи забезпечення безпеки харчової продукції, спрямованого на подолання корупції. Сертифікат №02487 (3 год / 0,1 кр). 07.04.2021 р.

4. Проходить підвищення кваліфікації (стажування) на кафедрі туристичного, готельного та ресторанного бізнесу НУ «ЗАПОРІЗЬКА ПОЛІТЕХНІКА» з 16 вересня 2024 р. по 15 листопада 2024 р. Наказ № 505 – к від 04.09.2024 р.

Публікації за тематичною спрямованістю навчальної дисципліни та в суміжних тематичних сферах:

1. Hruzdieva O., Teslenko T. and Luchanska Y. Integration of Ukrainian cuisine in modern conditions. E3S Web of Conferences Volume E3S Web of Conferences 538, 02006 (2024) XVI International Scientific-Practical Conference «Actual Problems of Improving Farming Productivity and Agroecology» IPFA 2024. (SCOPUS), DOI : <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202453803002>.
2. Лучанська Ю.Г., Тесленко Т.В., Регулювання діяльності закладів ресторанного господарства державними службами України. Державне управління в галузі туризму та гостинності в Україні: кол. монограф. / за заг. ред. В.М. Торяника. Дніпро, 2024. С. 109-122.
3. Сазонець О.М., Тесленко Т.В., Гакова М.В., Лучанська Ю.Г. Економіка гостинності: понятійно-термінологічний словник. Київ. Вид-во «Каравела», 2024. 168

с.
4. Hruzdieva O.,
Luchanska Y. Use of
water in food
production on the
example of the bakery
industry. Journal of
Chemistry and
Technologies, 2025 № 1
(сертифікат про
прийняття до друку).

5. Пархоменко К.М.
Лучанська Ю.Г.
Організація
харчування в
державних установах.
Теоретико-прикладні
аспекти розвитку
туризму та
гостинності в умовах
міжнародної
економічної
інтеграції: матеріали
Міжнародної науково-
практичної
конференції Дніпро :
ВНПЗ «Дніпровський
гуманітарний
університет»,
31.05.2024. С.54-55.

7. Дігорян С.Є.
Лучанська Ю.Г.
Організація
обслуговування у
TARANTINO FAMILY.
Теоретико-прикладні
аспекти розвитку
туризму та
гостинності в умовах
міжнародної
економічної
інтеграції: матеріали
Міжн. наук.-практ.
конф. Дніпро : ВНПЗ
«Дніпровський
гуманітарний
університет»,
31.05.2024. С.74-75.

8. Новиченкова П.А.,
Лучанська Ю.Г.
Організація
обслуговування у
мережі ресторанів
швидкого харчування
mcdonald's.
Теоретико-прикладні
аспекти розвитку
туризму та
гостинності в умовах
міжнародної
економічної
інтеграції: Матеріали
міжн. наук.-практ.
конф. Дніпро: ВНПЗ
«Дніпровський
гуманітарний
університет»,
31.05.2024. С.75-76.

Кравець Є.К.,
Лучанська Ю.Г.
Інтеграція
підприємств
ресторанного
господарства в
закладах
освіти України.
Теоретико-прикладні
аспекти розвитку
туризму та
гостинності в умовах
міжнародної

						економічної інтеграції : матер. І Міжн. наук.-практ. конф. Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2023. С. 135 - 138.	
376634	Лисенко Олена Вікторівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський Державний Університет, рік закінчення: 1987, спеціальність: Економічна кібернетика, Диплом кандидата наук ДК 055769, виданий 26.02.2020	4	Економічна теорія	<p>1. Дніпропетровський державний університет. 1987 р. Диплом Г-II № 046230 Економічна кібернетика, спеціалізація: економіст-математик.</p> <p>2. Кандидат економічних наук. Спеціальність: 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 Шевченка. Підвищення кваліфікації: 1. Ukraine SH SCW «New route» Kharkiv. Participation in the scientific-practical conference «Modern trends of social and humanitarian development of society». Сертифікат C/2024/47/028 0.2 ECTS credits. 27.03.2024.</p> <p>2. ДНУ «Інститут модернізації змісту освіти», м.Запоріжжя. V міжнародна науково-практична конференція студентів та молодих вчених «Освітні і культурно-мистецькі практики в контексті інтеграції України у міжнародний науково-інноваційний простір в умовах воєнного часу». Сертифікат № АД 221337118/04369-24 10 год / 0,3 кр. 18-19 квітня 2024 р.</p> <p>3. Національний університет «Запорізька політехніка» (на кафедрі «Туристичний, готельний та ресторанний бізнес»). «Сучасні інновації у викладанні дисциплін</p>

з туризму та гостинності». Сертифікат про підвищення кваліфікації № 554 (6 кредитів). 20.12.2022.

4. Класичний приватний університет м.Запоріжжя. «Педагогіка вищої школи». Свідоцтво про підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників закладів вищої освіти. № 1281-21 (4,0 кредити). 17.05.2021 р

5. Відповідальний виконавець наукової теми: «Теоретико-прикладні проблеми розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі» державний реєстраційний номер 0121U109900, термін виконання 2021-2025 р. ВНПЗ ДГУ.

6. Член Асоціації кулінарів України. Свідоцтво № 857 від 09.09.2021 р. Публікації за тематичною спрямованістю навчальної дисципліни:

1. Лисенко О.В. Статистичний аналіз цін на готельні номери на прикладі м. Дніпро. Державне управління в галузі туризму та гостинності в Україні / за ред. В.М. Торяника. Дніпро: ВНПЗ ДГУ, 2024. С.144–161.

2. Лисенко О. В. Прогнозування тенденцій розвитку ресторанної галузі м. Дніпро. Соціально-гуманітарний вісник: зб. наук. пр. Вип. 47. Харків: СГ НТМ «Новий курс», 2024. С. 29-35.

3. Лисенко О.В. Прогнозування безкризового розвитку готельної галузі м.Дніпро. Вісник Хмельницького національного університету (економічні науки). Хмельницький: ХНУ, 2024. № (3). С. 252-269 .

4. Лисенко О. В., Бондаренко К. В. Тенденції змінення цін на стандартні номери в готелях

Варшави. Глобальні зміни розвитку суспільства на зламі тисячоліть: кол. моногр. : Харків: СГ НТМ «Новий курс», 2023. С. 90-109.

5. Лисенко О.В., Послуга Cork Fee в сучасних ресторанах. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали II міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро 31 травня 2024 р.) Дніпро: ДГУ, 2024. С. 30-33.

6. Лисенко О.В. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції : матеріали II міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро 31 травня 2024 р.) Дніпро: ДГУ, 2024. С. 51-53.

7. Лисенко О.В. Моделювання змінення цін на стандартні номери в польських готелях. Проблеми економіки. 2023. № 1 (55). С. 198-203.

8. Лисенко О.В. Моделювання змінення цін на стандартні номери в польських готелях (Краків). Бізнес Інформ: міжнародний науковий економічний журнал. 2023 № 2 С. 93-98.

9. Лисенко О.В. Управління процесом врівноваження фінансування короткострокових виробничих періодів підприємств сфери гостинності. Ефективне управління розвитком індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі /за ред. В.В.Джинджояна. Дніпро: ЛІРА, 2022. С.107-129.

10. Лисенко О.В. Моделювання достатності фінансового забезпечення

поточних виробничих періодів для готельних підприємств. Економічний простір : Збірник наукових праць. Дніпро : ЦДАБА, 2021. № 171. С. 131–136.

11. Лисенко О.В. Моделювання обсягу спеціального стабілізаційного резервного фонду (на прикладі готелю «Жовтневий»). Бізнес Інформ: міжнародний науковий економічний журнал. 2021. № 9. С. 58-65.

12. 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.

13. 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.

14. Лисенко О. В., Фролова О. О. Управління ціноутворенням в готелі (на прикладі «Optima Delux» м. Кривий Ріг), Актуальні проблеми теорії та практики менеджменту : матеріали XII міжнародної науково-практичної конференції (м. Одеса 26 травня 2023 р.) – Одеса : «Одеська політехніка», 2023. С.83 – 86.

15. Лисенко О.В., Башлик А.С. Формування ціни страв в закладах ресторанного господарства, Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м.

Дніпро 16 травня 2023 р.) Дніпро: ДГУ, 2023. С. 147-150.

16. Лисенко О.В., Береза В. В. Стратегії ціноутворення в ресторанах. Аспекти стабільного розвитку економіки : матеріали XVIII Міжнародної науково-практичної конференції (м. Умань 25 травня 2023 р.) Умань: НУС, 2023. С.119 – 121.

17. Лисенко О.В., Кудря В.В. Управління конкурентоспроможністю підприємства (на прикладі ТОВ «Малбі Фудс»). Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Дніпро 27 травня 2022 р.) Дніпро: ДГУ, 2022. С.186 –190.

18. Лисенко О.В., Мойся Є.А. Управління ціноутворенням в готельно-ресторанному бізнесі, Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Дніпро 27 травня 2022 р.) Дніпро: ДГУ, 2022. С.190 –194.

19. Лисенко О.В. Моделювання обсягу резервного фонду підприємств. Управління інноваційним розвитком на макро-, мезо- та мікрорівнях: матеріали VI міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції (м. Одеса 27-28 травня 2021 р.) Одеса: ОНПУ, 2021. С 80–82.

20. Лисенко О.В., Башак К.А. Основи обґрунтування виробничої потужності підприємства. Теоретико-прикладні аспекти розвитку індустрії гостинності, туризму, виробництва в умовах міжнародної економічної

						<p>інтеграції: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро 20 травня 2021 р.) Дніпро: ДГУ, 2021. С. 218–221.</p> <p>21. Лисенко О.В., Денисова Л.А. Фактори, що впливають на рентабельність підприємства, Теоретико-прикладні аспекти розвитку індустрії гостинності, туризму, виробництва в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро 20 травня 2021 р.) Дніпро: ДГУ, 2021. С. 221–224.</p> <p>22. Лисенко О.В., Носенко А.В. Роль логістики та механізації транспортування у виробничому процесі, Теоретико-прикладні аспекти розвитку індустрії гостинності, туризму, виробництва в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро 20 травня 2021 р.) Дніпро: ДГУ, 2021. С. 204–208.</p>	
451314	Лучанська Юлія Геннадіївна	викладач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут	<p>Диплом молодшого спеціаліста, Краматорський технікум Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, рік закінчення: 2015, спеціальність: Виробництво харчової продукції, Диплом бакалавра, Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, рік закінчення: 2018, спеціальність: 6.051701 харчові технології та</p>	1	Технології ресторанного господарства	<p>1. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, 2019, «Харчові технології», «магістр з харчових технологій», диплом магістра: Серія М19 №160855 від 20.12.2019.</p> <p>2. Досвід практичної роботи: 2019-2020 рр. – кухар, завідуюча виробництвом, інженер - технолог ТОВ «Краматорський комбінат дитячого харчування» (ОКПО – 32934959) Підвищення кваліфікації: 1. ВВПЗ «Дніпровський гуманітарний університет». Семінар-тренінг «Організація волонтерської діяльності в умовах воєнного стану». Сертифікат (30 год/1 кр). 11-12.04.2024.</p> <p>2. Спортивно-</p>

інженерія,
Диплом
магістра,
Донецький
національний
університет
економіки і
торгівлі імені
Михайла
Туган-
Барановського,
рік закінчення:
2019,
спеціальність:
181 Харчові
технології

туристичний комплекс AguaLife, м. Кранєво, Республіка Болгарія. Стажування за програмою «Стратегії туристичних регіонів: інновації в готельно-ресторанній справі». Сертифікат (180 год / 6 кр). 18.05-15.09.2024 р.

3. Навчальний центр Profi Club, м.Київ. Он-лайн тренінг на тему: «Харчова безпека в школах і садочках: підготовка до державних перевірок» в рамках проекту MATRA по сприянню реформуванню системи забезпечення безпеки харчової продукції, спрямованого на подолання корупції. Сертифікат №02487 (3 год / 0,1 кр). 07.04.2021 р.

4. Проходить підвищення кваліфікації (стажування) на кафедрі туристичного, готельного та ресторанного бізнесу НУ «ЗАПОРІЗЬКА ПОЛІТЕХНІКА» з 16 вересня 2024 р. по 15 листопада 2024 р. Наказ № 505 – к від 04.09.2024 р. Публікації за тематичною спрямованістю навчальної дисципліни та в суміжних тематичних сферах:

1. Hruzdieva O., Teslenko T. and Luchanska Y. Integration of Ukrainian cuisine in modern conditions. E3S Web of Conferences Volume E3S Web of Conferences 538, 02006 (2024) XVI International Scientific-Practical Conference «Actual Problems of Improving Farming Productivity and Agroecology» IPFA 2024. (SCOPUS), DOI : <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202453803002>.

2. Лучанська Ю.Г. Тесленко Т.В., Регулювання діяльності закладів ресторанного господарства державними службами України. Державне управління в галузі туризму та

гостинності в Україні:
кол. монограф. / за
заг. ред. В.М.
Торяника. Дніпро,
2024. С. 109-122.

3. Сазонець О.М.,
Тесленко Т.В., Гакова
М.В., Лучанська Ю.Г.
Економіка
гостинності:
понятійно-
термінологічний
словник. Київ. Вид-во
«Каравела», 2024. 168
с.

4. Hruzdieva O.,
Luchanska Y. Use of
water in food
production on the
example of the bakery
industry. Journal of
Chemistry and
Technologies, 2025 № 1
(сертифікат про
прийняття до друку).

5. Пархоменко К.М.
Лучанська Ю.Г.
Організація
харчування в
державних установах.
Теоретико-прикладні
аспекти розвитку
туризму та
гостинності в умовах
міжнародної
економічної
інтеграції: матеріали
Міжнародної науково-
практичної
конференції Дніпро :
ВНПЗ «Дніпровський
гуманітарний
університет»,
31.05.2024. С.54-55.

7. Дігорян С.Є.
Лучанська Ю.Г.
Організація
обслуговування у
TARANTINO FAMILY.
Теоретико-прикладні
аспекти розвитку
туризму та
гостинності в умовах
міжнародної
економічної
інтеграції: матеріали
Міжн. наук.-практ.
конф. Дніпро : ВНПЗ
«Дніпровський
гуманітарний
університет»,
31.05.2024. С.74-75.

8. Новиченкова П.А.,
Лучанська Ю.Г.
Організація
обслуговування у
мережі ресторанів
швидкого харчування
mcdonald's.
Теоретико-прикладні
аспекти розвитку
туризму та
гостинності в умовах
міжнародної
економічної
інтеграції: Матеріали
міжн. наук.-практ.
конф. Дніпро: ВНПЗ
«Дніпровський
гуманітарний
університет»,

						31.05.2024. С.75-76. Кравець Є.К., Лучанська Ю.Г. Інтеграція підприємств ресторанного господарства в закладах освіти України. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції : матер. І Міжн. наук.-практ. конф. Дніпро : ВВПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2023. С. 135 - 138	
396690	Пікуліна Олена Вікторівна	доцент, Сумісництво	Навчально-науковий інститут	Диплом бакалавра, Дніпропетровський національний університет залізничного транспорту імені академіка В. Лазаряна, рік закінчення: 2008, спеціальність: 0501 Економіка і підприємництва, Диплом магістра, Дніпропетровський національний університет залізничного транспорту імені академіка В. Лазаряна, рік закінчення: 2009, спеціальність: 050104 Фінанси, Диплом магістра, Національний університет "Запорізька політехніка", рік закінчення: 2023, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 027945, виданий 28.04.2015, Атестат доцента АД 002161, виданий 23.04.2019	9	Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-ресторанному господарстві	1. Дніпропетровський національний університет залізничного транспорту імені академіка В. Лазаряна, спеціальність «Фінанси», кваліфікація: магістр економіки і підприємництва. НР № 37423562 вид 13.06.1999 р. 2. Національний університет «Запорізька політехніка», спеціальність «Готельно-ресторанна справа», кваліфікація: магістр галузі знань «Сфера обслуговування» спеціальності «Готельно-ресторанна справа». М23 № 004604 від 14.01.2023 р. 3. Диплом кандидата наук: 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), тема дисертації: «Реалізація соціально-відповідальної системи управління трудовими відносинами на переробних підприємствах», ДК 027945 від 28.04.2015 р. 4. Атестат доцента по кафедрі «Облік і оподаткування», АД 002161 від 23.04.2019 р., МОН Підвищення кваліфікації: 1. University Academics ,м.Київ. Майстер клас з Фінансової Звітності для викладачів ВНЗ, відповідно до програми ACCA (Mastering Financial

Reporting: ACCA's University Academics Workshop).
Сертифікат (4 год.).
14.03.2024 р.
2. Ужгородський національний університет, Національний університет «Острозька академія», Львівський державний університет безпеки життєдіяльності, Центр українсько-європейського наукового співробітництва. Підвищення кваліфікації за програмою: «Національна безпека: загрози та виклики». Сертифікат № ADV-010462-UzhNU (180 год.).12.05.24 р.
3. Український державний університет науки і технологій, «Особливості використання on-line засобів дистанційної комунікації». Сертифікат № 44165850/272-24 (30 год.). 06.05.24 р.
4. НУ «Запорізька політехніка», «Цифрові інструменти маркетингу в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі», Сертифікат № 679 (180 год.).15.05.23 р.
5. UNDP Співпраця з Німеччиною. «Працевлаштування в період воєнного стану: правові аспекти, стратегії пошуку роботи, кар'єрне зростання». Сертифікат від (6 год.). 18.05.23 р.
6. IX Міжнародна програма наукового стажування Нобелівські Лауреати: «Вивчення досвіду та професійних досягнень для формування успішної особистості та трансформації оточуючого світу» у Дубаї, Осло, Стокгольмі, Римі, Бургасі, Нью-Йорку, Єрусалимі, Пекіні. International Certificate № 9058 (180 год.). 30.12.22 р.
7. ТОВ «Академія цифрового розвитку». «Цифрові інструменти Google для закладів вищої, фахової

передвищої освіти». Сертифікат № 19GW-397 (30 год.). 19.10.21 р.

Публікації за тематичною спрямованістю навчальної дисципліни та в суміжних тематичних сферах:

1. Markul R., Proidak Yu., Charkina T., Pikulina O., Demchenko Ye., Dorosh A., Buriak S., Hololobova O. Investigation of the Influence of Longitudinal Forces of Rolling Stock on the Stability of Select Track Plates. Transport Means 2023 : Proc. of the 27th Intern. Sci. Conf. (04–05 Oct., 2023, Palanga, Lithuania). Palanga, 2023. Pt. I. P. 183–190. (SCOPUS).
2. Пікуліна О.В., Матусевич О.О, Шило Л.А., Дехтяр С.С., Дзюба В.І. Інтегрований облік в ризик-орієнтованому управлінні підприємством: колективна монографія. під заг. ред В. В. Бобиля. Укр. держ. ун-т науки і технологій, Дніпро, 2022. 156 с. С. 5-30.
3. Chornovil O., Matusевич O., Matusевич O., Bobyl V. Railway transport risk management and insurance. Financial and credit activity: problems of theory and practice. Vol. 2, No 25, 2018. pp. 128 – 138 (Web of science).
4. Пікуліна О.В., Пікуліна Н.Ю. Вплив кризових ситуацій на стратегії управління ризиками сучасних підприємств. № 3 (2024). Ефективна економіка. DOI: <https://doi.org/10.32702/2307-2105.2024.3.33>.
5. Пікуліна О.В., Круглов В.О. Трансформація людського капіталу в умовах глобалізації: глобальні та національні перспективи. Агросвіт. № 18. 2024. С.92-97 .
6. Марценюк Л., Бобиль В., Міщенко М., Пікуліна О., Калініченко Л. Прогнозування зносу інфраструктурних

об'єктів задля покращення ефективності функціонування підприємств транспортного будівництва. Науковий вісник Одеського національного економічного університету No 1-2 (302-303), 2023. С. 30-36.

7. Калініченко Л., Міщенко М., Марценюк Л., Бобиль В., Пікуліна О. Analysis of the influence of rolling stock on infrastructure facilities as a factor of management of the economic efficiency of transport construction enterprises. Інвестиції: практика та досвід. № 8, 2023. С. 76-82.

8. Чаркіна Т.Ю., Зайцева В.М., Пікуліна О.В., Чернова Н.С., Полішко Т.В. Маркетингові дослідження інноваційних напрямів розвитку туристичного бізнесу в Україні. Агросвіт. № 16, 2023. С.39-47.

9. Пікуліна О.В., Огданський К.М., Пікуліна Н.Ю. Аналіз впливу зовнішньої заборгованості на фінансову стійкість та національну економічну безпеку України. Економіка та суспільство. Випуск № 56, 2023.

10. Саричев В., Гапеева О., Пікуліна О. Аналіз впливу корупції на економічну безпеку країни в умовах сьогодення. Сталий розвиток економіки. (2(47), 2023. С.203-208.

11. Charkina T., Pikulina O., Zadoja V., Tsviliy S. Improvement of the tourism industry management due to introduction of new trends and types of tourism. Scientific journal «Philosophy, Economics and Law Review». Volume 2, no. 1, 2022. 247 p., С. 111-120.

12. Чаркіна Т.Ю., Зайцева В.М., Пікуліна О.В., Реукова А.О. Сучасні тренди розвитку та нові напрями туристичної індустрії. Агросвіт. №

						<p>3, 2022. С.49-56.</p> <p>13. Чаркіна Т. Ю., Задоя В. О., Пікуліна О. В. Сучасні форми організації індустрії дозвілля. Review of Transport Economics and Management. Вип. 8 (24), 2022. С. 39–45.</p> <p>14 Чаркіна Т. Ю., Зайцева В. М., Пікуліна О. В., Реукова А. О. Цифровізація менеджменту та маршрутизація кластерів туристичного та готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Агросвіт. № 3, 2022. С.49-56.</p> <p>15. Пікуліна О.В., Гребенюк Г.М., Марценюк Л.В., Задоя В.О. Трансформація та розвиток підприємств ресторанного бізнесу України в умовах пандемії . Інвестиції: практика та досвід № 7, 2021. С. 14-19.</p> <p>16. Пікуліна О.В., Гребенюк Г.М., Марценюк Л.В., Чаркіна Т.Ю. Інноваційний підхід до розвитку туризму та готельно-ресторанного бізнесу України в умовах кризи. Агросвіт. № 5-6, 2021. С.57-62.</p> <p>17. Пікуліна О.В., Гненний О.М., Полішко Т.В., Чаркіна Т.Ю. Інструментарій антикризового управління туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. Економіка та держава. № 4/2021, С. 18-22.</p> <p>18. Pshinko O, Charkina T., Pikulina O., Nandini Basistha. Directions of anti-crisis management of restaurant business. Scientific journal «Philosophy, Economics and Law Review». Volume 1 (1), 2021. 190 p. P.18-24.</p> <p>19. Пікуліна О.В., Репешко І.В. Мотивація як засіб формування сучасно налагодженої системи оплати праці на підприємствах залізничного транспорту України. Економіка. Фінанси. Право. 2020. № 11/1, С. 34-37.</p>	
451314	Лучанська Юлія Геннадіївна	викладач, Основне місце	Навчально-науковий інститут	Диплом молодшого спеціаліста,	1	Устаткування закладів готельно-	1. Донецький національний університет економіки

		роботи		<p>Краматорський технікум Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, рік закінчення: 2015, спеціальність: Виробництво харчової продукції, Диплом бакалавра, Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, рік закінчення: 2018, спеціальність: 6.051701 харчові технології та інженерія, Диплом магістра, Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, рік закінчення: 2019, спеціальність: 181 Харчові технології</p>	ресторанної справи	<p>і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, 2019, «Харчові технології», «магістр з харчових технологій», диплом магістра: Серія М19 №160855 від 20.12.2019.</p> <p>2. Досвід практичної роботи: 2019-2020 рр. – кухар, завідувача виробництвом, інженер - технолог ТОВ «Краматорський комбінат дитячого харчування» (ОКПО – 32934959) Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. ВВПЗ «Дніпровський гуманітарний університет». Семінар-тренінг «Організація волонтерської діяльності в умовах воєнного стану». Сертифікат (30 год/1 кр). 11-12.04.2024.</p> <p>2. Спортивно-туристичний комплекс AguaLife, м. Крансво, Республіка Болгарія. Стажування за програмою «Стратегії туристичних регіонів: інновації в готельно-ресторанній справі». Сертифікат (180 год / 6 кр). 18.05-15.09.2024 р.</p> <p>3. Навчальний центр Profi Club, м.Київ. Он-лайн тренінг на тему: «Харчова безпека в школах і садочках: підготовка до державних перевірок» в рамках проекту MATRA по сприянню реформуванню системи забезпечення безпеки харчової продукції, спрямованого на подолання корупції. Сертифікат №02487 (3 год / 0,1 кр). 07.04.2021 р.</p> <p>4. Проходить підвищення кваліфікації (стажування) на кафедрі туристичного, готельного та ресторанного бізнесу НУ «ЗАПОРІЗЬКА ПОЛІТЕХНІКА» з 16 вересня 2024 р. по 15 листопада 2024 р. Наказ № 505 – к від 04.09.2024 р. Публікації за тематичною спрямованістю навчальної дисципліни та в</p>
--	--	--------	--	--	--------------------	--

суміжних тематичних сферах:

1. Hruzdieva O., Teslenko T. and Luchanska Y. Integration of Ukrainian cuisine in modern conditions. E3S Web of Conferences Volume E3S Web of Conferences 538, 02006 (2024) XVI International Scientific-Practical Conference «Actual Problems of Improving Farming Productivity and Agroecology» IPFA 2024. (SCOPUS), DOI : <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202453803002>.
2. Лучанська Ю.Г., Тесленко Т.В., Регулювання діяльності закладів ресторанного господарства державними службами України. Державне управління в галузі туризму та гостинності в Україні: кол. монограф. / за заг. ред. В.М. Торяника. Дніпро, 2024. С. 109-122.
3. Сазонець О.М., Тесленко Т.В., Гакова М.В., Лучанська Ю.Г. Економіка гостинності: понятійно-термінологічний словник. Київ-во «Каравела», 2024. 168 с.
4. Hruzdieva O., Luchanska Y. Use of water in food production on the example of the bakery industry. Journal of Chemistry and Technologies, 2025 № 1 (сертифікат про прийняття до друку).
5. Пархоменко К.М., Лучанська Ю.Г. Організація харчування в державних установах. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 31.05.2024. С.54-55.
7. Дігорян С.Є., Лучанська Ю.Г. Організація обслуговування у TARANTINO FAMILY.

						<p>Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали Міжн. наук.-практ. конф. Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 31.05.2024. С.74-75.</p> <p>8. Новиченкова П.А., Лучанська Ю.Г. Організація обслуговування у мережі ресторанів швидкого харчування mcdonald's. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: Матеріали міжн. наук.-практ. конф. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 31.05.2024. С.75-76.</p> <p>Кравець Є.К., Лучанська Ю.Г. Інтеграція підприємств ресторанного господарства в закладах освіти України. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції : матер. І Міжн. наук.-практ. конф. Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2023. С. 135 - 138.</p>	
376630	Ходак Ольга Віталіївна	старший викладач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут	<p>Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний університет, рік закінчення: 1999, спеціальність: 050109</p> <p>Управління трудовими ресурсами, Диплом магістра, Дніпропетровський національний університет, рік закінчення: 2006, спеціальність: 150101</p> <p>Державна служба, Диплом магістра,</p>	13	Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	<p>1 Дніпропетровський державний університет, «Управління трудовими ресурсами», економіст. НР № 11909158 від 30.06.1999 р.</p> <p>2. Дніпропетровський національний університет, «Державна служба», спеціалізація «Економіка», магістр в галузі державного управління. НР № 30585745 від 30.06.2006 р.</p> <p>3. ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2022 рік, «Туризм», магістр з туризму. М 22 № 026608 від 21.03.2022 р.</p>

Вищий навчальний приватний заклад "Дніпровський гуманітарний університет", рік закінчення: 2022, спеціальність: 242 Туризм

Підвищення кваліфікації:
1. ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», сертифікат (30 год/1 кр). Семинар-тренінг «Організація волонтерської діяльності в умовах воєнного стану», 11-12.04.2024 р.
2. Запорізький національний університет, сертифікат 1(2 год/ 0,4 кр), проекту No 620720-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-MODULE «Диверсифікація сільського туризму через збалансованість та креативність: поширення європейського досвіду в Україні»/ Diversification of rural tourism through sustainability and creativity: disseminating European experience in Ukraine (DIRUT) за підтримки Програми Еразмус + Європейського Союзу, напрям Жан Моне, семінар-тренінг «Європейські практики диверсифікації сільського туризму на засадах збалансованості та креативності» та навчальній екскурсії «Креативні ідеї диверсифікації сільського туризму: досвід малого та середнього бізнесу України», (сертифікат, 12 год/ 0,4 кр). 25-26.05.2023 р.
3. Спортивно-туристичному комплексі AguaLife, м.Кранєво, Республіка Болгарія. Стажування за програмою «Стратегії туристичних регіонів: інновації та конкурентоздатність». Сертифікат (30 год/1 кр). 18.08-26.08.2023 р.
4. XXXIV сесія наукового товариства ім. Шевченка, м.Дніпро. Сертифікат (10 годин/0,2 кредити). 9-10, 25.03.2023 р.
5. Університет митної справи та фінансів (з 13.12.2021 р. по 13.03.2022 року). Свідоцтво про

підвищення кваліфікації ПС 39568620/14-22 (180 годин). 16.03.2022 р 6. КП «Рівненський обласний госпіталь ветеранів війни» свідоцтво (№ 202105 від 11.09.2021 р.), Стажування «Організаційно-економічні, лікувально-реабілітаційні та рекреаційні основи діяльності КП «Рівненський обласний госпіталь ветеранів війни» Рівненської обласної Ради» 18.17.09-11.09.2021 р. Публікації за тематичною спрямованістю навчальної дисципліни та в суміжних тематичних сферах:

1. Dzhyndzhoian V., Khodak O. & Yakovleva-Melnyk N. Innovative approaches to strategic management of analytical research and forecasting of hotel and restaurant business enterprises. XVI International Online Conference «Improving Farming Productivity and Agroecology» 2024. Vol. 538. DOI : <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202453802002> (SCOPUS).
2. Dzhyndzhoian V., Khodak O. Features of eco-labeling in the context of sustainable development goals. XV International Online Conference «Improving Farming Productivity and Agroecology – Ecosystem Restoration». 2023. Vol. 452. DOI: <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202345205012> (SCOPUS).
3. Джинджоян В.В., Корнєєв М., Ходак О.В., Небаба Н.О. Економіка і менеджмент міжнародного туризму: навчальний посібник. Київ: Видавництва «Каравела», 2024. 374 с.
4. Dzhyndzhoian, V., Khodak, O., & Yakovleva-Melnyk, N. Activation of digitization processes and introduction of innovative tools in the field of hospitality. Challenges and Issues

of Modern Science. 2024. № 2. Pp. 409-421.

5. Ходак О.В. Міжнародний досвід державного управління в галузі туризму та гостинності. Державне управління в галузі туризму та гостинності в Україні / за ред. В.М. Торяника. Дніпро: ВВПЗ ДГУ, 2024. С. 54 – 74.

6. Ходак О.В., Рижих М.І. Напрями діяльності міжнародних організацій у подоланні наслідків пандемії COVID-19. Управління розвитком туризму та гостинності на основі співпраці з міжнародними організаціями / за ред. І. Л. Сазонця. Дніпро : ВВПЗ ДГУ, 2023. С. 56 – 67.

7. Ходак О. В. Шляхи подолання кризового впливу COVID-19 в індустрії туризму та гостинності. Ефективне управління розвитком індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі: колект. монограф./ за ред. В.В. Джинджояна. Дніпро: ВВПЗ ДГУ, 2022. С. 192-204.

8. Сазонець І.Л., Ходак О.В. Соціальне значення та місце санаторно-курортних підприємств в державній політиці розвитку туризму. Стратегія і тактика державного управління. 2020 р. Вип. 3-4. с. 44-52.

9. Ходак О.В. Світові тенденції розвитку індустрії гостинності. Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні: зб. матеріалів ІІІ Всеукр. наук. – практ. конф. (Херсон-Кропивницький, 23 квітня 2024 р.) м. Херсон-Кропивницький: ХДАЕУ, 2024. С. 195-198.

10. Ходак О.В. Використання технології блокчейн у підприємстві у сфері туризму. Підприємство, облік та фінанси: сучасний стан й перспективи

повоєнного відродження: матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (м.Херсон - Кропивницький, 24 квітня 2024р.). м. Херсон: ХДАЕУ, 2024. С. 347-351.

11. Ходак О.В. Сучасні стратегії маркетингу у туризмі. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції : матер. II Міжн. наук.-практ. конф. (Дніпро, 31 трав. 2024 р.). Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2024. С. 83-86.

12. Байдак Л.А., Ходак О.В., Юдицька М.О. Сфера гостинності України: проблеми та перспективи. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції : матер. Міжнар. наук.- практ. конференції (Дніпро, 16 трав. 2023 р.). Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2023. С. 34-37.

13. Ходак О.В. Сучасні перспективи туристичного страхування. Управління розвитком туризму та готельно-ресторанного бізнесу у циркуляційній економіці: матеріали I Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (18 травня 2021 р.) Луцьк, 2021 р. с. 268-270.

14. Ходак О.В. Дослідження впливу COVID-19 на індустрію туризму. Теоретико-прикладні аспекти розвитку індустрії гостинності, туризму, виробництва в умовах міжнародної економічної інтеграції : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 20 травня 2021 р. Дніпро: ДГУ, 2021. с. 147-150

15. Сардак С. Е., Дерій О. О., Ходак О.В. Менеджмент підприємств індустрії

						<p>туризму та гостинності. Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні: зб. Матеріалів I Всеукр. Наук.-практ. конф. (м.Херсон, 23 квітня 2021 р.) за ред. доц. Морозової О.С. Херсон: ХДАЕУ, 2021. с. 90-91</p> <p>16. Ходак О.В. Підвищення ефективності роботи організації за допомогою ефективних комунікацій. Проблеми та перспективи розвитку підприємництва : Матеріали XV Міжнародної науково-практичної конференції (м. Харків, 26 листопада 2021 року). Х.: ХНАДУ. 2021. с.312-313</p> <p>17. Ходак О.В. Сучасний стан розвитку глобальних інноваційних процесів у туристичній галузі України. Сучасні тенденції та актуальні питання розвитку сфери гостинності, туризму, сервісу і виробництва : збірник наукових праць Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Дніпро, 15 травня 2019 року) Д.: ДГУ, 2019. с. 217-219.</p>
376634	Лисенко Олена Вікторівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут	<p>Диплом спеціаліста, Дніпропетровський Державний Університет, рік закінчення: 1987, спеціальність: Економічна кібернетика, Диплом кандидата наук ДК 055769, виданий 26.02.2020</p>	4	<p>Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу</p> <p>1. Дніпропетровський державний університет. 1987 р. Диплом І-ІІ № 046230 Економічна кібернетика, спеціалізація: економіст-математик. 2. Кандидат економічних наук. Спеціальність: 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 Шевченка. Підвищення кваліфікації:</p>

1. Ukraine SH SCW «New route» Kharkiv. Participation in the scientific-practical conference «Modern trends of social and humanitarian development of society». Сертифікат С/2024/47/028 0.2 ECTS credits. 27.03.2024.

2. ДНУ «Інститут модернізації змісту освіти», м.Запоріжжя. V міжнародна науково-практична конференція студентів та молодих вчених «Освітні і культурно-мистецькі практики в контексті інтеграції України у міжнародний науково-інноваційний простір в умовах воєнного часу». Сертифікат № АД 221337118/04369-24 10 год / 0,3 кр. 18-19 квітня 2024 р.

3. Національний університет «Запорізька політехніка» (на кафедрі «Туристичний, готельний та ресторанний бізнес»). «Сучасні інновації у викладанні дисциплін з туризму та гостинності». Сертифікат про підвищення кваліфікації № 554 (6 кредитів). 20.12.2022. Класичний приватний університет м.Запоріжжя. «Педагогіка вищої школи». Свідоцтво про підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників закладів вищої освіти. № 1281-21 (4,0 кредити). 17.05.2021 р.

4. Відповідальний виконавець наукової теми: «Теоретико-прикладні проблеми розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі» державний реєстраційний номер 0121U109900, термін виконання 2021-2025 р. ВВПЗ ДГУ.

5. Член Асоціації кулінарів України. Свідоцтво № 857 від 09.09.2021 р. Публікації за тематичною

спрямованістю навчальної дисципліни:

1. Лисенко О.В. Статистичний аналіз цін на готельні номери на прикладі м. Дніпро. Державне управління в галузі туризму та гостинності в Україні / за ред. В.М. Торяника. Дніпро: ВВПЗ ДГУ, 2024. С.144–161.
2. Лисенко О. В. Прогнозування тенденцій розвитку ресторанної галузі м. Дніпро. Соціально-гуманітарний вісник: зб. наук. пр. Вип. 47. Харків: СГ НТМ «Новий курс», 2024. С. 29-35.
3. Лисенко О.В. Прогнозування безкризового розвитку готельної галузі м.Дніпро. Вісник Хмельницького національного університету (економічні науки). Хмельницький: ХНУ, 2024. № (3). С. 252-269 .
4. Лисенко О. В., Бондаренко К. В. Тенденції змінення цін на стандартні номери в готелях Варшави. Глобальні зміни розвитку суспільства на зламі тисячоліть: кол. моногр. : Харків: СГ НТМ «Новий курс», 2023. С. 90-109.
5. Лисенко О.В., Послуга Cork Fee в сучасних ресторанах. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали II міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро 31 травня 2024 р.) Дніпро: ДГУ, 2024. С. 30-33.
6. Лисенко О.В. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції : матеріали II міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро 31 травня 2024

р.) Дніпро: ДГУ, 2024.
С. 51-53.

7. Лисенко О.В.
Моделювання змінення цін на стандартні номери в польських готелях. Проблеми економіки. 2023. № 1 (55). С. 198-203.

8. Лисенко О.В.
Моделювання змінення цін на стандартні номери в польських готелях (Краків). Бізнес Інформ: міжнародний науковий економічний журнал. 2023 № 2 С. 93-98.

9. Лисенко О.В.
Управління процесом врівноваження фінансування короткострокових виробничих періодів підприємств сфери гостинності. Ефективне управління розвитком індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі /за ред. В.В.Джинджояна. Дніпро: ЛІРА, 2022. С.107-129.

10. 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.

11. Лисенко О.В.
Моделювання обсягу спеціального стабілізаційного резервного фонду (на приладі готелю «Жовтневий»). Бізнес Інформ: міжнародний науковий економічний журнал. 2021. № 9. С. 58-65.

12. 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.

13. 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.

14. Лисенко О. В., Фролова О. О. Управління ціноутворенням в готелі (на прикладі «Optima Delux» м. Кривий Ріг), Актуальні проблеми теорії та практики менеджменту : матеріали XII міжнародної науково-практичної конференції (м. Одеса 26 травня 2023 р.) – Одеса : «Одеська політехніка», 2023. С.83 – 86.

15. Лисенко О. В., Башлик А. С. Формування ціни страв в закладах ресторанного господарства, Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро 16 травня 2023 р.) Дніпро: ДГУ, 2023. С. 147-150.

16. Лисенко О. В., Береза В. В. Стратегії ціноутворення в ресторанах. Аспекти стабільного розвитку економіки : матеріали XVIII Міжнародної науково-практичної конференції (м. Умань 25 травня 2023 р.) Умань: НУС, 2023. С.119 – 121.

17. Лисенко О.В., Кудря В.В. Управління конкурентоспроможністю підприємства (на прикладі ТОВ «Малбі Фудс»). Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Дніпро 27 травня 2022 р.) Дніпро: ДГУ, 2022. С.186 –190.

18. Лисенко О.В., Мойся С.А. Управління ціноутворенням в готельно-

ресторанному бізнесі, Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Дніпро 27 травня 2022 р.) Дніпро: ДГУ, 2022. С.190 –194.

19. Лисенко О.В. Моделювання обсягу операційного резервного фонду підприємств. Управління інноваційним розвитком на макро-, мезо- та мікрорівнях: матеріали VI міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції (м. Одеса 27-28 травня 2021 р.) Одеса: ОНПУ, 2021. С 80–82.

20. Лисенко О.В., Башак К.А. Основи обґрунтування виробничої потужності підприємства. Теоретико-прикладні аспекти розвитку індустрії гостинності, туризму, виробництва в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро 20 травня 2021 р.) Дніпро: ДГУ, 2021. С. 218–221.

21. Лисенко О.В., Денисова Л.А. Фактори, що впливають на рентабельність підприємства, Теоретико-прикладні аспекти розвитку індустрії гостинності, туризму, виробництва в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро 20 травня 2021 р.) Дніпро: ДГУ, 2021. С. 221–224.

22. Лисенко О.В., Носенко А.В. Роль логістики та механізації транспортування у виробничому процесі, Теоретико-прикладні аспекти розвитку індустрії гостинності, туризму, виробництва в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали міжнародної науково-

						практичної конференції (м. Дніпро 20 травня 2021 р.) Дніпро: ДГУ, 2021.	
376623	Сазонець Ігор Леонідович	професор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський Державний Університет, рік закінчення: 1985, спеціальність: економіка праці, Диплом доктора наук ДД 001528, виданий 13.12.2000, Диплом кандидата наук КН 014747, виданий 25.09.1992, Атестат доцента ДЦ 000552, виданий 22.06.2000, Атестат професора 02ПР 000021, виданий 19.02.2004	25	Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу	С. 204–208. 1. Дніпропетровський державний університет, 1985, «Економіка праці», кваліфікація: «економіст». ЛВ № 343801 від 01.07.1985 р. 2. Доктор економічних наук, 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), Тема дисертації: «Організаційно-економічний механізм функціонування акціонерних товариств» (ДД № 001528, 13.12.2000, ВАК України). 3. Професор кафедри економіки народного господарства (02ПР № 000021, 19.02.2004, МОН України). Підвищення кваліфікації: 1. University of finance, business and entrepreneurship, сертифікат, програма «European experience in training specialist in public administration and local self-government», № ВГ/ВУЗФ/613-2020, підвищення кваліфікації (6 кредитів). 02.03.-02.06.2020 р., 2. КП «Рівненський обласний госпіталь ветеранів війни» свідоцтво (№ 202103 від 11.09.2021 р.), Стажування «Організаційно-економічні, лікувально-реабілітаційні та рекреаційні основи діяльності КП «Рівненський обласний госпіталь ветеранів війни» Рівненської обласної Ради» 18.17.09-11.09.2021 р. 3. Класичний приватний університет, м.Запоріжжя. Програма «Туризм та рекреація» за темами: «Інформаційно-комунікаційні технології в освіті», «Педагогічна майстерність», «Методологія наукових досліджень в освіті», «Основи

професійної конкурентоздатності», «Інноваційні технології викладання дисциплін сфери обслуговування та туризму». 4 кредити, 120 год. Свідоцтво ПК 19278502/000104-23 (4 кредити). 11.10. 2023 р.

4. Комунальний заклад вищої освіти «Рівненська медична академія» Рівненської обласної Ради, кафедра медико-профілактичних дисциплін. Теми: «Економіка охорони здоров'я, маркетинг медичних послуг», «Медичне волонтерство», «Курортна справа», «Лікувально-оздоровчий туризм». Свідоцтво ПК № 794 (6 кредитів/180 год.). 26.12.2023 р.

Публікації за тематичною спрямованістю навчальної дисципліни:

1. Сазонець О.М., Сазонець І.Л. Міжнародний бізнес і логістика: понятійно-термінологічний словник. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 288 с.
2. Сазонець І.Л., Вівсяник О.М., Баб'як О.В., Бурачик А.І. Курортна справа. Навчальний посібник. Рівне. Волинські обереги, 2024. 300 с.
3. Сазонець І.Л., Зінкевич С.Р. PR та реклама в маркетинговому середовищі в умовах глобальних тенденцій функціонування готельного бізнесу. Агросвіт. 2024. № 17. С. 49 – 54.
4. Сазонець І.Л., Філоненко А.С. Організаційні засади функціонування готельної індустрії України та вплив на неї пандемії COVID-19. Інвестиції: практика та досвід. 2023, № 4. С. 48–52.
5. Сазонець І.Л., Кравець Є.К. Визначення елементів інклюзивного середовища, Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної

інтеграції: матер. II Міжн. наук.-практ. конф. (Дніпро, 31 трав. 2024 р.). Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2024. 198 с.

6. Сазонець І.Л., Ханіна О.І. Участь волонтерів у організації молодіжних таборів. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції : матер. II Міжн. наук.-практ. конф. (Дніпро, 31 трав. 2024 р.). Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2024. 198 с.

7. Сазонець І.Л. Характер та особливості основних ризиків туристичної діяльності. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції : матер. I Міжн. наук.-практ. конф. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2023. С 70 - 71.

8. Сазонець І. Л., Філоненко А.С. Організація екскурсійної діяльності: он-лайн і оф-лайн методи. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матер. I Міжн. наук.-практ. конф. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2023. С 114 - 116.

9. Сазонець І.Л., Зінкевич С. Р. Інструменти соціального маркетингу в розвитку медичного туризму. Сучасні виклики сталого розвитку бізнесу: тези III Міжнар. наук.-практ. конф. Житомир: Житомирська політехніка, 2022. 289 - 290 с.

10. Сазонець І.Л. Управління ризиками в умовах перманентних

							катастроф та виявлення чинників сталого туризму. Сучасні виклики сталого розвитку бізнесу: тези III Міжнар. наук.-практ. конф. Житомир: Житомирська політехніка, 2022. 290-291 с. 11. Сазонець І.Л., Турко В. Тенденції попиту на туристичні послуги та відновлення туристичної галузі в умовах боротьби з пандемією COVID-19: Теорія та практика менеджменту: тези міжн. наук.-практ. конф. м. Луцьк. 12 травня 2021 р.
452814	Лучанська Юлія Геннадіївна	викладач, Суміщення	Навчально-науковий інститут	Диплом молодшого спеціаліста, Краматорський технікум Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, рік закінчення: 2015, спеціальність: Виробництво харчової продукції, Диплом бакалавра, Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, рік закінчення: 2018, спеціальність: 6.051701 харчові технології та інженерія, Диплом магістра, Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, рік закінчення: 2019, спеціальність: 181 Харчові технології	о	Барна справа	1. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, 2019, «Харчові технології», «магістр з харчових технологій», диплом магістра: Серія М19 №160855 від 20.12.2019. 2. Досвід практичної роботи: 2019-2020 рр. – кухар, завідувач виробництвом, інженер - технолог ТОВ «Краматорський комбінат дитячого харчування» (ОКПО – 32934959) Підвищення кваліфікації: 1. ВВПЗ «Дніпровський гуманітарний університет». Семінар-тренінг «Організація волонтерської діяльності в умовах воєнного стану». Сертифікат (30 год/1 кр). 11-12.04.2024. 2. Спортивно-туристичний комплекс AguaLife, м. Кранєво, Республіка Болгарія. Стажування за програмою «Стратегії туристичних регіонів: інновації в готельно-ресторанній справі». Сертифікат (180 год / 6 кр). 18.05-15.09.2024 р. 3. Навчальний центр Profi Club, м.Київ. Он-лайн тренінг на тему: «Харчова безпека в школах і садочках: підготовка до державних перевірок» в рамках проекту MATRA по сприянню

реформуванню системи забезпечення безпеки харчової продукції, спрямованого на подолання корупції. Сертифікат №02487 (3 год / 0,1 кр). 07.04.2021 р.

4. Проходить підвищення кваліфікації (стажування) на кафедрі туристичного, готельного та ресторанного бізнесу НУ «ЗАПОРІЗЬКА ПОЛІТЕХНІКА» з 16 вересня 2024 р. по 15 листопада 2024 р. Наказ № 505 – к від 04.09.2024 р.

Публікації за тематичною спрямованістю навчальної дисципліни та в суміжних тематичних сферах:

1. Hruzdieva O., Teslenko T. and Luchanska Y. Integration of Ukrainian cuisine in modern conditions. E3S Web of Conferences Volume E3S Web of Conferences 538, 02006 (2024) XVI International Scientific-Practical Conference «Actual Problems of Improving Farming Productivity and Agroecology» IPFA 2024. (SCOPUS), DOI : <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202453803002>.

2. Лучанська Ю.Г., Тесленко Т.В., Регулювання діяльності закладів ресторанного господарства державними службами України. Державне управління в галузі туризму та гостинності в Україні: кол. монограф. / за заг. ред. В.М. Торяника. Дніпро, 2024. С. 109-122.

3. Сазонець О.М., Тесленко Т.В., Гакова М.В., Лучанська Ю.Г. Економіка гостинності: понятійно-термінологічний словник. Київ. Вид-во «Каравела», 2024. 168 с.

4. Hruzdieva O., Luchanska Y. Use of water in food production on the example of the bakery industry. Journal of

Chemistry and Technologies, 2025 № 1 (сертифікат про прийняття до друку).
5. Пархоменко К.М. Лучанська Ю.Г. Організація харчування в державних установах. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 31.05.2024. С.54-55.7.
Дігорян С.Є. Лучанська Ю.Г. Організація обслуговування у TARANTINO FAMILY. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали Міжн. наук.-практ. конф. Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 31.05.2024. С.74-75.
8. Новиченкова П.А., Лучанська Ю.Г. Організація обслуговування у мережі ресторанів швидкого харчування mcdonald's. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: Матеріали міжн. наук.-практ. конф. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 31.05.2024. С.75-76.
Кравець Є.К., Лучанська Ю.Г. Інтеграція підприємств ресторанного господарства в закладах освіти України. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції : матер. І Міжн. наук.-практ. конф. Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2023. С. 135 - 138.

376623	Сазонець Ігор Леонідович	професор, Основне місце роботи	Навчально- науковий інститут	<p>Диплом спеціаліста, Дніпропетровський Державний Університет, рік закінчення: 1985, спеціальність: економіка праці, Диплом доктора наук ДД 001528, виданий 13.12.2000, Диплом кандидата наук КН 014747, виданий 25.09.1992, Атестат доцента ДЦ 000552, виданий 22.06.2000, Атестат професора 02ПР 000021, виданий 19.02.2004</p>	25	Курортна справа	<p>1. Дніпропетровський державний університет, 1985, «Економіка праці», кваліфікація: «економіст». ЛВ № 343801 від 01.07.1985 р.</p> <p>2. Доктор економічних наук, 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), Тема дисертації: «Організаційно-економічний механізм функціонування акціонерних товариств» (ДД № 001528, 13.12.2000, ВАК України).</p> <p>3. Професор кафедри економіки народного господарства (02ПР № 000021, 19.02.2004, МОН України). Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. University of finance, business and entrepreneurship, сертифікат, програма «European experience in training specialist in public administration and local self-government», № BG/VUZF/613-2020, підвищення кваліфікації (6 кредитів). 02.03.-02.06.2020 р.,</p> <p>2. КП «Рівненський обласний госпіталь ветеранів війни» свідоцтво (№ 202103 від 11.09.2021 р.), Стажування «Організаційно-економічні, лікувально-реабілітаційні та рекреаційні основи діяльності КП «Рівненський обласний госпіталь ветеранів війни» Рівненської обласної Ради» 18.17.09-11.09.2021 р.</p> <p>3. Класичний приватний університет, м.Запоріжжя. Програма «Туризм та рекреація» за темами: «Інформаційно-комунікаційні технології в освіті», «Педагогічна майстерність», «Методологія наукових досліджень в освіті», «Основи професійної конкурентоздатності», «Інноваційні технології викладання дисциплін сфери</p>
--------	--------------------------------	---	------------------------------------	--	----	--------------------	---

обслуговування та туризму». 4 кредити, 120 год. Свідоцтво ПК 19278502/000104-23 (4 кредити). 11.10. 2023 р.

4. Комунальний заклад вищої освіти «Рівненська медична академія» Рівненської обласної Ради, кафедра медико-профілактичних дисциплін. Теми: «Економіка охорони здоров'я, маркетинг медичних послуг», «Медичне волонтерство», «Курортна справа», «Лікувально-оздоровчий туризм». Свідоцтво ПК № 794 (6 кредитів/180 год.). 26.12.2023 р.

Публікації за тематичною спрямованістю навчальної дисципліни:

1. Sazonets, I., Vivsyannyk, O., Babiak, O., Burachyk, A. (2024). Conceptual Development of resorts in Ukraine on the basis of barrier-free access under martial law. E3S Web of Conferences V.538, 02001 (SCOPUS).
2. Сазонець І.Л., Вівсянник О.М., Баб'як О.В., Бурачик А.І. Курортна справа. Навчальний посібник. Рівне. Волин. Обереги, 2024. 300 с.
3. Вівсянник О.М., Сазонець І.Л. Формування безбар'єрного простору в санаторно-курортних закладах на основі реалізації принципів охорони здоров'я. Державне управління: удосконалення та розвиток. 2024. № 3. URL: <https://www.nayka.com.ua/index.php/dy/article/view/3230> (дата звернення: 28.08.2024),
4. Вівсянник О.М., Сазонець І.Л. Передумови формування державою безбар'єрного простору в санаторно-курортних закладах. Інвестиції: практика та досвід. 2024. № 6. С. 208-212.
5. Сазонець І.Л., Ханіна О.І. Розвиток медичного волонтерства в умовах

воєнного стану.
Інвестиції: практика та досвід. 2024. № 2, С. 193-186.

6. Сазонець І.Л., Ханіна О.І. Форми медичного волонтерства та напрямки державного регулювання волонтерської діяльності у медичній сфері. Інвестиції: практика та досвід. 2024. № 1, С. 103-109.

7. Сазонець І.Л., Потьомкіна В.А. Державно-інституційне регулювання розвитку курортної справи в Україні. Державне управління: удосконалення та розвиток, 2023. № 2, URL: <https://www.nayka.com.ua/index.php/dy/article/view/1116> (дата звернення: 23.05.2023 р.).

8. Сазонець І.Л., Джинджоян В.В. Соціальний потенціал та перспективи функціонування санаторно-курортних підприємств. Вісник НУВГП. Економічні науки : зб. наук. праць. Рівне: НУВГП, 2020. Вип. 1(89). С. 295-306.

9. Сазонець І.Л., Ходак О.В. Соціальне значення та місце санаторно-курортних підприємств в державній політиці розвитку туризму. Стратегія і тактика державного управління. 2020. № 3-4. С. 18-23.

10. Сазонець І.Л., Вівсяник О.М. Принципи державного управління курортною справою та етика лікування на курортах. Державне управління в галузі туризму та гостинності в Україні / за ред В.М. Торянника. Дніпро. Ліра, 2014. С. 27-36.

11. Сазонець І.Л., Падун В.О. Розвиток лікувально-оздоровчого туризму в Європі. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матер. II Міжн. наук.-практ. конф. (Дніпро, 31

трав. 2024 р.). Дніпро: ВВПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2024. 198 с.

12. Сазонець І.Л., Чередніченко Д.В. Роль допоміжного персоналу в лікувально-оздоровчому та курортному бізнесі. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції : матер. II Міжн. наук.-практ. конф. (Дніпро, 31 трав. 2024 р.). Дніпро : ВВПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2024. 198 с.

13. Сазонець І.Л. Діяльність курортів України на засадах безбар'єрності в умовах воєнного стану, Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції : матер. II Міжн. наук.-практ. конф. (Дніпро, 31 трав. 2024 р.). Дніпро: ВВПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2024. 198 с.

14. Сазонець І.Л., Петренко К.А. Тенденції розвитку дитячого туризму в Україні. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції : матер. II Міжн. наук.-практ. конф. (Дніпро, 31 трав. 2024 р.). Дніпро : ВВПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2024. 198 с.

15. Сазонець І.Л., Ходак О.В. Значення санаторно-курортних підприємств в державній політиці розвитку туризму. Теорія та практика менеджменту: тези Міжн. наук.-практ. конф. м. Луцьк ,12 травня 2021 року. С. 151-153.

16. Сазонець І.Л., Ханіна Л.І. Корпоративний контекст реалізації співпраці держави та бізнесу в сфері

							охорони здоров'я. Теорія та практика менеджменту: тези Міжн. наук.-практ. конф. 12 травня 2021 року, м. Луцьк, С. 133-135.
451286	Каховська Олена Володимирівна	професор, Сумісництво	Навчально-науковий інститут	Диплом спеціаліста, Донбаський гірничо-металургійний інститут, рік закінчення: 2000, спеціальність: менеджмент організацій, Диплом магістра, Вищий навчальний заклад "Університет імені Альфреда Нобеля", рік закінчення: 2020, спеціальність: 035 Філологія, Диплом доктора наук ДД 002046, виданий 31.05.2013, Диплом кандидата наук ДК 041376, виданий 14.06.2007, Атестат доцента 12ДЦ 023660, виданий 09.11.2010, Атестат професора АП 000989, виданий 20.06.2019	22	Фінанси, грошовий обіг та кредит	<p>1. Донбаський гірничо-металургійний інститут, 2000, диплом ЛБ К М № 000153. Спеціальність «Менеджмент організацій» кваліфікація «менеджер-економіст у будівництві».</p> <p>2. Доктор економічних наук, 08.00.03 – економіка та управління національним господарством «Науково-методологічні основи державного регулювання динаміки соціальності в перехідній економіці» (ДД № 002046, 31.05.2013 р., Міністерство освіти, науки, молоді та спорту України)</p> <p>3. Професор кафедри облку, економіки і управління персоналом підприємства (АП № 000989, 20.06.2019 Міністерство освіти і науки України). Підвищення кваліфікації: 1. Підвищення кваліфікації: Українська асоціація фахівців з інформаційних технологій, «Цифрові трансформації в освіті, бізнесі ІТ та культурі». Сертифікат ПК (6 год.). № ПК-К21-03/099. 25.03.21р.</p> <p>2. КНУ ім. Шевченко. «Поглиблений розвиток європейських студій в Україні: міждисциплінарний підхід» науково-методичний семінар-тренінг у межах проекту Центра досконалення Жана Моне програми Еразмус+ Європейського Союзу №611625-EPP-1-2019-1-UA-EPPJMO-CoE, Сертифікат ПК ІМВ №034/21 (60 годин). 17.04.2021 – 24.04.2021 р.</p> <p>3. «Цифрові трансформації в освіті, бізнесі, ІТ та культурі». Сертифікат</p>

№ ПК-К-21-03/099 (6 год.). 25.03.2021.

4. ПДАБА «Умови ефективного впровадження принципів академічної доброчесності» Сертифікат (30 год.). 16.10.20 – 21.12.20 р.

5. Онлайн-лекторій від спікерів Щорічної дослідницької конференції центробанків України та Польщі. Підвищення кваліфікації: Ukraine Economy Week 2020. 25.05-27.05.2020 р.

6. Вища школа бізнесу та підприємництва, Островець-Свентокшиський, Польща. Сертифікат міжнародне стажування «Інноваційні освітні технології: європейський досвід та його впровадження у підготовку фахівців з економіки та управління (150 год.). 21.01.19 – 31.01.2019 р.

7. «Empowering Women and Girls in a Dijital Age» (США, Денвер, Вашингтон), (програма Посольства уряду США в Україні). Сертифікат, міжнародне стажування. 20.10.18 – 31.10.2018 р.

Публікації за тематичною спрямованістю навчальної дисципліни та в суміжних тематичних сферах:

1. Kakhovska O., Skyba E., Popova D., Tyshchenkova I. Demythologization of the «controlled chaos» as a tool for geopolitical war: economic and sociocultural markers. Економічний часопис-XXI. 2020. # 184(7 – 8). –Р. 94 – 106. (SCOPUS) (ISSN 1728-6220 (print), 1728-6239 (online)) URL: <https://doi.org/10.21003/ea>

2. Kakhovska O., Lositska T., Kolesnikova K. Economic efficiency of investments into personnel development of enterprises. Baltic Journal of Economic Studies. 2018. Number 3. Volume 4. P. 115 – 122. (Web of Science) (ISSN 2256-0742 (print), 2256-0963 (online)). URL:

<https://doi.org/10.30525/2256-0742/2018-4-3-115-122>

3. Kakhovska O. and others. Integration of the Financial Market in the EU Economic System: The Role of Artificial Intelligence. Economic Affairs, Vol. 68, No. 01. 2023. pp. 583-598. URL: <http://ndpublisher.in/admin/issues/EAv68n1z1.pdf>.

4. Каховська О.В., Спірідонова К.О., Кірнос О.В. Особливості управління дебіторською заборгованістю в умовах кризи неплатежів. Економічний простір. 2023. С. 54-58. URL: <http://prostir.pdaba.dp.ua/index.php/journal/article/view/1266>

5. Kakhovska O. Problems of intellectualization of human capital during the period of marital status. The 8th International scientific and practical conference «Scientific progress: innovations, achievements and prospects» (May 1-3, 2023) MDPC Publishing, Munich, Germany. 2023. 438 p. Pp 338-343. URL: <https://sci-conf.com.ua/viii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-scientific-progress-innovations-achievements-and-prospects-1-3-05-2023-myunhen-nimechchina-arhiv/>.

6. Каховська О.В., Шевченко-Кульчицька К.І., Спірідонова К.О. Проблеми та шляхи підвищення ефективності управління запасами торговельного підприємства. Бізнес Інформ. 2021. С. 191-201, URL: http://e-jnas.nbu.gov.ua/j-pdf/binf_2021_12_28.pdf.

7. Каховська О.В., Онегіна В.М. Макроекономічне регулювання житлового будівництва шляхом реалізації інвестиційних програм. Будівельне виробництво. 2019. №

							68. С.93 – 98. URL: https://doi.org/10.36750/2524-2555.68 .
466094	Лимар Андрій Петрович	доцент, Сумісництво	Навчально-науковий інститут	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний університет імені 300-річчя возз'єднання України з Росією, рік закінчення: 1980, спеціальність: історія, Диплом кандидата наук ДК 010432, виданий 16.05.2001, Атестат доцента 12ДЦ 041192, виданий 26.02.2015	38	Філософія	Дніпропетровський державний університет, 1980 р., спеціальність: «Історія», кваліфікація: історик, викладач історії та суспільствознавства. Диплом з відзнакою Г-II № 032142. Від 26.04.1980 кандидат історичних наук зі спеціальності – Всесвітня історія, 16.05.2001 р. тема кандидатської дисертації: «Антивоєнний рух у частинах Російського експедиційного корпусу у Франції в роки Першої світової війни»; диплом ДК № 010432 від 16.05.2001 р., доцент кафедри права та європейської інтеграції, атестат 12 ДЦ № 041192 від 26.02.2015 р. Підвищення кваліфікації: 1. Дніпровський національний університет залізничного транспорту ім. академіка В. Лазаряна, кафедра українознавства, Посвідчення про підвищення кваліфікації № 76002 (грудень 2019 – лютий 2020 рр.). – 180 год. / 6 кредитів. 2. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у Міжнародній науково-практичній конференції «Сучасні погляди на прикладну лінгвістику», яка відбулася 09 листопада 2023 року – 6 год. / 0,2 кредити. 3. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у круглому столі «Мова. Історія. Культура» 23.05.2024. – 6 год. / 0,2 кредити. Пункти 2-3 рішенням Вченої ради ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» у питанні «Про результати закордонних стажувань та підвищення кваліфікації» зараховано 12 год. / 0,4 кредити (Протокол № 11 від 11.07.2024). Публікації за тематичною

спрямованістю навчальної дисципліни та в суміжних тематичних сферах:

1. Лимар А.П. Європейський досвід надання первинної правової допомоги для України: історія і сучасність. Державне управління та місцеве самоврядування. 2021. Вип. 1(48). С. 24-32.
2. Lymar Andrii. Problems of training of civil servants in post-soviet higher educational institutions. Scientific Herald of Uzhorod University. 2023. № 4. P. 35-42.
3. Borodin Y., Tarasenko T., Sorokina N., Volkova N., Lymar A. Problems of training of civil servant in post-Soviet higher educational institutions. Scientific Herald of Uzhhorod University Series "Physics". Journal homepage: [https://physics.uz.ua/en/Issue 55, 1380–1387](https://physics.uz.ua/en/Issue%2055%2C%201380-1387) Received: 22.11.2023. Revised: 11.01.2024. Accepted: 14.02.2024.
4. Лимар А. Державна політика формування гуманітарної складової професійної ідентичності особистості студента. Сучасна прикладна лінгвістика. Збірник наукових праць. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2023. Ч. II. С.93-103.
5. Лимар А.П. Європейський підхід до надання первинної правової допомоги: досвід Литовської республіки. Матер. 16-ї регіон. наук.-практ. конф. «Актуальні проблеми європейської інтеграції та євроатлантичного співробітництва України» (16 травня 2019 р.) ДРІДУ НАДУ, 2019. С. 73-76.
6. Лимар А.П. Європейська практика надання безкоштовної консультаційної допомоги та відшкодування судових витрат на неї (на прикладі ФРН). Матер. 17-ї регіон. наук.-практ. конф. «Актуальні проблеми європейської інтеграції та євроатлантичного

						<p>співробітництва України» (14 травня 2019 р.) ДРІДУ НАДУ, 2020. С. 232-235.</p> <p>7. Лимар А.П. Удосконалення інституційної складової надання безоплатної правової допомоги. Матер. XII наук.-практ. конф. «Правові аспекти публічного управління: теорія та практика». (17 грудня 2020 р.). ДРІДУ НАДУ, 2020. С. 27-30.</p> <p>8. Лимар А.П. Інституційно-правове забезпечення реалізації державної антикорупційної політики в Литовській Республіці. Актуальні проблеми європейської та євроатлантичної інтеграції України: матеріали 18-ї регіон. наук.-практ. конф. 13 трав. 2021 р., м. Дніпро / за заг. ред. Л.Л. Прокопенка. Дніпро: ДРІДУ НАДУ 2021. С. 123-126.</p> <p>9. Лимар А.П. Досвід розробки і запровадження антикорупційних освітніх програм в країнах ЄС. Актуальні проблеми європейської та євроатлантичної інтеграції України : матеріали XIX наук.-практ. конф. 16 червня 2022 р., м. Дніпро / за заг. ред. Л. Л. Прокопенка. Дніпро: НТУ ДП, 2022. 151 с. С. 11-13.</p> <p>10. Лимар А. Політичні репресії в СРСР як засіб боротьби з українською ідентичністю. Матеріали круглого столу «Мова. Історія. Культура» (23 травня 2024 року, Вищий навчальний приватний заклад «Дніпровський гуманітарний університет»): збірник тез. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2024. 157 с. С.88-93.</p>	
396603	Седлецька Олена Володимирівна	старший викладач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський інженерно-будівельний інститут, рік закінчення: 1984, спеціальність:	21	Громадське будівництво, інженерне обладнання будівель в готельно-ресторанному господарстві	Дніпропетровський інженерно – будівельний інститут, 1984 рік, факультет промислового та цивільного будівництва, спеціалізація: інженер-будівельник, диплом з відзнакою

Промислове та
цивільне
будівництво

КВ №790101.
Підвищення
кваліфікації:
1. Sci-conf. м.Торонто,
Канада. V
Міжнародна науково
– практична
конференція
«SCIENTIFIC
RESEARCH IN THE
MODERN WORLD»
Certificate in awarded
за програмою (24
Hours of Participation)
(0,8 кредити ECTS). 9-
11.03.2023 р.
2. Sci-conf. м.Торонто,
Канада. III
Міжнародна науково-
практична
конференція
«SCIENTIFIC
RESEARCH IN THE
MODERN WORLD» м.
Торонто, Канада
Certificate in awarded
за програмою 24
години (24 Hours of
Participation) (0,8
кредити ECTS) 12-
14.01.2023 р.
3. ГО «Європейська
наукова платформа»
(Вінниця, Україна) та
ТОВ «International
Centre Corporative
Management» (Відень,
Австрія). III
Міжнародна науково-
практична
конференція
«Globalization of
scientific knowledge:
international
cooperation and
integration of
sciences». Сертифікат
(Certificate of
participation and
publication and
published scientific
paper; Certificate of
state registration of the
print media KB24638-
14578ІП (10 годин, 0,3
кредити ECTS).
17.06.2022 р.
4. II Міжнародна
програма підвищення
кваліфікації науково-
педагогічних
працівників «Разом із
Визначними
Лідерами Сучасності:
Цінності, Досвід,
Формування Успішної
Особистості та
Трансформації
Оточуючого Світу».
Міжнародний
сертифікат №2596/12
жовтня 2021 року, що
засвідчує отримання
Міжнародного
освітнього гранту
EG/U/2021/08/12 (180
годин/ 6 кредитів
ECTS, з них: 15 годин
інклюзивної
освіти/0,5 кредиту
ECTS). 12 серпня по 12

жовтня 2021 р.
5. ДНУЗТі імені ак. В. Лазаряна, кафедра «Графіки». Підвищення кваліфікації. Свідоцтво № 054/19 (120 годин/4 кредити) 25.10.2019 р.
6. Освітній он-лайн – курс «Єдина Україна: становлення національної ідентичності» на Освітній он-лайн – платформі «Зрозуміло!». Програми «Спільнодія», яка виконується Фондом Східна Європа у партнерстві з Українським незалежним центром політичних досліджень і ГО «Разом проти корупції» за фінансової підтримки Європейського Союзу. Сертифікат підвищення кваліфікації (0,2 кредити ECTS) 28 грудня 2023 року. Публікації за тематичною спрямованістю навчальної дисципліни та в суміжних тематичних сферах:
1. Седлецька О.В. Передумови впровадження досвіду індустрії гостинності ЄС для України. Державне управління в галузі туризму та гостинності в Україні : кол. монограф. / за ред. В.М. Торяника. Дніпро, 2024. С.100-109.
2. Седлецька О.В. Прототип реальних споруд при проектуванні готельно-ресторанних будівель. Ефективне управління розвитком індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі / за ред. В. В. Джинджояна. Дніпро: ВВПЗ ДГУ, 2022. с.18-44
3. Седлецька О.В. Параметричне моделювання об'єктів при навчанні студентів. Міжнародний науковий журнал «Грааль науки». 2022. № 16. С. 427-434.
4. Седлецька О.В. Прототип реальних споруд у інженерній графіці. Науково –

						<p>практичний журнал «Вісник ПДАБА». 2020. Випуск №2. С. 78 – 85.</p> <p>5. Седлецька О.В. Відображення українського стилю при розробці інтер'єру готельно - ресторанного господарства. Global science: prospects and innovations: матер. VII міжнар. наук.-практ. конф. 1-3.03.2024 року м. Ліверпуль, Великобританія. С. 375-383.</p> <p>6. Седлецька О.В. Концептуальні завдання та вимоги до розробки дизайну інтер'єру готельних комплексів. Scientific research in the modern world: матер. III Міжнародної наук. – практ. конф. 12-14 січня 2023 року м. Торонто, Канада С. 406-414.</p> <p>7. Седлецька О.В., Пікуш В. В. Особливості при вивченні студентам дизайну інтер'єрів ресторанного господарства: Scientific research in the modern world: матер. V міжнар. наук.– практ. конф. 9-11 березня 2023 року м. Торонто, Канада С. 250 - 259.</p> <p>8. Седлецька О.В. Від аутокаду до ревіту. Комп'ютерні системи та інформаційні технології в освіті, науці та управлінні: матер. VI Міжнар. наук.-практ. конф. Дніпро: ДВНЗ ПДАБА. 2019, Вип. VI, С. 44-45.</p>	
376634	Лисенко Олена Вікторівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут	<p>Диплом спеціаліста, Дніпропетровський Державний Університет, рік закінчення: 1987, спеціальність: Економічна кібернетика, Диплом кандидата наук ДК 055769, виданий 26.02.2020</p>	4	Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві	<p>1. Дніпропетровський державний університет. 1987 р. Диплом Г-II № 046230 Економічна кібернетика, спеціалізація: економіст-математик.</p> <p>2. Кандидат економічних наук. Спеціальність: 08.00.11 – Математичні методи, моделі та інформаційні технології в економіці, № диплома ДК № 55769, Тема дисертації: «Моделювання забезпечення достатнього рівня фінансування операційного періоду</p>

підприємств». Рік захисту 2019, Київський національний університет імені Тараса Шевченка. Підвищення кваліфікації: 1. Ukraine SH SCW «New route» Kharkiv. Participation in the scientific-practical conference «Modern trends of social and humanitarian development of society». Сертифікат C/2024/47/028 0.2 ECTS credits. 27.03.2024.

2. ДНУ «Інститут модернізації змісту освіти», м.Запоріжжя. V міжнародна науково-практична конференція студентів та молодих вчених «Освітні і культурно-мистецькі практики в контексті інтеграції України у міжнародний науково-інноваційний простір в умовах воєнного часу». Сертифікат № АД 221337118/04369-24 10 год / 0,3 кр. 18-19 квітня 2024 р.

3. Національний університет «Запорізька політехніка» (на кафедрі «Туристичний, готельний та ресторанний бізнес»). «Сучасні інновації у викладанні дисциплін з туризму та гостинності». Сертифікат про підвищення кваліфікації № 554 (6 кредитів). 20.12.2022. Класичний приватний університет м.Запоріжжя. «Педагогіка вищої школи». Свідоцтво про підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників закладів вищої освіти. № 1281-21 (4,0 кредити). 17.05.2021 р.

4. Відповідальний виконавець наукової теми: «Теоретико-прикладні проблеми розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі» державний реєстраційний номер 0121U109900, термін

виконання 2021-2025 р. ВНПЗ ДГУ.
5. Член Асоціації кулінарів України. Свідоцтво № 857 від 09.09.2021 р.
Публікації за тематичною спрямованістю навчальної дисципліни:
1. Лисенко О.В. Статистичний аналіз цін на готельні номери на прикладі м. Дніпро. Державне управління в галузі туризму та гостинності в Україні / за ред. В.М. Торяника. Дніпро: ВНПЗ ДГУ, 2024. С.144–161.
2. Лисенко О. В. Прогнозування тенденцій розвитку ресторанної галузі м. Дніпро. Соціально-гуманітарний вісник: зб. наук. пр. Вип. 47. Харків: СГ НТМ «Новий курс», 2024. С. 29-35.
3. Лисенко О.В. Прогнозування безкризового розвитку готельної галузі м.Дніпро. Вісник Хмельницького національного університету (економічні науки). Хмельницький: ХНУ, 2024. № (3). С. 252-269 .
4. Лисенко О. В., Бондаренко К. В. Тенденції змінення цін на стандартні номери в готелях Варшави. Глобальні зміни розвитку суспільства на зламі тисячоліть: кол. моногр. : Харків: СГ НТМ «Новий курс», 2023. С. 90-109.
5. Лисенко О.В., Послуга Cork Fee в сучасних ресторанах. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали II міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро 31 травня 2024 р.) Дніпро: ДГУ, 2024. С. 30-33.
6. Лисенко О.В. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та

гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції : матеріали II міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро 31 травня 2024 р.) Дніпро: ДГУ, 2024. С. 51-53.

7. Лисенко О.В. Моделювання змінення цін на стандартні номери в польських готелях. Проблеми економіки. 2023. № 1 (55). С. 198-203.

8. Лисенко О.В. Моделювання змінення цін на стандартні номери в польських готелях (Краків). Бізнес Інформ: міжнародний науковий економічний журнал. 2023 № 2 С. 93-98.

9. Лисенко О.В. Управління процесом рівноваження фінансування короткострокових виробничих періодів підприємств сфери гостинності. Ефективне управління розвитком індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі /за ред. В.В.Джинджояна. Дніпро: ЛІРА, 2022. С.107-129.

10. 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.

11. Лисенко О.В. Моделювання обсягу спеціального стабілізаційного резервного фонду (на прикладі готелю «Жовтневий»). Бізнес Інформ: міжнародний науковий економічний журнал. 2021. № 9. С. 58-65.

12. 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.

13. 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.

14. Лисенко О. В., Фролова О. О. Управління ціноутворенням в готелі (на прикладі «Optima Delux» м.Кривий Ріг), Актуальні проблеми теорії та практики менеджменту : матеріали XII міжнародної науково-практичної конференції (м. Одеса 26 травня 2023 р.) – Одеса : «Одеська політехніка», 2023. С.83 – 86.

15. Лисенко О. В., Башлик А. С. Формування ціни страв в закладах ресторанного господарства, Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро 16 травня 2023 р.) Дніпро: ДГУ, 2023. С. 147-150.

16. Лисенко О. В., Береза В. В. Стратегії ціноутворення в ресторанах. Аспекти стабільного розвитку економіки : матеріали XVIII Міжнародної науково-практичної конференції (м. Умань 25 травня 2023 р.) Умань: НУС, 2023. С.119 – 121.

17. Лисенко О.В., Кудря В.В. Управління конкурентоспроможністю підприємства (на прикладі ТОВ «Малбі Фудс»). Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції (м.

Дніпро 27 травня 2022 р.) Дніпро: ДГУ, 2022. С.186 –190.

18. Лисенко О.В., Мойся Є.А. Управління ціноутворенням в готельно-ресторанному бізнесі, Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Дніпро 27 травня 2022 р.) Дніпро: ДГУ, 2022. С.190 –194.

19. Лисенко О.В. Моделювання обсягу операційного резервного фонду підприємств. Управління інноваційним розвитком на макро-, мезо- та мікрорівнях: матеріали VI міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції (м. Одеса 27-28 травня 2021 р.) Одеса: ОНПУ, 2021. С 80–82.

20. Лисенко О.В., Башак К.А. Основи обґрунтування виробничої потужності підприємства. Теоретико-прикладні аспекти розвитку індустрії гостинності, туризму, виробництва в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро 20 травня 2021 р.) Дніпро: ДГУ, 2021. С. 218–221.

21. Лисенко О.В., Денисова Л.А. Фактори, що впливають на рентабельність підприємства, Теоретико-прикладні аспекти розвитку індустрії гостинності, туризму, виробництва в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро 20 травня 2021 р.) Дніпро: ДГУ, 2021. С. 221–224.

22. Лисенко О.В., Носенко А.В. Роль логістики та механізації транспортування у виробничому процесі,

						Теоретико-прикладні аспекти розвитку індустрії гостинності, туризму, виробництва в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро 20 травня 2021 р.) Дніпро: ДГУ, 2021. С. 204–208.	
411773	Груздева Олена Володимирівна	доцент, Сумісництво	Навчально-науковий інститут	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний університет, рік закінчення: 1998, спеціальність: 0703 Хімія, Диплом магістра, Дніпропетровський державний університет, рік закінчення: 1999, спеціальність: 0703 Хімія, Диплом магістра, Державний вищий навчальний заклад "Український державний хіміко-технологічний університет", рік закінчення: 2021, спеціальність: 101 Екологія, Диплом кандидата наук ДК 005003, виданий 17.02.2012, Атестат доцента 12ДЦ 040487, виданий 22.12.2014	18	Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	1. Дніпропетровський державний університет, спеціальність «Хімія», диплом магістра. ДМ № 10690626 від 27 січня 1999 р. 2. ДВНЗ «Український державний хіміко-технологічний університет», спеціальність «101 екологія», диплом магістра. М21 № 014397 від 22 лютого 2021 р. 3. Науковий ступінь кандидата хімічних наук за спеціальністю 02.00.05 – електрохімія (2012 р.) ДК 005003 від 17 лютого 2012 р. Вчене звання доцента кафедри технології неорганічних речовин та екології (ДВНЗ «Український хіміко-технологічний університет», 2014 р.) ДЦ 040487 від 22 грудня 2014 р. Підвищення кваліфікації: 1. Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара, Сертифікат №89-400-39/2024, «Розробка та впровадження методичного забезпечення на платформі Moodle за напрямками: харчова хімія, мікробіологія, гігієна та санітарія в галузі, основи фізіології і гігієни в галузі», 22 березня 2024 р., 180годин/6 кредитів 2. Всеукраїнське водне товариство WaterNet. Сертифікат №3105/03. «Сучасні методи водопідготовки: теоретичні засади і методологія викладання», 31.05.2023, 10 год. 3. Центр сучасних водних технологій КПІ ім. Ігоря Сікорського. Сертифікат «Сучасні

методи водопідготовки: теоретичні засади та методологія викладання», 31.05.2023

4. PROMETHEUS. Сертифікат. «4 кроки до здорового харчування», виданий 15.11.2022 р.

5. PROMETHEUS. Сертифікат №7689 «Навчання з попередження ризиків, пов'язаних із вибухонебезпечними предметами», 19 квітня 2022р. 30 годин.

6. PROMETHEUS «Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів». Сертифікат. 2 кредита, 03.08.2022 р.

7. PROMETHEUS «4 кроки до здорового харчування». Сертифікат. 15.11.2022 р.

8. Norwegian University of Life Sciences, Os, Norway. Staff Professional Development Training Program «Innovative Pedagogy in Water Educational Programs of the Higher School». Certificate №0004, 105 год. 14.06.2022.

9. «Цифрові інструменти GOOGLE для закладів вищої освіти, фахової передвищої освіти». Сертифікат № 11GW-117., 19.10.2021р.

10. Ukrainian State of University of Chemical Technology, Dnipro, Ukraine, «Українське водне товариство «WaterNet». Сертифікат № 2021/2, 15.10.2021. (Індивідуальне підвищення кваліфікації. Наказ 502-К від 25.10.2021)

11. Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти. Київ. Сертифікат. «Експерт з акредитації освітніх програм», 22.11.2021.

12. «Розмовна англійська мова. Рівень Intermediate. Сертифікат №12-СП/21, 60-год. 10.06.2021. Публікації за тематичною спрямованістю навчальної дисципліни та в суміжних тематичних

сферах:
1. Hruzdieva O.,
Teslenko T. and
LuchanskaY.
Integration of
Ukrainian cuisine in
modern conditions. E3S
Web of Conferences
Volume E3S Web of
Conferences 538,
02006 (2024) XVI
International Scientific-
Practical Conference
«Actual Problems of
Improving Farming
Productivity and
Agroecology» IPFA
2024. (SCOPUS), DOI :
<https://doi.org/10.1051/e3sconf/202453803002>

2. Груздєва О.В.,
Позднякова У.О.,
Голуб В.В. Оцінка
ефективності процесу
знезараження питної
води хлорвмісними
сполуками в умовах
міськводоканалу.
Journal of Chemistry
and Technologies,
32(1), 2024, 171-182.

3. Груздєва О.В.,
Крячков Д.О.,
Смогравєв Р.В.
Імітаційне
моделювання в
управлінні водними
ресурсами. Journal of
Chemistry and
Technologies. 2023.
31(3). С.530-551.
<https://doi.org/10.15421/jchemtech.v3i13.287777>

4. Маренков О.М.,
Курченко В.О.,
Нестеренко О.С.,
Чернявська А.Ю.,
Груздєва О.В.
Assessment of the
quality and ecological
status of the Saksagan
river in the context of
drinking water and
fishery purposes.
Journal of Chemistry
and Technologies,
2023, 31(4), 907-916.

5. Крячков Д.О.,
Груздєва О.В.
Впровадження
методів імітаційного
моделювання у
прогнозування
поведінки водних
джерел. Pure water.
Fundamental, Applied
and industrial aspects.
Proceedings of the VI
International Scientific
and Technical
Conference., 2021.Київ.
с.149-152.

6. Parfionova L.,
Hruzdieva O.
Decentralized use of
wastewater in the
manufacture of
chelated micronutrient
fertilizers. Ресурси

						<p>природних вод Карпатського регіону / Проблеми охорони та раціонального використання. Матеріали Вісімнадцятої міжнародної науково-практичної конференції (м.Львів, 23–24 травня, 2019р.): збірник наукових статей. Львів: Національний університет «Львівська політехніка», 2019. С 150-153.</p> <p>7. Крячков Д.О, Груздева О.В. Інтегрування спеціалізованого програмного забезпечення для імітаційного моделювання управління водними ресурсами до навчальних програм університетів. Хімія та сучасні технології: матер. X Ювілейної Міжнар. наук.-практ. інтернет-конференції здобувачів вищої освіти та молодих учених. 2021. Дніпро. Т1. с. 90-96.</p> <p>8. Груздева О.В. Планування та оцінювання водних ресурсів України. Сучасні проблеми технології неорганічних речовин та ресурсозбереженні : матер. VIII Міжнар. наук.-технічної конф. Львів, 2021. С. 174-179.</p> <p>9. Парфьонова Л.А., Груздева О.В. Децентралізоване використання стічних вод у виготовленні хелатних добрив. Ресурси природних вод карпатського регіону. Матер. 18-та Міжнар. наук.-практ. конф. Львів, 2019. С. 150 -152.</p> <p>10. Hruzdieva O., Luchanska Y. Use of water in food production on the example of the bakery industry. Journal of Chemistry and Technologies, 2025 № 1 (сертифікат про прийняття до друку).</p>	
453703	Нежива Ольга Миколаївна	професор, Сумісництво	Навчально-науковий інститут	Диплом спеціаліста, Національний технічний університет України "Київський політехнічний	14	Іноземна мова професійного спрямування	Національний технічний університет України «Київський політехнічний інститут», 2008 р., спеціальність «Переклад», кваліфікація

інститут", рік закінчення: 2008, спеціальність: 030507 Переклад, Диплом спеціаліста, Приватний вищий навчальний заклад "Міжнародний університет фінансів", рік закінчення: 2008, спеціальність: 050104 Фінанси, Диплом доктора наук ДД 007443, виданий 16.05.2018, Атестат доцента АД 001852, виданий 05.03.2019

перекладач німецької та англійської мов; Диплом спеціаліста KB 34755416 від 30.06.2008 р Доктор філософських наук, 09.00.10 – філософія освіти, тема дисертації: «Феномен освітньої політики в контексті цивілізаційного процесу», диплом ДД 007443, на підставі рішення Атестаційної колегії від 16 травня 2018 р., Доцент кафедри сучасних європейських мов, диплом АД 001852, на підставі рішення Атестаційної колегії від 05 березня 2019. Підвищення кваліфікації: 1. Технічний університет (м. Зволен), Університетімені Матея Бела (м. Банська Бистриця) в Словаччині та Ягеллонський університет (м. Краків) в Польщі, сертифікат № 25/02-2019 про наукове стажування за Міжнародною програмою «Європейська освіта в контексті сталого розвитку: передовий досвід та глобальні тенденції», 29 березня 2019 р. 2. Гете-Інститут, літні інтенсивні курси для вчителів німецької мови B2 в онлайн-форматі із методико-дидактичним напрямом, сертифікат № 2013/SIB2-04, 1 серпня 2023 р. 3. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у Міжнародній науково-практичній конференції «Сучасні погляди на прикладну лінгвістику», яка відбулася 09 листопада 2023 року – 6 год. / 0,2 кредитів. 4. MULTILINGUAL EDUCATION. TESOL – Ukraine and Erasmus+ MultiEd project, Сертифікат № 20.10.2023-4 семінар «Dissemination of MultiEd Main Results» (20.10.2023) – 4 год / 0,1 кредит. 5. BRITISH COUNCIL. Сертифікат про участь у вебінарі «Gentle Discipline in classroom management» –

20.09.2023. – 1 год. / 0,03 кредитів.
6. Сертифікат № 2023/OS-026 про участь у онлайн-семінарі «Листування електронною поштою» у форматі змішаного навчання (німецька мова). – 8 год. / 0,26 кредитів.
7. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у круглому столі «Мова. Історія. Культура» 23.05.2024. – 6 год. 0,2 кредитів.
8. КЗВО «Хортицька національна академія» ЗОШ, Сертифікат № АД 22133718/04431-24 про участь у V Міжнародній науково-практичній конференції студентів та молодих вчених «Освітні і культурно-мистецькі практики в контексті інтеграції України у міжнародний науково-інноваційний простір в умовах воєнного часу» (ЄКТС, 18-19 квітня 2024 р., м. Запоріжжя, Україна) – 10 год. / 0,3 кредиту.
9. Cambridge Day. Online. Сертифікат про участь 24.02.2024 – 4 год. / 0,13 кредитів.
10. ЛІНГВІСТ. Сертифікат № LNG 29032024-279 про участь у вебінарі «Linguist United Conference Ukraine 2024» 29.03.2024. – 4 год. / 0,13 кредитів.
11. OXFORD. Сертифікат про участь у вебінарі «Oxford Day Online» – 20.03.2024 – 3 год. / 0,1 кредитів.
Пункти 3-11 рішенням Вченої ради ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» у питанні «Про результати закордонних стажувань та підвищення кваліфікації» зараховано 46 год. / 1,22 кредитів (Протокол № 11 від 11.07.2024).
Публікації за тематичною спрямованістю навчальної дисципліни та в суміжних тематичних сферах:
1. Nezhuva O. Methodological aspects of a competitive strategy model of the

higher education institution. Karlsruhe, Germany, 2021. S. 40-53 // Nezhyva O., Huliaeva N., Bidiuk A. Prospektive globale wissenschaftliche Trends: Wirtschaft, Management, Pädagogik, Psychologie, Sport, Jurisprudenz, Kunstgeschichte. Monografische Reihe «Europäische Wissenschaft» . Buch 7. Teil 9. Karlsruhe, Germany, 2021. DOI: <https://doi.org/10.30890/2709-2313.2021-07-09-013>

2. Нежива О.М. Трансформація освітньої політики у Королівстві Данія // Сучасне суспільство: кол. моногр. Харків: СГ НТМ «Новий курс», 2022. С. 51-61.

2. Нежива О. М. Освітня модель у Швеції: демократичні засади та особистісна орієнтація / Освітологічний дискурс : електрон. наук. фак. вид. Київ: Київський університет імені Бориса Грінченка., 2019. № 1-2 (24-25). С. 229-241. <http://dx.doi.org/10.28925/2312-5829.2019.1-2.229241>

3. Нежива О. М. Реформування вищої освіти у Швеції: філософський аналіз / О.М. Нежива. // Гілея: науковий вісник: зб. наук. праць. Київ: «Видавництво «Гілея», 2020. Вип. 154 (№3). С. 202-207 (Index Copernicus International).

4. Нежива О. М. Модернізація освітньої політики у контексті сучасних цивілізаційних процесів. Міжнародний науковий журнал «Університети і лідерство» Київ. Інститут вищої освіти НАПН України, 2020. № 1 (9). С. 78-86. <https://doi.org/10.31874/2520-6702-2020-9-1-78-86> (Index Copernicus International)

5. Нежива О. М. Мовна економія в німецькій мові на прикладах складних і скорочених слів / Гуманітарна освіта в технічних вищих навчальних закладах.

наук. фах. вид. Київ.
Національний
авіаційний
університет, 2020. №
41. С. 25-31.
<http://dx.doi.org/10.18372/2520-6818.41.14583> (Index Copernicus International)

6. Нежива О. М. Smart – освіта у навчальному просторі сьогодення / Наукові записки. Серія: Педагогічні науки, 2021. (194), 37-40. <https://doi.org/10.36550/2415-7988-2021-1-194-37-40> (Index Copernicus International)

7. Nezhyva O. (2021). The Aspects of Smart Education in The World/Olga Nezhyva. Khazar Journal of Humanities and Social Sciences. Khazar University Press. Volume 24, № 3, 2021, 62-72. DOI: <https://doi.org/10.5782/2223-2621.2021.24.3.62> (Web of Science)

8. Nezhyva O. Taxonomic Manifestations of the Concept «Man» in Digital Communication/ Natalia Teslenko; Olga Nezhyva; Victoria Ivashchenko; Tetiana Harbuza. The Importance of New Technologies and Entrepreneurship in Business Development: Impact of Artificial Intelligence, and the Fourth Industrial Revolution on Business Success. ICBT 2021. Lecture Notes in Networks and Systems, vol 485., pp 805–819. Springer, Cham. DOI: https://doi.org/10.1007/978-3-031-08093-7_53 (Scopus)

9. Нежива О. М. Специфіка економічної термінології в англійській мові. Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського. Серія: Філологія. Журналістика, 2022. Том 33 (72) № 1. 172-175. DOI <https://doi.org/10.32838/2710-4656/2022.1-1/30>

10. Nezhyva O. Ted Talks as a Digital Material in Foreign Language To be or not to be a great educator,

						<p>2022. Proceedings of ATEE Annual Conference. Riga, University of Latvia Press, 2023. pp. 481-489. DOI: https://doi.org/10.22364/atee.2022.24 (Web of Science)</p> <p>10. Nezhyva O. M. The national idea as the basis of educational policy of Ukraine/ Olga Nezhyva // PNAP. Scientific journal of Polonia university periodyk naukowy akademii polonijnej. 56 № 1, 2023. pp. - 207-215 (Index Copernicus International)</p> <p>11. Nezhyva O. Methodology of Teaching Educational Disciplines to Second (Master's) Level Graduates of the "Computer Science" Educational Program. (2023) / Ihor Kozubtsov, Lesia Kozubtsova, Olha Myronenko // In: Hu, Z., Zhang, Q., He, M. (eds) Advances in Artificial Systems for Logistics Engineering III. ICAILE 2023. Lecture Notes on Data Engineering and Communications Technologies, vol 180. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-031-36115-9_94 (Scopus)</p> <p>12. Нежива О.М. Використання соціальних мереж в освітньому середовищі (на прикладі вивчення іноземної мови). Наукові записки. Серія «Психолого-педагогічні науки» (Ніжинський державний університет імені Миколи Гоголя). № 3 (2023): с. 50-57. (Index Copernicus International)</p> <p>13. Нежива, О. М., & Крашеніннікова, Т. В. (2024). Технологія скаффолдингу в процесі оволодіння іноземною мовою здобувачами вищої освіти. Наукові записки. Серія: Педагогічні науки, (213), 2024. 210-214. https://doi.org/10.36550/2415-7988-2024-1-213-210-214 (Index Copernicus International)</p>	
453703	Нежива	професор,	Навчально-	Диплом	14	Іноземна мова	Національний

	Ольга Миколаївна	Сумісництво	науковий інститут	спеціаліста, Національний технічний університет України "Київський політехнічний інститут", рік закінчення: 2008, спеціальність: 030507 Переклад, Диплом спеціаліста, Приватний вищий навчальний заклад "Міжнародний університет Фінансів", рік закінчення: 2008, спеціальність: 050104 Фінанси, Диплом доктора наук ДД 007443, виданий 16.05.2018, Атестат доцента АД 001852, виданий 05.03.2019	професійного спрямування	технічний університет України «Київський політехнічний інститут», 2008 р., спеціальність «Переклад», кваліфікація перекладач німецької та англійської мов; Диплом спеціаліста КВ 34755416 від 30.06.2008 р Доктор філософських наук, 09.00.10 – філософія освіти, тема дисертації: «Феномен освітньої політики в контексті цивілізаційного процесу», диплом ДД 007443, на підставі рішення Атестаційної колегії від 16 травня 2018 р., Доцент кафедри сучасних європейських мов, диплом АД 001852, на підставі рішення Атестаційної колегії від 05 березня 2019. Підвищення кваліфікації: 1. Технічний університет (м. Зволен), Університету імені Матяя Бела (м. Банська Бистриця) в Словаччині та Ягеллонський університет (м. Краків) в Польщі, сертифікат № 25/02- 2019 про наукове стажування за Міжнародною програмою «Європейська освіта в контексті сталого розвитку: передовий досвід та глобальні тенденції», 29 березня 2019 р. 2. Гете-Інститут, літні інтенсивні курси для вчителів німецької мови B2 в онлайн- форматі із методико- дидактичним напрямом, сертифікат № 2013/SIB2-04, 1 серпня 2023 р. 3. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у Міжнародній науково-практичній конференції «Сучасні погляди на прикладну лінгвістику», яка відбулася 09 листопада 2023 року – 6 год. / 0,2 кредитів. 4. MULTILINGUAL EDUCATION. TESOL – Ukraine and Erasmus+ MultiEd project, Сертифікат № 20.10.2023-4 семінар «Dissemination of MultiEd Main Results»
--	---------------------	-------------	----------------------	---	-----------------------------	--

(20.10.2023) – 4 год / 0,1 кредит.

5. BRITISH COUNCIL. Сертифікат про участь у вебінарі «Gentle Discipline in classroom management» – 20.09.2023. – 1 год. / 0,03 кредитів.

6. Сертифікат № 2023/OS-026 про участь у онлайн-семінарі «Листування електронною поштою» у форматі змішаного навчання (німецька мова). – 8 год. / 0,26 кредитів.

7. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у круглому столі «Мова. Історія. Культура» 23.05.2024. – 6 год. 0,2 кредитів.

8. КЗВО «Хортицька національна академія» ЗОШ, Сертифікат № АД 22133718/04431-24 про участь у V Міжнародній науково-практичній конференції студентів та молодих вчених «Освітні і культурно-мистецькі практики в контексті інтеграції України у міжнародний науково-інноваційний простір в умовах воєнного часу» (ЄКТС, 18-19 квітня 2024 р., м. Запоріжжя, Україна) – 10 год. / 0,3 кредиту.

9. Cambridge Day. Online. Сертифікат про участь 24.02.2024 – 4 год. / 0,13 кредитів.

10. ЛІНГВІСТ. Сертифікат № LNG 29032024-279 про участь у вебінарі «Linguist United Conference Ukraine 2024» 29.03.2024. – 4 год. / 0,13 кредитів.

11. OXFORD. Сертифікат про участь у вебінарі «Oxford Day Online» – 20.03.2024 – 3 год. / 0,1 кредитів.

Пункти 3-11 рішенням Вченої ради ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» у питанні «Про результати закордонних стажувань та підвищення кваліфікації» зараховано 46 год. / 1,22 кредитів (Протокол № 11 від 11.07.2024).

Публікації за тематичною спрямованістю навчальної

дисципліни та в суміжних тематичних сферах:

1. Nezhyva O. Methodological aspects of a competitive strategy model of the higher education institution. Karlsruhe, Germany, 2021. S. 40-53 // Nezhyva O., Huliaeva N., Bidiuk A. Prospektive globale wissenschaftliche Trends: Wirtschaft, Management, Pädagogik, Psychologie, Sport, Jurisprudenz, Kunstgeschichte. Monografische Reihe «Europäische Wissenschaft» . Buch 7. Teil 9. Karlsruhe, Germany, 2021. DOI: <https://doi.org/10.30890/2709-2313.2021-07-09-013>
2. Нежива О.М. Трансформація освітньої політики у Королівстві Данія // Сучасне суспільство: кол. моногр. Харків: СГ НТМ «Новий курс», 2022. С. 51-61.
2. Нежива О. М. Освітня модель у Швеції: демократичні засади та особистісна орієнтація / Освітологічний дискурс : електрон. наук. фах. вид. Київ: Київський університет імені Бориса Грінченка., 2019. № 1-2 (24-25). С. 229-241. <http://dx.doi.org/10.28925/2312-5829.2019.1-2.229241>
3. Нежива О. М. Реформування вищої освіти у Швеції: філософський аналіз / О.М. Нежива. // Гілея: науковий вісник: зб. наук. праць. Київ: «Видавництво «Гілея», 2020. Вип. 154 (№3). С. 202-207 (Index Copernicus International).
4. Нежива О. М. Модернізація освітньої політики у контексті сучасних цивілізаційних процесів. Міжнародний науковий журнал «Університети і лідерство» Київ. Інститут вищої освіти НАПН України, 2020. № 1 (9). С. 78-86. <https://doi.org/10.31874/2520-6702-2020-9-1-78-86> (Index Copernicus International)
5. Нежива О. М.

Мовна економія в німецькій мові на прикладах складних і скорочених слів / Гуманітарна освіта в технічних вищих навчальних закладах. наук. фах. вид. Київ. Національний авіаційний університет, 2020. № 41. С. 25-31. <http://dx.doi.org/10.18372/2520-6818.41.14583> (Index Copernicus International)

6. Нежива О. М. Smart – освіта у навчальному просторі сьогодення / Наукові записки. Серія: Педагогічні науки, 2021. (194), 37-40. <https://doi.org/10.36550/2415-7988-2021-1-194-37-40> (Index Copernicus International)

7. Nezhyva O. (2021). The Aspects of Smart Education in The World/Olga Nezhyva. Khazar Journal of Humanities and Social Sciences. Khazar University Press. Volume 24, № 3, 2021, 62-72. DOI: <https://doi.org/10.5782/2223-2621.2021.24.3.62> (Web of Science)

8. Nezhyva O. Taxonomic Man if estations of the Concept «Man» in Digital Communication/ Natalia Teslenko; Olga Nezhyva; Victoria Ivashchenko; Tetiana Harbuza. The Importance of New Technologies and Entrepreneurship in Business Development: Impact of Artificial Intelligence, and the Fourth Industrial Revolution on Business Success. ICBT 2021. Lecture Notes in Networks and Systems, vol 485., pp 805–819. Springer, Cham. DOI: https://doi.org/10.1007/978-3-031-08093-7_53 (Scopus)

9. Нежива О. М. Специфіка економічної термінології в англійській мові. Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського. Серія: Філологія. Журналістика, 2022. Том 33 (72) № 1. 172-175. DOI <https://doi.org/10.3283>

8/2710-4656/2022.1-1/30

10. Nezhyva O. Ted Talks as a Digital Material in Foreign Language To be or not to be a great educator, 2022. Proceedings of ATEE Annual Conference. Riga, University of Latvia Press, 2023. pp. 481-489. DOI: <https://doi.org/10.22364/atee.2022.24> (Web of Science)

10. Nezhyva O. M. The national idea as the basis of educational policy of Ukraine/ Olga Nezhyva // PNAP. Scientific journal of Polonia university periodyk naukowy akademii polonijnej. 56 № 1, 2023. pp. - 207-215 (Index Copernicus International)

11. Nezhyva O. Methodology of Teaching Educational Disciplines to Second (Master's) Level Graduates of the "Computer Science" Educational Program. (2023) / Ihor Kozubtsov, Lesia Kozubtsova, Olha Myronenko // In: Hu, Z., Zhang, Q., He, M. (eds) Advances in Artificial Systems for Logistics Engineering III. ICAILE 2023. Lecture Notes on Data Engineering and Communications Technologies, vol 180. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-031-36115-9_94 (Scopus)

12. Нежива О.М. Використання соціальних мереж в освітньому середовищі (на прикладі вивчення іноземної мови). Наукові записки. Серія «Психолого-педагогічні науки» (Ніжинський державний університет імені Миколи Гоголя). № 3 (2023): с. 50-57. (Index Copernicus International)

13. Нежива, О. М., & Крашеніннікова, Т. В. (2024). Технологія скаффолдингу в процесі оволодіння іноземною мовою здобувачами вищої освіти. Наукові записки. Серія: Педагогічні науки, (213), 2024. 210-214.

						https://doi.org/10.36550/2415-7988-2024-1-213-210-214 (Index Copernicus International)	
453703	Нежива Ольга Миколаївна	професор, Сумісництво	Навчально-науковий інститут	<p>Диплом спеціаліста, Національний технічний університет України "Київський політехнічний інститут", рік закінчення: 2008, спеціальність: 030507 Переклад, Диплом спеціаліста, Приватний вищий навчальний заклад "Міжнародний університет фінансів", рік закінчення: 2008, спеціальність: 050104 Фінанси, Диплом доктора наук ДД 007443, виданий 16.05.2018, Аттестат доцента АД 001852, виданий 05.03.2019</p>	14	Іноземна мова професійного спрямування	<p>Національний технічний університет України «Київський політехнічний інститут», 2008 р., спеціальність «Переклад», кваліфікація перекладач німецької та англійської мов; Диплом спеціаліста КВ 34755416 від 30.06.2008 р Доктор філософських наук, 09.00.10 – філософія освіти, тема дисертації: «Феномен освітньої політики в контексті цивілізаційного процесу», диплом ДД 007443, на підставі рішення Атестаційної колегії від 16 травня 2018 р., Доцент кафедри сучасних європейських мов, диплом АД 001852, на підставі рішення Атестаційної колегії від 05 березня 2019. Підвищення кваліфікації: 1. Технічний університет (м. Зволен), Університету імені Матея Бела (м. Банська Бистриця) в Словаччині та Ягеллонський університет (м. Краків) в Польщі, сертифікат № 25/02-2019 про наукове стажування за Міжнародною програмою «Європейська освіта в контексті сталого розвитку: передовий досвід та глобальні тенденції», 29 березня 2019 р. 2. Гете-Інститут, літні інтенсивні курси для вчителів німецької мови B2 в онлайн-форматі із методико-дидактичним напрямом, сертифікат № 2013/SIB2-04, 1 серпня 2023 р. 3. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у Міжнародній науково-практичній конференції «Сучасні погляди на прикладну лінгвістику», яка відбулася 09 листопада 2023 року – 6 год. / 0,2 кредитів. 4. MULTILINGUAL EDUCATION. TESOL –</p>

Ukraine and Erasmus+ MultiEd project, Сертифікат № 20.10.2023-4 семінар «Dissemination of MultiEd Main Results» (20.10.2023) – 4 год / 0,1 кредит.

5. BRITISH COUNCIL. Сертифікат про участь у вебінарі «Gentle Discipline in classroom management» – 20.09.2023. – 1 год. / 0,03 кредитів.

6. Сертифікат № 2023/OS-026 про участь у онлайн-семінарі «Листування електронною поштою» у форматі змішаного навчання (німецька мова). – 8 год. / 0,26 кредитів.

7. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у круглому столі «Мова. Історія. Культура» 23.05.2024. – 6 год. 0,2 кредитів.

8. КЗВО «Хортицька національна академія» ЗОШ, Сертифікат № АД 22133718/04431-24 про участь у V Міжнародній науково-практичній конференції студентів та молодих вчених «Освітні і культурно-мистецькі практики в контексті інтеграції України у міжнародний науково-інноваційний простір в умовах воєнного часу» (ЄКТС, 18-19 квітня 2024 р., м. Запоріжжя, Україна) – 10 год. / 0,3 кредиту.

9. Cambridge Day. Online. Сертифікат про участь 24.02.2024 – 4 год. / 0,13 кредитів.

10. ЛІНГВІСТ. Сертифікат № LNG 29032024-279 про участь у вебінарі «Linguist United Conference Ukraine 2024» 29.03.2024. – 4 год. / 0,13 кредитів.

11. OXFORD. Сертифікат про участь у вебінарі «Oxford Day Online» – 20.03.2024 – 3 год. / 0,1 кредитів.

Пункти 3-11 рішенням Вченої ради ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» у питанні «Про результати закордонних стажувань та підвищення кваліфікації» зараховано 46 год. / 1,22 кредитів

(Протокол № 11 від 11.07.2024).
Публікації за тематичною спрямованістю навчальної дисципліни та в суміжних тематичних сферах:

1. Nezhyva O. Methodological aspects of a competitive strategy model of the higher education institution. Karlsruhe, Germany, 2021. S. 40-53 // Nezhyva O., Huliaeva N., Bidiuk A. Prospektive globale wissenschaftliche Trends: Wirtschaft, Management, Pädagogik, Psychologie, Sport, Jurisprudenz, Kunstgeschichte. Monografische Reihe «Europäische Wissenschaft» . Buch 7. Teil 9. Karlsruhe, Germany, 2021. DOI: <https://doi.org/10.30890/2709-2313.2021-07-09-013>
2. Нежива О.М. Трансформація освітньої політики у Королівстві Данія // Сучасне суспільство: кол. моногр. Харків: СГ НТМ «Новий курс», 2022. С. 51-61.
2. Нежива О. М. Освітня модель у Швеції: демократичні засади та особистісна орієнтація / Освітологічний дискурс : електрон. наук. фах. вид. Київ: Київський університет імені Бориса Грінченка., 2019. № 1-2 (24-25). С. 229-241. <http://dx.doi.org/10.28925/2312-5829.2019.1-2.229241>
3. Нежива О. М. Реформування вищої освіти у Швеції: філософський аналіз / О.М. Нежива. // Гілея: науковий вісник: зб. наук. праць. Київ: «Видавництво «Гілея», 2020. Вип. 154 (№3). С. 202-207 (Index Copernicus International).
4. Нежива О. М. Модернізація освітньої політики у контексті сучасних цивілізаційних процесів. Міжнародний науковий журнал «Університети і лідерство» Київ. Інститут вищої освіти НАПН України, 2020. № 1 (9). С. 78-86.

<https://doi.org/10.31874/2520-6702-2020-9-1-78-86> (Index Copernicus International)

5. Нежива О. М. Мовна економія в німецькій мові на прикладах складних і скорочених слів / Гуманітарна освіта в технічних вищих навчальних закладах. наук. фах. вид. Київ. Національний авіаційний університет, 2020. № 41. С. 25-31. <http://dx.doi.org/10.18372/2520-6818.41.14583> (Index Copernicus International)

6. Нежива О. М. Smart – освіта у навчальному просторі сьогодення / Наукові записки. Серія: Педагогічні науки, 2021. (194), 37-40. <https://doi.org/10.36550/2415-7988-2021-1-194-37-40> (Index Copernicus International)

7. Nezhyva O. (2021). The Aspects of Smart Education in The World/Olga Nezhyva. Khazar Journal of Humanities and Social Sciences. Khazar University Press. Volume 24, № 3, 2021, 62-72. DOI: <https://doi.org/10.5782/2223-2621.2021.24.3.62> (Web of Science)

8. Nezhyva O. Taxonomic Man if estations of the Concept «Man» in Digital Communication/ Natalia Teslenko; Olga Nezhyva; Victoria Ivashchenko; Tetiana Harbuza. The Importance of New Technologies and Entrepreneurship in Business Development: Impact of Artificial Intelligence, and the Fourth Industrial Revolution on Business Success. ICBT 2021. Lecture Notes in Networks and Systems, vol 485., pp 805–819. Springer, Cham. DOI: https://doi.org/10.1007/978-3-031-08093-7_53 (Scopus)

9. Нежива О. М. Специфіка економічної термінології в англійській мові. Вчені записки ТНУ імені В. І.

Вернадського. Серія: Філологія. Журналістика, 2022. Том 33 (72) № 1. 172-175. DOI <https://doi.org/10.32838/2710-4656/2022.1-1/30>

10. Nezhyva O. Ted Talks as a Digital Material in Foreign Language To be or not to be a great educator, 2022. Proceedings of ATEE Annual Conference. Riga, University of Latvia Press, 2023. pp. 481-489. DOI: <https://doi.org/10.22364/atee.2022.24> (Web of Science)

10. Nezhyva O. M. The national idea as the basis of educational policy of Ukraine/ Olga Nezhyva // PNAP. Scientific journal of Polonia university periodyk naukowy akademii polonijnej. 56 № 1, 2023. pp. - 207-215 (Index Copernicus International)

11. Nezhyva O. Methodology of Teaching Educational Disciplines to Second (Master's) Level Graduates of the "Computer Science" Educational Program. (2023) / Ihor Kozubtsov, Lesia Kozubtsova, Olha Myronenko // In: Hu, Z., Zhang, Q., He, M. (eds) Advances in Artificial Systems for Logistics Engineering III. ICAILE 2023. Lecture Notes on Data Engineering and Communications Technologies, vol 180. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-031-36115-9_94 (Scopus)

12. Нежива О.М. Використання соціальних мереж в освітньому середовищі (на прикладі вивчення іноземної мови). Наукові записки. Серія «Психолого-педагогічні науки» (Ніжинський державний університет імені Миколи Гоголя). № 3 (2023): с. 50-57. (Index Copernicus International)

13. Нежива, О. М., & Крашеніннікова, Т. В. (2024). Технологія скафолдингу в процесі оволодінні

						іноземною мовою здобувачами вищої освіти. Наукові записки. Серія: Педагогічні науки, (213), 2024. 210-214. https://doi.org/10.36550/2415-7988-2024-1-213-210-214 (Index Copernicus International)	
453703	Нежива Ольга Миколаївна	професор, Сумісництво	Навчально-науковий інститут	<p>Диплом спеціаліста, Національний технічний університет України "Київський політехнічний інститут", рік закінчення: 2008, спеціальність: 030507 Переклад, Диплом спеціаліста, Приватний вищий навчальний заклад "Міжнародний університет фінансів", рік закінчення: 2008, спеціальність: 050104 Фінанси, Диплом доктора наук ДД 007443, виданий 16.05.2018, Атестація доцента АД 001852, виданий 05.03.2019</p>	14	Іноземна мова професійного спрямування	<p>Національний технічний університет України «Київський політехнічний інститут», 2008 р., спеціальність «Переклад», кваліфікація перекладач німецької та англійської мов; Диплом спеціаліста КВ 34755416 від 30.06.2008 р Доктор філософських наук, 09.00.10 – філософія освіти, тема дисертації: «Феномен освітньої політики в контексті цивілізаційного процесу», диплом ДД 007443, на підставі рішення Атестаційної колегії від 16 травня 2018 р., Доцент кафедри сучасних європейських мов, диплом АД 001852, на підставі рішення Атестаційної колегії від 05 березня 2019. Підвищення кваліфікації: 1. Технічний університет (м. Зволен), Університету імені Матей Бела (м. Банська Бистриця) в Словаччині та Ягеллонський університет (м. Краків) в Польщі, сертифікат № 25/02-2019 про наукове стажування за Міжнародною програмою «Європейська освіта в контексті сталого розвитку: передовий досвід та глобальні тенденції», 29 березня 2019 р. 2. Гете-Інститут, літні інтенсивні курси для вчителів німецької мови B2 в онлайн-форматі із методико-дидактичним напрямом, сертифікат № 2013/SIB2-04, 1 серпня 2023 р. 3. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у Міжнародній науково-практичній конференції «Сучасні</p>

погляди на прикладну лінгвістику», яка відбулася 09 листопада 2023 року – 6 год. / 0,2 кредитів.

4. MULTILINGUAL EDUCATION. TESOL – Ukraine and Erasmus+ MultiEd project, Сертифікат № 20.10.2023-4 семінар «Dissemination of MultiEd Main Results» (20.10.2023) – 4 год / 0,1 кредит.

5. BRITISH COUNCIL. Сертифікат про участь у вебінарі «Gentle Discipline in classroom management» – 20.09.2023. – 1 год. / 0,03 кредитів.

6. Сертифікат № 2023/OS-026 про участь у онлайн-семінарі «Листування електронною поштою» у форматі змішаного навчання (німецька мова). – 8 год. / 0,26 кредитів.

7. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у круглому столі «Мова. Історія. Культура» 23.05.2024. – 6 год. 0,2 кредитів.

8. КЗВО «Хортицька національна академія» ЗОШ, Сертифікат № АД 22133718/04431-24 про участь у V Міжнародній науково-практичній конференції студентів та молодих вчених «Освітні і культурно-мистецькі практики в контексті інтеграції України у міжнародний науково-інноваційний простір в умовах воєнного часу» (ЄКТС, 18-19 квітня 2024 р., м. Запоріжжя, Україна) – 10 год. / 0,3 кредиту.

9. Cambridge Day. Online. Сертифікат про участь 24.02.2024 – 4 год. / 0,13 кредитів.

10. ЛІНГВІСТ. Сертифікат № LNG 29032024-279 про участь у вебінарі «Linguist United Conference Ukraine 2024» 29.03.2024. – 4 год. / 0,13 кредитів.

11. OXFORD. Сертифікат про участь у вебінарі «Oxford Day Online» – 20.03.2024 – 3 год. / 0,1 кредитів.

Пункти 3-11 рішенням Вченої ради ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» у питанні

«Про результати закордонних стажувань та підвищення кваліфікації» зараховано 46 год. / 1,22 кредитів (Протокол № 11 від 11.07.2024).

Публікації за тематичною спрямованістю навчальної дисципліни та в суміжних тематичних сферах:

1. Nezhyva O. Methodological aspects of a competitive strategy model of the higher education institution. Karlsruhe, Germany, 2021. S. 40-53 // Nezhyva O., Hulieva N., Bidiuk A. Prospektive globale wissenschaftliche Trends: Wirtschaft, Management, Pädagogik, Psychologie, Sport, Jurisprudenz, Kunstgeschichte. Monografische Reihe «Europäische Wissenschaft» . Buch 7. Teil 9. Karlsruhe, Germany, 2021. DOI: <https://doi.org/10.30890/2709-2313.2021-07-09-013>
2. Нежива О.М. Трансформація освітньої політики у Королівстві Данія // Сучасне суспільство: кол. моногр. Харків: СГ НТМ «Новий курс», 2022. С. 51-61.
2. Нежива О. М. Освітня модель у Швеції: демократичні засади та особистісна орієнтація / Освітологічний дискурс : електрон. наук. фак. вид. Київ: Київський університет імені Бориса Грінченка, 2019. № 1-2 (24-25). С. 229-241. <http://dx.doi.org/10.28925/2312-5829.2019.1-2.229241>
3. Нежива О. М. Реформування вищої освіти у Швеції: філософський аналіз / О.М. Нежива. // Гілея: науковий вісник: зб. наук. праць. Київ: «Видавництво «Гілея», 2020. Вип. 154 (№3). С. 202-207 (Index Copernicus International).
4. Нежива О. М. Модернізація освітньої політики у контексті сучасних цивілізаційних процесів.

Міжнародний науковий журнал «Університети і лідерство» Київ. Інститут вищої освіти НАПН України, 2020. № 1 (9). С. 78-86. <https://doi.org/10.31874/2520-6702-2020-9-1-78-86> (Index Copernicus International)

5. Нежива О. М. Мовна економія в німецькій мові на прикладах складних і скорочених слів / Гуманітарна освіта в технічних вищих навчальних закладах. наук. фак. вид. Київ. Національний авіаційний університет, 2020. № 41. С. 25-31. <http://dx.doi.org/10.18372/2520-6818.41.14583> (Index Copernicus International)

6. Нежива О. М. Smart – освіта у навчальному просторі сьогодення / Наукові записки. Серія: Педагогічні науки, 2021. (194), 37-40. <https://doi.org/10.36550/2415-7988-2021-1-194-37-40> (Index Copernicus International)

7. Nezhyyva O. (2021). The Aspects of Smart Education in The World/Olga Nezhyyva. Khazar Journal of Humanities and Social Sciences. Khazar University Press. Volume 24, № 3, 2021, 62-72. DOI: <https://doi.org/10.5782/2223-2621.2021.24.3.62> (Web of Science)

8. Nezhyyva O. Taxonomic Man if estations of the Concept «Man» in Digital Communication/ Natalia Teslenko; Olga Nezhyyva; Victoria Ivashchenko; Tetiana Harbuza. The Importance of New Technologies and Entrepreneurship in Business Development: Impact of Artificial Intelligence, and the Fourth Industrial Revolution on Business Success. ICBT 2021. Lecture Notes in Networks and Systems, vol 485., pp 805–819. Springer, Cham. DOI: https://doi.org/10.1007/978-3-031-08093-7_53 (Scopus)

9. Нежива О. М. Специфіка економічної термінології в англійській мові. Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського. Серія: Філологія. Журналістика, 2022. Том 33 (72) № 1. 172-175. DOI <https://doi.org/10.32838/2710-4656/2022.1-1/30>
10. Nezhyva O. Ted Talks as a Digital Material in Foreign Language To be or not to be a great educator, 2022. Proceedings of ATEE Annual Conference. Riga, University of Latvia Press, 2023. pp. 481-489. DOI: <https://doi.org/10.22364/atee.2022.24> (Web of Science)
10. Nezhyva O. M. The national idea as the basis of educational policy of Ukraine/ Olga Nezhyva // PNAP. Scientific journal of Polonia university periodyk naukowy akademii polonijnej. 56 № 1, 2023. pp. - 207-215 (Index Copernicus International)
11. Nezhyva O. Methodology of Teaching Educational Disciplines to Second (Master's) Level Graduates of the "Computer Science" Educational Program. (2023) / Ihor Kozubtsov, Lesia Kozubtsova, Olha Myronenko // In: Hu, Z., Zhang, Q., He, M. (eds) Advances in Artificial Systems for Logistics Engineering III. ICAILE 2023. Lecture Notes on Data Engineering and Communications Technologies, vol 180. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-031-36115-9_94 (Scopus)
12. Нежива О.М. Використання соціальних мереж в освітньому середовищі (на прикладі вивчення іноземної мови). Наукові записки. Серія «Психолого-педагогічні науки» (Ніжинський державний університет імені Миколи Гоголя). № 3 (2023): с. 50-57. (Index

						<p>Copernicus International) 13. Нежива, О. М., & Крашеніннікова, Т. В. (2024). Технологія скаффолдингу в процесі оволодінні іноземною мовою здобувачами вищої освіти. Наукові записки. Серія: Педагогічні науки, (213), 2024. 210-214. https://doi.org/10.36550/2415-7988-2024-1-213-210-214 (Index Copernicus International)</p>	
396603	Седлецька Олена Володимирівна	старший викладач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський інженерно-будівельний інститут, рік закінчення: 1984, спеціальність: Промислове та цивільне будівництво	21	Метрологія, стандартизація та сертифікація	<p>Дніпропетровський інженерно – будівельний інститут, 1984 рік, факультет промислового та цивільного будівництва, спеціалізація: інженер-будівельник, диплом з відзнакою КВ №790101. Підвищення кваліфікації: 1. Sci-conf. м.Торонто, Канада. V Міжнародна науково – практична конференція «SCIENTIFIC RESEARCH IN THE MODERN WORLD» Certificate in awarded за програмою (24 Hours of Participation) (0,8 кредити ECTS). 9-11.03.2023 р. 2. Sci-conf. м.Торонто, Канада. III Міжнародна науково-практична конференція «SCIENTIFIC RESEARCH IN THE MODERN WORLD» м. Торонто, Канада Certificate in awarded за програмою 24 години (24 Hours of Participation) (0,8 кредити ECTS) 12-14.01.2023 р. 3. ГО «Європейська наукова платформа» (Вінниця, Україна) та ТОВ «International Centre Corporative Management» (Відень, Австрія). III Міжнародна науково-практична конференція «Globalization of scientific knowledge: international cooperation and integration of sciences». Сертифікат (Certificate of participation and publication and published scientific paper; Certificate of</p>

state registration of the print media KB24638-14578ІПР (10 годин, 0,3 кредити ECTS). 17.06.2022 р.

4. II Міжнародна програма підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників «Разом із Визначними Лідерами Сучасності: Цінності, Досвід, Формування Успішної Особистості та Трансформації Оточуючого Світу». Міжнародний сертифікат №2596/12 жовтня 2021 року, що засвідчує отримання Міжнародного освітнього гранту EG/U/2021/08/12 (180 годин/ 6 кредитів ECTS, з них: 15 годин інклюзивної освіти/0,5 кредиту ECTS). 12 серпня по 12 жовтня 2021 р.

5. ДНУЗТі імені ак. В. Лазаряна, кафедра «Графіки». Підвищення кваліфікації. Свідоцтво № 054/19 (120 годин/4 кредити) 25.10.2019 р.

6. Освітній он-лайн – курс «Єдина Україна: становлення національної ідентичності» на Освітній он-лайн – платформі «Зрозуміло!». Програми «Спільнодія», яка виконується Фондом Східна Європа у партнерстві з Українським незалежним центром політичних досліджень і ГО «Разом проти корупції» за фінансової підтримки Європейського Союзу. Сертифікат підвищення кваліфікації (0,2 кредити ECTS) 28 грудня 2023 року. Публікації за тематичною спрямованістю навчальної дисципліни та в суміжних тематичних сферах:

9. Седлецька О.В. Передумови впровадження досвіду індустрії гостинності ЄС для України. Державне управління в галузі туризму та гостинності в Україні : кол. монограф. / за ред. В.М. Торяника.

Дніпро, 2024. С.100-109.

10. Седлецька О.В. Прототип реальних споруд при проектуванні готельно-ресторанних будівель. Ефективне управління розвитком індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі / за ред. В. В. Джинджояна. Дніпро: ВНПЗ ДГУ, 2022. с.18-44

11. Седлецька О.В. Параметричне моделювання об'єктів при навчанні студентів. Міжнародний науковий журнал «Грааль науки». 2022. № 16. С. 427-434.

12. Седлецька О.В. Прототип реальних споруд у інженерній графіці. Науково – практичний журнал «Вісник ПДАБА».2020. Випуск №2. С. 78 – 85.

13. Седлецька О.В. Відображення українського стилю при розробці інтер'єру готельно - ресторанного господарства. Global science: prospects and innovations: матер. VII міжнар. наук.-практ. конф. 1-3.03.2024 року м. Ліверпуль, Великобританія. С. 375 – 383.

14. Седлецька О.В. Концептуальні завдання та вимоги до розробки дизайну інтер'єру готельних комплексів. Scientific research in the modern world: матер. III Міжнародної наук. – практ. конф. 12-14 січня 2023 року м. Торонто, Канада С. 406 – 414.

15. Седлецька О.В., Пікуш В. В. Особливості при вивченні студентам дизайну інтер'єрів ресторанного господарства: Scientific research in the modern world: матер. V міжнар. наук.– практ. конф. 9-11 березня 2023 року м. Торонто, Канада С. 250 - 259.

16. Седлецька О.В. Від аутокаду до ревіту. Комп'ютерні системи та інформаційні технології в освіті, науці та управлінні: матер. VI Міжнар.

						наук.-практ. конф. Дніпро: ДВНЗ ПДАБА. 2019, Вип. VI, С. 44 – 45.	
376627	Родінський Віктор Олексійович	старший викладач, Основне місце роботи	Навчально- науковий інститут	Диплом спеціаліста, Київський державний інститут фізичної культури, рік закінчення: 1982, спеціальність:	41	Фізичне виховання	Дніпропетровський державний інститут фізичної культури, 1982, «Фізична культура і спорт», викладач з фізичного виховання. Диплом ИБ № 015923 29.06.1982 Підвищення кваліфікації: 1. Запорізький національний університет, сертифікат 1(2 год/ 0,4 кр), проекту No 620720-EPP-1-2020-1- UA-EPPJMO-MODULE «Диверсифікація сільського туризму через збалансованість та креативність: поширення європейського досвіду в Україні»/ Diversification of rural tourism through sustainability and creativity: disseminating European experience in Ukraine (DIRUT) за підтримки Програми Еразмус + Європейського Союзу, напрямок Жан Моне, семінар-тренінг «Європейські практики диверсифікації сільського туризму на засадах збалансованості та креативності» та навчальний екскурсії «Креативні ідеї диверсифікації сільського туризму: досвід малого та середнього бізнесу України», (сертифікат, 12 год/ 0,4 кр). 25-26.05.2023 р. 2. Національна металургійна академія України: довідка про підсумки науково- педагогічного стажування за темами «Опанування інформаційно- комунікаційних технологій», «Визначення досвіду впровадження в навчальний процес сучасних педагогічних технологій при проведенні занять з фізичного виховання і фізичної культури та спорту», «Ознайомлення з сучасними методиками

проведень тренувань з основних видів спорту».
Реєстраційний №262, 29.03.2019 р.
3. Проходить стажування з використанням сучасних інформаційних технологій на кафедрі фізичного виховання Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара з 09.09.2024 р. по 09.12.2024 р. Наказ № 530к від 06.09.2024 р.
Публікації за тематичною спрямованістю навчальної дисципліни та в суміжних тематичних сферах:
1. Toryanyk V., Novitskyi R., Bajdak L., Rodinskyi V. Institution for the provision of amateur and sport fishing in Ukraine. XV International Online Conference «Improving Farming Productivity and Agroecology – Ecosystem Restoration». 2023. Vol. 452. DOI: <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202345201008> (SCOPUS).
2. Родінський В.О. Професійно-прикладна фізична підготовка майбутніх фахівців в галузі туризму та готельно-ресторанного бізнесу. Ефективне управління розвитком індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі: колект. монограф.; за заг. ред. В. В. Джинджояна. Дніпро: Дніпров. гум. ун-т, 2022. с.59-85.
3. Родінський В.О. Методичні рекомендації: Самоконтроль студентів в процесі занять фізичним вихованням і спортом. НТУ «Дніпровська політехніка», Дніпропетровськ, 2020. 25 с.
4. Родінський В.О. Соціально-психологічна реабілітація сучасної молоді методами фізичного виховання. Теоретико-методичні основи організації фізичного виховання молоді. матер. Міжнар. наук.-практ.

						<p>конф. 11-12 травня 2023 року. Львів: ЛНУ ім. І Франка. 2023, С.118-125.</p> <p>5. Родінський В.О., Тесленко Т.В., Платонова А.А. Безпека зимового спортивного туризму. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матер. Всеукр. наук.-практ. конф. (Дніпро, 27 трав. 2022 р.). Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2022. С. 206-208</p> <p>6. Родінський В.О., Тесленко Т.В. Рішення проблем глобального урбанізму в контексті розвитку культури та туризму. Наука як базис розвитку сучасних країн: матер. Міжнар. наук.-практ. конф. Slovensko, Universitatea de Vest «Vasile Goldis» din Arad, România, Centrul Universitar Nord din Baia Mare, România, Association of International Educational and Scientific Cooperation, Ukraine, for research and teaching staff of Ukrainian universities on January 27-28, 2022 in Bratislava, Slovakia. С.101-104.</p>	
451317	Дудник Олена Володимирівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут	<p>Диплом спеціаліста, Вінницький державний педагогічний інститут імені Миколи Островського, рік закінчення: 1985, спеціальність: історія, Диплом кандидата наук ДК 044617, виданий 17.01.2008, Атестація доцента 12 ДЦ 023590, виданий 09.11.2010</p>	22	Історія української культури	<p>Вінницький державний педагогічний інститут імені Миколи Островського, 1985, спеціальність: історія, кваліфікація: вчитель історії і суспільствознавства, диплом ЛВ № 377125. кандидат історичних наук, 07.00.01 – історія України, тема «Національно-демократичні перетворення на півдні Київщини в революційну добу (березень 1917-1920 рр.)», Диплом ДК № 044617. Доцент кафедри історії України, на основі Рішення Атестаційної колегії від 09.11.2010 Протокол № 3/70-Д. Атестація доцента 12 ДЦ № 023590. Підвищення кваліфікації: 1. Вінницький державний педагогічний</p>

університет імені Михайла Коцюбинського. Сертифікат НВ № 02125094/030-20 БО про проходження стажування з 02.11.2020 по 02.12.2020 р. при кафедрі історії та культури України. – 138 год. / 4,6 кредитів.

2. International Historical Biographical Institute (Dubai-New York-Rome-Jerusalem-Beijing), Міжнародна програма підвищення кваліфікації керівників закладів освіти, педагогічних та науково-педагогічних працівників «Разом з Визначними Лідерами Сучасності: Цінності, Досвід, Знання, Компетентності і Технології для Формування Успішної Особистості Трансформації Оточуючого світу». (Міжнародний сертифікат №1526/15 липня 2021року). – 120 год. / 4 кредити.

3. Сумський державний університет, Свідоцтво СП № 05408289/0805-22 про підвищення кваліфікації на тему «Українська мова: помічник кожному на щодень» у період з 03.05.2022 р. до 06.05.2022 р. – 30 год. / 1 кредит.

4. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у Міжнародній науково-практичній конференції «Сучасні погляди на прикладну лінгвістику», яка відбулася 09 листопада 2023 року – 6 год. / 0,2 кредити.

5. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у круглому столі «Мова. Історія. Культура» 23.05.2024. – 6 год. / 0,2 кредити.

6. КЗВО «Хортицька національна академія», Сертифікат № АД 22133718/04759-24 про участь у V Міжнародній науково-практичній конференції студентів та молодих вчених «Освітні і культурно-мистецькі практики в контексті інтеграції України у

міжнародний науково-інноваційний простір в умовах воєнного часу» (18-19 квітня 2024 р., м. Запоріжжя, Україна). - 10 годин/0,3 кредиту.

Пункти 4-6 рішенням Вченої ради ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» у питанні «Про результати закордонних стажувань та підвищення кваліфікації» зараховано 22 год. / 0,7 кредитів (Протокол № 11 від 11.07.2024).

Публікації за тематичною спрямованістю навчальної дисципліни та в суміжних тематичних сферах:

1. Етнографія України: курс лекцій: навч. посібник / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини; укладач О. В. Дудник. Умань: Візаві, 2019. 148 с.
2. Дудник О.В. Уманщина в добу Української революції 1917-1921 рр. Монографія. Умань. 2022. 198 с.
1. Дудник О.В., Крива Л. М. Соціальні параметри повсякденності в Україні на початку незалежності (1991-1993 рр.). Європейський філософський та історичний дискурс. 2019. №5. С. 21-26. Index Copernicus.
2. Дудник О.В. Єврейські погроми на Уманщині (1919 р.). Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. Серія: Історичні науки. 2018. № 3. С. 13-17.
3. Дудник О.В. Просвітянський рух у південних повітах Київської губернії за часів Української Центральної Ради. Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Серія: Історичні науки. Київ, 2021. С. 59-64.
4. Дудник О.В. Уманщина під владою

							<p>гетьмана Павла Скоропадського. Наукові записки Вінницького державного педагогічного університету імені Михайла Коцюбинського. Серія: Історія. Збірник наукових праць / За заг. ред. О. А. Мельничука. Вип. 39. Вінниця: ВДПУ, 2022. С. 17-25.</p> <p>Стаття у Web of Science Core Collection що написана у співавторстві.</p> <p>5. Дудник О. В., Шауренко А. В. Європейський вектор у змінах в системі охорони здоров'я України 1991–2001 рр. Сторінки історії: Збірник наукових праць. Вип. 53. Київ: Національний технічний університет України «Київський політехнічний інститут імені Ігоря Сікорського», 2021. С. 301-315.</p> <p>Дудник О.В. є Членом Національної спілки краєзнавців.</p>
376640	Крашеніннікова Тетяна Валеріївна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут	<p>Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний університет, рік закінчення: 1998, спеціальність: 030501 Українська мова та література, Диплом кандидата наук ДК 019785, виданий 14.02.2014, Атестація доцента 12ДЦ 045761, виданий 25.02.2016</p>	22	Українська мова професійного спрямування	<p>Дніпропетровський державний університет, 1998 р., спеціаліст, спеціальність «Українська мова та література», кваліфікація «філолог, викладач української мови та літератури». Диплом НР № 10591319 Кандидат філологічних наук, 10.02.01 – українська мова. Тема: «Мова української літературної казки XIX століття». Диплом ДК № 019785, видано на підставі рішення Атестаційної колегії від 14 лютого 2014 р.</p> <p>Доцент по кафедрі мовної підготовки, Атестація доцента 12 ДЦ № 045761, Рішення Атестаційної колегії від 25 лютого 2016 р. протокол № 1/02-Д Підвищення кваліфікації: 1. Класичний приватний університет, Свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 19278502/001282-21, підвищення кваліфікації НПП</p>

закладів вищої освіти за програмою «Педагогіка вищої школи», 17 травня 2021 р. - 17 червня 2021 р. Дата видачі: 17 червня 2021 р. Реєстраційний номер 1282-21. – 120 год. / 4 кредити.

2. Національний університет «Запорізька політехніка», підвищення кваліфікації на кафедрі українознавства та загальної мовної підготовки, Сертифікат про підвищення кваліфікації за темою «Сучасні методики викладання мовних дисциплін у вищій школі», 20 лютого 2023 р. – 17 квітня 2023 р. Дата видачі: 17 квітня 2023 р. Реєстраційний номер 650. – 180 год. / 6 кредитів.

3. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у круглому столі «Мова. Історія. Культура» 24.05.2023. – 6 год. / 0,2 кредити.

4. КЗВО «Хортицька національна академія» ЗОР, Сертифікат про участь у IV Міжнародній науково-практичній конференції студентів та молодих вчених «Освітні і культурно-мистецькі практики в контексті інтеграції України у міжнародний науково-інноваційний простір в умовах воєнного часу» (13-14 травня 2023 року м. Запоріжжя, Україна) – 10 год. / 0,3 кредити.

ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», рішенням Вченої ради у питанні «Про результати закордонних стажувань та підвищення кваліфікації» зараховано 16 год. / 0,5 кредитів (Протокол № 10 від 29.06.2023).

5. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у Міжнародній науково-практичній конференції «Сучасні погляди на прикладну лінгвістику», яка відбулася 09

листопада 2023 року – 6 год. / 0,2 кредити.

6. КЗВО «Хортицька національна академія» ЗОР, Сертифікат № АГ 22133718/03540-23 про участь у Міжнародній науково-практичній конференції «Стратегічні орієнтири освіти та реабілітації в умовах воєнного стану та повоєнного часу: проблеми, рішення, перспективи», яка відбулася 26-27 жовтня 2023 р. – 10 год. / 0,3 кредити.

7. КЗВО «Хортицька національна академія» ЗОР, Сертифікат № АД 22133718/04336-24 про участь у V Міжнародній науково-практичній конференції студентів та молодих вчених «Освітні і культурно-мистецькі практики в контексті інтеграції України у міжнародний науково-інноваційний простір в умовах воєнного часу» (18-19 квітня 2024 р., м. Запоріжжя, Україна) – 10 годин/0,3 кредити.

8. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у круглому столі «Мова. Історія. Культура» 23.05.2024. – 6 год. /0,2 кредити.

Пункти 5-8 ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», рішенням Вченої ради у питанні «Про результати закордонних стажувань та підвищення кваліфікації» зараховано 32 год. / 1 кредит (Протокол № 11 від 11.07.2024).

Публікації за тематичною спрямованістю навчальної дисципліни та в суміжних тематичних сферах:

1. Крашеніннікова Т.В. Мова і термінологія наукових досліджень: Навчальний посібник. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2021. 88 с. [Електронне видання].
2. Педагогічний екскурс: персоналії, досвід, практика.

Довідник / Укладачі:
Крашеніннікова Т.В.,
Холод І.В.,
Негодченко О.П.,
Зав'ялов Д.І. Дніпро:
ВНПЗ «ДГУ», 2023.
170 с.

3. Крашеніннікова Т.
В., Холод І. В.,
Негодченко О. П.
Методи формування
міжкультурної
компетентності в
освітньому
середовищі Науковий
журнал Хортицької
національної академії.
(Серія: Педагогіка.
Соціальна робота) :
наук. журн. / [редкол.
: В. В. Нечипоренко
(голов. ред.) та ін..].
Запоріжжя : Вид-во
комунального закладу
вищої освіти
«Хортицька
національна
навчально-
реабілітаційна
академія» Запорізької
обласної ради, 2023.
Вип. 1(8). DOI :
<https://doi.org/10.51706/2707-3076-2023-8-15> URL :
<https://journal.khnnra.edu.ua/index.php/njKhNA/> (фахова стаття)

4. Нежива, О. М., &
Крашеніннікова, Т. В..
Технологія
скафолдингу в
процесі оволодінні
іноземною мовою
здобувачами вищої
освіти. Наукові
записки. Серія:
Педагогічні науки,
(213), 2024. 210-214.
<https://doi.org/10.36550/2415-7988-2024-1-213-210-214> (Index
Copernicus
International)

5. Крашеніннікова Т.
В., Нагорна Ю. А.
Словник-довідник
юридичної лексики
(етимологічні
нотатки). Дніпро:
ВНПЗ «ДГУ», 2021. Ч.
2. 72 с.

6. Крашеніннікова
Т.В., Руколянська Н.В.
Українська мова
професійного
спрямування:
Практикум. Дніпро:
ВНПЗ «ДГУ», 2021.
190 с. [Електронне
видання].

7. Крашеніннікова
Т.В. та ін. Англійські
еквіваленти прізвищ
української мови:
Орфографічний
словник. Серія
«Ономастика і
апелятиви». Випуск
41. Науковий редактор
В.О. Горпинич.

Дніпро: Акцент, 2023. 215 с. (одна зі співавторів).

8. Крашеніннікова Т.В. PRO роль юристів у збереженні української мови // pravokator.club/new/ro. (стаття)

9. Крашеніннікова Т.В. Психолінгвістичні можливості людини при вивченні та використанні іноземних мов. Актуальні проблеми навчання іноземних мов для спеціальних цілей: Збірник наукових статей / Укладач: І.Ю. Сковронська. Львів: ЛьвДУВС, 2022. 175 с. С. 91-97 (стаття).

10. Крашеніннікова Т.В. Мовна агресія: види, мовні ознаки, способи захисту. Соціально-психологічні та правові аспекти протидії насиллю в освітніх закладах: матер. III Всеукр. форуму (Дніпро, 10 лют. 2022 р.). Дніпро : ВВПЗ «Дніпровський гуманітарний університет». 195 с. С.91-95.

11. Крашеніннікова Т.В. Мова як історична категорія в сучасному світі. Сучасна прикладна лінгвістика. Збірник наукових праць. Дніпро: ВВПЗ «ДГУ», 2023. 192 с. С.77-83.

12. Крашеніннікова Т.В. Роль мов у сприйнятті народів як націй. Сучасна прикладна лінгвістика. Збірник наукових праць. Дніпро: ВВПЗ «ДГУ», 2023. Ч.ІІ.

13. Крашеніннікова Т.В. Комунікативні процеси в Україні в умовах воєнного стану. Освітні і культурно-мистецькі практики в контексті інтеграції України у міжнародний науково-інноваційний простір в умовах воєнного часу: збірник тез доповідей IV Міжнародної науково-практичної конференції студентів та молодих вчених (м. Запоріжжя, 13-14 квітня 2023 р.) / за заг. ред. В. В. Нечипоренко. Запоріжжя : Вид-во Хортицької

						<p>національної академії, 2023. 932 с. С.750-753.</p> <p>14. Крашеніннікова Т.В. Політичне маніпулювання населенням за допомогою мовних засобів. Соціально-психологічні та правові аспекти протидії насиллю в освітніх закладах: матер. IV Всеукр. форуму (Дніпро, 24 берез. 2023 р.). Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет». 148 с. С.29-34.</p> <p>15. Крашеніннікова Т.В. Маніпулятивні прийоми в інтернет-просторі. Освітні і культурно-мистецькі практики в контексті інтеграції України у міжнародний науково-інноваційний простір в умовах воєнного часу : збірник тез доповідей V Міжнародної науково-практичної конференції студентів та молодих вчених (м. Запоріжжя, 18-19 квітня 2024 р.) / за заг. ред. В. В. Нечипоренко. Запоріжжя : Вид-во Хортицької національної академії, 2024. 1024 с. С. 817-818.</p> <p>16. Крашеніннікова Т.В. Комунікація та її види. Матеріали круглого столу «Мова. Історія. Культура» (23 травня 2024 року, Вищий навчальний приватний заклад «Дніпровський гуманітарний університет»): збірник тез. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2024. 157 с. С. 25-28.</p>	
468222	Булгакова Юлія Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут	<p>Диплом бакалавра, Національний університет "Одеська юридична академія", рік закінчення: 2014, спеціальність: Правознавство,</p> <p>Диплом магістра, Національна академія прокуратури України, рік закінчення: 2015, спеціальність: 8.03040101</p>	3	Право (Правознавство)	<p>Національна академія прокуратури України, 2015 р. (напрямок підготовки «Правознавство», кваліфікація «магістр права»). М15 № 000305 від 16.06.2015 р.</p> <p>Захистила дисертацію на здобуття наукового ступеня кандидата юридичних наук: дисертація на тему «Кримінологічна характеристика та запобігання кримінальним правопорушенням, що вчиняють внутрішньо переміщені особи в</p>

правознавство,
Диплом
кандидата наук
ДК 064327,
виданий
20.12.2023

Україні» за спеціальністю 12.00.08 – кримінальне право та кримінологія; кримінально-виконавче право захистила 29 жовтня 2023 року у спеціалізованій вченій раді Д 08.727.02 Дніпропетровського державного університету внутрішніх справ за спеціальністю 12.00.08 – кримінальне право та кримінологія; кримінально-виконавче право. Наказ Міністерства освіти і науки України від 20.12.2023 р., №1543.
Підвищення кваліфікації:
1. Вища школа адвокатури України; Сертифікат про підвищення кваліфікації за 2020 рік, (16 годин, 0,53 кредити ЄКТС).
2. Вища школа адвокатури України; Сертифікат про підвищення кваліфікації за 2021 рік, (16 годин, 0,53 кредити ЄКТС).
3. Вища школа адвокатури України; Сертифікат про підвищення кваліфікації за 2022 рік. (16 годин, 0,53 кредити ЄКТС).
4. Вища школа адвокатури України; Сертифікат про підвищення кваліфікації за 2023 рік. (12 годин, 0,4 кредити ЄКТС.).
5. ТОВ «БІ СІ ЕЙ ЕКЕДЕМІ», Сертифікат про проходження курсу «Real property law 7.0», 2024 рік. (32 години, 1,06 кредити ЄКТС).
6. Підвищення кваліфікації за програмою «Національна безпека: загрози та виклики», ДВНЗ «Ужгородський національний університет», Термін навчання 01.04.2024 р. - 15.05.2024 р., свідоцтво ADV-010411-UzhNU від 15.05.2024. – (32 години, 6 кредитів ЄКТС).
7. Сертифікат про володіння англійською мовою на

рівні B2. Foreign Languages Institute of Warsaw Management University від 22.04.2024 р.

8. ТОВ «БІ СІ ЕЙ ЕКЕДЕМІ», Сертифікат про проходження курсу «Військове право 8.0», 2024 рік. (56 годин, 1,86 кредити ЕКТС).

9. Державний сертифікат про рівень володіння державною мовою УМД №00261459 від 29.08.2024 р.

Публікації за тематичною спрямованістю навчальної дисципліни та в суміжних тематичних сферах:

1. Практикум з сімейного права : Навчально-методичний посібник / колектив авторів. Дніпро : ВНПЗ «ДГУ», 2024. 160 с. (Булгакова Ю.М. - Тема №7)..
2. Bulhakova Yuliia. Internally displacement as a type of migration: Ukrainian criminological aspect. Visegrad journal on human rights. 2020. № 3 (Vol. 1). P. 35–40.
3. Адвокатура України // Плани семінарських (практичних) занять для денної форми навчання. – Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2024. 15 с.
4. Адвокатура України // Плани семінарських (практичних) занять для заочної форми навчання. – Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2024. 17 с.
5. Судові та правоохоронні органи України // Плани семінарських (практичних) занять для денної форми навчання. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2024. 24 с.
6. Судові та правоохоронні органи України // Плани семінарських (практичних) занять для заочної форми навчання. Дніпро:

ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2024. 25 с.

7. Булгакова Ю.М., Наумик А.С. Аналіз досвіду публічного управління виконанням примусових судових рішень України та Сполучених Штатів Америки. «Science, education, innovation: topical issues and modern aspects» : Збірник тез доповідей 10 Міжнародної наукової та практичної конференції (Tallin, Estonia, 16-18th of april 2024) Estonia. 2024. P. 234–241.

8. Булгакова Ю.М. Щодо актуальності кримінологічних досліджень злочинів, вчинених проти основ національної безпеки. Національна безпека: загрози та виклики : матеріали всеукраїнського науково-педагогічного підвищення кваліфікації (1 квітня – 12 травня 2024 року, Торунь, Львів). Львів. 2024. С.33-35.

9. Булгакова Ю.М. Окремі аспекти кримінологічної характеристики колабораційної діяльності (за матеріалами вироків, винесених у Дніпропетровській області у період з 2022 по 2023 роки). Забезпечення правопорядку та протидії злочинності в Україні та у світі: проблеми та шляхи їх вирішення : матер. IV Міжнар. наук.-практ. конф. (Дніпро, 21 черв. 2024 р.). Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет». 2024. С.30-32.

Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір «Інформаційне право. Методичні рекомендації для підготовки до самостійної та індивідуальної роботи» № 105839 від 25 червня 2021 р.

Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір «Інформаційне право. Методичні

						<p>рекомендації для підготовки до семінарських занять» № 105840 від 25 червня 2021 р. Член Національної асоціації адвокатів України, посвідчення від 04.10.2019 р. Адвокат з 01.10.2019 р. свідоцтво №4492 від 04.10.2019 р. Адвокатське Об'єднання «Імператив», учасник-керівний партнер з лютого 2021 по липень 2024 Адвокатське бюро Булгакова та партнери, керівник з липня 2024 по теперішній час</p>	
376627	Родінський Віктор Олексійович	старший викладач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут	Диплом спеціаліста, Київський державний інститут фізичної культури, рік закінчення: 1982, спеціальність:	41	Фізичне виховання	<p>Дніпропетровський державний інститут фізичної культури, 1982, «Фізична культура і спорт», викладач з фізичного виховання. Диплом ІВ № 015923 29.06.1982 Підвищення кваліфікації: 1. Запорізький національний університет, сертифікат 1(2 год/ 0,4 кр), проекту No 620720-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-MODULE «Диверсифікація сільського туризму через збалансованість та креативність: поширення європейського досвіду в Україні»/ Diversification of rural tourism through sustainability and creativity: disseminating European experience in Ukraine (DIRUT) за підтримки Програми Еразмус + Європейського Союзу, напрям Жан Моне, семінар-тренінг «Європейські практики диверсифікації сільського туризму на засадах збалансованості та креативності» та навчальній екскурсії «Креативні ідеї диверсифікації сільського туризму: досвід малого та середнього бізнесу України», (сертифікат, 12 год/ 0,4 кр). 25-26.05.2023 р. 2. Національна металургійна академія України: довідка про</p>

підсумки науково-педагогічного стажування за темами «Опанування інформаційно-комунікаційних технологій», «Визначення досвіду впровадження в навчальний процес сучасних педагогічних технологій при проведенні занять з фізичного виховання і фізичної культури та спорту», «Ознайомлення з сучасними методиками проведення тренувань з основних видів спорту».

Реєстраційний №262, 29.03.2019 р.

3. Проходить стажування з використанням сучасних інформаційних технологій на кафедрі фізичного виховання Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара з 09.09.2024 р. по 09.12.2024 р. Наказ № 53ок від 06.09.2024 р.

Публікації за тематичною спрямованістю навчальної дисципліни та в суміжних тематичних сферах:

1. Toryanyk V., Novitskyi R., Bajdak L., Rodinskyi V. Institution for the provision of amateur and sport fishing in Ukraine. XV International Online Conference «Improving Farming Productivity and Agroecology – Ecosystem Restoration». 2023. Vol. 452. DOI: <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202345201008> (SCOPUS).
2. Родінський В.О. Професійно-прикладна фізична підготовка майбутніх фахівців в галузі туризму та готельно-ресторанного бізнесу. Ефективне управління розвитком індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі: колект. монограф.; за заг. ред. В. В. Джинджояна. Дніпро: Дніпров. гум. ун-т, 2022. с.59-85.
3. Родінський В.О. Методичні рекомендації:

						<p>Самоконтроль студентів в процесі занять фізичним вихованням і спортом. НТУ «Дніпровська політехніка», Дніпропетровськ, 2020. 25 с.</p> <p>4. Родінський В.О. Соціально-психологічна реабілітація сучасної молоді методами фізичного виховання. Теоретико-методичні основи організації фізичного виховання молоді. матер. Міжнар. наук.-практ. конф. 11-12 травня 2023 року. Львів: ЛНУ ім. І Франка. 2023, С.118-125.</p> <p>5. Родінський В.О., Тесленко Т.В., Платонова А.А. Безпека зимового спортивного туризму. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матер. Всеукр. наук.-практ. конф. (Дніпро, 27 трав. 2022 р.). Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2022. С. 206-208</p> <p>6. Родінський В.О., Тесленко Т.В. Рішення проблем глобального урбанізму в контексті розвитку культури та туризму. Наука як базис розвитку сучасних країн: матер. Міжнар. наук.-практ. конф. Slovensko, Universitatea de Vest «Vasile Goldis» din Arad, România, Centrul Universitar Nord din Baia Mare, România, Association of International Educational and Scientific Cooperation, Ukraine, for research and teaching staff of Ukrainian universities on January 27-28, 2022 in Bratislava, Slovakia. С.101-104.</p>	
411773	Груздєва Олена Володимирівна	доцент, Сумісництво	Навчально-науковий інститут	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний університет, рік закінчення: 1998, спеціальність: 0703 Хімія, Диплом магістра, Дніпропетровськ	18	Харчова хімія	<p>1. Дніпропетровський державний університет, спеціальність «Хімія», диплом магістра. Диплом магістра ДМ № 10690626 від 27 січня 1999 р.</p> <p>2. ДВНЗ «Український державний хіміко-технологічний університет», спеціальність «101</p>

ький
державний
університет,
рік закінчення:
1999,
спеціальність:
0703 Хімія,
Диплом
магістра,
Державний
вищий
навчальний
заклад
"Український
державний
хіміко-
технологічний
університет",
рік закінчення:
2021,
спеціальність:
101 Екологія,
Диплом
кандидата наук
ДК 005003,
виданий
17.02.2012,
Атестат
доцента 12ДЦ
040487,
виданий
22.12.2014

екологія», диплом
магістра. М21 №
014397 від 22 лютого
2021 р.
3. Науковий ступінь
кандидата хімічних
наук за спеціальністю
02.00.05 –
електрохімія (2012 р.)
ДК 005003 від 17
лютого 2012 р. Вчене
звання доцента
кафедри технології
неорганічних речовин
та екології (ДВНЗ
«Український хіміко-
технологічний
університет», 2014 р.)
ДЦ 040487 від 22
грудня 2014 р.
Підвищення
кваліфікації:
1. Дніпровський
національний
університет імені
Олеся Гончара,
Сертифікат №89-400-
39/2024 (180годин/6
кредитів), «Розробка
та впровадження
методичного
забезпечення на
платформі Moodle за
напрямами: харчова
хімія, мікробіологія,
гігієна та санітарія в
галузі, основи
фізіології і гігієни в
галузі», 22 березня
2024 р.,
2. Всеукраїнське водне
товариство WaterNet.
Сертифікат
№3105/03. «Сучасні
методи
водопідготовки:
теоретичні засади і
методологія
викладання»,
31.05.2023, 10 год.
3. Центр сучасних
водних технологій
КПІ ім. Ігоря
Сікорського.
Сертифікат «Сучасні
методи
водопідготовки:
теоретичні засади та
методологія
викладання»,
31.05.2023
4. PROMETHEUS.
Сертифікат. «4 кроки
до здорового
харчування», виданий
15.11.2022 р.,
5. PROMETHEUS.
Сертифікат №7689
«Навчання з
попередження
ризиків, пов'язаних із
вибухонебезпечними
предметами», 19
квітня 2022р. 30
годин.
6. PROMETHEUS
«Академічна
добросесність:
онлайн-курс для
викладачів».
Сертифікат.2 кредита,

03.08.2022,
7. PROMETHEUS «4 кроки до здорового харчування». Сертифікат. 15.11.2022 р.

8. Norwegian University of Life Sciences, Os, Norway. Staff Professional Development Training Program «Innovative Pedagogy in Water Educational Programs of the Higher School». Certificate №0004, 105 год. 14.06.2022.

9. «Цифрові інструменти GOOGLE для закладів вищої освіти, фахової передвищої освіти». Сертифікат № 11GW-117., 19.10.2021.

10. Ukrainian State of University of Chemical Technology, Dnipro, Ukraine, «Українське водне товариство «WaterNet». Сертифікат № 2021/2, 15.10.2021. (Індивідуальне підвищення кваліфікації. наказ 502-К від 25.10.2021)

11. Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти. Київ. Сертифікат. «Експерт з акредитації освітніх програм», 22.11.2021.

12. «Розмовна англійська мова. Рівень Intermediate. Сертифікат №12-СП/21, 60-год. 10.06.2021.

Публікації за тематичною спрямованістю навчальної дисципліни та в суміжних тематичних сферах:

1. Hruzdieva O., Teslenko T. and Luchanska Y. Integration of Ukrainian cuisine in modern conditions. E3S Web of Conferences Volume E3S Web of Conferences 538, 02006 (2024) XVI International Scientific-Practical Conference «Actual Problems of Improving Farming Productivity and Agroecology» IPFA 2024. (SCOPUS), DOI : <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202453803002>

2. Груздєва О.В., Позднякова У.О., Голуб В.В. Оцінка ефективності процесу знезараження питної

води хлорвмісними сполуками в умовах міськводоканалу. Journal of Chemistry and Technologies, 32(1), 2024, 171-182.

3. Груздєва О.В., Крячков Д.О., Смотраєв Р.В. Імітаційне моделювання в управлінні водними ресурсами. Journal of Chemistry and Technologie. 2023. 31(3). С.530-551. <https://doi.org/10.15421/jchemtech.v31i3.287777>

4. Маренков О.М., Курченко В.О., Нестеренко О.С., Чернявська А.Ю., Груздєва О.В. Assessment of the quality and ecological status of the Saksagan river in the context of drinking water and fishery purposes. Journal of Chemistry and Technologies, 2023, 31(4), 907-916.

5. Крячков Д.О., Груздєва О.В. Впровадження методів імітаційного моделювання у прогнозування поведінки водних джерел. Pure water. Fundamental, Applied and industrial aspects. Proceedings of the VI International Scientific and Technical Conference, . 2021.Київ. с.149-152.

6. Parfionova L., Hruzdieva O. Decentralized use of wastewater in the manufacture of chelated micronutrient fertilizers. Ресурси природних вод Карпатського регіону / Проблеми охорони та раціонального використання. Матеріали Вісімнадцятої міжнародної науково-практичної конференції (м.Львів, 23–24 травня, 2019р.): збірник наукових статей. Львів: Національний університет «Львівська політехніка», 2019. С 150-153.

7. Крячков Д.О., Груздєва О.В. Інтегрування спеціалізованого програмного забезпечення для імітаційного моделювання

						<p>управління водними ресурсами до навчальних програм університетів. Хімія та сучасні технології: матер. X Ювілейної Міжнар. наук.-практ. інтернет-конференції здобувачів вищої освіти та молодих учених. 2021. Дніпро. Т1. с. 90-96.</p> <p>8. Груздева О.В. Планування та оцінювання водних ресурсів України. Сучасні проблеми технології неорганічних речовин та ресурсозбереженні : матер. VIII Міжнар. наук.-технічної конф. Львів, 2021. С. 174-179.</p> <p>9. Парфьонова Л.А., Груздева О.В. Децентралізоване використання стічних вод у виготовленні хелатних добрив. Ресурси природних вод карпатського регіону. Матер. 18-та Міжнар. наук.-практ. конф. Львів, 2019. С. 150 -152.</p> <p>10. Hruzdieva O., Luchanska Y. Use of water in food production on the example of the bakery industry. Journal of Chemistry and Technologies, 2025 № 1 (сертифікат про прийняття до друку).</p>	
411773	Груздева Олена Володимирівна	доцент, Сумісництво	Навчально-науковий інститут	<p>Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний університет, рік закінчення: 1998, спеціальність: 0703 Хімія, Диплом магістра, Дніпропетровський державний університет, рік закінчення: 1999, спеціальність: 0703 Хімія, Диплом магістра, Державний вищий навчальний заклад "Український державний хіміко-технологічний університет", рік закінчення: 2021, спеціальність: 101 Екологія,</p>	18	Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	<p>1. Дніпропетровський державний університет, спеціальність «Хімія», диплом магістра. ДМ № 10690626 від 27 січня 1999 р.</p> <p>2. ДВНЗ «Український державний хіміко-технологічний університет», спеціальність «101 екологія», диплом магістра. М21 № 014397 від 22 лютого 2021 р.</p> <p>3. Науковий ступінь кандидата хімічних наук за спеціальністю 02.00.05 – електрохімія (2012 р.) ДК 005003 від 17 лютого 2012 р. Вчене звання доцента кафедри технології неорганічних речовин та екології (ДВНЗ «Український хіміко-технологічний університет», 2014 р.) ДЦ 040487 від 22 грудня 2014 р. Підвищення кваліфікації: 1. Дніпровський</p>

Диплом
кандидата наук
ДК 005003,
виданий
17.02.2012,
Атестат
доцента 12ДЦ
040487,
виданий
22.12.2014

національний
університет імені
Олеся Гончара,
Сертифікат №89-400-
39/2024, «Розробка
та впровадження
методичного
забезпечення на
платформі Moodle за
напрямами: харчова
хімія, мікробіологія,
гігієна та санітарія в
галузі, основи
фізіології і гігієни в
галузі», 22 березня
2024 р., 180годин/6
кредитів

2. Всеукраїнське водне
товариство WaterNet.
Сертифікат
№3105/03. «Сучасні
методи
водопідготовки:
теоретичні засади і
методологія
викладання»,
31.05.2023, 10 год.

3. Центр сучасних
водних технологій
КПІ ім. Ігоря
Сікорського.
Сертифікат «Сучасні
методи
водопідготовки:
теоретичні засади та
методологія
викладання»,
31.05.2023

4. PROMETHEUS.
Сертифікат. «4 кроки
до здорового
харчування», виданий
15.11.2022 р.

5. PROMETHEUS.
Сертифікат №7689
«Навчання з
попередження
ризиків, пов'язаних із
вибухонебезпечними
предметами», 19
квітня 2022р. 30
годин.

6. PROMETHEUS
«Академічна
добročесність:
онлайн-курс для
викладачів».
Сертифікат.2 кредита,
03.08.2022 р.

7. PROMETHEUS «4
кроки до здорового
харчування».
Сертифікат. 15.11.2022
р.

8. Norwegian
University of Life
Sciences, Os, Norway.
Staff Professional
Development Training
Program «Innovative
Pedagogy in Water
Educational Programs
of the Higher School».
Certificate №0004, 105
год. 14.06.2022.

9. «Цифрові
інструменти GOOGLE
для закладів вищої
освіти, фахової
передвищої освіти».
Сертифікат № 11GW-

117., 19.10.2021р.
10. Ukrainian State of
University of Chemical
Technology, Dnipro,
Ukraine, «Українське
водне товариство
«WaterNet».
Сертифікат №
2021/2, 15.10.2021.
(Індивідуальне
підвищення
кваліфікації. Наказ
502-К від 25.10.2021)
11. Національне
агентство із
забезпечення якості
вищої освіти. Київ.
Сертифікат. «Експерт
з акредитації освітніх
програм», 22.11.2021.
12. «Розмовна
англійська мова.
Рівень Intermediate.
Сертифікат №12-
СП/21, 60-год.
10.06.2021.
Публікації за
тематичною
спрямованістю
навчальної
дисципліни та в
суміжних тематичних
сферах:
1. Hruzdieva O.,
Teslenko T. and
Luchanska Y.
Integration of
Ukrainian cuisine in
modern conditions. E3S
Web of Conferences
Volume E3S Web of
Conferences 538,
02006 (2024) XVI
International Scientific-
Practical Conference
«Actual Problems of
Improving Farming
Productivity and
Agroecology» IPFA
2024. (SCOPUS), DOI :
<https://doi.org/10.1051/e3sconf/202453803002>
2. Груздєва О.В.,
Позднякова У.О.,
Голуб В.В. Оцінка
ефективності процесу
зnezараження питної
води хлорвмісними
сполуками в умовах
миськводоканалу.
Journal of Chemistry
and Technologies,
32(1), 2024, 171-182.
3. Груздєва О.В.,
Крячков Д.О.,
Смотряев Р.В.
Імітаційне
моделювання в
управлінні водними
ресурсами. Journal of
Chemistry and
Technologie. 2023.
31(3). С.530-551.
<https://doi.org/10.15421/jchemtech.v3i13.287777>
4. Маренков О.М.,
Курченко В.О.,
Нестеренко О.С.,
Чернявська А.Ю.,

Груздєва О.В.
Assessment of the quality and ecological status of the Saksagan river in the context of drinking water and fishery purposes. Journal of Chemistry and Technologies, 2023, 31(4), 907-916.

5. Крячков Д.О, Груздєва О.В.
Впровадження методів імітаційного моделювання у прогнозування поведінки водних джерел. Pure water. Fundamental, Applied and industrial aspects. Proceedings of the VI International Scientific and Technical Conference, 2021.Київ. с.149-152.

6. Parfionova L., Hruzdieva O.
Decentralized use of wastewater in the manufacture of chelated micronutrient fertilizers. Ресурси природних вод Карпатського регіону / Проблеми охорони та раціонального використання. Матеріали Вісімнадцятої міжнародної науково-практичної конференції (м.Львів, 23–24 травня, 2019р.): збірник наукових статей. Львів: Національний університет «Львівська політехніка», 2019. С 150-153.

7. Крячков Д.О, Груздєва О.В.
Інтегрування спеціалізованого програмного забезпечення для імітаційного моделювання управління водними ресурсами до навчальних програм університетів. Хімія та сучасні технології: матер. X Ювілейної Міжнар. наук.-практ. інтернет-конференції здобувачів вищої освіти та молодих учених. 2021. Дніпро. Т1. с. 90-96.

8. Груздєва О.В.
Планування та оцінювання водних ресурсів України. Сучасні проблеми технології неорганічних речовин та ресурсозбереженні : матер. VIII Міжнар. наук.-технічної конф. Львів, 2021. С. 174-

						<p>179. 9. Парфьонова Л.А., Груздева О.В. Децентралізоване використання стічних вод у виготовленні хелатних добрив. Ресурси природних вод карпатського регіону. Матер. 18-та Міжнар. наук.-практ. конф. Львів, 2019. С. 150 -152. 10. Hruzdieva O., Luchanska Y. Use of water in food production on the example of the bakery industry. Journal of Chemistry and Technologies, 2025 № 1 (сертифікат про прийняття до друку).</p>	
396628	Яковлева-Мельник Наталія Георгіївна	старший викладач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут	<p>Диплом бакалавра, Національна металургійна академія України, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0501 Економіка і підприємництва, Диплом магістра, Національна металургійна академія України, рік закінчення: 2004, спеціальність: 050107 Економіка підприємства</p>	15	Вступ до гостинності	<p>Національна металургійна академія України, спеціальність - «Економіка підприємства», кваліфікація – магістр економіки і підприємництва (диплом з відзнакою). НР № 25747544 від 30 червня 2004 р. Підвищення кваліфікації: 1. Академії сільського розвитку ГО «Спілка сільського зеленого туризму України», сертифікат № 312-1604/2024, (годин: 30 год / 1 кр.) Онлайн тренінгова програма «Диверсифікація сільської економіки через мережу громадських консультаційних центрів в туризму», 16-17.04.2024 р. 2. ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», сертифікат (30 год/1 кр). Семінар-тренінг «Організація волонтерської діяльності в умовах воєнного стану», 11-12.04.2024 р. 3. ДВНЗ «Український державний хіміко-технологічний університет», сертифікат (ЕПІ-1311-2024, 30 годин./ 1 кред), тренувальна програма «Розвиток індустрії гостинності: тенденції сьогодення», 14-15 березня 2024 р. 4. Український державний університет науки і технологій,</p>

сертифікат (ЕПІ-1311-2024, 30 годин./ 1 кред), тренувальна програма «Розвиток індустрії гостинності: тенденції сьогодення», 14-15 березня 2024.

5. НУ «Запорізька політехніка», сертифікат (АР 3034/1194-24, 4 години/ 0,5 кред), вебінар «Академічна доброчесність: виклики, проблеми та перспективи», 06.03.2024 р.

6. Інститут Науково-дослідний Люблінського науково-технологічного парку (м. Люблін (Республіка Польща), сертифікат (№ 18241, 45 год/1,5 кр), Міжнародне підвищення кваліфікації (вебінар) на тему: «Неформальна освіта та академічна доброчесність у підготовці бакалаврів та магістрів в країнах європейського союзу та Україні», 22.01.2024-01.02.2024 р.

7. Київський національний економічний університет ім.В.Гетьмана. Сертифікат, XI Міжнародний бізнес-форум «Наука-бізнес-освіта: стратегічне партнерство» 23.11.2023 р.

8. НУ «Запорізька політехніка», підсумкова конференція проекту «Диверсифікація сільського туризму через збалансованість та креативність: поширення європейського досвіду в Україні» в рамках проекту № 620720-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-MODULE. Програми Еразмус + Європейського Союзу, напрям Жан Моне. Сертифікат (4 години), Підсумковій конференції проекту Diversification of rural tourism through sustainability and creativity: disseminating European experience in Ukraine (DIRUT), 06.-07.11.2023 р.

9. Запорізький національний

університет, сертифікат 1(2 год/ 0,4 кр), проекту No 620720-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-MODULE «Диверсифікація сільського туризму через збалансованість та креативність: поширення європейського досвіду в Україні»/ Diversification of rural tourism through sustainability and creativity: disseminating European experience in Ukraine (DIRUT) за підтримки Програми Еразмус + Європейського Союзу, напрям Жан Моне, семінар-тренінг «Європейські практики диверсифікації сільського туризму на засадах збалансованості та креативності» та навчальній екскурсії «Креативні ідеї диверсифікації сільського туризму: досвід малого та середнього бізнесу України», 25-26.05.2023 р.

10. Державний податковий університет. Сертифікат (№ДПА-MANS/05/081, 12 год/ 0,4 кр), III Міжнародної науково-практичної онлайн-конференції «Соціокомунікаційна наука в парадигмі смислових трансформацій: суспільні виклики, тренди освіти і професійної діяльності» 19.05.2023 р.

11. Хортицька національна академія, м.Запоріжжя. Сертифікат (№ АГ 22133718/0313723. 10 год / 0,3 кр), Міжнародна науково-практична конференція «Освітні і культурно мистецькі практики в контексті інтеграції України у міжнародний науково-інноваційний простір в умовах воєнного часу», 13-14.04.2023 р.

12. НУ «Запорізька політехніка» сертифікат підвищення кваліфікації (№555, 180 год/ 6 кр.), «Сучасні інновації у

викладанні дисциплін з туризму та гостинності», 20.12.2022 р.

13. SoftServe, м.Львів, сертифікат (сертифікат ТМ №2022/00679, 2 години/0,06кр). Навчальний тренінг «Сучасні платформи для онлайн навчання», 20.10.2022 р.

14. Webpromo та Академії інтернет-меркетингу, (м.Київ), сертифікат (2 години/ 0,06кр).Онлайн конференція WebPromoExpert «Маркетинг з вірою в Україну», 10.10.2022 р.

15. Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти Unichesk, сертифікат (№3460, 3 год/0,1 кр). Форум академічної доброчесності., 04.10.2022 р.

16. Київський університет ім.Б.Грінченка, сертифікат (№2149/41, 6 годин/0,2 кр), Фестиваль освітнього лідерства «Clever», 24.09.2022 р.

17. «Всеосвіта», м.Київ, сертифікат (AD536231, 4 години/0,12 кр), Всеукраїнський онлайн семінар «Медіаграмотність як складова інформаційно-цифрової компетентності педагога», 25.08.2022 р.

18. Українська інженерно-педагогічна академія, м.Харків, сертифікат(6 годин/ 0,2 кр), Національний науково-практичний форум «НАУКА.ІННОВАЦІЇ. ЯКІСТЬ», 09-10.08.2022 р.

19. Відкритий міжнародний університет розвитку людини, м.Київ, сертифікат (18 год/ 0,6 кр) Всеукраїнська наукова конференція «Освіта, наука, духовність», 24.06.2022 р.

20. Вища школи Агробізнесу, (м.Ломжі, Польща), сертифікат (6 годин / 0,2 кр), International

Scientific and Pedagogical Seminar «International educational cooperation as an example of professional development» within the development of lifelong learning Міжнародний науково-педагогічний онлайн-семінар «Міжнародна освітня співпраця як приклад розвитку професійної майстерності фахівця», 23.06.22 р.

21. Міністерство освіти України, Google, сертифікат (ПІВО-1416 2 години /0,07 кр.), Онлайн-семінар «Цифрові інструменти Google для вищої освіти» 23.06.22 р.

22. «Всеосвіта», м.Київ, сертифікат (RO003542, 2 год/ 0,06 кр), Вебінар «Освіта в умовах воєнного часу: виклики, рішення, реалізація», 15.24.05.22 р

23. Ukrainian Engineering Pedagogics Academy Department of Automatization, Metrology and Energy-saving Technologies, м.Харків, сертифікат (6 годин/ 0,2 кр.).International scientific-practical conference «Quality, Standardization and Metrological Equipment», 16.25-26.01.2022 р.

24. КП «Рівненський обласний госпіталь ветеранів війни» свідоцтво (№ 202106 від 11.09.2021 р.), Стажування «Організаційно-економічні, лікувально-реабілітаційні та рекреаційні основи діяльності КП «Рівненський обласний госпіталь ветеранів війни» Рівненської обласної Ради» 18.17.09-11.09.2021 р.

25. «Всеосвіта», м.Київ, свідоцтво (2 год / 0,06 кр). Вебінар «Топ-5 інновацій в навчанні дорослих 19.28.08.2021 р.

26. Хортицька національна академія, м.Запоріжжя (сертифікат 10 год./0,3 кредиту), II Міжнародна науково-практична

конференція «Освітні і культурно-мистецькі практики в контексті інтеграції України у міжнародний науково-інноваційний простір», 13-14.05.21 р.

27. International Coaching Federation (м.Київ), сертифікат (1,5 год). Lecture: Internationale coaching. Basics of standards and the potenciales of the profession. 22.26.04.2021 р.

28. «Всеосвіта», м.Київ, сертифікат (15 год/ 0,5 кр). Всеукраїнський освітній онлайн-марафон з підвищення кваліфікації «Траєкторія розвитку сучасного педагога», 21.08.2020 р.

29. «Всеосвіта», м.Київ, сертифікат (2 години/ 0,06 кр), Вебінар «Рефлексивне оцінювання в освітньому процесі як ресурс особистого розвитку, 25.05.20 р.

30. Startup Campus, м.Київ, м.Львів, сертифікат, 4 години/ 0,12 кр). «Conference Startup Campus by Yер», 13.05.2020 р. Публікації за тематичною спрямованістю навчальної дисципліни та в суміжних тематичних сферах:

1. Dzhyndzhoian V., Khodak O., Yakovlieva-Melnyk N. Innovative approaches to strategic management of analytical studies and forecasting of the activities of hotel and restaurant business enterprises. XVI International Scientific-Practical Conference «Actual Problems of Improving Farming Productivity and Agroecology» (IPFA 2024) . DOI: <https://doi.org/10.1051/e3sconf/20245380200>

2. (SCOPUS).

2. Sazonets I., Yakovlieva-Melnyk N., Salenko A. Conceptual foundations of the movement of innovative capital in conditions of priority development of the «green» economy. BIO Web Conf. Volume 84. International Scientific and Practical Conference

«Development and Modern Problems of Aquaculture» (AQUACULTURE 2023). 2024. <https://doi.org/10.1051/bioconf/20248401033>. (SCOPUS).

3. Яковлева-Мельник Н.Г. Командоутворення: наочно-навч. посіб. Київ. Каравелла. 2024. С. 147.

4. Dzhyndzhoian, V., Khodak, O., Yakovleva-Melnyk, N. Activation of digitization processes and introduction of innovative tools in the field of hospitality. Challenges and Issues of Modern Science, 2, 2024. 409-421. <https://cims.fti.dp.ua/j/article/view/180>.

5. Yakovlieva-Melnyk N. Ecologization of tourism and innovation capital in the Hospitality field as components of sustainable development and Security of society in the future. International security studios: managerial, technical, legal, environmental, informative and psychological aspects. International collective monograph. Volume II. NMBU, Research and Education. 2024. ISBN 978-82-327-0549-9. P.576-600. <https://zenodo.org/records/10838910>.

6. Яковлева-Мельник Н.Г. Досвід державного управління впровадження інноваційних технологій в туризмі та гостинності. Державне управління в галузі туризму та гостинності в Україні / за ред. В.М. Торяника. Дніпро: ВНПЗ ДГУ, 2024. С. 75- 87.

7. Яковлева-Мельник Н.Г. Розширення масштабів та реалізація напрямів діяльності UNWTO. Управління розвитком туризму та гостинності на основі співпраці з міжнародними організаціями: кол. монограф. / за ред. І.Л.Сазонця. Дніпро, ВНПЗ ДГУ, 2023. С. 22-36.

8. Яковлева-Мельник Н.Г. Інноваційний

іноземний капітал та інновації у сфері гостинності – запорука розвитку української економіки. Sustainable Socio-Economic Development Journal. 2023. № 1(1) с. 13–20.

9. Яковлева-Мельник Н.Г. Іноземний інноваційний капітал як фактор розвитку індустрії гостинності в умовах побудови постіндустріальної економіки в Україні. Ефективне управління розвитком індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі / за ред. В. В. Джинджояна. Дніпро: ВНПЗ ДГУ, 2022. С.205-225.

10. Яковлева-Мельник Н.Г. Іноземний інноваційний капітал як фактор розвитку економіки України. Вісник Національного університету Львівська політехніка": Серія:Проблеми економіки та управління; 2019. Вип.7. №4(2). С.75-80. <https://doi.org/10.23939/semi2019.04.075>

11. Яковлева-Мельник Н.Г., Шулежко М. Цифрова трансформація туристичного бізнесу в умовах досягнення сталого розвитку. Бізнес-моделі для сталого розвитку: виклики та цифрова трансформація: тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф. (15-16 лютого 2024 р., м. Харків, Україна). Харків. ХНУ ім. В. Н. Каразіна. С. 315-316. (сертифікат №208).

12. Яковлева-Мельник Н. Г., Остренко А. І. Розвиток готельно-ресторанної справи в Україні: освітній контекст. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції», Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 31.05.2024. С. 28-30.

13. Яковлева-Мельник Н.Г., Бігун О.В.

Соціально-психологічні науки в підготовці аніматорів готельно-ресторанних закладів, як фахівців соціокультурного сервісу. Proceedings of the XIV International Scientific and Practical Conference «The philosophical and attitudinal underpinning of scientific methods», April 03 – 04, 2023 Lublin, Poland by the «InterSci». 93 p. P.77-80.

14. Яковлєва-Мельник Н.Г., Пелехань О. А. Українські свята та фестивалі: роль в розвитку туризму. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції : матер. Всеукр.наук.-практ. конф. (Дніпро, 16 трав. 2023 р.). Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2023. 195с. С.95-96.

13. Яковлєва-Мельник Н.Г., Зенін Д.В. Туризм як рушійна сила економічного розвитку України в сучасних умовах. Воєнний туризм X Всеукраїнській науково-практичній онлайн конференції студентів, аспірантів та молодих вчених «Сучасна фінансова політика України: проблеми та перспективи». Київ: Київський університет імені Бориса Грінченка Кафедра фінансів 1.12.2022. С.54-57.

14 Яковлєва-Мельник Н.Г. Міжнародна освітня співпраця як фактор розвитку сфери освіти та туризму. Międzynarodowa współpraca oświatowa jak przykład rozwoju zawodowego mistrzostwa fachowców: materiały z Międzynarodowego Seminarium Naukowo-Pedagogicznego, 23.06.2022 r. Łomża. Poland. MANS w Łomży, 84с. С78-80.

15 Яковлєва-Мельник Н.Г. Сфера гостинності як мотиватор прямого іноземного

						<p>інвестування національної економіки. Управління ресурсним забезпеченням господарської діяльності підприємств реального сектору економіки: матеріали VI Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції з міжнародною участю (Полтава, 17 листопада 2021 року). Полтава: ПДАУ, 2021. С. 91-93.</p> <p>16. Яковлєва-Мельник Н.Г. Готельно-ресторанний бізнес як інструмент залучення іноземних інвестицій. Сучасні тенденції розвитку економіки, фінансів та управління: нові можливості, проблеми, перспективи: зб. матеріалів Всеукр. наук.-практ. конф. з міжнар. участю (Київ, 10 листопада 2021 р.). Київ: КУБГ, 2021. С. 30-32.</p> <p>17. Яковлєва-Мельник Н.Г. Інструменти залучення та реалізації інвестиційно-інноваційних проєктів в готельно-ресторанному бізнесі. «SCENCE AND STUDY 2021»: матеріали III міжнародного форуму науковців та дослідників. (Київ, 10 жовтня 2021 року). Київ: «СПЕЙСТАЙМ», 2021. С. 295-297</p>	
425056	Сазонець Ольга Миколаївна	професор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут	<p>Диплом спеціаліста, Дніпропетровська академія управління, бізнесу та права, рік закінчення: 2001, спеціальність: 050104 Фінанси, Диплом спеціаліста, Дніпропетровський Державний Університет, рік закінчення: 1986, спеціальність: прикладна математика, Диплом доктора наук ДД 007476, виданий</p>	30	<p>Інформаційне забезпечення готельно-ресторанного та туристичного бізнесу</p>	<p>1. Дніпропетровський державний університет. Спеціальність «Прикладна математика» Диплом Б-І № 601159 від 25.06.86 з відзнакою</p> <p>2. Дніпропетровська академія управління, бізнесу та права. Спеціальність «Фінанси», диплом НР №16225934 від 29.06.2001 з відзнакою.</p> <p>3. Кандидат технічних наук зі спеціальності 05.23.17 «Будівельна механіка», Диплом КН № 010806 від 28.06.96. Тема дисертації «Динаміка конструкцій з нелінійними крайовими умовами»</p> <p>4. Д.е.н. зі</p>

08.07.2009,
Диплом
кандидата наук
КН 010806,
виданий
28.06.1996,
Атестат
доцента ДЦ
000708,
виданий
25.07.2000,
Атестат
професора
12ІР 006223,
виданий
09.11.2010

спеціальності
08.00.02 – світове
господарство і
міжнародні
економічні відносини.
Диплом ДД №007476
від 8.07.2009. Тема
дисертації
«Інформатизація
світогосподарського
розвитку в умовах
глобалізації»
Підвищення
кваліфікації:
1. Класичний
приватний
університет.
Запоріжжя
Підвищення
кваліфікації науково-
педагогічних
працівників.
Програма «Туризм та
рекреація» за темами:
«Інформаційно-
комунікаційні
технології в освіті»,
«Педагогічна
майстерність»,
«Методологія
наукових досліджень в
освіті», «Основи
професійної
конкурентоздатності»,
«Інноваційні
технології викладання
дисциплін сфери
обслуговування та
туризму». Свідоцтво
ПК 19278502/000103-
23 4 кредити, 120 год.
11.10 2023 р.
2. Комунальний
заклад вищої освіти
«Рівненська медична
академія» Рівненської
обласної Ради,
кафедра медико-
профілактичних
дисциплін за темами
«Економіка охорони
здоров'я, маркетинг
медичних послуг»,
«Медичне
волонтерство»,
«Курортна справа»,
«Лікувально-
оздоровчий туризм».
Свідоцтво ПК № 795,
6 кредитів, 180 год.
26.12. 2023 р.
3. Національна
Академія
педагогічних наук.
ДЗВО «Університет
менеджменту освіти».
Освітньо-професійна
програма «Науково-
педагогічні
працівники
університетів,
академій, інститутів».
Свідоцтво СП
35930447 3044-20,
180 год./ 6кр.
18.12.2020 р.
4. Certificate of
attainment in modern
languages (English)
level B2 ECL Athorised
Exam Center.

Problems of Theory and Practice, 6(41), 486–493. (2022) (Web of Science).

6. Сазонець О.М. Вплив показників гостинності на індикатор економічного розвитку країни шляхом застосування методів кореляційно-регресійного аналізу. Державне управління в галузі туризму та гостинності в Україні. за ред. В.М. Торяника. Дніпро: ВВПЗ ДГУ, 2024. С. 19-30.

7. Сазонець І.Л., Сазонець О.М. Управління проектами та ризиками в туризмі : навч. посіб. Київ, Центр учбової літератури. 2023. 192 с.

8. Сазонець О.М., Теробій А.А. Запровадження маркетингової цінової політики на торговому підприємстві. 30 років Незалежності: здобутки та перспективи розвитку маркетингу в Україні:/ за ред. А.О. Старостіної. Київ: Інтерсервіс, 2022. 339 с.

9. O. Sazonets, I. Sazonets, V. Vovk. IT Companies: Trends and Outlook. Proceedings of the 2022 IX International Scientific Conference Determinantsof Regional Development, No 3, Pila 27-28, October 2022

Сазонець О.М. Побудова інформаційної інфраструктури транспортної компанії. Транспортні системи та технології перевезень. Вип. 21. 2021. С. 29-33.

10. Сазонець О.М. Операційна модель управління міжнародною корпорацією на основі ІТ-технологій. Теорія та практика менеджменту Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (24-26 травня 2022 року), Волинський національний університет імені Лесі Українки. 2022 р. С. 383-385.

11. Сазонець О.М.

							Інформаційно-комп'ютерні технології та інновації у розвитку світової туристичної галузі. Сучасні виклики сталого розвитку бізнесу: тези виступів III Міжнар. наук.-практ. конф. Житомир : Житомирська політехніка, 2022. С. 291-292.
396603	Седлецька Олена Володимирівна	старший викладач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський інженерно-будівельний інститут, рік закінчення: 1984, спеціальність: Промислове та цивільне будівництво	21	Інженерна графіка	Дніпропетровський інженерно – будівельний інститут, 1984 рік, факультет промислового та цивільного будівництва, спеціалізація: інженер-будівельник, диплом з відзнакою КВ №790101. Підвищення кваліфікації: 1. Sci-conf. м.Торонто, Канада. V Міжнародна науково – практична конференція «SCIENTIFIC RESEARCH IN THE MODERN WORLD» Certificate in awarded за програмою (24 Hours of Participation) (0,8 кредити ECTS). 9-11.03.2023 р. 2. Sci-conf. м.Торонто, Канада. III Міжнародна науково-практична конференція «SCIENTIFIC RESEARCH IN THE MODERN WORLD» м. Торонто, Канада Certificate in awarded за програмою 24 години (24 Hours of Participation) (0,8 кредити ECTS) 12-14.01.2023 р. 3. ГО «Європейська наукова платформа» (Вінниця, Україна) та ТОВ «International Centre Corporative Management» (Відень, Австрія). III Міжнародна науково-практична конференція «Globalization of scientific knowledge: international cooperation and integration of sciences». Сертифікат (Certificate of participation and published scientific paper; Certificate of state registration of the print media KB24638-14578ІП (10 годин, 0,3 кредити ECTS). 17.06.2022 р. 4. II Міжнародна

програма підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників «Разом із Визначними Лідерами Сучасності: Цінності, Досвід, Формування Успішної Особистості та Трансформації Оточуючого Світу». Міжнародний сертифікат №2596/12 жовтня 2021 року, що засвідчує отримання Міжнародного освітнього гранту EG/U/2021/08/12 (180 годин/ 6 кредитів ECTS, з них: 15 годин інклюзивної освіти/0,5 кредиту ECTS). 12 серпня по 12 жовтня 2021 р.

5. ДНУЗТі імені ак. В. Лазаряна, кафедра «Графіки». Підвищення кваліфікації. Свідоцтво № 054/19 (120 годин/4 кредити) 25.10.2019 р.

6. Освітній он-лайн – курс «Єдина Україна: становлення національної ідентичності» на Освітній он-лайн – платформі «Зрозуміло!».

Програми «Спільнодія», яка виконується Фондом Східна Європа у партнерстві з Українським незалежним центром політичних досліджень і ГО «Разом проти корупції» за фінансової підтримки Європейського Союзу. Сертифікат підвищення кваліфікації (0,2 кредити ECTS) 28 грудня 2023 року.

Публікації за тематичною спрямованістю навчальної дисципліни та в суміжних тематичних сферах:

1. Седлецька О.В. Передумови впровадження досвіду індустрії гостинності ЄС для України. Державне управління в галузі туризму та гостинності в Україні : кол. монограф. / за ред. В.М. Торяника. Дніпро, 2024. С.100-109.

2. Седлецька О.В. Прототип реальних споруд при проектуванні

						<p>готельно-ресторанних будівель. Ефективне управління розвитком індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі / за ред. В. В. Джинджояна. Дніпро: ВНПЗ ДГУ, 2022. с.18-44</p> <p>3. Седлецька О.В. Параметричне моделювання об'єктів при навчанні студентів. Міжнародний науковий журнал «Грааль науки». 2022. № 16. С. 427-434.</p> <p>4. Седлецька О.В. Прототип реальних споруд у інженерній графіці. Науково – практичний журнал «Вісник ПДАБА».2020. Випуск №2. С. 78-85.</p> <p>5. Седлецька О.В. Відображення українського стилю при розробці інтер'єру готельно - ресторанного господарства. Global science: prospects and innovations: матер. VII міжнар. наук.-практ. конф. 1-3.03.2024 року м. Ліверпуль, Великобританія. С. 375-383.</p> <p>6. Седлецька О.В. Концептуальні завдання та вимоги до розробки дизайну інтер'єру готельних комплексів. Scientific research in the modern world: матер. III Міжнародної наук. – практ. конф. 12-14 січня 2023 року м. Торонто, Канада С. 406-414.</p> <p>7. Седлецька О.В., Пікуш В. В. Особливості при вивченні студентам дизайну інтер'єрів ресторанного господарства: Scientific research in the modern world: матер. V міжнар. наук.– практ. конф. 9-11 березня 2023 року м. Торонто, Канада С. 250-259.</p> <p>8. Седлецька О.В. Від аутокаду до ревіту. Комп'ютерні системи та інформаційні технології в освіті, науці та управлінні: матер. VI Міжнар. наук.-практ. конф. Дніпро: ДВНЗ ПДАБА. 2019, Вип. VI, С. 44-45.</p>
--	--	--	--	--	--	---

376634	Лисенко Олена Вікторівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально- науковий інститут	Диплом спеціаліста, Дніпропетровс ький Державний Університет, рік закінчення: 1987, спеціальність: Економічна кібернетика, Диплом кандидата наук ДК 055769, виданий 26.02.2020	4	Організація готельного господарства	<p>1. Дніпропетровський державний університет. 1987 р. Диплом І-ІІ № 046230 Економічна кібернетика, спеціалізація: економіст-математик.</p> <p>2. Кандидат економічних наук. Спеціальність: 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 Шевченка. Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Ukraine SH SCW «New route» Kharkiv. Participation in the scientific-practical conference «Modern trends of social and humanitarian development of society». Сертифікат С/2024/47/028 0.2 ECTS credits. 27.03.2024.</p> <p>2. ДНУ «Інститут модернізації змісту освіти», м.Запоріжжя. V міжнародна науково-практична конференція студентів та молодих вчених «Освітні і культурно-мистецькі практики в контексті інтеграції України у міжнародний науково-інноваційний простір в умовах воєнного часу». Сертифікат № АД 221337118/04369-24 10 год / 0,3 кр. 18-19 квітня 2024 р.</p> <p>3. Національний університет «Запорізька політехніка» (на кафедрі «Туристичний, готельний та ресторанний бізнес»). «Сучасні інновації у викладанні дисциплін з туризму та гостинності». Сертифікат про підвищення кваліфікації № 554 (6 кредитів). 20.12.2022.Класичний</p>
--------	--------------------------------	---------------------------------------	------------------------------------	---	---	---	---

приватний університет м.Запоріжжя. «Педагогіка вищої школи». Свідоцтво про підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників закладів вищої освіти. № 1281-21 (4,0 кредити). 17.05.2021 р

4. Відповідальний виконавець наукової теми: «Теоретико-прикладні проблеми розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі» державний реєстраційний номер 0121U109900, термін виконання 2021-2025 р. ВНПЗ ДГУ.

5. Член Асоціації кулінарів України. Свідоцтво № 857 від 09.09.2021 р.

Публікації за тематичною спрямованістю навчальної дисципліни:

1. Лисенко О.В. Статистичний аналіз цін на готельні номери на прикладі м. Дніпро. Державне управління в галузі туризму та гостинності в Україні / за ред. В.М. Торяника. Дніпро: ВНПЗ ДГУ, 2024. С.144–161.
2. Лисенко О. В. Прогнозування тенденцій розвитку ресторанної галузі м. Дніпро. Соціально-гуманітарний вісник: зб. наук. пр. Вип. 47. Харків: СГ НТМ «Новий курс», 2024. С. 29-35.
3. Лисенко О.В. Прогнозування безкризового розвитку готельної галузі м.Дніпро. Вісник Хмельницького національного університету (економічні науки). Хмельницький: ХНУ, 2024. № (3). С. 252-269 .
4. Лисенко О. В., Бондаренко К. В. Тенденції змінення цін на стандартні номери в готелях Варшави. Глобальні зміни розвитку суспільства на зламі тисячоліть: кол. моногр. : Харків: СГ НТМ «Новий курс», 2023. С. 90-109.

5. Лисенко О.В.,
Послуга Cork Fee в
сучасних ресторанах.
Теоретико-прикладні
аспекти розвитку
туризму та
гостинності в умовах
міжнародної
економічної
інтеграції: матеріали
II міжнародної
науково-практичної
конференції (м.
Дніпро 31 травня 2024
р.) Дніпро: ДГУ, 2024.
С. 30-33.

6. Лисенко О.В.
Сучасні тенденції
розвитку
ресторанного
господарства.
Теоретико-прикладні
аспекти розвитку
туризму та
гостинності в умовах
міжнародної
економічної інтеграції
: матеріали II
міжнародної науково-
практичної
конференції (м.
Дніпро 31 травня 2024
р.) Дніпро: ДГУ, 2024.
С. 51-53.

7. Лисенко О.В.
Моделювання
змінення цін на
стандартні номери в
польських готелях.
Проблеми економіки.
2023. № 1 (55). С. 198-
203.

8. Лисенко О.В.
Моделювання
змінення цін на
стандартні номери в
польських готелях
(Краків). Бізнес
Інформ: міжнародний
науковий
економічний журнал.
2023 № 2 С. 93-98.

9. Лисенко О.В.
Управління процесом
рівноваження
фінансування
короткострокових
виробничих періодів
підприємств сфери
гостинності.
Ефективне управління
розвитком індустрії
туризму та
гостинності у
конкурентному
середовищі /за ред.
В.В.Джинджояна.
Дніпро: ЛІРА, 2022.
С.107-129.

10. 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.

11. Лисенко О.В.
Моделювання обсягу спеціального стабілізаційного резервного фонду (на прикладі готелю «Жовтневий»). Бізнес Інформ: міжнародний науковий економічний журнал. 2021. № 9. С. 58-65.

12. 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.

13. 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.

14. Лисенко О. В., Фролова О. О.
Управління ціноутворенням в готелі (на прикладі «Optima Delux» м. Кривий Ріг), Актуальні проблеми теорії та практики менеджменту : матеріали XII міжнародної науково-практичної конференції (м. Одеса 26 травня 2023 р.) – Одеса : «Одеська політехніка», 2023. С.83 – 86.

15. Лисенко О. В., Башлик А. С.
Формування ціни страв в закладах ресторанного господарства, Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро 16 травня 2023 р.) Дніпро: ДГУ, 2023. С. 147-150.

16. Лисенко О. В., Береза В. В. Стратегія ціноутворення в ресторанах. Аспекти

стабільного розвитку економіки : матеріали XVIII Міжнародної науково-практичної конференції (м. Умань 25 травня 2023 р.) Умань: НУС, 2023. С.119 – 121.

17. Лисенко О.В., Кудря В.В. Управління конкурентоспроможністю підприємства (на прикладі ТОВ «Малбі Фудс»). Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Дніпро 27 травня 2022 р.) Дніпро: ДГУ, 2022. С.186 –190.

18. Лисенко О.В., Мойся Є.А. Управління ціноутворенням в готельно-ресторанному бізнесі, Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Дніпро 27 травня 2022 р.) Дніпро: ДГУ, 2022. С.190 –194.

19. Лисенко О.В. Моделювання обсягу операційного резервного фонду підприємств. Управління інноваційним розвитком на макро-, мезо- та мікрорівнях: матеріали VI міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції (м. Одеса 27-28 травня 2021 р.) Одеса: ОНПУ, 2021. С 80–82.

20. Лисенко О.В., Башак К.А. Основи обґрунтування виробничої потужності підприємства. Теоретико-прикладні аспекти розвитку індустрії гостинності, туризму, виробництва в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро 20 травня 2021 р.) Дніпро: ДГУ, 2021. С. 218–221.

21. Лисенко О.В.,

							<p>Денисова Л.А. Фактори, що впливають на рентабельність підприємства, Теоретико-прикладні аспекти розвитку індустрії гостинності, туризму, виробництва в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро 20 травня 2021 р.) Дніпро: ДГУ, 2021. С. 221–224.</p> <p>22. Лисенко О.В., Носенко А.В. Роль логістики та механізації транспортування у виробничому процесі, Теоретико-прикладні аспекти розвитку індустрії гостинності, туризму, виробництва в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро 20 травня 2021 р.) Дніпро: ДГУ, 2021. С. 204–208.</p>
451286	Каховська Олена Володимирівна	професор, Сумісництво	Навчально-науковий інститут	<p>Диплом спеціаліста, Донбаський гірничо-металургійний інститут, рік закінчення: 2000, спеціальність: менеджмент організацій, Диплом магістра, Вищий навчальний заклад "Університет імені Альфреда Нобеля", рік закінчення: 2020, спеціальність: 035 Філологія, Диплом доктора наук ДД 002046, виданий 31.05.2013, Диплом кандидата наук ДК 041376, виданий 14.06.2007, Атестат доцента 12ДЦ 023660, виданий 09.11.2010, Атестат професора АП 000989, виданий</p>	22	Фінанси, грошовий обіг та кредит	<p>1. Донбаський гірничо-металургійний інститут, 2000, диплом ЛБ К М № 000153. Спеціальність «Менеджмент організацій» кваліфікація «менеджер-економіст у будівництві».</p> <p>2. Доктор економічних наук, 08.00.03 – економіка та управління національним господарством «Науково-методологічні основи державного регулювання динаміки соціальності в перехідній економіці» (ДД № 002046, 31.05.2013 р., Міністерство освіти, науки, молоді та спорту України)</p> <p>3. Професор кафедри обліку, економіки і управління персоналом підприємства (АП № 000989, 20.06.2019 Міністерство освіти і науки України). Підвищення кваліфікації: 1. Підвищення кваліфікації: Українська асоціація фахівців з</p>

20.06.2019

інформаційних технологій, «Цифрові трансформації в освіті, бізнесі ІТ та культурі». Сертифікат ПК (6 год.). № ПК-К21-03/099. 25.03.21р.

2. КНУ ім. Шевченко. «Поглиблений розвиток європейських студій в Україні: міждисциплінарний підхід» науково-методичний семінар-тренінг у межах проекту Центра досконалення Жана Моне програми Еразмус+ Європейського Союзу №611625-ERP-1-2019-1-UA-ERPJMO-CoE, Сертифікат ПК ІМВ №034/21 (60 годин). 17.04.2021 – 24.04.2021 р.

3. «Цифрові трансформації в освіті, бізнесі, ІТ та культурі». Сертифікат № ПК-К-21-03/099 (6 год.). 25.03.2021.

4. ПДАБА «Умови ефективного впровадження принципів академічної доброчесності» Сертифікат (30 год.). 16.10.20 – 21.12.20 р.

5. Онлайн-лекторій від спікерів Щорічної дослідницької конференції центробанків України та Польщі. Підвищення кваліфікації: Ukraine Ecomomy Week 2020. 25.05-27.05.2020 р.

6. Вища школа бізнесу та підприємництва, Островець-Свентокшиський, Польща. Сертифікат міжнародне стажування «Інноваційні освітні технології: європейський досвід та його впровадження у підготовку фахівців з економіки та управління (150 год.). 21.01.19 – 31.01.2019 р.

7. «Empowering Women and Girls in a Dijital Age» (США, Денвер, Вашингтон), (програма Посольства уряду США в Україні). Сертифікат, міжнародне стажування. 20.10.18 – 31.10.2018 р.

Публікації за тематичною спрямованістю навчальної дисципліни та в

суміжних тематичних сферах:

1. Kakhovska O., Skyba E., Popova D., Tyshchenkova I. Demythologization of the «controlled chaos» as a tool for geopolitical war: economic and sociocultural markers. Економічний часопис-XXI. 2020. # 184(7 – 8). –Р. 94 – 106. (SCOPUS) (ISSN 1728-6220 (print), 1728-6239 (online)) URL: <https://doi.org/10.21003/ea>
2. Kakhovska O., Lositska T., Kolesnikova K. Economic efficiency of investments into personnel development of enterprises. Baltic Journal of Economic Studies. 2018. Number 3. Volume 4. P. 115 – 122. (Web of Science) (ISSN 2256-0742 (print), 2256-0963 (online)). URL: <https://doi.org/10.30525/2256-0742/2018-4-3-115-122>
3. Kakhovska O. and others. Integration of the Financial Market in the EU Economic System: The Role of Artificial Intelligence. Economic Affairs, Vol. 68, No. 01. 2023. pp. 583-598. URL: <http://ndpublisher.in/admin/issues/EAv68n1z1.pdf>.
4. Каховська О.В., Спірідонова К.О., Кірнос О.В. Особливості управління дебіторською заборгованістю в умовах кризи неплатежів. Економічний простір. 2023. С. 54-58. URL: <http://prostir.pdaba.dp.ua/index.php/journal/article/view/1266>
5. Kakhovska O. Problems of intellectualization of human capital during the period of marital status. The 8th International scientific and practical conference «Scientific progress: innovations, achievements and prospects» (May 1-3, 2023) MDPC Publishing, Munich, Germany. 2023. 438 p. Pp 338-343. URL: <https://sci-conf.com.ua/viii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya->

						<p>scientific-progress-innovations-achievements-and-prospects-1-3-05-2023-myunhen-nimechchina-ahiv/.</p> <p>6. Каховська О.В., Шевченко-Кульчицька К.І., Спірідонова К.О. Проблеми та шляхи підвищення ефективності управління запасами торговельного підприємства. Бізнес Інформ. 2021. С. 191-201, URL: http://e-jnas.nbu.gov.ua/j-pdf/binf_2021_12_28.pdf.</p> <p>7. Каховська О.В., Онегіна В.М. Макроекономічне регулювання житлового будівництва шляхом реалізації інвестиційних програм. Будівельне виробництво. 2019. № 68. С.93 – 98. URL: https://doi.org/10.36750/2524-2555.68.</p>	
425056	Сазонець Ольга Миколаївна	професор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут	<p>Диплом спеціаліста, Дніпропетровська академія управління, бізнесу та права, рік закінчення: 2001, спеціальність: 050104 Фінанси, Диплом спеціаліста, Дніпропетровський Державний Університет, рік закінчення: 1986, спеціальність: прикладна математика, Диплом доктора наук ДД 007476, виданий 08.07.2009, Диплом кандидата наук КН 010806, виданий 28.06.1996, Атестат доцента ДЦ 000708, виданий 25.07.2000, Атестат професора 12ІР 006223, виданий 09.11.2010</p>	30	Вища математика	<p>1. Дніпропетровський державний університет. Спеціальність «Прикладна математика» Диплом Б-І № 601159 від 25.06.86 з відзнакою</p> <p>2. Дніпропетровська академія управління, бізнесу та права. Спеціальність «Фінанси», диплом НР №16225934 від 29.06.2001 з відзнакою.</p> <p>3. Кандидат технічних наук зі спеціальності 05.23.17 «Будівельна механіка», Диплом КН № 010806 від 28.06.96. Тема дисертації «Динаміка конструкцій з нелінійними крайовими умовами»</p> <p>4. Д.е.н. зі спеціальності 08.00.02 – світове господарство і міжнародні економічні відносини. Диплом ДД №007476 від 8.07.2009. Тема дисертації «Інформатизація світогосподарського розвитку в умовах глобалізації»</p> <p>Підвищення кваліфікації: 1. Класичний приватний університет. Запоріжжя Підвищення кваліфікації науково-</p>

педагогічних працівників.
Програма «Туризм та рекреація» за темами: «Інформаційно-комунікаційні технології в освіті», «Педагогічна майстерність», «Методологія наукових досліджень в освіті», «Основи професійної конкурентоздатності», «Інноваційні технології викладання дисциплін сфери обслуговування та туризму». Свідоцтво ПК 19278502/000103-23 4 кредити, 120 год. 11.10 2023 р.

2. Комунальний заклад вищої освіти «Рівненська медична академія» Рівненської обласної Ради, кафедра медико-профілактичних дисциплін за темами «Економіка охорони здоров'я, маркетинг медичних послуг», «Медичне волонтерство», «Курортна справа», «Лікувально-оздоровчий туризм». Свідоцтво ПК № 795, 6 кредитів, 180 год. 26.12. 2023 р.

3. Національна Академія педагогічних наук. ДЗВО «Університет менеджменту освіти». Освітньо-професійна програма «Науково-педагогічні працівники університетів, академій, інститутів». Свідоцтво СП 35930447 3044-20, 180 год./ 6кр. 18.12.2020 р.

4. Certificate of attainment in modern languages (English) level B2 ECL Athorised Exam Center. Candidate № 000349508 від 07.07.2020
Публікації за тематичною спрямованістю навчальної дисципліни та в суміжних тематичних сферах:

1. Sazonets O., Salenko A. Intellectualization of methods to improve the system of transport services. Monograph. LAP LAMBERT Academic Publishing. 2022, 97 p.

2. Sazonets O., Nykonchuk, V.,

Kozakevych, A. The influence of intellectual capital and innovations on the economic development of the world and national economy. ECONOMIC ANNALS-XXI, 190(5-6(2)), 2021, p. 23-32. <https://drive.google.com/file/d/1FkuutRW8ftj8KowaMbkRife2YU332-3h/view?usp=sharing> (SCOPUS).

3. Sazonets O., Los Z., Perevozova I., Samoilov P., Zhadanova Yu. Labor and assets optimization in the context of increasing the international information company efficiency. Naukovyi Visnyk Natsionalnoho Hirnychoho Universytetu, 2020, № 6, P. 155-162. (SCOPUS) <http://www.nvngu.in.ua/index.php/en/archive/on-the-issues/1854-2020/content-6-2020>.

4. Sazonets O., Danyliuk N., Zhemba A., Dyma O., Kachan O. The Advantages of Cooperative Game Model in Enterprises Interaction in Vertical Marketing Channels by Varying Small Values of Parameters of the Advertising Cost Response function. International Journal of Scientific & Technology Research (IJSTR), Volume 9 - Issue 3, March 2020 Edition - ISSN 2277-8616, pp. 108-113 (SCOPUS)

5. Сазонець, О., Терещук, А. Екологічна оптимізація транспортування вантажів підприємства з використанням інформаційних систем. Financial and Credit Activity Problems of Theory and Practice, 6(41), 486–493. (2022) (Web of Science).

6. Сазонець О.М. Вплив показників гостинності на індикатор економічного розвитку країни шляхом застосування методів кореляційно-регресійного аналізу. Державне управління в галузі туризму та гостинності в Україні. за ред. В.М. Торяника. Дніпро: ВВПЗ ДГУ, 2024. С. 19-30.

7. Сазонець І.Л.,

						<p>Сазонець О.М. Управління проектами та ризиками в туризмі : навч. посіб. Київ, Центр учбової літератури. 2023. 192 с.</p> <p>8. Сазонець О.М., Теребій А.А. Запровадження маркетингової цінової політики на торговому підприємстві. 30 років Незалежності: здобутки та перспективи розвитку маркетингу в Україні:/ за ред. А.О. Старостіної. Київ: Інтерсервіс, 2022. 339 с.</p> <p>9. О. Sazonets, I. Sazonets, V. Vovk. IT Companies: Trends and Outlook. Proceedings of the 2022 IX International Scientific Conference Determinantsof Regional Development, No 3, Pila 27-28, October 2022</p> <p>Сазонець О.М. Побудова інформаційної інфраструктури транспортної компанії. Транспортні системи та технології перевезень. Вип. 21. 2021. С. 29-33.</p> <p>10. Сазонець О.М. Операційна модель управління міжнародною корпорацією на основі ІТ-технологій. Теорія та практика менеджменту Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (24-26 травня 2022 року), Волинський національний університет імені Лесі Українки. 2022 р. С. 383-385.</p> <p>11. Сазонець О.М. Інформаційно-комп'ютерні технології та інновації у розвитку світової туристичної галузі. Сучасні виклики сталого розвитку бізнесу: тези виступів ІІІ Міжнар. наук.-практ. конф. Житомир : Житомирська політехніка, 2022. С. 291 – 292.</p>	
396628	Яковлева-Мельник Наталія Георгіївна	старший викладач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут	Диплом бакалавра, Національна металургійна академія України, рік	15	Товарознавство	Національна металургійна академія України, спеціальність - «Економіка підприємства», кваліфікація – магістр

закінчення:
2003,
спеціальність:
0501
Економіка і
підприємств
о, Диплом
магістра,
Національна
металургійна
академія
України, рік
закінчення:
2004,
спеціальність:
050107
Економіка
підприємства

економіки і
підприємництва
(диплом з відзнакою).
НР № 25747544 від 30
червня 2004 р.
Підвищення
кваліфікації:
1. Академії сільського
розвитку ГО «Спілка
сільського зеленого
туризму України»,
сертифікат № 312-
1604/2024, (годин: 30
год / 1 кр.) Онлайн
тренінгова програма
«Диверсифікація
сільської економіки
через мережу
громадських
консультаційних
центрі в туризму», 16-
17.04.2024 р.
2. ВНПЗ
«Дніпровський
гуманітарний
університет»,
сертифікат (30 год/1
кр). Семінар-тренінг
«Організація
волонтерської
діяльності в умовах
воєнного стану», 11-
12.04.2024 р.
3. ДВНЗ «Український
державний хіміко-
технологічний
університет»,
сертифікат (ЕГП-1311-
2024, 30 годин./ 1
кред), тренувальна
програма «Розвиток
індустрії гостинності:
тенденції
сьогодення», 14-15
березня 2024 р.
4. НУ «Запорізька
політехніка»,
сертифікат (АР
3034/1194-24, 4
години/ 0,5 кред),
вебінар «Академічна
добročесність:
виклики, проблеми та
перспективи,
06.03.2024 р.
5. Інститут Науково-
дослідний
Люблінського
науково-
технологічного парку
(м. Люблін
(Республіка Польща),
сертифікат (№ 18241,
45 год/1,5 кр),
Міжнародне
підвищення
кваліфікації (вебінар)
на тему:
«Неформальна освіта
та академічна
добročесність у
підготовці бакалаврів
та магістрів в країнах
європейського союзу
та Україні»,
22.01.2024-01.02.2024
р.
6. Київський
національний
економічний
університет

ім.В.Гетьмана, сертифікат, XI Міжнародний бізнес-форум «Наука-бізнес-освіта: стратегічне партнерство» 23.11.2023 р.

7. НУ «Запорізька політехніка», сертифікат, підсумкова конференція проекту «Диверсифікація сільського туризму через збалансованість та креативність: поширення європейського досвіду в Україні» в рамках проекту № 620720-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-MODULE, 16-17 листопада 2023 р.

8. Державний податковий університет, сертифікат (№ДПА-MANS/05/081, 12 год/ 0,4 кр), III Міжнародної науково-практичної онлайн-конференції «Соціокомунікаційна наука в парадигмі смислових трансформацій: суспільні виклики, тренди освіти і професійної діяльності» 19.05.2023 р.

9. Хортицька національна академія, м.Запоріжжя, сертифікат (№ АГ 22133718/0313723. 10 год / 0,3 кр), Міжнародна науково-практична конференція «Освітні і культурно мистецькі практики в контексті інтеграції України у міжнародний науково-інноваційний простір в умовах воєнного часу», 13-14.04.2023 р.

10. Ukrainian Engineering Pedagogics Academy Department of Automatization, Metrology and Energy-saving Technologies, м.Харків, сертифікат (6 годин/ 0,2 кр.).International scientific-practical conference «Quality, Standardization and Metrological Equipment», 16.25-26.01.2022 р.

11. SoftServe , м.Львів, сертифікат (сертифікат ТМ №2022/00679, 2 години/0,06кр). Навчальний тренінг «Сучасні платформи

для онлайн навчання», 20.10.2022 р.

12. Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти Uniceck, сертифікат (№3460, 3 год/0,1 кр). Форум академічної доброчесності., 04.10.2022 р.

13. Київський університет ім.Б.Грінченка, сертифікат (№2149/41, 6 годин/0,2 кр), Фестиваль освітнього лідерства «Clever», 24.09.2022 р.

14. «Всеосвіта», м.Київ, сертифікат (AD536231, 4 години/0,12 кр) Всеукраїнський онлайн семінар «Медіаграмотність як складова інформаційно-цифрової компетентності педагога», 25.08.2022 р.

15. Українська інженерно-педагогічна академія, м.Харків, сертифікат (6 годин/ 0,2 кр), Національний науково-практичний форум «НАУКА.ІННОВАЦІЇ. ЯКІСТЬ», 09-10.08.2022 р.

16. Вища школи Агробізнесу, (м.Ломжі, Польща), сертифікат (6 годин / 0,2 кр), International Scientific and Pedagogical Seminar «International educational cooperation as an example of professional development» within the development of lifelong learning Міжнародний науково-педагогічний онлайн-семінар «Міжнародна освітня співпраця як приклад розвитку професійної майстерності фахівця», 23.06.22 р.

17. Міністерство освіти України, Google, сертифікат (ЦІВО-1416 2 години /0,07 кр.), Онлайн-семінар «Цифрові інструменти Google для вищої освіти» 23.06.22 р.

18. «Всеосвіта», м.Київ, сертифікат (RO003542, 2 год/ 0,06 кр), Вебінар «Освіта в умовах воєнного часу:

виклики, рішення, реалізація», 15.24.05.22 р.
19. НУ «Запорізька політехніка» сертифікат підвищення кваліфікації (№555, 180 год/ 6 кр.), «Сучасні інновації у викладанні дисциплін з туризму та гостинності», 20.12.2022 р.
20. КП «Рівненський обласний госпіталь ветеранів війни» свідоцтво (№ 202106 від 11.09.2021 р.), Стажування «Організаційно-економічні, лікувально-реабілітаційні та рекреаційні основи діяльності КП «Рівненський обласний госпіталь ветеранів війни» Рівненської обласної Ради» 18.17.09-11.09.2021р.
Публікації за тематичною спрямованістю навчальної дисципліни та в суміжних тематичних сферах:
1. Sazonets I., Yakovlieva-Melnyk N., Salenko A. Conceptual foundations of the movement of innovative capital in conditions of priority development of the «green» economy. BIO Web Conf. Volume 84. International Scientific and Practical Conference «Development and Modern Problems of Aquaculture». 2024. <https://doi.org/10.1051/bioconf/20248401033>. (SCOPUS).
2. Dzhyndzhoian V., Khodak O., Yakovlieva-Melnyk N. Innovative approaches to strategic management of analytical studies and forecasting of the activities of hotel and restaurant business enterprises. XVI International Scientific-Practical Conference «Actual Problems of Improving Farming Productivity and Agroecology» (IPFA 2024) . DOI: <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202453802002>. (SCOPUS).
3. Dzhyndzhoian, V., Khodak, O., & Yakovleva-Melnyk, N. (2024). Activation of

digitization processes and introduction of innovative tools in the field of hospitality. Challenges and Issues of Modern Science, 2, 409-421.
<https://cims.fti.dp.ua/j/article/view/180>.

4. Yakovlieva-Melnyk N. Ecologization of tourism and innovation capital in the Hospitality field as components of sustainable development and Security of society in the future. International security studios: managerial, technical, legal, environmental, informative and psychological aspects. International collective monograph. Volume II. NMBU, Research and Education. 2024. ISBN 978-82-327-0549-9. P.576-600.
<https://zenodo.org/records/10838910>.

5. Яковлева-Мельник Н.Г. Досвід державного управління впровадження інноваційних технологій в туризмі та гостинності. Державне управління в галузі туризму та гостинності в Україні / за ред. В.М. Торяника. Дніпро: ВНПЗ ДГУ, 2024. С. 75-87.

6. Яковлева-Мельник Н.Г. Розширення масштабів та реалізація напрямів діяльності UNWTO. Управління розвитком туризму та гостинності на основі співпраці з міжнародними організаціями: кол. монограф. / за ред. І.Л.Сазонця. Дніпро, ВНПЗ ДГУ, 2023. С. 22-36.

7. Яковлева-Мельник Н.Г. Товарознавство: наукові та прикладні проблеми в сучасних умовах розвитку економіки. Наука. Інновації. Якість: матеріали національного науково-практичного форуму, Харків. 09-10 серпня 2022 р. Українська інженерно-педагогічна академія. Харків: УПА, 2022. 94 с. С.15-16.

8. Яковлева-Мельник Н.Г., Недавня В.

Міжнародні стандарти якості та перспективи іноземного інвестування в туристичній індустрії. Якість, стандартизація та метрологічне забезпечення: матеріали міжнародної науково-практичної конференції. Харків: УПА, 2022. С. 38-40.

9. Яковлева-Мельник Н.Г. Розширення масштабів та реалізація напрямів діяльності UNWTO. Управління розвитком туризму та гостинності на основі співпраці з міжнародними організаціями: кол. монограф. / за ред. І.Л.Сазонця. Дніпро, 2023. С. 22-36.

10. Яковлева-Мельник Н.Г. Інноваційний іноземний капітал та інновації у сфері гостинності – запорука розвитку української економіки. Sustainable Socio-Economic Development Journal. 2023. № 1. С. 13–20. DOI: [https://doi.org/10.31499/2786-7838.ssedj.2023.1\(1-2\).13-20](https://doi.org/10.31499/2786-7838.ssedj.2023.1(1-2).13-20).

11. Яковлева-Мельник Н. Г. Іноземний інноваційний капітал як фактор розвитку індустрії гостинності в умовах побудови постіндустріальної економіки в Україні. Ефективне управління розвитком індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі / за ред. В. В. Джинджояна. Дніпро: ВНПЗ ДНГ, 2022. С. 205-225.

12. Яковлева-Мельник Н. Г. Іноземний інноваційний капітал як фактор розвитку економіки України. Вісник Національного університету Львівська політехніка, Серія: Проблеми економіки та управління. Львів, 2019. Вип.7. №4(2). С.75-80. (ISSN: 2522-1639). DOI: <https://doi.org/10.23939/semi2019.04.075>.

13. Джинджоян В.В., Яковлева-Мельник Н.Г. Стандартизація в сфері гостинності, як необхідність

							сучасності і фактор залучення іноземних інвестицій.
--	--	--	--	--	--	--	---

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначено му стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
<p><i>ПРН 2. 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.</i></p> <p><i>ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>ПРН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</i></p> <p><i>ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Інженерна графіка</p>	<p>Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів.</p>	<p>Оцінювання усних відповідей та практичних робіт, тестових завдань; індивідуальна та самостійна робота.</p> <p>Тематичне оцінювання відбувається за підсумками вивчення певної теми у вигляді тестування з використанням можливостей СУДН «MOODLE».</p> <p>Підсумкове оцінювання за семестр/рік проводиться під час проведення заліку/іспиту у формі виконання контрольних завдань та тестування, а також за результатами поточного оцінювання та підсумками виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи.</p>

<p><i>ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i></p> <p><i>ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</i></p>				
<p><i>ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>ПРН 2. 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.</i></p> <p><i>ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>ПРН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</i></p> <p><i>ПРН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та</i></p>	<p>☒</p>	<p>Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі</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; практичні завдання результатів виконаних завдань та досліджень; студентські презентації та виступи на наукових заходах; залік, екзамен.</p>

обладнання,
вирішувати
питання
раціонального
використання
просторових та
матеріальних
ресурсів.
ПРН 10.
Розробляти нові
послуги
(продукцію),
використовуючи
сучасні технології
виробництва та
обслуговування
споживачів.
ПРН 12.
Здійснювати
ефективний
контроль якості
продуктів та
послуг закладів
готельного і
ресторанного
господарства.
ПРН 14.
Організовувати
роботу в закладах
готельного і
ресторанного
господарства,
відповідно до вимог
охорони праці та
протипожежної
безпеки.
ПРН 15. Розуміти
економічні процеси
та здійснювати
планування,
управління і
контроль
діяльності
суб'єктів
готельного та
ресторанного
бізнесу.
ПРН 16.
Виконувати
самостійно
завдання,
розв'язувати
задачі і проблеми,
застосовувати їх в
різних професійних
ситуаціях та
відповідати за
результати своєї
діяльності.
ПРН 18.
Презентувати
власні проекти і
розробки,
аргументувати
свої пропозиції
щодо розвитку
бізнесу.
ПРН 20. Розуміти
вимоги до
діяльності за
спеціальністю,
зумовлені
необхідністю
забезпечення
сталого розвитку
України, її
зміцнення як
демократичної,
соціальної, правової
держави.
ПРН 22. Зберігати

<p>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. ПРН 24. Використовувати різноманітні інформаційні джерела для повного та всебічного аналізу управлінських, економічних та технологічних процесів готельно-ресторанної справи. ПРН 25. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. Толерантно ставитися до осіб, що мають інші соціокультурні, гендерно-вікові відмінності, осіб з інвалідністю. ПРН 26. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати професійної діяльності відповідно до чинних законодавчих, нормативно-правових актів щодо забезпечення діяльності закладів гостинності, відпочинку й оздоровлення.</p>				
<p>ПРН 2. 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. ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і</p>	<p>☒</p>	<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. Тематичне оцінювання відбувається за підсумками вивчення певної теми у вигляді тестування з використанням можливостей СУДН «MOODLE». Підсумкове оцінювання за семестр/рік проводиться під час проведення заліку/іспиту у формі виконання контрольних завдань та тестування, а також за результатами поточного оцінювання та підсумками виконання завдань самостійної та</p>

технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 6.

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

ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 16.

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

ПРН 17.

Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 18.

Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

ПРН 20. Розуміти

вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

ПРН 25. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.

індивідуальної роботи.

<p>Толерантно ставитися до осіб, що мають інші соціокультурні, гендерно-вікові відмінності, осіб з інвалідністю.</p>				
<p>ПРН 2. 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. ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для</p>	<p>☒</p>	<p>Громадське будівництво, інженерне обладнання будівель в готельно-ресторанному господарстві</p>	<p>Лекції, презентації, проблемні і інтерактивні, складання графічних схем, стандартизовані тести; аналітичні звіти, реферати, розрахункові роботи</p>	<p>Поточний контроль (опитування, тестування, експрес-контроль, контроль засвоєння навчального матеріалу, запланованого на самостійне опрацювання); залік. Тематичне оцінювання відбувається за підсумками вивчення певної теми у вигляді тестування з використанням можливостей СУДН «MOODLE». Підсумкове оцінювання за семестр/рік проводиться під час проведення заліку/іспиту у формі виконання контрольних завдань та тестування, а також за результатами поточного оцінювання та підсумками виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи.</p>

<p>організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p><i>ПРН 14.</i> Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p> <p><i>ПРН 16.</i> Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p><i>ПРН 18.</i> Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p><i>ПРН 24.</i> Використовувати різноманітні інформаційні джерела для повного та всебічного аналізу управлінських, економічних та технологічних процесів готельно-ресторанної справи.</p> <p><i>ПРН 25.</i> Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. Толерантно ставитися до осіб, що мають інші соціокультурні, гендерно-вікові відмінності, осіб з інвалідністю.</p>				
<p><i>ПРН 2.</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.</p> <p><i>ПРН 4.</i> Аналізувати</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Організація готельного господарства</p>	<p>Словесні (монологічні, діалогові:); наочні (ілюстрація, демонстрація), практичні. Метод формування пізнавального інтересу (навчальна дискусія, створення ситуацій, кейсів). Метод евристичних запитань. Методи активізації слухачів (дискусія, диспут, ділова гра, моделювання). Методи проблемного навчання (аналіз подій, дослідження ситуацій). Методи спонування до творчого пошуку (дидактичні</p>	<p>Усне опитування, перевірка виконання практичних завдань; залк, курсова робота, екзамен. Поточний контроль:(експрес-контроль знань, тестування, опитування, виступи, аналітичні звіти, розрахунково-графічні роботи, презентації результатів виконаних завдань та досліджень; розв'язання задач; розв'язання ситуаційних завдань, оцінювання результатів есе; студентські презентації та виступи на наукових заходах самостійна</p>

сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.
ПРН 25. Проявляти повагу до індивідуального і

ігри, рольове моделювання виробничих ситуацій тощо).
Методи загальної логіки: аналізу, синтезу, узагальнення, порівняння, абстрагування. Методи ознайомлення з досвідом роботи інших суб'єктів (обмін досвідом, стажування, практика, експеримент, інтерв'ю).
Методи самостійної роботи (наукові і курсові роботи, доповідь на конференції тощо).

(індивідуальна) робота), курсова робота.
Тематичне оцінювання відбувається за підсумками вивчення певної теми у вигляді тестування з використанням можливостей СУДН «MOODLE».
Підсумкове оцінювання за семестр/рік проводиться під час проведення заліку/іспиту у формі виконання контрольних завдань та тестування, а також за результатами поточного оцінювання та підсумками виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи.

<p>культурного різноманіття. Толерантно ставитися до осіб, що мають інші соціокультурні, гендерно-вікові відмінності, осіб з інвалідністю. ПРН 26. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати професійної діяльності відповідно до чинних законодавчих, нормативно-правових актів щодо забезпечення діяльності закладів гостинності, відпочинку й оздоровлення.</p>				
<p>ПРН 2. 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. ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і</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; розв'язання задач, індивідуальна та самостійна робота. Тематичне оцінювання відбувається за підсумками вивчення певної теми у вигляді тестування з використанням можливостей СУДН «MOODLE». Підсумкове оцінювання за семестр/рік проводиться під час проведення заліку/іспиту у формі виконання контрольних завдань та тестування, а також за результатами поточного оцінювання та підсумками виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи.</p>

сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

ПРН 23. Складати та узгоджувати план власного дослідження і самостійно збирати матеріали за визначеними джерелами.

ПРН 24. Використовувати різноманітні інформаційні джерела для повного та всебічного аналізу управлінських, економічних та технологічних процесів готельно-ресторанної справи.

ПРН 25. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.

<p>Толерантно ставитися до осіб, що мають інші соціокультурні, гендерно-вікові відмінності, осіб з інвалідністю. ПРН 26. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати професійної діяльності відповідно до чинних законодавчих, нормативно-правових актів щодо забезпечення діяльності закладів гостинності, відпочинку й оздоровлення.</p>				
<p>ПРН 2. 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. ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання</p>	<p>☒</p>	<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; розв'язання задач, індивідуальна та самостійна робота. Тематичне оцінювання відбувається за підсумками вивчення певної теми у вигляді тестування з використанням можливостей СУДН «MOODLE». Підсумкове оцінювання за семестр/рік проводиться під час проведення заліку/іспиту у формі виконання контрольних завдань та тестування, а також за результатами поточного оцінювання та підсумками виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи.</p>

стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 16.

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

ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

ПРН 23. Складати та узгоджувати план власного дослідження і самостійно збирати матеріали за визначеними джерелами.

ПРН 24.

Використовувати різноманітні інформаційні джерела для повного та всебічного аналізу управлінських, економічних та технологічних процесів готельно-ресторанної справи.

ПРН 25. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. Толерантно ставитися до осіб, що мають інші

<p>соціокультурні, гендерно-вікові відмінності, осіб з інвалідністю. ПРН 26. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати професійної діяльності відповідно до чинних законодавчих, нормативно-правових актів щодо забезпечення діяльності закладів гостинності, відпочинку й оздоровлення.</p>				
<p>ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 2. 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. ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. ПРН 12. Здійснювати ефективний</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Основи фізіології та гігієни харчування</p>	<p>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.</p>	<p>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; екзамен</p>

<p>контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості. ПРН 25. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. Толерантно ставитися до осіб, що мають інші соціокультурні, гендерно-вікові відмінності, осіб з інвалідністю.</p>				
<p>ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 2. 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. ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи</p>	<p>☒</p>	<p>Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства</p>	<p>Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, аналітичне, розрахункове завдання.</p>	<p>Поточне опитування; тестування; оцінювання розрахункових та проектних завдань. Тематичне оцінювання відбувається за підсумками вивчення певної теми у вигляді тестування з використанням можливостей СУДН «MOODLE». Підсумкове оцінювання за семестр/рік проводиться під час проведення заліку/іспиту у формі виконання контрольних завдань та тестування, а також за результатами поточного оцінювання та підсумками виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи.</p>

суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН 7. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
ПРН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
ПРН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.
ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної,

<p>соціальної, правової держави. <i>ПРН 25. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. Толерантно ставитися до осіб, що мають інші соціокультурні, гендерно-вікові відмінності, осіб з інвалідністю.</i> <i>ПРН 26. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати професійної діяльності відповідно до чинних законодавчих, нормативно-правових актів щодо забезпечення діяльності закладів гостинності, відпочинку й оздоровлення.</i></p>				
<p><i>ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i> <i>ПРН 2. 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.</i> <i>ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i> <i>ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Організація ресторанного господарства</p>	<p>Словесні, наочні, практичні. Метод формування пізнавального інтересу (навчальна дискусія, створення ситуацій, кейсів). Метод евристичних запитань. Методи активізації слухачів (дискусія, диспут, ділова гра, моделювання). Методи проблемного навчання (аналіз подій, дослідження ситуацій). Методи спонукання до творчого пошуку (дидактичні ігри, рольове моделювання виробничих ситуацій тощо). Методи загальної логіки: аналізу, синтезу, узагальнення, порівняння, абстрагування. Методи ознайомлення з досвідом роботи інших суб'єктів (обмін досвідом, експеримент, інтерв'ю тощо). Інтерактивні методи: діалог, групова дискусія, розбір і аналіз професійних ситуацій). Методи самостійної роботи (курсіві роботи, доповідь на конференції тощо).</p>	<p>Поточний контроль:(експрес-контроль знань, тестування, опитування, виступи, аналітичні звіти, розрахунково-графічні роботи, презентації результатів виконаних завдань та досліджень; розв'язання задач; розв'язання ситуаційних завдань, оцінювання результатів есе; студентські презентації та виступи на наукових заходах самостійна (індивідуальна) робота); курсова робота. Тематичне оцінювання відбувається за підсумками вивчення певної теми у вигляді тестування з використанням можливостей СУДН «MOODLE». Підсумкове оцінювання за семестр/рік проводиться під час проведення заліку/іспиту у формі виконання контрольних завдань та тестування, а також за результатами поточного оцінювання та підсумками виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи.</p>

ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

ПРН 24. Використовувати різноманітні інформаційні джерела для повного та всебічного аналізу управлінських, економічних та технологічних процесів готельно-ресторанної справи.

ПРН 25. Проявляти

<p>повагу до індивідуального і культурного різноманіття. Толерантно ставитися до осіб, що мають інші соціокультурні, гендерно-вікові відмінності, осіб з інвалідністю. ПРН 26. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати професійної діяльності відповідно до чинних законодавчих, нормативно-правових актів щодо забезпечення діяльності закладів гостинності, відпочинку й оздоровлення.</p>				
<p>ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 2. 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. ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних</p>	<p>☒</p>	<p>Технології продукції ресторанного господарства</p>	<p>Словесні, наочні, практичні, лабораторні. стандартизовані тести; організація спілкування, роз'яснення. Інтерактивні методи: (діалог, групова дискусія, розбір і аналіз професійних ситуацій). Лабораторні роботи (майстер-класи, workshop: 1.Визначення смакового дальтонізму., 2. Визначення індивідуальних порогів смакової чутливості. 3.Дегустація гарячого напою на основі різноманітних видів води.)</p>	<p>Поточне опитування; тестування; презентації результатів виконаних завдань та досліджень. Тематичне оцінювання відбувається за підсумками вивчення певної теми у вигляді тестування з використанням можливостей СУДН «MOODLE». Підсумкове оцінювання за семестр/рік проводиться під час проведення заліку/іспиту у формі виконання контрольних завдань та тестування, а також за результатами поточного оцінювання та підсумками виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи.</p>

послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
ПРН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.
ПРН 23. Складати

<p>та узгоджувати план власного дослідження і самостійно збирати матеріали за визначеними джерелами. ПРН 24. Використовувати різноманітні інформаційні джерела для повного та всебічного аналізу управлінських, економічних та технологічних процесів готельно-ресторанної справи. ПРН 25. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. Толерантно ставитися до осіб, що мають інші соціокультурні, гендерно-вікові відмінності, осіб з інвалідністю. ПРН 26. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати професійної діяльності відповідно до чинних законодавчих, нормативно-правових актів щодо забезпечення діяльності закладів гостинності, відпочинку й оздоровлення.</p>				
<p>ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 2. 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>	<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; екзамен.</p>

суміжних наук.
ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
ПРН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
ПРН 18. Презентувати власні проекти і

<p>розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p>				
<p>ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 2. 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. ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. ПРН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p>	<p>☒</p>	<p>Устаткування закладів готельно-ресторанної справи</p>	<p>Лекція в процесі якої розкривається сутність теми, зміст понять; розповідь під час викладення навчального матеріалу; бесіда дискусія з метою обміну думками між здобувачами, викладачем та здобувачами; ілюстрування викладеного матеріалу; виконання практичних робіт.</p>	<p>Усне опитування під час семінарських занять; тестові завдання з тем навчальної дисципліни; індивідуальні завдання, тематичні письмові самостійні роботи у формі рефератів. Тематичне оцінювання відбувається за підсумками вивчення певної теми у вигляді тестування з використанням можливостей СУДН «MOODLE». Підсумкове оцінювання за семестр/рік проводиться під час проведення заліку/іспиту у формі виконання контрольних завдань та тестування, а також за результатами поточного оцінювання та підсумками виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи.</p>

<p><i>ПРН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</i></p> <p><i>ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i></p> <p><i>ПРН 24. Використовувати різноманітні інформаційні джерела для повного та всебічного аналізу управлінських, економічних та технологічних процесів готельно-ресторанної справи.</i></p> <p><i>ПРН 26. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати професійної діяльності відповідно до чинних законодавчих, нормативно-правових актів щодо забезпечення діяльності закладів гостинності, відпочинку й оздоровлення.</i></p>				
<p><i>ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>ПРН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку</i></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. Тематичне оцінювання відбувається за підсумками вивчення певної теми у вигляді тестування з використанням можливостей СУДН «MOODLE».</p> <p>Підсумкове оцінювання за семестр/рік проводиться під час проведення заліку/іспиту у формі виконання контрольних завдань та тестування, а також за результатами поточного оцінювання та підсумками виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи.</p>

<p>готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. <i>ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i> <i>ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</i> <i>ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i> <i>ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i> <i>ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</i> <i>ПРН 26. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати професійної діяльності відповідно до чинних законодавчих, нормативно-правових актів щодо забезпечення діяльності закладів гостинності, відпочинку й оздоровлення.</i></p>				
<p><i>ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</i> <i>ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу</p>	<p>Пояснення, бесіда, лекція, ілюстрація, практична, самостійна та індивідуальна робота, розв'язання проблемних ситуацій. Дискусійні методи: дискусії, презентації, обговорення провокативних тверджень; пошукові методи: опитування працівників готелів та ресторанів. Методи аналізу та рефлексії: порівняльний (порівняння</p>	<p>Поточне опитування; тестування; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; практичні завдання: розв'язання задач, розв'язання ситуаційних завдань ігрові вправи з комунікації, складання роздумів-есе на певну тематику, участь у полілогах. Тематичне оцінювання відбувається за підсумками</p>

ресторанного бізнесу.
ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
ПРН 23. Складати та узгоджувати план власного дослідження і самостійно збирати матеріали за визначеними джерелами.
ПРН 24. Використовувати різноманітні інформаційні джерела для повного та всебічного аналізу управлінських, економічних та технологічних процесів готельно-ресторанної справи.
ПРН 25. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. Толерантно ставитися до осіб, що мають інші соціокультурні, гендерно-вікові відмінності, осіб з інвалідністю.
ПРН 26. Приймати обґрунтовані

концепцій різних готелів, обсягу послуг, які вони надають тощо), спостереження (за роботою різних служб готелів).
Проблемні методи: аналіз подій, розв'язання конфліктних ситуацій.
Пошуково-творчі методи: кейс-метод, аналіз ситуацій спроб із проблем професійної діяльності.
Інтерактивні методи: дискусійні (діалог, групові дискусія, розбір і аналіз професійних ситуацій).

вивчення певної теми у вигляді тестування з використанням можливостей СУДН «MOODLE».
Підсумкове оцінювання за семестр/рік проводиться під час проведення заліку/іспиту у формі виконання контрольних завдань та тестування, а також за результатами поточного оцінювання та підсумками виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи.

<p>рішення та нести відповідальність за результати професійної діяльності відповідно до чинних законодавчих, нормативно-правових актів щодо забезпечення діяльності закладів гостинності, відпочинку й оздоровлення.</p>				
<p><i>ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. ПРН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг. ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. ПРН 15. Розуміти економічні процеси</i></p>	<p>☒</p>	<p>Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу</p>	<p>Словесні (монологічні: пояснення, лекція; діалогові: бесіда, семінар, диспут, дискусія); наочні (ілюстрація, демонстрація), практичні (творчі завдання, самостійна робота, кейси, розрахункові роботи, ситуаційні завдання). Методи проблемного навчання (аналіз подій, дослідження ситуацій; імітаційні методи (дидактичні ігри, рольове моделювання ситуацій); методи активізації слухачів (дискусія, диспут, ділова гра, моделювання, «мозковий штурм»). Методи інтелектуальної колективної діяльності. Інтерактивні методи: (діалог, групова дискусія, розбір і аналіз професійних ситуацій).</p>	<p>Поточний контроль:(експрес-контроль знань, тестування, опитування, виступи, аналітичні звіти, розрахунково-графічні роботи, презентації результатів виконаних завдань та досліджень; розв'язання задач; розв'язання ситуаційних завдань, самостійна (індивідуальна) робота). Тематичне оцінювання відбувається за підсумками вивчення певної теми у вигляді тестування з використанням можливостей СУДН «MOODLE». Підсумкове оцінювання за семестр/рік проводиться під час проведення заліку/іспиту у формі виконання контрольних завдань та тестування, а також за результатами поточного оцінювання та підсумками виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи.</p>

<p>та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості. ПРН 25. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. Толерантно ставитися до осіб, що мають інші соціокультурні, гендерно-вікові відмінності, осіб з інвалідністю. ПРН 26. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати професійної діяльності відповідно до чинних законодавчих, нормативно-правових актів щодо забезпечення діяльності закладів гостинності, відпочинку й оздоровлення.</p>				
---	--	--	--	--

<p>Програмні результати навчання (ПРН) ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 2. 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. ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. ПРН 8. Застосовувати навички продуктивного</p>	<p>☒</p>	<p>Барна справа</p>	<p>Пояснення, бесіда, лекція, ілюстрація, практична, робота, лабораторна робота. Словесний, наочний, практичний, пояснювально-демонстраційний, репродуктивний, дослідницький, метод проблемного викладання методи ознайомлення з досвідом роботи інших суб'єктів, методи проблемного навчання (аналіз подій, дослідження ситуацій);) методи спонукання до творчого пошуку (дидактичні ігри, рольове моделювання виробничих ситуацій тощо); методи активізації слухачів (дискусія, диспут, ділова гра, моделювання).</p>	<p>Усний та письмовий контроль, тестування, виконання практичних завдань; розв'язання ситуаційних завдань, самостійна (індивідуальна) робота). Тематичне оцінювання відбувається за підсумками вивчення певної теми у вигляді тестування з використанням можливостей СУДН «MOODLE». Підсумкове оцінювання за семестр/рік проводиться під час проведення заліку/іспиту у формі виконання контрольних завдань та тестування, а також за результатами поточного оцінювання та підсумками виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи.</p>
---	----------	---------------------	---	---

<p>спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг. <i>ПРН 11.</i> Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. <i>ПРН 16.</i> Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. <i>ПРН 18.</i> Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. <i>ПРН 19.</i> Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості. <i>ПРН 20.</i> Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. <i>ПРН 25.</i> Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. Толерантно ставитися до осіб, що мають інші соціокультурні, гендерно-вікові відмінності, осіб з інвалідністю.</p>				
<p><i>ПРН 1.</i> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Курортна справа</p>	<p>Словесні (монологічні: пояснення, лекція; діалогові: бесіда, семінар, диспут, дискусія); наочні (ілюстрація, демонстрація), практичні (творчі завдання, самостійна робота, кейси). Метод формування пізнавального інтересу (навчальна дискусія, створення ситуацій, кейсів). Метод евристичних</p>	<p>Поточний контроль:(експрес-контроль знань, тестування, опитування, виступи, аналітичні звіти, розрахунково-графічні роботи, презентації результатів виконаних завдань та досліджень; розв'язання ситуаційних завдань, самостійна (індивідуальна) робота), курсова робота.</p>

<p>готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 2. 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. ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p>			<p>запитань. Методи загальної логіки: аналізу, синтезу, узагальнення, порівняння, абстрагування. Інтерактивні методи: діалог, групова дискусія, розбір і аналіз професійних ситуацій). Методи ознайомлення з досвідом роботи інших суб'єктів. Методи самостійної роботи (курсів роботи, доповідь на конференції тощо).</p>	<p>Тематичне оцінювання відбувається за підсумками вивчення певної теми у вигляді тестування з використанням можливостей СУДН «MOODLE». Підсумкове оцінювання за семестр/рік проводиться під час проведення заліку/іспиту у формі виконання контрольних завдань та тестування, а також за результатами поточного оцінювання та підсумками виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи.</p>
--	--	--	--	---

<p><i>ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i></p> <p><i>ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</i></p> <p><i>ПРН 24. Використовувати різноманітні інформаційні джерела для повного та всебічного аналізу управлінських, економічних та технологічних процесів готельно-ресторанної справи.</i></p> <p><i>ПРН 26. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати професійної діяльності відповідно до чинних законодавчих, нормативно-правових актів щодо забезпечення діяльності закладів гостинності, відпочинку й оздоровлення.</i></p>				
<p><i>ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Організація інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі</p>	<p>Пояснення, розповідь, лекція, бесіда; ілюстрування, демонстрування, самостійне</p>	<p>Поточне опитування; тестування та опитування; презентації результатів виконаних завдань та</p>

основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН 2. 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.
ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

спостереження, вирішення проблем, виконання вправ, розвиток умінь і навичок. Інтерактивні методи: (діалог, групова дискусія, розбір і аналіз професійних ситуацій).

досліджень; студентські презентації та виступи на наукових заходах. Тематичне оцінювання відбувається за підсумками вивчення певної теми у вигляді тестування з використанням можливостей СУДН «MOODLE». Підсумкове оцінювання за семестр/рік проводиться під час проведення заліку/іспиту у формі виконання контрольних завдань та тестування, а також за результатами поточного оцінювання та підсумками виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи.

<p><i>ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i></p> <p><i>ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</i></p> <p><i>ПРН 24. Використовувати різноманітні інформаційні джерела для повного та всебічного аналізу управлінських, економічних та технологічних процесів готельно-ресторанної справи.</i></p> <p><i>ПРН 25. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. Толерантно ставитися до осіб, що мають інші соціокультурні, гендерно-вікові відмінності, осіб з інвалідністю.</i></p>				
<p><i>ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>ПРН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному бізнесі</p>	<p>Словесні (монологічні, діалогові:); наочні (ілюстрація, демонстрація), практичні. Метод формування пізнавального інтересу (навчальна дискусія, створення ситуацій, кейсів). Метод евристичних запитань. Методи активізації слухачів (дискусія, диспут, ділова гра, моделювання). Методи проблемного навчання (аналіз подій, дослідження ситуацій). Методи спонукання до творчого пошуку (дидактичні ігри, рольове моделювання виробничих ситуацій тощо). Методи загальної логіки:</p>	<p>Поточний контроль:(експрес-контроль знань, тестування, опитування, виступи, аналітичні звіти, розрахунково-графічні роботи, презентації результатів виконаних завдань та досліджень; розв'язання задач; розв'язання ситуаційних завдань, самостійна (індивідуальна) робота). Тематичне оцінювання відбувається за підсумками вивчення певної теми у вигляді тестування з використанням можливостей СУДН «MOODLE». Підсумкове оцінювання за</p>

готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
ПРН 4.
Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН 7.
Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
ПРН 8.
Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.
ПРН 9.
Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
ПРН 12.
Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
ПРН 14.
Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та

аналізу, синтезу, узагальнення, порівняння, абстрагування. Інтерактивні методи: (діалог, групова дискусія, розбір і аналіз професійних ситуацій). Методи ознайомлення з досвідом роботи інших суб'єктів (обмін досвідом, стажування, практика, експеримент, інтерв'ю).

семестр/рік проводиться під час проведення заліку/іспиту у формі виконання контрольних завдань та тестування, а також за результатами поточного оцінювання та підсумками виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи

<p>протипожежної безпеки. <i>ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i> <i>ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i> <i>ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</i></p>				
<p><i>ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i> <i>ПРН 2. 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.</i> <i>ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i> <i>ПРН 7. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання</i></p>	<p style="text-align: center;">☒</p>	<p>Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі</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; практичні завдання результатів виконаних завдань та досліджень; студентські презентації та виступи на наукових заходах; залік, екзамен.</p>

сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 9.

Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН 10.

Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН 12.

Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН 14.

Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 16.

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

ПРН 18.

Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

ПРН 20. Розуміти вимоги до

<p>діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. ПРН 22. 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. ПРН 24. Використовувати різноманітні інформаційні джерела для повного та всебічного аналізу управлінських, економічних та технологічних процесів готельно-ресторанної справи. ПРН 25. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. Толерантно ставитися до осіб, що мають інші соціокультурні, гендерно-вікові відмінності, осіб з інвалідністю. ПРН 26. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати професійної діяльності відповідно до чинних законодавчих, нормативно-правових актів щодо забезпечення діяльності закладів гостинності, відпочинку й оздоровлення.</p>				
<p>ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів</p>	<p>☒</p>	<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; залік</p>

готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН 2. 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.
ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та

вiдповiдати за результати своєї дiяльностi.

ПРН 17.

Аргументовано вiдстоювати свої погляди у розв'язаннi професiйних завдань при органiзацiї ефективних комунiкацiй зi споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бiзнесу.

ПРН 19. Дiяти у вiдповiдностi з принципами соцiальної вiдповiдальностi та громадянської свiдомостi.

ПРН 20. Розумiти вимоги до дiяльностi за спецiальностю, зумовленi необхідностю забезпечення сталого розвитку України, її змiцнення як демократичної, соцiальної, правової держави.

ПРН 21. Розумiти i реалiзувати свої права i обов'язки як члена суспiльства, усвiдомлювати цiнностi вiЛЬНОГО демократичного суспiльства, верховенства права, прав i свобод людини i громадянина в Україні.

ПРН 24.

Використовувати рiзноманiтнi iнформацiйнi джерела для повного та всебiчного аналізу управлiнських, економiчних та технологiчних процесiв готельно-ресторанної справи.

ПРН 25. Проявляти повагу до iндивiдуального i культурного рiзноманiття.

Толерантно ставитися до осiб, що мають iншi соцiокультурнi, гендерно-вiковi вiдмiнностi, осiб з iнвалiдностю.

ПРН26. Приймаати обгрунтованi рiшення та нести вiдповiдальность за результати

<p>професійної діяльності відповідно до чинних законодавчих, нормативно-правових актів щодо забезпечення діяльності закладів гостинності, відпочинку й оздоровлення</p>				
<p>ПРН 2. 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. ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. ПРН 24. Використовувати різноманітні інформаційні джерела для повного та всебічного аналізу управлінських, економічних та технологічних процесів готельно-ресторанної справи. ПРН 25. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. Толерантно ставитися до осіб, що мають інші соціокультурні, гендерно-вікові відмінності, осіб з інвалідністю. ПРН 26. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати професійної діяльності відповідно до</p>	<p>☒</p>	<p>Переддипломна практика</p>	<p>Пояснення, бесіда, самостійна робота.</p>	<p>Перевірка робіт; диф. залік.</p>

<p>чинних законодавчих, нормативно-правових актів щодо забезпечення діяльності закладів гостинності, відпочинку й оздоровлення</p>				
<p><i>ПРН 2. 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.</i> <i>ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i> <i>ПРН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</i> <i>ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</i> <i>ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i> <i>ПРН 23. Складати та узгоджувати план власного дослідження і самостійно збирати матеріали за визначеними джерелами.</i></p>	<p>☒</p>	<p>Товарознавство</p>	<p>Пояснення, бесіда, лекція, ілюстрація, практична, самостійна та індивідуальна робота, розв'язання проблемних ситуацій. Інтерактивні методи: (діалог, групова дискусія, розбір і аналіз професійних ситуацій, платформа learningapps.org).</p>	<p>Поточне опитування; тестування; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів індивідуальних робіт та курсової роботи; студентські презентації та виступи на наукових заходах. Тематичне оцінювання відбувається за підсумками вивчення певної теми у вигляді тестування з використанням можливостей СУДН «MOODLE». Підсумкове оцінювання за семестр/рік проводиться під час проведення заліку/іспиту у формі виконання контрольних завдань та тестування, а також за результатами поточного оцінювання та підсумками виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи.</p>

<p><i>ПРН 24. Використовувати різноманітні інформаційні джерела для повного та всебічного аналізу управлінських, економічних та технологічних процесів готельно-ресторанної справи.</i></p> <p><i>ПРН 25. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. Толерантно ставитися до осіб, що мають інші соціокультурні, гендерно-вікові відмінності, осіб з інвалідністю.</i></p> <p><i>ПРН 26. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати професійної діяльності відповідно до чинних законодавчих, нормативно-правових актів щодо забезпечення діяльності закладів гостинності, відпочинку й оздоровлення.</i></p>				
<p><i>ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>ПРН 2. 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.</i></p> <p><i>ПРН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Підготовка кваліфікаційної роботи</p>	<p>Пояснення, бесіда, самостійна робота.</p>	<p>Перевірка робіт; диф. залік.</p>

ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

ПРН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної

<p>відповідальності та громадянської свідомості. <i>ПРН 23. Складати та узгоджувати план власного дослідження і самостійно збирати матеріали за визначеними джерелами.</i> <i>ПРН 24. Використовувати різноманітні інформаційні джерела для повного та всебічного аналізу управлінських, економічних та технологічних процесів готельно-ресторанної справи.</i> <i>ПРН 25. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. Толерантно ставитися до осіб, що мають інші соціокультурні, гендерно-вікові відмінності, осіб з інвалідністю.</i> <i>ПРН 26. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати професійної діяльності відповідно до чинних законодавчих, нормативно-правових актів щодо забезпечення діяльності закладів гостинності, відпочинку й оздоровлення</i></p>				
<p><i>ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i> <i>ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Філософія	<p>Словесні (монологічні: пояснення, лекція; діалогові: бесіда, семінар, диспут, дискусія); наочні (ілюстрація, демонстрація), практичні (творчі завдання, самостійна робота, кейси). Метод формування пізнавального інтересу (навчальна дискусія, створення ситуацій, кейсів). Метод евристичних запитань. Методи загальної логіки: аналізу, синтезу, узагальнення, порівняння, абстрагування.</p>	<p>Поточне опитування; тестування; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; ведення конспекту; складання роздумів-есе на певну тематику, студентські презентації та виступи на науково-практичних заходах. Тематичне оцінювання відбувається за підсумками вивчення певної теми у вигляді тестування з використанням можливостей СУДН «MOODLE». Підсумкове оцінювання за семестр/рік проводиться під час проведення заліку/іспиту у формі виконання контрольних завдань та тестування, а також за результатами поточного оцінювання та підсумками виконання</p>

<p>бізнесу. <i>ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</i> <i>ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</i> <i>ПРН 22. 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.</i> <i>ПРН 25. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. Толерантно ставитися до осіб, що мають інші соціокультурні, гендерно-вікові відмінності, осіб з інвалідністю.</i></p>				<p>завдань самостійної та індивідуальної роботи.</p>
<p><i>ПРН 2. 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.</i> <i>ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i> <i>ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Безпека життєдіяльності</p>	<p>Пояснення, лекції, організація тренування, організація спілкування, ознайомлення, осмислення, вирішення проблем, виконання вправ, розвиток умінь і навичок.</p>	<p>Поточне опитування; тестування та опитування; презентації результатів виконаних завдань; студентські презентації та виступи на наукових заходах; семінарські заняття; залік. Тематичне оцінювання відбувається за підсумками вивчення певної теми у вигляді тестування з використанням можливостей СУДН «MOODLE». Підсумкове оцінювання за семестр/рік проводиться під час проведення заліку/іспиту у формі виконання контрольних завдань та тестування, а також за результатами поточного оцінювання та підсумками виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи.</p>

<p><i>протипожежної безпеки. ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. ПРН 22. 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. ПРН 25. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. Толерантно ставитися до осіб, що мають інші соціокультурні, гендерно-вікові відмінності, осіб з інвалідністю.</i></p>				
<p><i>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. ПРН5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Інформаційні системи та технології</p>	<p>Пояснення, інструктаж, розповідь, лекція, бесіда; ілюстрування, демонстрування, практичні роботи; складання графічних схем і таблиць, аналітичні звіти; розрахункові роботи</p>	<p>Поточне опитування; залікове модульне тестування та опитування; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів комплексно-практичного індивідуального завдання; студентські презентації та виступи на наукових заходах; залік.</p>

<p>та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. ПРН7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. ПРН11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. ПРН18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. ПРН24. Використовувати різноманітні інформаційні джерела для повного та всебічного аналізу управлінських, економічних та технологічних процесів готельно-ресторанної справи</p>				
<p>ПРН 1. 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</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Іноземна мова професійного спрямування</p>	<p>Пояснення, розповідь, бесіда, лекції, 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); залік, екзамен.</p>

послуг, а також суміжних наук.
ПРН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

ПРН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки

ПРН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

ПРН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової

<p>активності для ведення здорового способу життя.</p> <p><i>ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>ПРН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</i></p> <p><i>ПРН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки</i></p> <p><i>ПРН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</i></p> <p><i>ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i></p> <p><i>ПРН17. Аргументовано</i></p>	<p style="text-align: center;">☒</p>	<p>Іноземна мова професійного спрямування</p>	<p>Пояснення, розповідь, бесіда, лекції, 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); залік, екзамен.</p>
---	--------------------------------------	---	---	---

<p>відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p> <p>ПРН 22. 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>ПРН 1. 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>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.</p> <p>ПРН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>ПРН 7. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та</p>	<p>☒</p>	<p>Іноземна мова професійного спрямування</p>	<p>Пояснення, розповідь, бесіда, лекції, робота з науковою літературою, словником, ділові ігри, рольові ігри.</p>	<p>ПРН 1. 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>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.</p> <p>ПРН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>ПРН 7. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки</p> <p>ПРН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</p> <p>ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за</p>

<p>ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки ПРН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг. ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. ПРН17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості. ПРН 22. 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>результати своєї діяльності. ПРН17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості. ПРН 22. 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>ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів</p>	<p>☒</p>	<p>Іноземна мова професійного спрямування</p>	<p>Пояснення, розповідь, бесіда, лекції, 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); залік, екзамен.</p>

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.
ПРН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.
ПРН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки
ПРН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.
ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
ПРН17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН 19. Діяти у відповідності з

<p>принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості. <i>ПРН 22. 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.</i></p>				
<p><i>ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i> <i>ПРН 2. 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.</i> <i>ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</i> <i>ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i> <i>ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</i> <i>ПРН 7. Організовувати процес</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Ознайомча практика</p>	<p>Пояснення, бесіда, самостійна робота.</p>	<p>Перевірка робіт; диф. залік.</p>

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

ПРН 12.

Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 16.

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

ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

ПРН 21. 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.

ПРН 25. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.

Толерантно ставитися до осіб, що мають інші соціокультурні, гендерно-вікові відмінності, осіб з інвалідністю.

ПРН 26. Приймати обґрунтовані рішення та нести

<p>відповідальність за результати професійної діяльності відповідно до чинних законодавчих, нормативно-правових актів щодо забезпечення діяльності закладів гостинності, відпочинку й оздоровлення.</p>				
<p>ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості. ПРН 22. 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>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Фізичне виховання</p>	<p>Пояснення, інструктаж, розповідь, лекція, бесіда; демонстрування, організація тренування, організація спілкування, пояснення, виконання вправ, контрольні нормативи з фізичної підготовки</p>	<p>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; залік.</p>
<p>ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ПРН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг. ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. ПРН 17. 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>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; залік.</p>

<p><i>ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</i></p> <p><i>ПРН 22. 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.</i></p>				
<p><i>ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>ПРН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</i></p> <p><i>ПРН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</i></p> <p><i>ПРН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</i></p> <p><i>ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Українська мова професійного спрямування</p>	<p>Пояснення, бесіда, лекція, робота з науковою літературою, словником</p>	<p>Поточний контроль (перевірка монологічного та діалогічного мовлення, усного та письмового перекладу, написання самостійних і контрольних робіт, виконання тестових завдань); залік.</p>

<p>діяльності. <i>ПРН 17.</i> Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. <i>ПРН 18.</i> Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. <i>ПРН 23.</i> Складати та узгоджувати план власного дослідження і самостійно збирати матеріали за визначеними джерелами.</p>				
<p><i>ПРН 1.</i> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. <i>ПРН 4.</i> Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. <i>ПРН 8.</i> Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг. <i>ПРН 13.</i> Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. <i>ПРН 16.</i> Виконувати</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Право (Правознавство)</p>	<p>Словесні (монологічні): пояснення, лекція; діалогові: бесіда, семінар, диспут, дискусія); наочні (ілюстрація, демонстрація). Метод формування пізнавального інтересу. Метод евристичних запитань. Методи загальної логіки: аналізу, синтезу, узагальнення, порівняння. Тренінги, практичні роботи, ситуаційні завдання.</p>	<p>Поточний контроль (опитування, тестування, експрес-контроль, контроль засвоєння навчального матеріалу, запланованого на самостійне опрацювання); залік.</p>

<p>самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. <i>ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</i> <i>ПРН19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</i> <i>ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</i> <i>ПРН 21. 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.</i> <i>ПРН26. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати професійної діяльності відповідно до чинних законодавчих, нормативно-правових актів щодо забезпечення діяльності закладів гостинності, відпочинку й оздоровлення.</i></p>				
<p><i>ПРН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Вступ до гостинності</p>	<p>Словесні (монологічні: пояснення, лекція; діалогові: бесіда, семінар, диспут, дискусія); наочні (ілюстрація, демонстрація),</p>	<p>Поточне опитування; експрес опитування, тестування; презентації результатів виконаних завдань та досліджень;</p>

<p>готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. ПРН 21. 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. ПРН 22. 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>практичні (творчі завдання, самостійна робота, кейси). Метод формування пізнавального інтересу (навчальна дискусія, створення ситуацій, кейсів, робота на платформі learningapps.org, kwiga.com). Метод евристичних запитань. Методи загальної логіки: аналізу, синтезу, узагальнення, порівняння, абстрагування. Інтерактивні методи: (діалог, групова дискусія, розбір і аналіз професійних ситуацій). Методи самостійної роботи (наукові і курсові роботи, доповіді на конференції тощо).</p>	<p>оцінювання результатів комплексно-практичного індивідуального завдання; студентські презентації та виступи на наукових заходах; курсова робота. Тематичне оцінювання відбувається за підсумками вивчення певної теми у вигляді тестування з використанням можливостей СУДН «MOODLE». Підсумкове оцінювання за семестр/рік проводиться під час проведення заліку/іспиту у формі виконання контрольних завдань та тестування, а також за результатами поточного оцінювання та підсумками виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи.</p>
<p>ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Харчова хімія</p>	<p>Лекція, семінарські, практичні заняття: вирішення кейсів, виконання в командах проблемноорієнтованого завдання, розв'язання задач.</p>	<p>Поточне оцінювання, контроль, усне та письмове опитування, самооцінювання та взаємооцінювання, тестування, колективне оцінювання методом «по колу», система накопичення балів, виконання самостійних та індивідуальних завдань; екзамен.</p>

<p>наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p>				
<p>ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. ПРН 25. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. Толерантно ставитися до осіб, що мають інші соціокультурні, гендерно-вікові відмінності, осіб з інвалідністю.</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; залік. Підсумкове оцінювання за семестр/рік проводиться під час проведення заліку/іспиту у формі виконання контрольних завдань та тестування, а також за результатами поточного оцінювання та підсумками виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи.
<p>ПРН 2. 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. ПРН 4.</p>	☒	Економічна теорія	Пояснення, бесіда, лекція, ілюстрація, практична, самостійна та індивідуальна робота. Методи активізації слухачів (дискусія, диспут, ділова гра, моделювання).	Поточне опитування; тестування та опитування; розв'язання задач, презентації результатів виконаних індивідуальних завдань та досліджень; студентські презентації та виступи на наукових заходах. Тематичне оцінювання відбувається за підсумками вивчення певної теми у вигляді тестування з використанням можливостей СУДН «MOODLE». Підсумкове оцінювання за

<p>Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p>				<p>семестр/рік проводиться під час проведення заліку/іспиту у формі виконання контрольних завдань та тестування, а також за результатами поточного оцінювання та підсумками виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи.</p>
<p>ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 2. 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. ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для</p>	<p>☒</p>	<p>Фінанси, грошовий обіг та кредит</p>	<p>Пояснення, розповідь, бесіда, лекції, лекції-презентації, практичні роботи, ситуаційні завдання, практичні роботи, вирішення управлінських задач. Метод формування пізнавального інтересу (навчальна дискусія, створення ситуацій, кейсів). Метод евристичних запитань. Методи загальної логіки: аналізу, синтезу, узагальнення, порівняння, абстрагування. Інтерактивні методи: (діалог, групова дискусія, розбір і аналіз професійних ситуацій).</p>	<p>Поточне опитування; тестування; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; розв'язання задач, оцінювання результатів практичних робіт. Тематичне оцінювання відбувається за підсумками вивчення певної теми у вигляді тестування з використанням можливостей СУДН «MOODLE». Підсумкове оцінювання за семестр/рік проводиться під час проведення заліку/іспиту у формі виконання контрольних завдань та тестування, а також за результатами поточного оцінювання та підсумками виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи.</p>

організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.
ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.
ПРН 22. 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.
ПРН 26. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати професійної діяльності відповідно до чинних

законодавчих, нормативно-правових актів щодо забезпечення діяльності закладів гостинності, відпочинку й оздоровлення.				
<p><i>ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>ПРН 2. 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.</i></p> <p><i>ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</i></p> <p><i>ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</i></p> <p><i>ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i></p>	☒	Фінанси, грошовий обіг та кредит	Пояснення, розповідь, бесіда, лекції, лекції-презентації, практичні роботи, ситуаційні завдання, практичні роботи, вирішення управлінських задач. Метод формування пізнавального інтересу (навчальна дискусія, створення ситуацій, кейсів). Метод евристичних запитань. Методи загальної логіки: аналізу, синтезу, узагальнення, порівняння, абстрагування. Інтерактивні методи: (діалог, групова дискусія, розбір і аналіз професійних ситуацій).	Поточне опитування; тестування; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; розв'язання задач, оцінювання результатів практичних робіт. Тематичне оцінювання відбувається за підсумками вивчення певної теми у вигляді тестування з використанням можливостей СУДН «MOODLE». Підсумкове оцінювання за семестр/рік проводиться під час проведення заліку/іспиту у формі виконання контрольних завдань та тестування, а також за результатами поточного оцінювання та підсумками виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи.

<p><i>ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</i> <i>ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</i> <i>ПРН 22. 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.</i> <i>ПРН 26. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати професійної діяльності відповідно до чинних законодавчих, нормативно-правових актів щодо забезпечення діяльності закладів гостинності, відпочинку й оздоровлення.</i></p>				
<p><i>ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</i> <i>ПРН 22. 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</i></p>	☒	Фізичне виховання	Пояснення, інструктаж, розповідь, лекція, бесіда; демонстрування, організація тренування, організація спілкування, пояснення, виконання вправ, контрольні нормативи з фізичної підготовки	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; залік.
<p><i>ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці</i></p>	☒	Навчальна практика	Пояснення, бесіда, самостійна робота.	Перевірка робіт; диф. залік.

основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 2. 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.

ПРН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 8. Застосовувати навички продуктивного

спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.
ПРН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
ПРН10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН 16. Виконувати самостійно

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

ПРН 17.

Аргументовано
відстоювати свої
погляди у
розв'язанні
професійних
завдань при
організації
ефективних
комунікацій зі
споживачами та
суб'єктами
готельного та
ресторанного
бізнесу.

ПРН 18.

Презентувати
власні проекти і
розробки,
аргументувати
свої пропозиції
щодо розвитку
бізнесу.

ПРН 19. Діяти у
відповідності з
принципами
соціальної
відповідальності
та громадянської
свідомості.

ПРН 20. Розуміти
вимоги до
діяльності за
спеціальністю,
зумовлені
необхідністю
забезпечення
сталого розвитку
України, її
зміцнення як
демократичної,
соціальної, правової
держави.

ПРН 21. 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.

ПРН 22. 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.

ПРН 23. Складати

<p>та узгоджувати план власного дослідження і самостійно збирати матеріали за визначеними джерелами. ПРН 24. Використовувати різноманітні інформаційні джерела для повного та всебічного аналізу управлінських, економічних та технологічних процесів готельно-ресторанної справи. ПРН 25. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. Толерантно ставитися до осіб, що мають інші соціокультурні, гендерно-вікові відмінності, осіб з інвалідністю. ПРН 26. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати професійної діяльності відповідно до чинних законодавчих, нормативно-правових актів щодо забезпечення діяльності закладів гостинності, відпочинку й оздоровлення.</p>				
--	--	--	--	--