НАЦІОНАЛЬНЕ АГЕНТСТВО ІЗ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

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)	*відсутня*
Рівень вищої освіти	**Бакалавр**
Тип освітньої програми	**Освітньо-професійна**
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	**Повна загальна середня освіта, Фаховий молодший бакалавр, ОКР «молодший спеціаліст», Молодший бакалавр, 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	*не передбачає*
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	***відсутня***
Мова (мови) викладання	**Українська**
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	**376623**
ПІБ гаранта ОП	**Сазонець Ігор Леонідович**
Посада гаранта ОП	**Завідувач кафедри**
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	**sazonets@dgu.edu.ua**
Контактний телефон гаранта ОП	**+38(067)-632-50-05**
Додатковий телефон гаранта ОП	*відсутній*

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%B0/), 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 до змісту ОП. Наказом 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 НАЗЯВО від 26.09.2023 № 1058-Е у період з 12 до 14 жовтня 2023 року в ДГУ працювала експертна група з проведення акредитаційної експертизи даної ОП. Після завершення процедури акредитації було вдосконалено ОПП у відповідності до зауважень НАЗЯВО та визначено, що в умовах подолання наслідків військових дій, збільшення ролі реабілітації є доцільним скорегувати фокус ОПП на питання, що пов'язані зі створенням безбар'єрного простору.
З метою виконання рекомендацій ГЕР (експертний висновок від 23.12.2024 р. справи № 2575/АС-24) було створено робочу групу (наказ від 06.02.2025 №07-02), до складу групи увійшли досвідчені НПП, представники академічної спільноти, студентства та випускники минулих років, розроблений план усунення недоліків (https://surl.li/sdtnly). Випусковою кафедрою було проведено низку зустрічей зі стейхолдерами (НПП, роботодавці, здобувачі освіти та випускники), під час яких обговорювалися недоліки та необхідні зміни. ОП пройшла процедуру громадського обговорення, всі пропозиції, які надійшли робочій групі були враховані. Для реалізації права здобувачів на вільну траєкторію навчання відповідно до ЗУ «Про вищу освіту» та усунення псевовибірковості ОК в програмі був змінений підхід до планування її вибіркової складової, створені загальноуніверситетські каталоги вибіркових ОК загальної та професійної підготовки з усіх спеціальностей. Нова процедура вибору ОК вже апробована у 2024-2025 році.
Оновлену ОП рішенням Вченої ради схвалено у квітні 2025 року (протокол №8 від 24.04.2025). ОП за новим шифром J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг є продовженням реалізації Програми підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 242 Готельно-ресторанна справа (редакція 2024 року зі змінами 2025 року).
У поточному 2025 році прийом здобувачів здійснювався вже на оновлену ОП за новим шифром спеціальності – J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг.
З метою ефективної реалізації даної ОП, з урахуванням кадрових змін та на виконання п.35 Ліцензійних вимог провадження освітньої діяльності у 2025 році затверджені групи забезпечення освітніх програм та освітнього процесу за спеціальностями (наказ № 85-02 від 29.09.2025).

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	2025 - 2026	60	17	18	0	0
2 курс	2024 - 2025	46	23	15	0	0
3 курс	2023 - 2024	53	10	17	0	0
4 курс	2022 - 2023	48	26	24	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	5041	2101
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)	5041	2101
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	*opp_241b_2025.pdf*	SodbxNUcy/h5zduHoYNyfgfxZV8KRcQeVwNSazq9s8g=
Навчальний план за ОП	*np_241b_2025.pdf*	03O8KKu5i8T7LaoUHlEM1H+Cxu+N4UJnwUXC2XP6IBY=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	*rec_241b_2025.pdf*	nbPddm/LDEHKYHmPbSgsRwWiW554KB7j422HGE8JNhk=

1. Проєктування 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 стоятимуть 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 НМК 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 (стейкголдерів)?
- здобувачі вищої освіти та випускники програми

(1) за результатами опитування ЗВО (https://surl.li/fvvnil) посилено практичну орієнтацію навчання за рахунок регулярних занять зі стейкхолдерами, роботодавцями, інтерактивні практикоорієнтовані форми навчання застосовуються при викладанні ОК «Реклама та PR в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», «Психологія управління», «Організація інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі», «Барна справа», «Організація готельного господарства»; (2) за результатами опитування (https://surl.li/cbfefx) оновлено систему їх залучення до наукової роботи. Затверджуються плани роботи наукового гуртка. Засідання гуртка обговорюються на засіданнях кафедри; (3) Посилено залучення студентів до участі у щорічній конференції, проведено І тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, проведено майстер-клас з кулінарного мистецтва; (4) Удосконалено процесуро розбудови ІОТ, підготовлено Каталоги вибіркових ОК, які стали базою для розбудови ІОТ. Обсяг кожного вибіркового ОК в університеті складає 4 кредити, що робить можливим міждисциплінарний підхід до вибору дисциплін; (5) враховано думку ЗВО щодо необхідності розвитку неформальної освіти. На ОП активно запроваджується практика зарахувань кредитів та тем у відповідності до сертифікатів неформальної освіти. Внесено відповідну інформацію в силабус для ознайомлення ЗВО https://dgu.edu.ua/studentu/nm-kompleksi/

- роботодавці

згідно рецензій-відгуків від керівників та фахівців ГРС, їх виступів на спеціально організованих зустрічах https://dgu.edu.ua/news/20250621/, https://dgu.edu.ua/news/20250327/, враховано: (1) приєднання широкого кола студентів та стейкхолдерів до сторінки кафедри у Фейсбуці; (2) використання відеоматеріалів, рекламних та презентаційних фільмів туристичних компаній та готелів в осв. процесі; (3) посилення мовних компетенцій за рахунок викладання професійних ОК англійською мовою та розробки методичних матеріалів, що посилюють обізнаність з іноземною термінологією; (4) результати навчання пов'язані з компетенціями в ІТ обговорювалися зі стейкхолдерами під час проведення практикоорієнтованого семінару за участю стейкхолдерів https://dgu.edu.ua/news/20260216/.

- академічна спільнота

за пропозицією П.Колісниченко проректора з міжнародного співробітництва ВШТІП Академії Прикладних Наук (м. Познань, Польща) щодо активізації конкурсних ініціатив та надання міжнародних сертифікатів https://dgu.edu.ua/news/20250621/ вперше було проведено Конкурс кулінарного мистецтва у міжнародному форматі https://dgu.edu.ua/news/202602281/.

- інші стейкхолдери

(1) на зустрічі з викладачами та керівництвом закладів професійної освіти враховано отримані пропозиції потенційних споживачів (замовників) освітніх послуг https://dgu.edu.ua/news/202603121/; (2) враховано зауваження експертів НАЗЯВО: проведено опитування здобувачів 1-3 курсів (https://surl.li/fzmsyb); (3) в квітні та червні 2025 р., в лютому 2026 р. проведено зустрічі зі стейкхолдерами щодо обговорення ОП та підвищення якості та практикоорієнтованності освіти (4) запроваджено нові підходи до вибору ОК та запропоновано нові ОК, проведено коригування розподілу ОК за семестрами та роками; (5) систематично проводяться «Тижні якості» з питань ознайомлення з принципами АД (https://dgu.edu.ua/news/20250925/), результатами ПК (https://dgu.edu.ua/news/20260317/) та підсумками рейтингування досягнень ЗВО (https://dgu.edu.ua/news/20251002/); (6) підвищено публікаційну активність НПП кафедри.

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 освітянської спільноти, заснований на принципах доброчесності, професіоналізму, самовідданості, престижу, рівності та гендерно-чутливого лідерства заради розбудови безпечного суспільства (https://surl.li/zeukvp). Цілі ОП спрямовані на формування ЗК і СК 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 ДГУ на 2022-2026 роки, а також основним завданням та обов'язкам університету п. 1.12 та 1.20 Статуту ВНПЗ "ДГУ"(https://surl.li/rraufd).

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.
Зі складу випускової кафедри викладання на програмі забезпечують три доктори та п'ять кандидатів наук, які мають високі наукові рейтинги https://surl.li/nifppn. Наукова тема, що виконується на кафедрі «Теоретико-прикладні проблеми розвитку індустрії гостинності та доступного туризму» № 0125U004309 https://dgu.edu.ua/science/topic/ є актуальною та вирішує сучасні проблеми гостинності в Україні. Це зумовлює поєднання освіти із науковими дослідженнями, зокрема, науковими здобутками НПП. ОК ОП містять в собі важливі для воєнного часу питання реабілітації, курортної справи, безбар'єрності (РН4, РН14, РН25, РН26), соціальних аспектів суспільства під час війни (РН8, РН13, РН17, РН19, РН20, РН21, РН22), трансформації ГРС в сучасних умовах (РН1, РН5, РН6, РН9, РН10, РН12, РН15, РН16, РН18), запровадження процесів інформатизації та ШІ в ГРБ (РН7, РН11, РН23, РН24). Формування вищезазначених якостей відбувається також завдяки залученню ЗВО 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: «Національна стратегія зі створення безбар'єрного простору в Україні до 2030 року», «Стратегія регіонального розвитку Дніпропетровської області на період до 2027 року»; «Стратегія розвитку міста Дніпра «Стратегія Дніпра 2030». Мета ОП та ПРН узгоджуються з візією ДАРТ, яка сформульована як: «Ми бачимо Україну інноваційною, інтегрованою в європейський простір туристичною дестинацією, яка динамічно розвивається і в якій туризм є доступним, зручним, відкритим і цікавим для масштабних інвестицій, рівним у можливостях для кожного мандрівника та однією зі складових зростання економіки».
В ОК детально розглядається ДБН В.2.2-40:2018 «Інклюзивність будівель і споруд», та ДСТУ Б ISO 21542:2013 Будинки і споруди. Доступність і зручність використання побудованого життєвого середовища (ISO 21542:2011, IDT). РН4, РН14, РН25, РН26 спираються на результати міжнародного проекту МОЗ «Безбар'єрність у реабілітаційних відділеннях». РН7, РН11, РН23, РН24 відповідають вимогам Проекту Закону «Про цифрову доступність в Україні». Під час реалізації ОП студенти мають можливість використовувати цифрову платформу Дія Освіта, яка працює над розвитком інклюзивного суспільства, а її освітні серіали зараховуються як модулі в ОК.

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

Під час вдосконалення ОП проаналізований досвід аналогічних ОП у: НУ «Запорізька політехніка» (https://surl.li/idvxiy), ХНЕУ ім. С. Кузнеця (https://surl.li/pwvare); НУ водного господарства та природокористування (https://surl.li/iztosg); КНТЕУ (https://surl.li/ebzeou); Полтавський університет економіки та торгівлі (https://surl.lt/viukjs); ЗНУ (https://surl.li/agpqjb). Увага приділялася співвідношенню обсягу у кредитах ЄКТС різних блоків ОК, практичній складовій, обсягу соц.-гуманітарної підготовки, яка покликана сформувати soft-skills. Жодна з програм не взята за зразок, адже в ОП враховувався регіон.аспект орг.-ції СГ та рекреаційні особливості регіону, що і визначає особливість ОП. Запозиченою практикою є збільшення обсягів фунд. та фахових ОК, вивчення другої ін.мови, ОК проф. спрямування, що стосуються управління, психол. підготовки та соціальних аспектів ГРС, які посилено висвітленням питань інклюзивного середовища в ГРС.
ОП розвивається та прагне досягнення конкурентоздатності через залучення до освітнього процесу фахівців ГРС, організацію практ.занять у закладах СГ або із залученням практиків до занять (https://dgu.edu.ua/news/202603111/, https://dgu.edu.ua/news/202512102/). В результаті співставлення ОП різних ЗВО, було сформоване власне бачення її змісту і визначені відповідні цілі та ПРН, що успішно втілені в ОП шляхом формування унікальних СК (СК 14-СК 17), ПРН (ПРН 23-ПРН 26) та переліку вибіркових ОК, що пропонуються ЗВО для вивчення

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 Чешський університет природничих наук, Прага, Чехія (https://www.pef.czu.cz/en) https://www.facebook.com/sazonetsigor/posts/pfbid0y3sKxwzXkB1ZzTA3rosgfF9b8J1MArGjeYy9dMLAL5K73hLj97mMe5kf1UG9ij8rl. Якщо в «Академії туризму» було вивчено структуру ОПП без ретельного співставлення та покрокового аналізу, то в Чеському університеті природничих наук проводились документальний аналіз ОП, інтерв'ю з представником кафедри, спільні наукові дослідження та публікаційна активність. В ОП враховано пропозиції Пауліни Колісниченко проректора з міжнародного співробітництва ВШТІП Академії Прикладних Наук (м. Познань, Польща) https://dgu.edu.ua/news/20250621/

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

240

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

180

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

60

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:
(1) економіки ГРГ (Економічна теорія; Фінанси, грошовий обіг та кредит; Економіка підприємства в ГРГ; Бухгалтерський облік в ГРГ; Аналіз діяльності підприємств ГР та тур.бізнесу);
(2) інноваційних технологій і продуктів РГ (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);
(3) управління підприємствами та бізнес процесами в ГРГ (Вступ до гостинності; Організація гот. господарства; Організація рест.господарства);
(4) управлінської складової ГРГ в умовах ринку та з урахуванням наслідків воєнних дій (Менеджмент ГРБ; Маркетинг ГРБ; Курортна справа);
(5) набору інструментів вирішення завдань щодо правового та інформаційного забезпечення підприємств ГРГ (Інформаційні системи та технології; Інформаційне забезпечення ГР та тур. бізнесу; Правознавство);
(6) основ проектування будівель готелів та ресторанів (Інженерна графіка; Громадське будівництво, інженерне обладнання будівель в ГРГ; Проєктування об'єктів ГРГ; Устаткування закладів ГРС, тощо).
Набуття мовних компетенцій та глибокої університетської освіти (Українська мова професійного спрямування; Іноземна мова професійного спрямування; Філософія; Безпека життєдіяльності; Історія української культури).
Ознайомча, навчальна та переддипломна практики дозволяють набути навичок 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 (Організація послуг кейтерінгу, Сталий розвиток в сфері гостинності, Корпоративна соціальна відповідальність в індустрії гостинності, Психологія комунікацій; Психологія управління; Командоутворення), а також набути 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-diyalnist/norm-doc/), індивідуальна освітня траєкторія (ІОТ) здобувача забезпечується чітко регламентованою процедурою вільного вибору дисциплін та форм навчання. ІОТ фіксується в ІНП здобувача та забезпечується переліком обов'язкових для вивчення ОК й доповнюється здобувачем з урахуванням власних інтересів, інтелектуальних потреб та здібностей вибірковими ОК ОП, у тому числі з інших ОП та освітніх рівнів. Загальний обсяг вибіркових ОК складає 25% і становить 60 кредитів ЄКТС. Їх перелік забезпечує поглиблення ЗК та СК, визначених ОП, та розвиток академічної ерудованості. Кафедра на своєму рівні акцентує увагу на найбільш актуальних ОК, опанування змісту яких сприятиме подальшому розвиткові здобувачів та їх професійній орієнтації щодо напрямку майбутньої діяльності. Вибіркові ОК сформовані у Каталоги силабусів ОК загальної та професійної підготовки відповідного напряму (https://dgu.edu.ua/studentu/nm-kompleksi/), з яких здобувач може обрати їх відповідну кількість. Всі без виключення вибіркові ОК загальної та проф.підготовки, що пропонуються кафедрами, мають однаковий обсяг – 4 кредити ЄКТС. Можливість формування ІОТ також реалізована через вибір бази та наповнення всіх видів практики (17 кредитів ЄКТС), тематики, керівника та підходу до виконання квал.роботи (6 кредитів ЄКТС).

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://surl.li/sfehpo). Вибір ОК розпочинається з 2 семестру. Здобувачі 1 року навчання мають змогу здійснювати вибір наприкінці листопада на наступний семестр, в подальшому,– наприкінці н.р. на наступний рік. Для організованого проведення вибору ОК вони сформовані у Каталоги вибіркових ОК та оприлюднені на офіційному

сайті (https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/portfolio/). Кафедрами, за якими закріплені ОК, розробляються силабуси, які розміщуються на сайті.
Презентації вибіркових ОК на 2025-2026 н.р. проведено у період 27-29.05.2025 (наказ від 22.05.2025 №39-02) (https://dgu.edu.ua/news/20250523/). За результатами презентацій, на підставі заяв здобувачів, виданий наказ (від 25.06.2025 №54-02) про формування персонального складу груп з вивчення вибіркових ОК. Процедура подання заяв автоматизована за допомогою Google-форми та авт.формування заяви й надсилання її на ел.адресу ННВ та здобувача.
Для здобувачів 2025 р. набору підготовлений Каталог силабусів вибіркових ОК загальної підготовки (https://surl.li/wgeesg), презентації проведено у листопаді 2025 р. (https://dgu.edu.ua/news/20251126/) (наказ 20.11.2025 від № 110-02), за результатами презентацій здобувачі заповнили форми про власний вибір ОК, сформований персональний склад груп з вивчення вибрікових ОК (наказ від 17.12.2025, № 120-02).

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 практики протягом всього періоду навчання, загальний обсяг яких становить 17 кредитів ЄКТС: ознайомча практика – 4 кредити ЄКТС (2 семестр - 3 тиж.); навчальна практика – 8 кредитів ЄКТС (у 4 та 6 семестрах по 3 тиж.); переддипломна практика - 5 кредитів ЄКТС (8 семестр - 4 тиж.). Програми практик побудовані таким чином, що дають змогу відпрацьовувати навички професійної діяльності фахівців ГРС різних служб підприємств сфери гостинності.
Ознайомча практика забезпечує формування ЗК (ІК, ЗК3, ЗК4, ЗК9, ЗК10) та фахових СК (СК1, СК2, СК5, СК7- СК12). Навчальна практика забезпечує закріплення отриманих загальних (ІК, ЗК6, ЗК9, ЗК10) та фахових компетентностей (СК1- СК17).
Переддипломна практика забезпечує закріплення отриманих ЗК (ІК, ЗК3, ЗК7,ЗК9, ЗК10) та СК (СК1- СК17). Інд.завдання можуть також формулювати керівники практики від баз, які знайомі з тенденціями розвитку сфери гостинності.
Практику здобувачі проходять на підприємствах регіону різних форм власності (в ресторанах, готелях, ГРК) на підставі укладених договорів про співпрацю, а також за кордоном (https://dgu.edu.ua/news/20260205/, https://dgu.edu.ua/news/20251224/, https://dgu.edu.ua/news/20251127/). Усі види практик забезпечено програмами (https://surl.li/cucuzd). Загальні засади організації та вимоги щодо документального супроводження практик закріплені у Положенні про практичну підготовку та організацію практики здобувачів вищої освіти ВНПЗ «ДГУ» (https://surl.li/guasvd).

Продемонструйте, що ОП дозволяє забезпечити набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills) упродовж періоду навчання

ОП забезпечує набуття soft skills: (1) комунікативність (ПРН 3, 7, 8, 13, 16-19, 25) – ОК: Міжкультурна комунікація в інтернет-просторі; Психологія управління; Командоутворення; Культура готельно-ресторанної справи тощо, (2) цифрова компетентність (ПРН2, ПРН5, ПРН7) – ОК ІС та технології; Інформаційне забезпечення ГР та тур.бізнесу; (3) креативність і критичне мислення (ПРН1, ПРН4, ПРН6, ПРН10, ПРН18, ПРН24) – ОК Історія світової культури; Основи інтелект.власності та АД; Менеджмент ГРБ; Основи підприємницької діяльності; Анімаційна діяльність у СГ; Реклама та PR в ГР та тур.бізнесі); (4) презентаційні навички (ПРН16, ПРН17, ПРН18) – ОК Маркетинг ГРБ; Орг.-ція іннов.діяльності в ГРБ тощо).
ОП дозволяє набути соціальні навички як через ОК, що формують основні ЗК (Філософія; Історія української культури; Іноземна мова проф.спрямування; Політологія; Ділова комунікація та етика бізнесу), так і опосередковано – через фахові ОК: Організація ГГ; Організація РГ; Управління якістю продукції та послуг в ГРБ, на заняттях з яких необхідними компонентами є робота в команді, уміння вирішувати конфліктні ситуації тощо. Значну роль відіграє участь студентів у конкурсах https://dgu.edu.ua/news/202602281/, https://dgu.edu.ua/news/20260106/; майстер-класах https://dgu.edu.ua/news/20260301/; заняттях у “Школі ораторської майстерності” (https://dgu.edu.ua/science/circle4/), а також у студентських творчих заходах та наукових гуртках, виступах на тренінгах, семінарах та конференціях (https://dgu.edu.ua/news/20251219/).

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://surl.lt/qybotj). Зміст ОП, її фокус та перелік ОК мають чіткий логічний зв'язок та спрямовані на досягнення заявлених РН та забезпечення відповідності сучасним вимогам до фахівців у сфері гостинності. ОП має чітко структуру, у якій обґрунтовано профіль програми, наведено в логічній послідовності ОК; обґрунтовано форму атестації (атест.екзамен 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 проф.підготовка розпочинається з ОК, що формують здатності до базового розуміння фаху, засвоєння фундаментальних теор.знань, розвитку soft skills, зокрема крит. мислення, комунікації та самоорганізації.
Загальнокультурні та громадянські компетентності досягаються за рахунок ОК: Історія української культури, Філософія, Українська мова професійного спрямування, Історія України в контексті Європейського виміру, Культурні та духовно-релігійіні традиції країн світу, Міжкультурна комунікація в інтернет-просторі тощо.

Формування готовності ЗО самостійно здійснювати аналіз та визначати закономірності суспільних процесів відбувається за рахунок ОК: Правознавство; Економічна теорія; Фінанси, грошовий обіг та кредит; Курортна справа; Соціальні проблеми суспільства; Політична соціологія; Забезпечення гендерної рівності тощо.

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 бакалаврів з готельно-ресторанної справи. ОК НП плануються в обсязі 3 і більше кредитів ЄКТС, а їх загальний обсяг на навч.рік не перевищує 60 кредитів ЄКТС. Вибіркові ОК мають обсяг 4 кредити, що робить можливим процедуру їх широкого вільного вибору. Обсяг ОК у годинах кратний цілому числу кредитів. Навчальне навантаження здобувача включає час, витрачений на відвідування ауд.занять, самост.(індив.) роботу, практ.підготовку, а також на ПК. Час для сам.роботи регламентується НП і складає від 1/3 до 2/3 від загального обсягу годин, відведених для вивчення ОК. Розподіл навчальних годин на ауд.роботу за формами занять та сам.роботу відображено в силабусах та РНП ОК.

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

Практикоорієнтованість ОП визначається низкою чинників: організація всіх видів практики у діючих організаціях та установах – базах практики; залучення потенційних роботодавців до формування та перегляду ОП і НП; врахування пропозицій та рекомендацій щодо змісту та якості освіти під час проходження здобувачами практики, опитування роботодавців; залучення фахівців-практиків до проведення занять та ПА. Серед аудиторних годин переважають семінарські та практичні заняття: за нормативною частиною ОП – 1512 годин (69,9%); за вибірковою частиною – 504 години (63,3%). Даний підхід до розподілу ауд. годин між видами занять зумовлений практикоорієнтованим 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 поступово запроваджуються шляхом проведення практичних занять на об'єктах ГРБ. З метою наближення теорії та практики, а також врахування вимог ринку праці затверджений графік залучення фахівців-практиків до освітнього процесу (https://surl.li/bpltjl), який кафедра дотримується під час організації освітнього процесу (https://dgu.edu.ua/news/20250422/, https://dgu.edu.ua/news/20250912/, https://dgu.edu.ua/news/20251030/, https://dgu.edu.ua/news/202512102/ тощо)

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 розвинутим в багатьох дисциплінах ідеям щодо створення безбар'єрного середовища в ГРС. Окремі теми дисциплін, що викладаються для студентів ГРС відповідають ЦСР, зокрема Ціль 1 – тематика дипломних 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 дипломних робіт, Ціль 6 – ЗП 05, ПП 02, ПП 09, ПП 14, ПП 16, ПП 19, ПП 24, Ціль 7 - тематика дипломних 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 дипломних робіт, Ціль 14 - тематика дипломних робіт, Ціль 15 – ПП 06, Ціль 16 – ПП 01, ПП 24, Ціль 17 - тематика дипломних робіт. Студентам запропоновано дисципліни за вибром «Сталий розвиток в сфері гостинності» та «Корпоративна соціальна відповідальність в індустрії гостинності». У 2025 році науковцями кафедри було видано навчальний посібник «Корпоративна соціальна відповідальність в індустрії гостинності» (https://surl.li/biedmt).

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/).
Відповідно до Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти в 2025 році, затверджених наказом МОН

України від 10.02.2025 року № 168, із змінами, внесеними наказами МОН України від 27.02.2025 № 386, та від 18.06.2025 № 877, (враховуючи зміни, внесені наказом МОН України від 27.06.2025 № 936), а також Правил прийому на навчання передбачено, що вступ на навчання для здобуття ступеня бакалавра за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг відбувається на конкурсній основі. Конкурсний відбір здійснюється згідно конкурсного балу, розрахованого відповідно до Правил прийому (https://dgu.edu.ua/abiturientu/pravila-prijomu/).

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 РН та кваліфікацій, отриманих на інших ОП, визначення академрізниці, 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 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 у 2024 р. суттєво оновлено (https://surl.li/weurwy). Положення визначає основні засади, порядок та процедури визнання РН здобувачів, отриманих ними на інших ОП, їх зарахування та визначення академрізниці, які поновлюються з інших ЗВО; переводяться з однієї форми здобуття ВО 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 ВО 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.
У 2025 році на 2 курс заочної форми здобуття освіти зараховані Войтенко В.С., Кулік С.В. (наказ від 30.9.25 № 124), які вступили на навчання базі ОС фаховий молодший бакалавр. 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 освіті, визначається «Положенням про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, у ВНПЗ «ДГУ» (https://surl.lt/sizbls). Положення переглядалося у 2024 році і 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. Відповідно до п. 3.6 цього Положення в силабусах та РПНД надано інформацію щодо політики курсу в сфері зарахування результатів неформальної освіти. На ОП існує широка практика зарахування окремих модулів або тем дисциплін у відповідності до отриманих студентами сертифікатів на платформах Дія Освіта, Prometeus та ін. Інформація про наявні сертифікати та перезаліки систематизується та обговорюється на засіданні кафедри.

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

За результатами міжнародного стажування в Італії (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 РН, отримані ними у неформальній освіті, та зарахувати їх як навчальну та виробничу практику згідно з НП. За результатами стажування у 2024 р. на базі СОК «Aqua Life» (Республіка Болгарія) здобувачі Бугасова М., Круглик А., Завізна М., Джулай Т. отримали сертифікати про міжнародне стажування (https://dgu.edu.ua/news/20240227a/, https://dgu.edu.ua/news/20240608/, https://dgu.edu.ua/news/20240919/). Сертифікати зараховано як РН, отримані у неформальній освіті.
Студентам групи ГР-22 Краснощоков О., Журба А., Ігонін А., які навчалися з 27.05.-17.06.2024 р. на курсах «Маркетинг міжнародного туризму та гостинності» було перезараховано тему 2 ОК «Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу» «Характеристика маркетингового середовища». На засіданні кафедри з підведення підсумків 2024/2025 н.р було оприлюднено 79 сертифікатів неформальної освіти за якими НПП було зараховано окремі теми у

відповідних ОК.
26.03.2026 надійшла заява від Д.БАРКОВСЬКОГО про зарахування РН з ОК «Іноземана мова професійного спрямування» (14 кредитів ЄКТС) на підставі сертифікату про знання іноземної мови на рівні С1. Видано розпорядження від 26.03.2026 № 12/02-07/02 щодо процедури визнання.

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?

Освітній процес на ОП регулюється ЗУ «Про освіту», «Про вищу освіту», «Про наукову і НТД», «Про забезпечення функціонування української мови як державної» та нормативними актами ДГУ (https://surl.li/jeggui). Орг.-ція осві.процесу визначається відповідним Положенням (https://surl.lt/odldob) і спрямована на досягнення цілей та РН, задекларованих в ОП. Методи, засоби та технології навчання відображені у силабусах і РПНД.
Трад.форми навчання включають лекції, с/з, п/з та консультації. Серед інноваційних – бінарні заняття, зокрема за участю викладачів ДГУ та інших ЗВО (https://dgu.edu.ua/news/20250203/), а також інтегровані заняття з фахових дисциплін (https://dgu.edu.ua/news/20251112/). Важливу роль у формуванні практичних компетентностей відіграють міжнародні конкурси (https://dgu.edu.ua/news/20260106/), майстер-класи (https://dgu.edu.ua/news/20260301/), тренінги (https://dgu.edu.ua/news/20260325/), стажування за кордоном (https://dgu.edu.ua/news/20240919/), наукові гуртки та зустрічі зі стейкхолдерами , гостьові та просвітницькі лекції (https://dgu.edu.ua/news/202603111/, https://dgu.edu.ua/news/20241018/).
Використовуються засоби навчання: інформація НПП, яка спонукає критично думати, навч.-метод. літ-ра, наочний матеріал (бази відкритих даних, таблиці, презентації, відеоматеріали). В освітньому процесі за ОП використовують сучасні технології навчання та викладання: для ДН або ж проходження ПК - платформи Google meet, Zoom, СУДН Moodle; роботу у спільних Google-документах.

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 індивідуальним графіком, дистанційно) і поєднувати навчання в університеті з навчанням в іншому ЗВО або роботою. Порядок надання здобувачам можливості навчатись за індивідуальним 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».
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/. Студентка групи ГР-22 Марина Бугасова та Голова студради Анастасія Козачок були членами журі та оцінювали роботи на мфжнародному конкурсі кулінарного мистецтва.
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, засобів та технологій 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 напряму наукових досліджень. Принцип академічної свободи також реалізується і в процесі підготовки кваліфікаційних робіт, шляхом надання здобувачам можливості вибору наукового керівника роботи, спільного творчого процесу щодо визначення теми роботи, проведення дослідження в її межах, її підготовки та відкритості процедури захисту (https://dgu.edu.ua/news/20250627/, https://dgu.edu.ua/news/20250221/).

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 НП та відповідно до профілю ОП щороку НПП складають/оновлюють силабус та РПНД. У РПНД роз'яснюється політика курсу (включно з політикою академічної доброчесності), описуються передумови вивчення ОК, наводиться стисла анотація та зміст ОК, визначаються критерії оцінювання РН, 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. Починаючи з 2021-

2022 н. р. запроваджено розроблення силабусів (наказ від 19.08.2021 №66-02).
З метою з'ясування рівня задоволеності системою та критеріями оцінювання проводяться опитування (https://surl.li/dtzqod): 2022 рік (https://surl.li/kkyxxw) - опитування здобувачів, результати якого показали, що вони задоволені системою та критеріями оцінювання, розуміють її; 01.07.2025 - опитування студентів 1-3 курсів (бюлетень № 19, https://surl.li/dokqhv). 01.09.2025 - опитування випускників (бюлетень № 20, https://surl.li/ebgjvi).
З метою визначення ефективності запроваджених в осінньому семестрі 2024-2025 н.р. заходів, спрямованих на реалізацію пропозицій здобувачів та вирішення проблемних питань, було проведено «Тиждень якості» (https://dgu.edu.ua/news/20250311/, https://dgu.edu.ua/news/20260317/) та опитування (https://surl.li/ybetmx). Результати показали суттєві позитивні зрушення у системі інформування та оцінювання, як в розрізі даної ОП так і загалом по Університету.

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://surl.li/ikhmmp), Положенням про наукову школу у ВНПЗ «ДГУ» (https://surl.li/fmpnre), здобувачів – Положенням про студентський науковий гурток ВНПЗ «ДГУ» (https://surl.li/fmnlwk).
Здобувачі поряд з проведенням наук. досліджень в межах гуртка «Сузір'я гостинності» (https://dgu.edu.ua/science/circle/turaktiv/), можуть брати участь у конкурсах наукових робіт: 1) загальноуніверситетському відповідно до Положення про університетський конкурс на кращу наукову роботу серед здобувачів вищої освіти ВНПЗ «ДГУ» (https://surl.li/kpaydj); 2) під егідою МОНУ та провідних укр. і закордонних ЗВО (https://dgu.edu.ua/news/20251006/, https://dgu.edu.ua/news/20250922/).
Розроблено стандарт університету "Вимоги до написання дослідницьких робіт здобувачів вищої освіти" (https://surl.lu/tahqar). Університет видає безкоштовно збірник матеріалів конференції за участю студентів http://info.dgu.edu.ua/handle/123456789/1846. Проводиться Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт https://dgu.edu.ua/news/20260320/ . Щорічно складається рейтинг студентів університету https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/quality/ .
Кафедра проводить щорічні конференції, в яких приймали участь науковці з Великобританії, Литви, Грузії, а також з Києва, Дніпра, Запоріжжя, Рівного (https://dgu.edu.ua/news/20250529/, https://dgu.edu.ua/news/20241219/, https://dgu.edu.ua/news/20240603b/).
У 2025/2026 н.р.для студентів ОП видано такі видання: (1) Торяник В.М., Джинджоян В.В., Ходак О.В. Захист прав споживачів в туризмі та гостинності на національному та міжнародному рівні: особливості та проблемні питання. Київ : Видавництво «Каравела», 2025. 214 с., (2) Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу : навчальний посібник / Сазонець І.Л., Джинджоян В.В., Яковлєва-Мельник Н.Г., Седлецька О.В. Київ: Видавництво «Каравела», 2025. 274 с., (3) Корпоративна соціальна відповідальність в індустрії гостинності : навч. посіб. / Джинджоян В.В., Сазонець О.М., Лисенко О.В., Гессен А.Є. Київ : Видавництво «Каравелла», 2025. 250 с., (4) Основи туризмознавства та рекреалогії: навчальний посібник: 2-ге видання, розширене та доповнене / Джинджоян В. В., Горожанкіна Н. А., Сазонець І. Л., Корнєєв М. В., Горб К. М. Київ: Вид-во «SBA Print», 2026. 214 с.
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

У зв'язку з акцентуванням фокусу ОПП на набуття здобувачами компетентностей зі створення безбар'єрного середовища в ГРС було оновлено зміст окремих ОК: ст. викл. Седлецькою О.В. «Дизайн», викл. Лучанскою Ю.В. «Організація РГ», доц. Лисенко О.В. «Організація ГГ», проф. Сазонець І.Л. «Курортна справа». Цей ОК був перенесений у блок обов'язкових ОК, виданий навчальний посібник у співавторстві «Курортна справа» http://info.dgu.edu.ua/handle/123456789/1574. Доц. Груздєвою О.В. після проходження ПК у Waternet було оновлено зміст ОК "Харчова хімія"- додано тему «Вода - як складова продуктів харчування», та ОК «Мікробіологія, гігієна та санітарія в галузі» - додано тему «Санітарно-показові мікроорганізми», розроблено лаб. роботу "Якість води та її смакові властивості". Проф. Сазонець О.М., яка має сертифікат В2, монографію англійською «Intellectualization of methods to improve the system of transport services» http://info.dgu.edu.ua/handle/123456789/581 та низку статей, що входять до бази Scopus підготувала вибірковий ОК «Основи підприємницької діяльності» англ. мовою.
Викл. Лучанська Ю.Г. пройшла ПК у спеціалізованій організації Profi Club за спеціальністю "Основи ресторанного сервісу і якісного обслуговування", за результатами РПНД ОК «Організація РГ» було суттєво оновлено.
Доц. кафедри Гессен А.Є. під час проходження ПК в НУ «Запорізька політехніка» розширив проф.компетентності у впровадженні інноваційних підходів у сфері гостинності, що було основою для запровадження кейсів jSolutions в навчальну дисципліну «Організація інноваційної діяльності в ГРБ» https://dgu.edu.ua/news/202603091/.

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

У 2023 було проведено Міжн. наук.-практ. конф. (https://dgu.edu.ua/news/20230403/), за участі представники іноз. ЗВО (Латвія, Грузія, Великобританія). 18.12.2025 р. НПП взяли участь у І Міжнародній науково-практичній конференції «Планування та забезпечення сталого розвитку соціально-економічних систем», що була організована університетом-партнером ВШТІП Академії Прикладних наук (Познань, Польща) https://dgu.edu.ua/news/202512181/
.
Сазонець І.Л, Груздєва О.В., Седлецька О.В., пройшли стажування та підвищення квал.-ції в іноз. ЗВО.
У 22-23 р.р. укладено меморандуми з Ун-том Св. Марії (Лондон), Ун-том Туріба (Рига, Латвія), Католицьким ун-том

Івана Павла ІІ у Любліні (Польща), Ун-том Вістула (Варшава, Польща), Ун-том Барселони (Іспанія). 14.11.2024 році укладена Угода з ВШТІП Академією прикладних наук (Познань, Польща). 02.03.2026 підписаний Меморандум про взаєморозуміння між ДГУ та Варненським університетом менеджменту (Республіка Болгарія) https://dgu.edu.ua/news/20260304/.
Університет співпрацює з Асоціацією кулінарів U.C.M. Italy (https://dgu.edu.ua/news/20251127/). Три роки поспіль стажування відбувається в ГРК СК «AquaLife Sport&Hotel» (Болгарія, м. Кранєво) https://dgu.edu.ua/news/20260205/.
Підготовлено до видання у ВШТІП Академії Прикладних наук (Познань, Польща) підручник авторів Колісніченко П., Сазонець І. «Reklama i PR w branży hotelarskiej, gastronomicznej i turystycznej» (польською мовою) затверджено Вченою радою ДГУ, прот. № 1 від 11.09.2025 та Сенатом WSHIU Akademia Nauk Stosowanych 19.08.2025.

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 ОП. Оцінювання РН здійснюється за допомогою контрольних заходів: поточ.контроль (оцінювання ауд., СР та ІР), підсумковий контроль (ПК - залік/екзамен) та ПА випускників. Форма проведення поточ. контролю під час занять і система оцінювання РН визначаються кафедрою. ПК проводиться у формах екзамену або заліку з конкретного ОК в обсязі навчального матеріалу, визначеного РПНД/силабусом, і в терміни, встановлені графіком ОП та НП. Форму проведення ПК (усна, письмова, комбінована, тестування тощо), зміст екз.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. Згідно з ними певною кількістю балів оцінюються всі види ауд., сам./інд. та наукової роботи здобувача. Проведення заходів ПК передбачає перевірку розуміння студентами навчального матеріалу ОК, сформованість компетенцій через досягнуті ПРН. По завершенню вивчення ОК, виконання сам./інд. роботи розраховується загальна кількість балів, одержана кожним здобувачем вищої освіти шляхом накопичення, яка дорівнює 100 бал. (100% засвоєння матеріалу): 60 балів за поточну успішність та 40 балів за ПК.

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. Методичні матеріали з інформацією про форми контрольних закладів розміщуються також на сторінки курсу у системі Moodle (https://moodle.dgu.edu.ua/login/index.php). Для студентів заочної форми навчання на початку кожної ЗЕС проводяться організаційні збори з питань організації освітнього процесу, розкладу занять, критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів, підготовки курсових робіт.

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/robochi-navchalni-plani/), завчасно оприлюднюється на сайті (до початку навчального року), розміщається інформаційним повідомленням в офіційному чаті групи. Інформація щодо контрольних заходів наведена в силабусах дисциплін. На першій лекції кожної нової дисципліни НПП доводять до відома студентів особливості оцінювання та процедуру проведення поточного та підсумкового оцінювання. Крім того, така інформація є в наявності на сторінці дисципліни в системі Moodle. В кожному силабусі/РПНД є обов'язковим розділ, присвячений формі контролю РН та критеріям оцінювання. Протягом навчального семестру НПП завчасно інформують здобувачів щодо контрольних заходів та після їх проходження повідомляють інформацію про результати поточного оцінювання.
Для студентів заочної форми навчання на початку кожної ЗЕС проводяться організаційні збори з питань організації осві. процесу, розкладу занять, форм контрольних заходів, критеріїв оцінютування, підготовки курсових робіт тощо.

Яким чином форми атестації здобувачів вищої освіти відповідають вимогам стандарту вищої освіти (за наявності)? 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 (атест.екзамен, захист квал. робіт) визначається ОП та графіком освітнього процесу. ПА здобувачів здійснюватиметься у формі атест. екзамену та захисту квал.робіт.

Програма атест.екзамену не пізніше ніж за 3 місяці до її проведення розробляється кафедрою, узгоджується з Гарантом, схвалюється Вченою радою, схвалюється Вченою радою та завчасно оприлюднюється на сайті (https://dgu.edu.ua/studentu/atestaciya/). Вимоги щодо виконання квал. робіт визначені ОП та Стандартом ВНПЗ «ДГУ» «Вимоги до написання та оформлення дослідницьких робіт» (https://surl.li/dyzosb). Кафедрою також розроблені методичні рекомендації до написання квал.робіт для здобувачів даної ОП.
Випускники 2025 року проходили ПА у формі атест.екзамену та захисту квал. роботи https://dgu.edu.ua/news/20250627/ . У 2026 році ПА проводитиметься в аналогічній формі. 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/npd/pol_oop_2025.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 кожного виду навчальної діяльності під час занять (ауд.робота), самостійної та індивідуальної роботи. Критерії оцінювання кожного виду навчальної діяльності здобувачів прописуються НПП в силабусах та РПНД. Доступність проведення контрольних заходів забезпечується також функціонуванням СУДН Moodle для учасників освітнього процесу https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/npd/pol_moodle_2025.pdf

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. Порядок реагування на конфлікт інтересів врегульований Кодексом корпоративної культури (https://surl.li/hkvzpd) та Положенням про комісію з етики та вирішення конфліктів у ВНПЗ «ДГУ» (https://surl.li/ffbwrl), наказом від 06.10.2025 № 95-02 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://surl.lt/fnnris), у «Методичних рекомендаціях щодо підготовки, оформлення та захисту кваліфікаційної роботи за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти для спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (https://surl.li/urztin).
Питання врегулювання конфлікту інтересів також забезпечено розділом XI "Врегулювання конфлікту інтересів у діяльності працівників ДГУ" Антикорупційної програми ВНПЗ "ДГУ" (https://surl.li/aygdbl).
За період реалізації даної ОП конфліктів інтересів не виникало.

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

Порядок повторного перескладання ПК регулюється Положенням про організацію освітнього процесу (пункт 9.4). У разі отримання незадовільної підсумкової оцінки здобувачеві надаються дві додаткові спроби: перша – НПП, який проводив ПК, друга – комісії з числа найбільш досвідчених НПП кафедри з обов'язковою участю керівника кафедри. Перескладання ПК проводиться відповідно до графіка прийому заборгованостей, який розробляється ННВ та затверджується ректором університету. За підсумками осіннього семестру 2024-2025 н. р. був виданий наказ від 04.11.2024 № 116-02 «Про проведення заліково-екзаменаційної сесії в осінньому семестрі 2024-2025 н.р.». За підсумками весняного семестру та н.р. загалом - наказ від 26.05.2025 № 40-02 «Про проведення заліково-екзаменаційної сесії у весняному семестрі та завершення 2024-2025 н.р.». За підсумками осіннього семестру 2025-2026 н.р. виданий наказ від 06.10.2025 № 94-02 «Про проведення заліково-екзаменаційної сесії в осінньому семестрі 2025-2026 н.р.». Наказами визначені форми проведення ПК, заходи щодо дотримання принципів АД та вимог внутрішніх норм.документів, а також терміни та порядок ліквідації акад.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 урегульовують порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів? Наведіть приклади застосування відповідних правил на ОП

Процедури оскарження результатів ПК 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 наказом з метою захисту прав здобувачів та розгляду їх апеляцій щодо результатів складання ПК, захисту курсових робіт тощо Так, в осінньому семестрі 2024-2025 н.р. наказом від 04.11.2024 № 117-02 створена апеляційна комісія, у весняному семестрі – наказом від 23.04.2025 № 31-02. В осінньому семестрі 2025-2026 н.р. також наказом від 03.11.2025 № 101-02 створена апеляційна комісія.
Порядок оскарження результатів підсумкової атестації регламентований р.5 Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії. Під час атестації випускників 2025 року був виданий наказ про створення Апеляційної комісії (від 12.12.2024 № 129-02), яка діяла впродовж усього періоду роботи Екзаменаційних комісій № 1-4 з проведення підсумкової атестації випускників 2025 року.
Для атестації випускників 2026 року виданий наказ про створення Апеляційної комісії (від 01.12.2025 № 119-02), яка також діятиме впродовж усього періоду роботи Екзаменаційних комісій № 1-4.
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://surl.li/pjsxts).
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://surl.li/aooqbb).
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” (https://surl.li/pjsxts);
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

З січня 2023 року використовується ПО StrikePlagiarism.com на підставі договору з ТОВ «Плагіат» (м.Львів, система Plagiat.pl). Перевірці на академічний плагіат підлягають:
– навчальні (курсові роботи), випускні кваліфікаційні роботи та наукові роботи (конкурсні роботи) здобувачів усіх освітніх рівнів, науково-методичні праці (підручники, посібники та навчальні посібники, методичні розробки, конспекти лекцій), курси, монографії та інші роботи, які включено до плану видань або вимагають рекомендації до видання Вченої ради Університету;
– рукописи статей, тези доповідей, які надходять до редакції наукового видання Університету або оргкомітетів науково-практичних заходів, що проводяться на базі Університету.
Організацію перевірки вищезазначених матеріалів здійснює співробітник ННВ (п. 7.8, розділу 7 Положення систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти у ВНПЗ “ДГУ”). Перевірка на академічний плагіат здійснюється на заключному етапі підготовки робіт перед поданням матеріалів робіт для захисту (розгляду) на кафедру, редакційну колегію, Вчену раду. Процедуру перевірки регламентовано “Порядком перевірки на плагіат академічних та наукових текстів у ВПНЗ ДГУ” (https://surl.li/gftcma).
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 29.09.2025 № 84-02 внесено зміни до її складу. Заходами популяризації АД є: 1) реалізація осв.проєкту “Школа академічного письма”(https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/quality/scholar/, https://dgu.edu.ua/news/20250326/); 2) проведення зустрічей із здобувачами представників Групи сприяння та працівників ННВ, проведення «Тижнів якості» (https://dgu.edu.ua/news/20240319/, https://dgu.edu.ua/news/20251002/); 3) набуття здобувачами навичок академ.письма і формул.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) створений Довідника з якості для студентів (https://surl.li/bohazz), а також інф. та метод. матеріалів, що оприлюднюються на сайті та на інф.стендах;
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) у поточному н.р. запроваджений вибірковий ОК «Основи інтелектуальної власності та АД», який пропонується для вивчення у 4 семестрі.

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 АД 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 17.07.2025 (протокол № 11) та введена в дію наказом ректора від 17.07.2025 № 56-02 (https://surl.li/wffvop).
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 від 30 грудня 2015 р. № 1187 (https://surl.li/gjulsp). Викладачами на ОП є доктори і кандидати наук (проф. Сазонець І.Л., проф. Джинджоян В.В., проф. Сазонець О.М.,проф. Нежива О.М., доц. Лисенко О.В., доц. Гессен А.Є., доц. Крашеніннікова Т.В., доц. Холод І.В., доц. Хмель-Дунай Г.М., доц. Булгакова Ю.М., доц. Груздєва О.В., доц. Федотова Т.О., доц. Санакоєва Н.Д. фахівці без наукового ступеню, які відповідають необхідним вимогам та викладачі-практики. Наукові пошуки та професійні здобутки НПП, які забезпечують ОК, відповідають ОК та профілю ОП.

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 є чітко регламентованими, прозорими та відкритими для всіх кандидатів, що гарантує недискримінаційний підхід на всіх етапах відбору (Положенням про порядок проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад НПП та укладання з ними трудових договорів (контрактів), продовження трудових відносин з НПП ВНПЗ "ДГУ". Нова редакція Положення від 17.07.2025 (https://surl.li/wffvop). Відбір проводиться на основі об'єктивних критеріїв, які включають оцінку академічних досягнень, досвіду, наукової активності та інноваційних підходів до викладання.
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).
Такі прозорі процедури дозволяють гарантувати, що кожен викладач володіє необхідними знаннями, компетентностями та професійними навичками для ефективної роботи зі здобувачами та реалізації ОП.

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

Роботодавці залучаються до проведення п/з, практики, ПА. Здобувачі мають можливість навчатись на робочому місці, проходити практику та стажуватись: Асоціація «U.C.M-Italy» (Італія); Асоціація кулінарів України, ТОВ «ГРК «Хутір»; ТОВ «Рейкарц Хотел Менеджмент»; ТОВ «Ресторан «Акварель»; КП «Рівненській обл. госпіталь ветеранів війни» Рівненської ОДА; ТОВ «Баутек Болгарія»; ОП Санаторій «Червона Калина»; Профспілкове підприємство «Санаторій Горинь», ТОВ «Санаторій «Курорт «Орлівщина» (https://surl.lt/mpubvt).
Кафедра отримує відгуки про роботу студентів та випускників на підприємствах ГРБ. (https://dgu.edu.ua/hotel-rest-business/).
Проводяться виїзні заняття у ГРК «Хутір», «Єнот-бургер» з дисциплін «Вступ до гостинності», «Барна справа», «Організація ГГ» та «Організація РГ» (https://dgu.edu.ua/news/20230623/, https://dgu.edu.ua/news/202411071/).
Було залучено: директор РП «Червоний Маяк» к.е.н. Гессен А. (https://dgu.edu.ua/news/20250410_01/); власниця кав'ярні «Coffeine» Руковіцина А. (https://dgu.edu.ua/news/20250422/); директор компанії «Чотири сезони» Кащєєв

Д.(https://dgu.edu.ua/news/20250526/); директор Департаменту ЦЗОЗН Рівненської ОДА Вівсянник О., (https://dgu.edu.ua/news/20250912/); експерт у галузі виставкової діяльності та ділового туризму Слюсар Д., (https://dgu.edu.ua/news/20251030/); представник Рівненського госпіталю – психолог Гапіч Г.. (https://dgu.edu.ua/news/202512102/); представник компанії inCruises Зайцев В. (https://dgu.edu.ua/news/202603111/).

Яким чином ЗВО сприяє професійному розвиткові викладачів ОП? Наведіть конкретні приклади такого сприяння

1) стимулювання опублікування рез. НДР НПП (одноразові грошові виплати за опублікування статей у виданнях, які включені до наукометричних баз Scopus, Web of Science; опублікування зб.конференцій за рахунок університету тощо); 2) надання метод.допомоги в опануванні новітніх ІТ; 3) матер.компенсація за проходження підвищення квал.-ції в ЗВО; 4) сприяння у виданні навчальних та наукових праць.
З метою стимулювання підвищення пед. та проф. майстерності розроблено Положення про підвищення кваліфікації НПП ВНПЗ "ДГУ" (https://surl.li/pjzbgb). Згідно з Положенням на 2026 р. розроблений План підвищення кваліфікації (схвалено Вченою радою 27.11.2025, прот.№ 4).
Пройшли ПК:
у 2022 р. доц. кафедри Лисенко О.В. пройшла ПК на базі НУ «Запорізька політехніка» м. Запоріжжя, 180 год.;
у 2023 р. проф. Сазонець О.М. у КПУ (Запоріжжя), 120 год.; в КЗВО «Рівненська медична академія» Рівненської ОР, 180 год.;
ст.викл. Седлецька О.В. пройшла Міжнародне підвищення кваліфікації НПП, 180 год;
у 2024 р. викл. Лучанська Ю.Г. пройшла стажування за програмою «Стратегії туристичних регіонів: інновації в готельно-ресторанній справі» у спортивно-туристичному комплексі AguaLife у м. Кранєво, Республіка Болгарія, 180 год.;
у 2026 р. доц. Гессен А.Є. пройшов ПК у НУ «Запорізька політехніка» за темою «Соціальні та економічні інновації в розвитку індустрії гостинності та доступного туризму», 180 год.;
у 2025 р. проф. Джинджоян В.В. пройшов ПК у НУ «Запорізька політехніка» за темою «Сучасні тенденції іннов. розвитку ІТ в туризмі та гостинності», 180 год.

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності

Положенням про преміювання працівників ВНПЗ «ДГУ» (https://surl.li/gafcjw) визначені критерії та умови преміювання.
За підсумками рейтингування НПП:
Встановлені премії: Сазонцю І.Л., (№ 53-03ВК від 31.10.2023, № 40-05 від 12.11.2024, № 17-05 від 07.11.2025); Лисенко О.В. (№ 40-05 від 12.11.2024, № 17-05 від 07.11.2025).
«До ювілею»: Джинджоян В.В. (№ 19-05 від 04.12.2025); Сазонець О.М. (№ 22-05 від 12.07.2024); Лисенко О.В (№ 16-05 від 16.10.2025); Родинський В.О. (№ 42-05 від 10.12.2024).
За опублікування наукових статей «Scopus» та «Web of Science» премійовані: Джинджоян В.В. (Накази: від 31.01.2023 № 02-03 ВК, від 24.08.2023 № 28-03 ВК), Сазонець І.Л. (Накази: від 29.11.2023 № 59-03 ВК, від 29.11.2023 № 59-03 ВК, від 13.03.2024 № 10-05).
Заходами морального заохочення є нагородження почесними грамотами та надання почесних звань, відповідно до Положення про відзнаки та почесні звання ВНПЗ «ДГУ» (https://surl.li/zooeqx).
Подяка МОНУ: Торяник В.М. (наказ МОНУ від 15.06.2022 № 127-к), Джинджоян В.В. (наказ МОНУ від 23.05.23 №176-к), Сазонець І.Л. (наказ МОНУ від 09.08.2023 № 260-к), Лисенко О.В. (наказ МОНУ від 15.12.2025 № 478-к).
Грамота ДОН ДОДА: Родінський В.О., Лучанська Ю.Г. (від 27.09.24 №387-к/тр); Сазонець О.М. (від 16.05.2024 №148-к/тр); Торяник В.М. (від 22.05.2023 №194-к/тр), Джинджоян В.В., Сазонець І.Л., Лисенко О.В. (від 25.05.2022 №228-к/тр).
Подяка ДГУ: Лисенко О.В. (від 12.05.2022 № 32-02), Родінський В.О. (від 26.06.2023 №68-02).
Торяник В.М. - «Заслуженний професор ДГУ» (від 26.06.2023 № 66-02).

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 загальною 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; медичний пункт, буфет та їдальня; лекційні аудиторії з переносним мультимедійним обладнанням; 2 комп'ютерні класи з доступом до мережі Інтернет; спеціалізовані аудиторії (криміналістичний кабінет, зала судових засідань, офіс юр.клініки, лінгафонний клас (ПО NIBELUNG, 15 ліцензій), навчальні лабораторії (3 аудиторії), Центр психол.допомоги; бібліотека (фонд 28 тис. примірників); читальна зала (45 місць, з них 20 комп'ютеризовані). Бібліотечний фонд включає в тому числі електронні носії, створена електронна бібліотека. У 2021 навчальному р. створений електронний репозитарій (http://info.dgu.edu.ua/). Інформаційну підтримку освітнього процесу також забезпечує офіційних сайт університету, де розміщується оперативна та актуальна інформація щодо реалізації ОП, а також СУДН «MOODLE» (https://moodle.dgu.edu.ua). В навчальному процесі використовуються: програма jSolutions-Готель (договір з виробником № 66 від 23 10.2023); програми AUTOCAD; авторські комп'ютерні програм ТАРИФ, РЕЄСТРАЦІЯ, КАСОВИЙ ЗВІТ (доу. Лисенко О.В.); Національна система хмарних рішень обліку в барах та ресторанах POSTER

POS.
Для забезпечення визначених ОП цілей та РН розроблений НП, РНП, а також силабуси та НМК ОК. Навчально-методичне забезпечення також включає: підручники і навчальні посібники.

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, інспектор з охорони праці (Панков О.О.): контролює своєчасність проведенням інструктажів із ТБ для здобувачів під час практ.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/, https://dgu.edu.ua/news/20251014/), 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/). Розроблено Інструкцію для працівників і відвідувачів про правила поводження 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.

Освітню та організаційну підтримку здійснюють куратори та працівники ННВ університету. Кожним куратором розроблено план роботи з групою, налагоджено тісну взаємодію зі здобувачами та їхніми батьками. Академічним групам магістрів освітню та організаційну підтримку здійснює Гарант ОП.
Консультативна підтримка навчання здобувачів здійснюється НПП кафедри та Гарантом ОП шляхом проведення зустрічей, які присвячені актуальним питанням навчання, проведення роз'яснювальної роботи щодо організації навчальної та наукової діяльності, принципів АД, порядку розбудови ІОТ навчання та вибору ОК тощо (https://dgu.edu.ua/news/20240926/, https://dgu.edu.ua/news/20251002/) .
Інформаційна підтримка навчання за ОП здійснюється передусім за рахунок розміщення актуальної інформації на офіційному сайті, офіційних сторінках університету в соціальних мережах (facebook, Instagram), кафедри (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 інформ.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, невчасність завантаження завдань до СУДН 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/20250523/, https://dgu.edu.ua/news/20251126/, https://surl.li/syraqf); (3) створено

офіційний канал у месенджері Telegram, який адмініструється відповідальними співробітниками Університету; (4) на засіданні НМР (протокол №1 від 18.09.2025) заслухані доповіді зав.кафедр щодо заповнення СУДН навч.мет. матеріалами, сист. контроль з боку ННВ наявності курсів та завдань.

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 особливими освітніми потребами шляхом забезпечення доступу до навчальних та інших приміщень, а також можливості навчання за індивідуальним графіком, що регламентується Положенням про організацію освітнього процесу (https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/norm-doc/).
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 прописані в антикорупційній програмі університету (https://dgu.edu.ua/files/images/pages/other/vk/AK_2024_2026.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-психологічних клімат позитивно оцінили 59% (https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/bulletin/).

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://surl.lu/vxihyp). Метою Положення є упорядкування процесу розроблення, впровадження та реалізації освітніх програм, визначення ролі і місця в цьому процесі Гарантів ОП та випускових кафедр, 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 мають переглядатися щонайменше двічі за період (термін) їх дії. Дана ОП з моменту її впровадження (2018 рік) переглядалася щонайменше 5 разів.
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 експертів НАЗЯВО (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 іноземна мова”; (3) з урахуванням зміни фокусу ОП переглянутий перелік вибіркових ОК (Психологія комунікації; 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.
24.04.2025 р. Вченою радою (Протокол № 8) затверджено нову редакцію ОП, в якій: (1) змінено підходи до формування переліку (каталогів) вибіркових ОК, що дозволило усунути псевдовибірковість; (2) уточнені матриці відповідності; (3) описова частина ОП приведена у відповідність до вимог чинного законодавства в галузі освіти, що віддзеркалено у «1.1. Загальна інформація» розділу «1. Профіль освітньо-професійної програми». ОП введено в дію наказом № 32-02 від 24.04.2025.

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

Позиція здобувачів, що була висловлена під час анонімного опитування "Якість освітньої діяльності та рівень задоволеності освітнім середовищем" (2020 р.), врахована (урізноманітнили перелік вибіркових ОК, запровадили їх презентації тощо). Результати анкетування розглядалися на засіданні ВР 25.02.2021 (протокол № 7) та знайшли своє відображення у 3 випуску бюлетеня «Якість освітньої діяльності» (https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/bulletin/).
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 ВР № 8 від 25.04.2024) та ОП (Протокол ВР № 8 від 24.04.2025) серед розробників визначено Завізіну М.А. – студентку гр. ГР-21 та випускницю Тиху К.В.
На обговоренні зі стейкхолдерами ОП 20.06.2025 студентка 4 курсу (гр. ГР-21) Завізна М. зробила акцент на розвитку неформальної освіти, зокрема можливості перезаліку он-лайн дисциплін дистанційних платформ Прометеус або Дія Освіта. Визначила важливість розвитку студентської науки, активізації роботи студентського гуртка, розповіла про свій досвід участі у студентських конкурсах, що проходили в стінах університету https://dgu.edu.ua/news/20250621/. ОП узгоджується з представниками студентського самоврядування та підписується Головою СР.

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 студради у жовтні 2024 р. обраний представник студентства, який опікується 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 ОК. Наказом 11.02.2025 № 10-02 до робочої групи з перегляду ОП введено Гессена А.Є., директора РП «Червоний маяк», к.е.н.
З метою підвищення якості реалізації ОП роботодавці також залучаються до проведення занять у якості запрошених лекторів (https://dgu.edu.ua/news/20230913/, https://dgu.edu.ua/news/20240923/). Запроваджена практика отримання відгуків роботодавців про трудову діяльність студентів та випускників, які містять критичні зауваження та пропозиції щодо вдосконалення ОП https://dgu.edu.ua/hotel-rest-business/. Представники роботодавців залучаються у якості членів ЕК з проведення ПА (наказ від 01.12.2025 №118-02), а також приймають безпосередню участь у підготовці ОП як розробники та рецензенти ОП.
Зі стейкхолдерами укладено Угоди про проходження практики та Угоди про наукове консультування https://dgu.edu.ua/pro-universitet/struktura/department/tgrb/.
Мальянова Т. (менеджер спортивно-готельного комплексу «Aqua Life» (м. Краново, Республіка Болгарія) та Чемеринська В. (менеджер по роботі з персоналом готельно-ресторанного комплексу «Хутір Farmhouse») були членами оргкомітету та журі Міжнародного конкурсу кулінарного мистецтва «Болгарські страви» (Наказ від 06.10.2025 №91-02). Чемеринська В. є членом оргкомітету конкурсу «Архітектурні особливості готелів та готельних номерів». (Наказ від 23.02.2026, № 17-02).

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 сьогоднішніх 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.
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/.
На сторінці кафедри розміщено інформсмацію про її випускників https://dgu.edu.ua/pro-universitet/struktura/department/tgrb/.
Позитивною практикою є запрошення випускників ОП залишитися працювати на кафедрі, так у 2024-2025 н.р. на посаду викладача було зараховано Тиху К.В. – випускницю 2022 р., яка у 2024 р. закінчила магістратуру за спеціальністю 241 ГРС в НУ «Запорізька політехніка».

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

Система забезпечення якості закладу вищої освіти в ДГУ є комплексною і до неї залучено майже всі освітні підпрозділи та служби ДГУ. Моніторінг якості реалізації ОП відбувається згідно із Планом заходів моніторингу: зустрічі зі ЗВО, НПП, проведення «Тижнів якості», опитування тощо.
Щодо питань інформування здобувачів та забезпечення їх права на розбудову ІОТ виявлено потребу актуалізації вибір.ОК, перегляду їх переліку. Робота над підвищенням рівня інформування здобувачів, особливо заоч.форми навчання, щодо вибіркових ОК знайшла реалізацію у створенні «Каталогу силабусів вибіркових ОК» (https://surl.li/llcgfd).
Робота щодо вдосконалення процедури їх вибору втілено у презентаціях вибір.ОК для ЗВО всіх форм навчання (https://surl.lu/kaeexw), автоматизації написання заяв та видання відповідних наказів, що впорядкувало процедуру вибору та зробило її прозорою для всіх учасників освітнього процесу.
Щодо вчасності розміщення завдань до СУДН «MOODLE» з метою зменшення навантаження ЗВО заочної форми навчання під час ЗЕС був запроваджений контроль з боку ННВ завантаження курсів та заслуховування зав.кафедр на засіданні НМР. Станом на 02.02.2026 курси завантажені, ЗВО зараховані.
Після попередньої акредитації видано наступні бюлетені якості: 01.09.2025 випуск 20 на основі опитування випускників ОП (https://surl.li/ufpwby), 01.07.2025 випуск 19 на основі опитування ЗВО (освітня програма очима студентів https://surl.li/kvfofr), 01.04.2025 випуск 18 на основі опитування випускників (чесна оцінка чи формальність?).
17.03.2026 були підведені підсумки останнього тижня якості на якому були презентовані результати зимової ЗЕС, обговорені ключові аспекти організації освітнього процесу в осінньому семестрі, а також запропоновано опитування (https://dgu.edu.ua/news/20260317/). Результати опитування розглянуті на засіданні Вченої ради (26.03.2026, протокол № 7), готується черговий номер «Бюллетеня якості».
Представники ННВ приймають участь у всіх відкритих заняттях, що проводяться молодими та досвідченими викладачами кафедри та долучаються до їх обговорення, (https://dgu.edu.ua/news/20260306/, https://dgu.edu.ua/news/202602252/, https://dgu.edu.ua/news/202511051/, https://dgu.edu.ua/news/202510211/).

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

За період після акредитації було розроблено, актуалізовано та введено в дію низку внутрішніх нормативних актів (https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/norm-doc/), що регулюють питання організації освітнього процесу; планування та обліку робіт НПП; практичної підготовки та орг-ції практики; вимог до написання дослідницьких робіт; використання СУДН «MOODLE» тощо. З метою усунення недоліків, виявлених під час акредитаційної експертизи 2024 року було розроблено вичерпну систему заходів. Всі вони є важливи, але наведемо окремі з них:
(1) З метою вдосконалення процедури вибору ОК було оновлено «Положення про організацію освітнього процесу у ВНПЗ «ДГУ» (протокол № 12 від 21.08.2025, введено в дію наказом від 28.08.2025, № 64-02). Відповідно до п. 7.6.12 нової редакції Положення «…чисельність Здобувачів у групі з вивчення вибіркової навчальної дисципліни, як правило, має становити не менше 15 осіб, у виняткових випадках – не менше 10 осіб»;
(2) сформовано нову систему вибору ОК та запропоновано для студентів ГРС цілу низку нових дисциплін за вибором;
(3) розроблено анкету для опитування ЗВО 1-3 курсів, які опановують дану ОП. Результати опитування обговорювалися на засіданні кафедри, НМР, Вченій раді ДГУ та оприлюднені в «Бюлетені якості вищої освіти» від 01.07.2025, випуск 19 (https://surl.li/qrnepn);
(4) 27.03.2025 та 20.06.2025 відбулися обговорення шляхів вдосконалення ОП зі стейкхолдерами https://dgu.edu.ua/news/20250327/, https://dgu.edu.ua/news/20250621/;
(5) 16 лютого 2026 р. відбувся практикоорієнтований методичний семінар зі стейкхолдерами «Цифрові інновації у підготовці фахівців з гостинності» https://dgu.edu.ua/news/20260216/;
(6) В матрицях відповідності ОП визначена ІК. Крім того, ІК прописується і в інших методичних матеріалах;
(7) Встановлено відповідність ПП29 «Переддипломна практика» з СК2, СК5-СК16. https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/portfolio/;
(8) 20.03.2026 р. було проведено І тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» https://dgu.edu.ua/news/20260320/;
(9) НП підготовки фахівців за заочною формою здобуття освіти приведений у відповідність до вимог Стандарту вищої освіти, структури ОП та НП підготовки фахівців за денною формою здобуття освіти. Рішенням Вченої ради від 24.04.2025 (протокол № 8) внесені зміни до даного планового документу для здобувачів вищої освіти всіх років набору (https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/portfolio/).

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

В університеті забезпечується системна взаємодія всіх учасників академічної спільноти, що сприяє підвищенню якості освітнього процесу, його відкритості, гнучкості та відповідності сучасним вимогам. Шляхами залучення НПП до процедур внутрішнього забезпечення якості є:
- безпосередня участь в освітньому процесі, забезпечення виконання вимог ОП, формування змісту ОК, розробка силабусів та РПНД, методичних матеріалів, визначення критеріїв оцінювання РН, а також самоконтроль та самонавчання з метою підвищення педагогічної та професійної майстерності;
- проведення просвітницької роботи щодо переваг чесного навчання та дотримання принципів академічної доброчесності серед здобувачів;
- забезпечення прозорості та неупередженості під час проведення контрольних вимірювань рівня засвоєння знань здобувачами шляхом запровадження тестового контролю та накопичувальної системи балів за ауд., сам. та інд. роботу;
- 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 (взаємні відвідування, опитування тощо);
- проведення відкритих занять з метою поширення передового досвіду викладання та педагогічної майстерності, а також новітніх та інноваційних технологій навчання;
- надання пропозицій до проєктів ОП та внутрішніх нормативних документів університету.

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 Положення про НМВ (https://dgu.edu.ua/pro-universitet/struktura/subdivisions/nmv/)
У 2022 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 р. провідний фахівець із забезпечення якості освіти (Ткаченко А.О.) пройшла курс «Академічна доброчесність: онлайн курс для викладачів» (ІН сертифікату 788a0d29b11244a18cabe67581fd4380 від 12.02.24)
Загальноуніверситетський рівень забезпеч. якості освіт. діяльності та реалізації ОП реалізується ВР. Безпосередню реалізацію ОП та їхній моніторинг здійснює Гарант ОП, кафедра.
Груздєва О.В. пройшла підвищ. квал. у ДНУ ім. О. Гончара, С-т №89-400-39/2024 (180 год.), «Розробка та впровадження метод. забезпечення на платформі Moodle за напрямками: харчова хімія, мікробіологія, гігієна та санітарія в галузі, основи фізіології і гігієни в галузі», 22.03.24 р., та на платформі PROMETHEUS «Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів». С-т. 2 кр., 03.08.22

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://surl.lt/fyocsq);
Колективний договір між адміністрацією та трудовим колективом ВНПЗ ДГУ на 2022-2026 роки (https://surl.li/qnidsl);
Правила внутрішнього розпорядку ВНПЗ «ДГУ» (https://surl.li/nyjsyw);
Кодекс корпоративної культури (https://surl.lu/wwnlhq);
Положення про Комісію з етики та вирішення конфліктів (https://surl.li/hvouic).
Сфери відповідальності та напрями діяльності підрозділів університету висвітлюються у розділах цих підрозділів:
Положення про навчально-науковий відділ наразі оновлюється у зв'язку із структурними змінами в Університеті;
Положення про відділ кадрів (https://dgu.edu.ua/files/images/pages/other/vk/poloj_VK.pdf).
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 (стейкголдерів).

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, методичні рекомендації до написання курсових та кваліфікаційної робіт, програми практики https://dgu.edu.ua/studentu/nm-kompleksi/,
НМКД дисциплін (робочі програми, плани сем./практ.занять, конспекти лекцій) в електронному репозитарії - http://info.dgu.edu.ua/handle/123456789/98
Каталоги силабусів вибіркових ОК загальної та професійної підготовки - https://dgu.edu.ua/studentu/nm-kompleksi/
Опис ОП підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» – https://surl.li/nvfavu.
Інформація про ОП, що забезпечує кафедра - https://dgu.edu.ua/hotel-rest-business/

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони:
наявність дієвого механізму розроблення та перегляду, затвердження, моніторингу якості реалізації ОП;
функціонування навч. лабораторій;
практична спрямованість, наявність стажувань за кордоном, можливість працевлаштування в провідних закладах ГРГ та за кордоном;
можливості проф. розвитку у неформальній освіті;
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 та в журі конкурсів, що проводить кафедра;
оновлений перелік ОК загальної та професійної підготовки та посилені варіативні ОК, що спрямовані на поглиблення hard skills та soft skills;
система опитувань здобувачів та випускників 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 освітнього процесу;
активна діяльність наукового гуртка;
інформаційна підтримка освітнього процесу, публічність інформації щодо вступу та визнання результатів навчання, офіційний сайт, що постійно оновлюється та сторінка кафедри у ФБ;
дієвий механізм зарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті та можливість перезарахування сертифікатів Prometeus, Дія освіта з різноманітних напрямів освіти;
стимулювання адміністрацією професійного зростання викладачів;
атмосфера толерантності, запобігання корупції, дотримання педагогічної та наукової етики, принципів доброчесності;
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 та система стимулювання кращих;
наявність наукової школи проф. Сазонця І.Л. (протокол Вченої ради від 24.04.2025 №8);
наукова активність здобувачів вищої освіти, НПП кафедри та запровадження результатів наукових досліджень в освітній процес; діяльність наукового гуртка кафедри.

Слабкі сторони:
відсутність магістратури, що забезпечила б цілісну систему підготовки фахівців відповідного профілю;
недостатність фахового ліцензійного програмного забезпечення, сучасних спеціалізованих програмних продуктів у сфері готельного та ресторанного бізнесу;
відсутність практики подвійного дипломування;
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:
розширювати варіативність програмного забезпечення для формування фахових компетенцій;
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 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.

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: 31.03.2026 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	
Фінанси, грошовий обіг та кредит	навчальна дисципліна	*ПП05. Силабус Фінанси.pdf*	qytcXtCM2Eb+Wsu7fDkXaeeRylgZLTkRZVzrl5TmBWk=	*Мультимедійне обладнання; сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання; платформа Moodle; НМК дисципліни; доступ до наукових баз даних та фахових журналів; навчальні матеріали, розміщені у системі дистанційного навчання (СУДН Moodle).*
Організація ресторанного господарства	навчальна дисципліна	*ПП16. Силабус_ Оорганізація РГ.pdf*	9NsuTyqAzcQh+QEYX3sBJHfpIAz003TL+BP4fLA4B94=	*Мультимедійне обладнання; Програма управління закладом гостинності від jSolutions; хмарна система автоматизації ресторанного обліку POSTER POS; Навчальна лабораторія сервірування, етикету та ресторанної справи; Навчальна лабораторія з технологій приготування страв; сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle; НМК дисципліни; доступ до наукових баз даних та фахових журналів; навчальні матеріали, розміщені у системі дистанційного навчання (СУДН Moodle).*
Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	*ПП26. Силабус_УЯ.pdf*	J6ejLMMvS4RTZhY/BUwBf1k4FwtKt40zil7oeiPGddA=	*Мультимедійне обладнання; Навчальна лабораторія з технологій приготування страв; сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle; НМК дисципліни; доступ до наукових баз даних та фахових журналів; навчальні матеріали, розміщені у системі дистанційного навчання (СУДН Moodle).*
Організація ресторанного господарства	курсова робота (проект)	*ПП16. Організація РГ_Метод.КР..pdf*	WwlVIC1fXEXugtAW4E0VNJxLcFbpJYREFXvSJ6oSP2U=	*сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання; платформа Moodle; програмне забезпечення для підготовки та оформлення курсової роботи (Microsoft Word, Excel, PowerPoint, Google Workspace); методичні рекомендації щодо виконання курсової роботи з дисципліни «Організація ресторанного господарства»; навчальні посібники, підручники та електронні ресурси з готельно-ресторанної справи та індустрії гостинності*
Технології продукції ресторанного господарства	навчальна дисципліна	*ПП17. Силабус.Технології ПРГ.pdf*	39XinafdAYNAYguFUplZ201/AwJmdkqGsZpZ6q7NpL0=	*Мультимедійне обладнання; Навчальна лабораторія сервірування, етикету та ресторанної справи; Навчальна лабораторія з технологій приготування страв; сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle; НМК дисципліни; доступ до наукових баз даних та фахових журналів; навчальні матеріали, розміщені у системі*

				дистанційного навчання (СУДН Moodle).
Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-ресторанному господарстві	навчальна дисципліна	*ПП18. Силабус Бух.облік.pdf*	tPVXP/507v7Dqt+kMk3LrrMOx8zsFBKUPaLKmaRG8dI=	*Мультимедійне обладнання; сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання; платформа Moodle; НМК дисципліни; доступ до наукових баз даних та фахових журналів; навчальні матеріали, розміщені у системі дистанційного навчання (СУДН Moodle).*
Устаткування закладів готельно-ресторанної справи	навчальна дисципліна	*ПП19. Силабус. Устаткування ЗГ.pdf*	6/102DzCUs3xSCQ8F7uxyvtPXHB4z4G91m5x6RoySIE=	*Мультимедійне обладнання; Навчальна лабораторія з технологій приготування страв; сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання; платформа Moodle; НМК дисципліни; доступ до наукових баз даних та фахових журналів; навчальні матеріали, розміщені у системі дистанційного навчання (СУДН Moodle).*
Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	навчальна дисципліна	*ПП20. Силабус Аналіз діяльності підприємств.pdf*	fTtBC4Qc+jjA+KWzI0048W1nFbFH5sH01q1z5SluxSU=	*Мультимедійне обладнання; сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання; платформа Moodle; НМК дисципліни; доступ до наукових баз даних та фахових журналів; навчальні матеріали, розміщені у системі дистанційного навчання (СУДН Moodle).*
Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу	навчальна дисципліна	*ПП21. Силабус_Менеджмент.pdf*	0j9iM8/10aVG7aZ9ITZBUWRDdPSTtD507XyUYIiGwHM=	*Мультимедійне обладнання; сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання; платформа Moodle; НМК дисципліни; доступ до наукових баз даних та фахових журналів; навчальні матеріали, розміщені у системі дистанційного навчання (СУДН Moodle).*
Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу	навчальна дисципліна	*ПП22. Силабус_Маркетинг.pdf*	GonF7JCx4mnYbuuADsOOtNbnFT3pnYjZCkADRZdD4yE=	*Мультимедійне обладнання; сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання; платформа Moodle; НМК дисципліни; доступ до наукових баз даних та фахових журналів; навчальні матеріали, розміщені у системі дистанційного навчання (СУДН Moodle).*
Барна справа	навчальна дисципліна	*ПП23. Силабус. Барна справа.pdf*	bnxEgV+4ysoi5yK3xMtOEfv21OZxce2lVwyQQvIfYi4=	*Мультимедійне обладнання; Навчальна лабораторія сервірування, етикету та ресторанної справи; Навчальна лабораторія з технологій приготування страв; сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle; НМК дисципліни; доступ до наукових баз даних та фахових журналів; навчальні матеріали, розміщені у системі дистанційного навчання (СУДН Moodle).*
Курортна справа	навчальна дисципліна	*ПП24.Силабус Курортна справа.pdf*	aT7DzGH4l8rggWVKp5cX7z82PfGjHY0en1eN+qEk16Y=	*Мультимедійне обладнання; сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання; платформа Moodle; НМК дисципліни; доступ до наукових баз даних та фахових журналів; навчальні матеріали, розміщені у системі дистанційного навчання (СУДН Moodle).*
Курортна справа	курсова робота	*ПП24. Курортна*	GQNzQHpLsqaISaG	*сервіс Zoom в умовах*

	(проект)	*справа_Метод. КР.pdf*	wp8m0mC9H4waOkgrpbtMvJeXc+X4=	*дистанційного навчання; платформа Moodle; програмне забезпечення для підготовки та оформлення курсової роботи (Microsoft Word, Excel, PowerPoint, Google Workspace); методичні рекомендації щодо виконання курсової роботи з дисципліни «Курортна справа»; навчальні посібники, підручники та електронні ресурси з готельно-ресторанної справи та індустрії гостинності*
Організація інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	*ПП25 Силабус Організаця ІН діяльність ГРС.pdf*	FdxNKRqYLuIvxMMBJkHKAnIJAFbETghnlFIzpa4RsGA=	*Мультимедійне обладнання; Програма управління готелем та рестораном від jSolutions; сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle; НМК дисципліни; доступ до наукових баз даних та фахових журналів; навчальні матеріали, розміщені у системі дистанційного навчання (СУДН Moodle).*
Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві	навчальна дисципліна	*ПП13.Силабус_Економіка ПГРГ.pdf*	Bg4oh4dOnRZcNTcNGHCKCkorM4WZY5fJjd4k6D/aIkU=	*Мультимедійне обладнання; сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання; платформа Moodle; НМК дисципліни; доступ до наукових баз даних та фахових журналів; навчальні матеріали, розміщені у системі дистанційного навчання (СУДН Moodle).*
Ознайомча практика	практика	*ПП27. Програма_озн.практ_1курс.pdf*	sb6GXmWujlV8fWPoWlPcWiP/KZjoX5SUGEgzTKaQIeU=	*Заклади харчування та розміщення згідно договорів про співпрацю: Асоціація «U.C.M-Italy» (Італія); Асоціація незалежних готелів України, ТОВ «Готельно-ресторанний комплекс «Хутір»; ТОВ «Рейкарц Хотел Менеджмент»; КП «Рівненській обласний госпіталь ветеранів війни» Рівненської облради, Готельний комплекс "Аквалайф" Болгарія, ОП Санаторій «Червона Калина», Профспілкове підприємство «Санаторій Горинь», ТОВ «Санаторій «Курорт «Орлівщина», «Асоціація дніпровських скаутів «Скиф», ГО «Ротарі Клуб «Запоріжжя-Хортиця». МШХ «Єнот-бургер», Рекреаційне підприємство «Червоний Маяк», Турагенція «Чотири сезони», мережа кав'ярень Coffeine, сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle; програма практики; доступ до наукових баз даних та фахових журналів; навчальні матеріали, розміщені у системі дистанційного навчання (СУДН Moodle).*
Навчальна практика	практика	*ПП28.Програма_навчальної_практ. (2-3 курс).pdf*	6iktGzODGpta/1ScnWVRosvWlfdLQ9UXmNLKrSeOs4E=	*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: Асоціація «U.C.M-Italy» (Італія); Асоціація незалежних готелів*

				України, ТОВ «Готельно-ресторанний комплекс «Хутір»; ТОВ «Рейкарц Хотел Менеджмент»; КП «Рівненській обласний госпіталь ветеранів війни» Рівненської облради, Готельний комплекс "Аквалайф" Болгарія, ОП Санаторій «Червона Калина», Профспілкове підприємство «Санаторій Горинь», ТОВ «Санаторій «Курорт «Орлівщина», «Асоціація дніпровських скаутів «Скиф», ГО «Ротарі Клуб «Запоріжжя-Хортиця». МШХ «Єнот-бургер», Рекреаційне підприємство «Червоний Маяк», Турагенція «Чотири сезони», мережа кав'ярень Coffeine; сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle; програма практики; доступ до наукових баз даних та фахових журналів; навчальні матеріали, розміщені у системі дистанційного навчання (СУДН Moodle).
Переддипломна практика	практика	*ПП29_Переддипломна практика.pdf*	fE8ArlobTnon+NVfluhCpmqV1M794wnIJtXU4r5Juuo=	*Бази практики підприємств готельно-ресторанного господарства; програма практики; доступ до наукових баз даних та фахових журналів; навчальні матеріали, розміщені у системі дистанційного навчання (СУДН Moodle).*
Підготовка кваліфікаційної роботи	підсумкова атестація	*ПП30_Метод.реком_до дипл..pdf*	nhcI06tzW49rB4d3XBRMYyWw6KE06iAQJKx6maCS3qg=	*Онлайн сервіс перевірки на наявність плагіату StrikePlagiarism.com; мультимедійне обладнання; сервіс Zoom; програмне забезпечення для підготовки та оформлення кваліфікаційної роботи (Microsoft Word, Excel, PowerPoint, Google Workspace); методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи; Стандарт ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» «Вимоги до написання та оформлення дослідницьких робіт»; навчальні посібники, підручники та електронні ресурси з готельно-ресторанної справи та індустрії гостинності.*
Організація готельного господарства	курсова робота (проект)	*ПП12 Організація ГГ. КР Метод..pdf*	gMP8Vyy0lO6U25ZlpiBBNoYu2s32a05pXnMTVSLBIzI=	*сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання; платформа Moodle; програмне забезпечення для підготовки та оформлення курсової роботи (Microsoft Word, Excel, PowerPoint, Google Workspace); методичні рекомендації щодо виконання курсової роботи з дисципліни «Організація готельного господарства»; навчальні посібники, підручники та електронні ресурси з готельно-ресторанної справи та індустрії гостинності*
Атестаційний екзамен	підсумкова атестація	*Програма_АЕ.pdf*	zi7Uz7iVvQ+ty6KGzIMWn81RGZLqnkJO1uQJXUJotdw=	*В умовах використання технологій дистанційного навчання платформа Moodle; програма атестаційного екзамену підсумкової атестації; навчальні посібники, підручники*

				та електронні ресурси з готельно-ресторанної справи та індустрії гостинності.
Проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	*ПП15. Силабус_Проектування ГРГ.pdf*	VbOpfkoHK8V5e8Fgg6Vu3/3Q5L++kH3DLbhiBQO4/8o=	*Мультимедійне обладнання; комп'ютерний клас; AutoCAD 2019 (ліцензія для навчальних закладів); сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle; НМК дисципліни; доступ до наукових баз даних та фахових журналів; навчальні матеріали, розміщені у системі дистанційного навчання (СУДН Moodle).*
Основи фізіології та гігієни харчування	навчальна дисципліна	*ПП14.Силабус_Основи фізіології ГХ.pdf*	i+u/bonERFAOV2J1v8fqOKx+DK67JYcbSWXJc7KK5LU=	*Мультимедійне обладнання; навчальна лабораторія з технологій приготування страв; сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle; НМК дисципліни; доступ до наукових баз даних та фахових журналів; навчальні матеріали, розміщені у системі дистанційного навчання (СУДН Moodle).*
Організація готельного господарства	навчальна дисципліна	*ПП12. Силабус Оорганізація ГГ.pdf*	kt3OjfOGEty6K+e2WKaBYYhNdeMx6Fut73mE6F+Z+Ls=	*Мультимедійне обладнання, програма управління готелем від jSolutions; авторська комп'ютерна програма «ТАРИФ», створена у середовищі Microsoft Excel; навчальна лабораторія з організації готельного Господарства; сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle; НМК дисципліни; доступ до наукових баз даних та фахових журналів; навчальні матеріали, розміщені у системі дистанційного навчання (СУДН Moodle).*
Філософія	навчальна дисципліна	*ЗП01 Філософія_Силабус.pdf*	829hZiUHUC43jIGqSeg+MnkPbeA+EFgawsJNVlseBvc=	*Мультимедійне обладнання; сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання; платформа Moodle; НМК дисципліни; доступ до наукових баз даних та фахових журналів; навчальні матеріали, розміщені у системі дистанційного навчання (СУДН Moodle).*
Безпека життєдіяльності	навчальна дисципліна	*ЗП02 БЖД_Силабус.pdf*	sE0Du8LRVjWIuO1dnw2R1I5YQ5j2gZ5qXwPHWFJNJPQ=	*Мультимедійне обладнання; сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання; платформа Moodle; НМК дисципліни; доступ до наукових баз даних та фахових журналів; навчальні матеріали, розміщені у системі дистанційного навчання (СУДН Moodle).*
Інформаційні системи та технології	навчальна дисципліна	*ЗП03 ІСТ_Силабус.pdf*	7J26DJ5PDFq7MbBV8EyeJBoUlAhLVLZpIMFn1YRNbGs=	*Комп'ютерний клас; мультимедійне обладнання; сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання; платформа Moodle; НМК дисципліни; навчальні матеріали, розміщені у системі дистанційного навчання (СУДН Moodle).*
Іноземна мова професійного спрямування	навчальна дисципліна	*ЗП04 ІМПС_Силабус (1-4).pdf*	wk7lgmDjCdUTRg3LIikUDGZESxuAog3dWkAjhKpjMgI=	*Лінгафонний клас (програма NIBELUNG), мультимедійне обладнання; сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання; платформа Moodle; НМК*

				дисципліни; навчальні матеріали, розміщені у системі дистанційного навчання (СУДН Moodle).
Основи здорового способу життя	навчальна дисципліна	*ЗП05 ОЗСЖ_Силабус (1-2).pdf*	K/ya/buP/p5Z/heQkftwbSnTuIEtVq6B+VHJZ/CRyCg=	*Спортивна зала; тренажерна зала; сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання; платформа Moodle; НМК дисципліни; навчальні матеріали, розміщені у системі дистанційного навчання (СУДН Moodle).*
Історія української культури	навчальна дисципліна	*ЗП06 ІУК_Силабус.pdf*	ML9TO5WFU5tkOCOQYqGM6tVcUtg2KqnkNbMEXZHCa9c=	*Мультимедійне обладнання; сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання; платформа Moodle; НМК дисципліни; доступ до наукових баз даних та фахових журналів; навчальні матеріали, розміщені у системі дистанційного навчання (СУДН Moodle).*
Українська мова професійного спрямування	навчальна дисципліна	*ЗП07 УМПС_Силабус.pdf*	ojZloznKytQLf29u5jgn82u8sgbelruJSTKsoddssRc=	*Мультимедійне обладнання; сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання; платформа Moodle; НМК дисципліни; доступ до наукових баз даних та фахових журналів; навчальні матеріали, розміщені у системі дистанційного навчання (СУДН Moodle).*
Правознавство	навчальна дисципліна	*ЗП08 Правознавство_Силабус.pdf*	mJtOdafRDKnvmg7+ENK12TvlElNN4h/BP/w+FNgH8fo=	*Мультимедійне обладнання; сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання; платформа Moodle; НМК дисципліни; доступ до наукових баз даних та фахових журналів, електронних правових ІС (бази законодавства, офіційні правові портали); навчальні матеріали, розміщені у системі дистанційного навчання (СУДН Moodle).*
Вступ до гостинності	навчальна дисципліна	*ППо1.Силабус_Вступ_до_гостинності.pdf*	mbzjQ6+wI4P3UVPzmWjq7/89CH3lo4PAv4nWOp+frrE=	*Мультимедійне обладнання; Навчальна лабораторія сервірування, етикету та ресторанної справи; Навчальна лабораторія з організації готельного господарства; сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання; платформа Moodle; НМК дисципліни; доступ до наукових баз даних та фахових журналів; навчальні матеріали, розміщені у системі дистанційного навчання (СУДН Moodle).*
Вступ до гостинності	курсова робота (проект)	*ППо1. Вступ до гостинності_КР_Метод..pdf*	HBolXO+g//OD77KoGEsoKJouYvjnzqDpFJHtdPimx8w=	*сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання; платформа Moodle; програмне забезпечення для підготовки та оформлення курсової роботи (Microsoft Word, Excel, PowerPoint, Google Workspace); методичні рекомендації щодо виконання курсової роботи з дисципліни «Вступ до гостинності»; навчальні посібники, підручники та електронні ресурси з готельно-ресторанної справи та індустрії гостинності*
Вища математика	навчальна дисципліна	*ППо3.Силабус_Вища математика.pdf*	YsNx8UAIrxNFahNB14tjcT2JCS8Fsmxsyzuz9YAr9dU=	*Мультимедійне обладнання; сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання; платформа Moodle; НМК*

				дисципліни; доступ до наукових баз даних та фахових журналів; навчальні матеріали, розміщені у системі дистанційного навчання (СУДН Moodle).
Економічна теорія	навчальна дисципліна	*ПП04. Силабус_Економ.теорія.pdf*	AR5bQKgiWyQzBwqluIeqdbqIOTS+ybeoZp/qCtnndLo=	*Мультимедійне обладнання; сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання; платформа Moodle; НМК дисципліни; доступ до наукових баз даних та фахових журналів; навчальні матеріали, розміщені у системі дистанційного навчання (СУДН Moodle).*
Товарознавство	навчальна дисципліна	*ПП06. Товарознавство Силабус.pdf*	YDlYfotL/R6tjHpopwas54A3SyjNM4yeoDGOgTtlodo=	*Мультимедійне обладнання; сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання; платформа Moodle; НМК дисципліни; доступ до наукових баз даних та фахових журналів; навчальні матеріали, розміщені у системі дистанційного навчання (СУДН Moodle).*
Інженерна графіка	навчальна дисципліна	*ПП07. Силабус_Інженерна_графіка.pdf*	WPW8beHT1vCWINMBbTB3Oveg+hdbJ9z9mjs89vWTvUQ=	*Комп'ютерний клас; AutoCAD 2019 (ліцензія для навчальних закладів); мультимедійне обладнання; сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання; платформа Moodle; НМК дисципліни; доступ до наукових баз даних та фахових журналів; навчальні матеріали, розміщені у системі дистанційного навчання (СУДН Moodle).*
Інформаційне забезпечення готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	навчальна дисципліна	*ПП08. Силабус_ІТГРБ.pdf*	NMPNhch6WidVZL5Bpio+PQKuODVxa7uFIZ9nQ62Srog=	*Комп'ютерний клас; Програма управління готелем від jSolutions; мультимедійне обладнання; сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання; платформа Moodle; НМК дисципліни; доступ до спеціалізованих програм управління підприємствами сфери гостинності (PMS, CRM-системи, системи бронювання); навчальні матеріали, розміщені у системі дистанційного навчання (СУДН Moodle).*
Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	навчальна дисципліна	*ПП09.Силабус_Мікробіологія_ГСГ.pdf*	4wod4tvENedFtSkYY0OLUK8dUW6vRyHFplpCDStg55Y=	*Мультимедійне обладнання; Навчальна лабораторія сервірування, етикету та ресторанної справи; Навчальна лабораторія з організації готельного господарства; Навчальна лабораторія з технологій приготування страв; сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання, платформа Moodle; НМК дисципліни; доступ до наукових баз даних та фахових журналів; навчальні матеріали, розміщені у системі дистанційного навчання (СУДН Moodle).*
Метрологія, стандартизація та сертифікація	навчальна дисципліна	*ПП10. Силабус. Метрологія_СС.pdf*	D3PlzRIcgjvd7KxMF+jKksL3gRPeG9bga6BcgZ5TuLU=	*Мультимедійне обладнання; сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання; платформа Moodle; НМК дисципліни; доступ до наукових баз даних та фахових журналів; навчальні матеріали, розміщені у системі дистанційного навчання (СУДН Moodle).*

Громадське будівництво, інженерне обладнання будівель в готельно-ресторанному господарстві	навчальна дисципліна	*ПП11. Силабус. Громадське будівництво.pdf*	bKaSV3ahvbLBsJQqbTx0O/nunX7e1A4UnFYeSY4lI88=	*Комп'ютерний клас; AutoCAD 2019 (ліцензія для навчальних закладів); мультимедійне обладнання; програмне забезпечення; сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання; платформа Moodle; НМК дисципліни; доступ до наукових баз даних та фахових журналів; навчальні матеріали, розміщені у системі дистанційного навчання (СУДН Moodle).*
Харчова хімія	навчальна дисципліна	*ПП02.Силабус_Харчова хімія.pdf*	0TFUfa6r+9cgmQxNjIdxZxOQbmV3IGXf/8eWua2SYto=	*Мультимедійне обладнання; Навчальна лабораторія з технології приготування страв; сервіс Zoom в умовах дистанційного навчання; платформа Moodle; НМК дисципліни; доступ до наукових баз даних та фахових журналів; навчальні матеріали, розміщені у системі дистанційного навчання (СУДН 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)
376623	Сазонець Ігор Леонідович	Завідувач кафедри, 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	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. 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. 2. 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. Відповідність ліцензійним умовам: пп. 1, 3, 4, 6, 8, 10, 11, 12, 19 п. 1. Загальна кількість статей автора у фахових виданнях та публікацій в наукометричних базах Scopus та WoS за п'ять років – 25, серед яких: 1. 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. 2. 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. 3. Сазонець І.Л., Джинджоян В.В., Яковлева-Мельник Н.Г., Седлецька О.В. Позиціонування дизайну в маркетингових стратегіях готельно-ресторанного бізнесу.

							Інвестиції: практика та досвід. 2025. № 8. С. 42 – 46. 4. Сазонець І.Л., Зінкевич С.Р. Завдання сталого розвитку готельних підприємств в контексті реалізації програм міжнародних організацій. Агросвіт. 2025. № 10. С. 57 – 63. 5. Сазонець І.Л., Гессен А.Є., Яковлева-Мельник Н.Г. Рівні корпоративної соціальної відповідальності вітчизняних корпорацій під час військових дій. Інвестиції: практика та досвід. 2025. № 9. С.34 – 38. 6. Сазонець І.Л., Лучанська Ю.Г. Сутність поняття «якість товару» та діяльність міжнародних організацій в сфері її забезпечення. Агросвіт. 2025. № 23. С. 45-50. п. 3. 1. Джинджоян В.В., Саленко А.С., Сазонець І.Л. Соціальні детермінанти розвитку сфери послуг в концепції формування постіндустріального суспільства: монографія. Рівне. Волин. обереги, 2021. 160 с.; 2. Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу : навч. посіб. / Сазонець І.Л., Джинджоян В.В., Яковлева-Мельник Н.Г., Седлецька О.В. Київ : «Каравелла», 2025. 274 с. 3. Сазонець І.Л., Сазонець О.М. Управління проектами та ризиками в туризмі : навч. посіб. Київ, Вид-во «Центр учбової літератури», 2023. 192 с. 4. Охорона здоров'я та рекреація: понятійно-термінологічний словник / за ред. О.М. Вівсянника. Рівне : Волинскі обереги, 2023. 168 с. 5. Курортна справа : навч. посіб. / Сазонець І.Л., Вівсянник О.М., Баб'як О.В., Бурачик А.І. Рівне. Волинскі

							обереги, 2024. 300 с. 6. Сазонець О.М., Сазонець І.Л. Міжнародний бізнес і логістика : понятійно-термінологічний словник. Київ : Вид-во «Центр учбової літератури», 2021. 288 с. 7. Сазонець І.Л., Ковшун Н.Е. Управління науковими проектами : навч. посіб : Київ : Вид-во «Центр учбової літератури», 2021. 288 с. 8. Основи туризмознавства та рекреалогії: навчальний посібник: 2-ге видання, розширене та доповнене / Джинджоян В. В., Горожанкіна Н. А., Сазонець І. Л., Корнєєв М. В., Горб К. М. Київ: Вид-во «SBA Print», 2026. 214 с п. 4. За п'ять років автором підготовлено 35 навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць, серед яких: 1. Сазонець І.Л., Гакова М.В. Робоча програма з дисципліни «Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу» : Дніпро, 2024 р. 19 с. Рекомендовано Вченою Радою ВНПЗ ДГУ 22.08.2024 р., протокол №12; 2. Сазонець І.Л., Гакова М.В. Плани семінарських (практичних) занять з дисципліни «Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу» : Дніпро, 2024 р. 21 с. Рекомендовано Вченою Радою ВНПЗ ДГУ 22.08.2024 р., протокол №12; 3. Сазонець І.Л. Робоча програма з дисципліни «Організація діяльності санаторно-

							курортних закладів» : Дніпро, 2022 р. 17 с. Рекомендовано Вченою Радою ВНПЗ ДГУ 14.06.2022 р., протокол № 9; 4. Сазонець І.Л. Плани семінарських (практичних) занять з дисципліни «Організація діяльності санаторно-курортних закладів» : Дніпро, 2022 р. 14 с. Рекомендовано Вченою Радою ВНПЗ ДГУ 14.06.2022 р., протокол № 9; 5. Сазонець І.Л. Робоча програма з дисципліни «Реклама та PR в туризмі» : Дніпро, 2024 р. 20 с. Рекомендовано Вченою Радою ВНПЗ ДГУ 22.08.2024 р., протокол №12; 6. Сазонець І.Л. Плани семінарських (практичних) занять з дисципліни «Реклама та PR в туризмі» : Дніпро, 2024 р. 18 с. Рекомендовано Вченою Радою ВНПЗ ДГУ 22.08.2024 р., протокол № 12; п. 6. Захищено дисертації: 1. Саленко А.С. (к.е.н., 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), 2021, Класичний приватний університет. Тема: «Формування системи лібералізації високотехнологічного корпоративного підприємництва»); 2. Обуховська Л.І. (к.н. з держ. упр., 25.00.04 – місцеве самоврядування, 2021, Класичний приватний університет. Тема: «Імплементація інституту державної власності в систему місцевого самоврядування та діяльність закладів охорони здоров'я»); 3. Вівсянник О.М. (к.н. з держ. упр., 25.00.02 – механізми державного управління, 2021, МАУП. Тема: «Міжнародні організації в інституційній системі державного регулювання охорони здоров'я». 4. Трансформація потреб споживачів в умовах інформаційно-

							мережевої економіки: д.філософ : 051 - Соціальні та поведінкові науки. Економіка / А. Л. Залужний ; Національний університет водного господарства та природокористування . — 2022 р. п. 8. Керівник наукової теми: «Теоретико-прикладні проблеми розвитку індустрії гостинності та доступного туризму» державний реєстраційний номер 0125U004309, термін виконання 2026-2030 р. ВНПЗ ДГУ. Член редакційних колегій фахових журналів з економічних наук та державного управління, журналів в системі SCOPUS: 1. Інвестиції: практика та досвід (Наказ Міністерства освіти і науки України від 02.07.2020 № 886); 2. Економіка та держава (Наказ Міністерства освіти і науки України від 28.12.2019 №1643); 3. Науковий погляд: економіка та управління (Наказ МОН України від 17 березня 2020 року № 409). 4. Рецензент Збірників наукових праць міжнародної конференції E3S Web of Conferences (SCOPUS) https://www.e3s-conferences.org/articles/e3sconf/abs/2023/89/contents/contents.html 5. Рецензент міжнародного журналу Frontiers (SCOPUS) https://review.frontiersin.org/review/1635984/14/3082793#/tab/Reviewer2 п.10. Член Організаційного Комітету, Конкурсної комісії та Журі міжнародного освітнього проекту Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви». (Наказ ректора ВНПЗ ДГУ № 91-02 від 6.10.2025 р. «Про підготовку та реалізацію міжнародного

							освітнього проекту «Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви» для здобувачів вищої освіти»). п. 11. Наукове консультування ТОВ «Ал'янс незалежних готелів України», що здійснюється на підставі Угоди про наукове консультування в сфері готельно-ресторанної справи між ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» та ТОВ «Ал'янс незалежних готелів України» починаючи № 256/10-21 (ЮЛ) з 01.10. 2021 року; п. 12. Загальна кількість публікацій автора у збірниках тез та матеріалів конференцій за п'ть років – 26, серед яких: 1. Sazonets I., Zaluzhny A., Skakovska S. The phenomenon of presumption in the context of the conceptual foundations of the information society. Modern Science – Moderní věda. 2022. № 6. P. 33-41. 2. Сазонець І. Л., Зінкевич С. Р. Інструменти соціального маркетингу в розвитку медичного туризму. Сучасні виклики сталого розвитку бізнесу : тези виступів III Міжнар. наук.-практ. конф. Житомир : Житомирська політехніка, 2022. С. 289 – 290. 3. 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. 4. Сазонець І.Л., Беседін О.Ю. Формування безбар'єрного

							середовища в інфраструктурі курортного міста Самар. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції : Матер. Всеукр. наук.-практ. конф. Дніпро, 29 трав. 2025 р.). Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. С. 68 - 71. 5. Сазонець І. Л., Гессен А. Є. Роль публічних комунікацій у формуванні туристичного іміджу країни. Progressive Approaches in Science and Engineering : Collection of Scientific Papers with Proceedings of the 1st International Scientific and Practical Conference. International Scientific Unity, July 23–25, 2025, Copenhagen, Denmark. – Copenhagen, 2025. – С. 201. – 209 с. п. 19. Член Міжнародної громадської організації із захисту прав споживачів «Всенародний контроль та захист»; Посвідчення № 758/20 Член громадської організації «Асоціація економістів-міжнародників»; Посвідчення № 24, Академік Академії економічних наук України. Посвідчення № 429
31940	Джинджоян Володимир Вергарович	Професор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут	Диплом бакалавра, Дніпропетровський державний університет, рік закінчення: 2000, спеціальність: 050109 Економіка і підприємництво. Управління трудовими ресурсами, Диплом бакалавра, Вищий навчальний приватний заклад "Дніпровський гуманітарний	22	Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві	Дніпропетровський національний університет, 2001, спеціальність: «Управління трудовими ресурсами», кваліфікація: «економіст» Дніпровський гуманітарний університет, 2019, Спеціальність: «Право», «бакалавр з права» Дніпровський гуманітарний університет, 2020, Спеціальність: «Туризм», «магістр з туризму» Доктор економічних

				університет", рік закінчення: 2019, спеціальність: 6.030401 правознавство, Диплом спеціаліста, Дніпропетровський національний університет, рік закінчення: 2001, спеціальність: 050109 Управління трудовими ресурсами, Диплом магістра, Вищий навчальний приватний заклад "Дніпровський гуманітарний університет", рік закінчення: 2020, спеціальність: 242 Туризм, Диплом доктора наук ДД 010308, виданий 26.11.2020, Диплом кандидата наук ДК 029324, виданий 30.06.2015, Атестат доцента АД 001466, виданий 18.12.2018, Атестат професора АП 004511, виданий 23.12.2022			наук, 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), «Структурні детермінанти функціонування і розвитку туристичних підприємств в контексті соціальної парадигми» (ДД №010308, 26.11.2020, МОН України). Професор кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу (Дніпропетровський гуманітарний університет, атестат професора АП № 004511 від 23.12.2022 р.). Підвищення кваліфікації: 1.Університет митної справи та фінансів, кафедра міжнародного туризму та готельно-ресторанного бізнесу, за темою «Набуття передового досвіду викладання дисциплін з галуззі знань 24 «Сфера обслуговування», свідоцтво про підвищення кваліфікації ПС 39568620/21-24 від 11.11.2024 р., 60 год. / 2 кр. 2.Національний університет «Запорізька політехніка», кафедра туристичного, готельного та ресторанного бізнесу, за темою «Сучасні тенденції інноваційного розвитку інформаційних технологій в туризмі та гостинності», сертифікат про підвищення кваліфікації від 24.11.2025 р., 180/6 кр. Відповідність ліцензійним умовам: пп. 1, 3, 4, 8, 10, 11, 12, 19 п. 1. Загальна кількість статей автора у фахових виданнях та публікацій в наукометричних базах Scopus та WoS за п’ть років – 22, серед яких: 1. Джинджоян В. В., Сазонець О. М., Гессен

							А. Є. Освітній кейс підготовки фахівців готельно-ресторанної справи та туризму до роботи в автоматизованих системах HoReCa. Інвестиції: практика та досвід. 2026. № 5. С. 48 – 55. 2. Джинджоян В.В., Бережна К.О. Досвід зарубіжних країн в управлінні персоналом підприємств сфери гостинності. Інвестиції: практика та досвід. 2022. № 2. С. 36-41. 3. Maxim Korneyev, Ivan Berezhniuk, Volodymyr Dzhyndzhoian, Tatiana Kubakh and Kostiantyn Horb. Business marketing activities in Ukraine during wartime. Innovative Marketing. LLC “Consulting Publishing Company “Business Perspectives”, 2022.18(3), pp. 48-58. (Scopus). 4. Джинджоян В.В., Перва С.Р. Інструменти маркетингу у просуванні туристичного продукту. Інвестиції: практика та досвід. 2023. №3. С. 27-32. 5. Джинджоян В.В., Петренко Д.І. Оптимізація підходів щодо створення інноваційного продукту підприємств туристичної сфери Дніпропетровської області. Ефективна економіка. 2024. №1. URL: https://www.nayka.com.ua/index.php/ee/article/view/2877/2913 6. Volodymyr Dzhyndzhoian, Olha Khodak, Nataliia Yakovleva-Melnyk. 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) (Scopus). 7. Джинджоян В.В., Петренко Д.І. Оптимізація підходів щодо створення

							інноваційного продукту підприємств туристичної сфери Дніпропетровської області. Ефективна економіка. 2024. №1. URL : https://www.nayka.com.ua/index.php/ee/article/view/2877/2913 (дата звернення: 12.11.2025 р.). 8. Сазонець І.Л., Джинджоян В.В., Яковлева-Мельник Н.Г., Седлецька О.В. Позиціонування дизайну в маркетингових стратегіях готельно-ресторанного бізнесу. Інвестиції: практика та досвід. 2025. № 8. С. 42-46. п.3. Загальна кількість монографій, підручників, навчальних посібників викладача за п'ять років – 12, серед яких: 1. Джинджоян В.В., Саленко А.С., Сазонець І.Л. Соціальні детермінанти розвитку сфери послуг в концепції формування постіндустріального суспільства: монографія. Рівне. Волин. обереги, 2021. 160 с. 2. Джинджоян В. В., Тесленко Т. В., Горб К. М. Інноваційні технології в туризмі та гостинності : навчальний посібник. Київ : Видавництво «Каравела», 2022. 340 с. 3. Торяник В.М., Хрідочкін А.В., Джинджоян В.В. Ескурсологія: підручник Київ: Видавництво «Каравела», 2023. 370 с. 4. Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу : навчальний посібник / Сазонець І.Л., Джинджоян В.В., Яковлєва-Мельник Н.Г., Седлецька О.В. Київ: Видавництво «Каравела», 2025. 274 с. 5. Корпоративна соціальна відповідальність в індустрії гостинності: навчальний посібник. / Джинджоян В.В., Сазонець О.М.,

							Лисенко О.В., Гессен А.Є. Київ: Видавництво «Каравела», 2025. 250 с. 6. Торяник В.М., Джинджоян В.В., Ходак О.В. Захист прав споживачів в туризмі та гостинності на національному та міжнародному рівні: особливості та проблемні питання. Київ :Видавництво «Каравела», 2025. 214 с. 7. Основи туризмознавства та рекреалогії: навчальний посібник: 2-ге видання, розширене та доповнене / Джинджоян В. В., Горожанкіна Н. А., Сазонець І. Л., Корнєєв М. В., Горб К. М. Київ: Вид-во «SBA Print», 2026. 214 с п. 4. 1. Джинджоян В.В., Сазонець І.Л. Методичні рекомендації щодо підготовки, оформлення та захисту дипломної роботи за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти для спеціальності 242 «Туризм». – Дніпро: ДГУ, кафедра ТГРБ, 2021. 29 с.; 2. Джинджоян В.В. Методичні вказівки до проходження переддипломної практики для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня за спеціальністю 242 «Туризм» усіх форм навчання. Д. : ДГУ, 2022. 36 с.; 3. Джинджоян В.В. Методичні вказівки до виконання курсової роботи з дисципліни «Економіка туристичного підприємства» для студентів першого «бакалаврського» освітнього рівня спеціальності 242 «Туризм»; 4. Джинджоян В.В. Методичні рекомендації щодо підготовки, оформлення та захисту кваліфікаційної роботи за другим (магістерським) рівнем вищої освіти спеціальності 242

							«Туризм». Д. : ДГУ, 2022. 28 с.; 5. Торяник В.М., Джинджоян В.В., Ходак О.В., Снісар О.М., Піхун Н.А. Особливості та проблемні питання взаємодії громадських правозахисних організацій України з Держпродспоживслужбою України щодо захисту прав споживачів в сфері туризму: методичні рекомендації. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2024. 130 с.; 6. Торяник В.М., Джинджоян В.В., Ходак О.В., Снісар О.М., Піхун Н.А. Особливості системи безпеки в Україні при отриманні громадянами готельних та ресторанних послуг: методичні рекомендації. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2025. 79 с. п.8. Член редакційних колегій фахових журналів: - Системи та технології (наказ МОН України від 17.03.2020 р. № 409); - Науковий погляд: економіка та управління (Наказ МОН України від 17 березня 2020 року № 409). п. 10. Член Журі міжнародного освітнього проекту Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви». (Наказ ректора ВНПЗ ДГУ № 91-02 від 6.10.2025 р. «Про підготовку та реалізацію міжнародного освітнього проекту «Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви» для здобувачів вищої освіти»). п. 11. Наукове консультування ПНВП «АРТ-СТУДІО», договір від 20.11.2019 р. п. 12. Загальна кількість публікацій автора узбірниках тез та матеріалів конференцій за п’ть років – 24, серед яких: 1. Джинджоян В.В.,

Попова Є.В. Роль інформаційних технологій в готельному бізнесі. Географія, туризм, гостинність і природокористування : Матер. Всеукр. наук. конф. Рівне, 10–11 квітня 2025 р., НУВГП. 2025. С. 111-115.
2. Джинджоян В.В. Реалізація соціальної парадигми при управлінні туристичними підприємствами. Матеріали Міжнародної. науково-практичної конференції «Теорія та практика менеджменту» (Луцьк, 12 травня 2021 року). С. 145-146.
3. Джинджоян В.В., Бережна К.О. Вирішення кризових проявів в сфері гостинності управлінськими важелями. Materials of IV International Scientific and Practical Conference «Modern science: innovations and prospects» (Stockholm, Sweden, 10-12 January 2022). С. 788-792.
4. Джинджоян В.В., Бережна К.О. Досвід застосування моделей управління персоналом в сфері туризму та гостинності. Materials of XI International Scientific and Practical Conference «Results of modern scientific research and developmen» (Madrid, Spain, January 16-18, 2022). С. 409-415.
5. Джинджоян В.В., Єфремова К.Г. Концепція «розумного туризму», як найперспективніший напрямок розвитку туристичної індустрії сьогодення. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції. (Дніпро, 31 трав. 2024 р.). С. 9-11.
6. Джинджоян В.В., Шулежко М.С. Вплив UNESCO на розвиток туристичних

							дестинацій. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. Дніпро, 31 трав. 2024 р. С. 10 - 13. 7. Джинджоян В.В., Слюсар Д.А. Виставкова діяльність як форма маркетингової комунікації в бізнес-туризмі. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. Дніпро, 31 трав. 2024 р. С. 125 – 127. п. 19. Член громадської організації «Українська асоціація економістів-міжнародників»;
376623	Сазонець Ігор Леонідович	Завідувач кафедри, 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	Товарознавство	Дніпропетровський державний університет, 1985, «Економіка праці», кваліфікація: «економіст». ЛВ № 343801 від 01.07.1985 р. Доктор економічних наук, 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності) ДД №001528 від 13 грудня 2000 р. Професор кафедри економіки народного господарства 02ПР №000021, 19 лютого 2004 р. Піжвищення кваліфікації: 1. Класичний приватний університет. Запоріжжя. Свідоцтво ПК 19278502/000104-23. 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». 11.10 2023 р. (4 кредити, 120 год.). 2. Комунальний заклад вищої освіти «Рівненська медична академія» Рівненської обласної Ради. Кафедра медико-профілактичних дисциплін. Свідоцтво № 794 від 26.12. 2023 року. Теми: «Економіка охорони здоров'я, маркетинг медичних послуг», «Медичне волонтерство», «Курортна справа», «Лікувально-оздоровчий туризм». 26.12. 2023 р. (6 кредитів, 180 год.). Відповідність ліцензійним умовам: пп. 1, 3, 4, 6, 8, 10, 11, 12, 19 п. 1. Загальна кількість статей автора у фахових виданнях та публікацій в наукометричних базах Scopus та WoS за п'ять років – 25, серед яких: 1. Сазонець І.Л., Лучанська Ю.Г. Сутність поняття «якість товару» та діяльність міжнародних організацій в сфері її забезпечення. Агросвіт. 2025. № 23. С. 45-50. 2. Сазонець І.Л., Лучанська Ю.Г. Товарознавча оцінка якості та безпечності харчових продуктів масового споживання на українському ринку. Агросвіт. 2025. № 24. С. 76-80. 3. Сазонець І.Л., Лучанська Ю.Г. Кулінарні технології лікувального харчування в організації оздоровчої діяльності санаторно-курортних закладів. Ефективна економіка. 2025. № 7. – URL : https://www.nayka.com.ua/index.php/ee/issue/archive (дата звернення: 18.07.2025 р.). 4. Сазонець І.Л., Лучанська Ю.Г. Складові організації лікувального харчування у санаторно-курортних закладах. Агросвіт.

							2025. № 15. С. 43 – 48. 5. Сазонець І.Л., Зінкевич С.Р. Завдання сталого розвитку готельних підприємств в контексті реалізації програм міжнародних організацій. Агросвіт. 2025. № 10. С. 57 – 63. п. 3. 1. Джинджоян В.В., Саленко А.С., Сазонець І.Л. Соціальні детермінанти розвитку сфери послуг в концепції формування постіндустріального суспільства: монографія. Рівне. Волин. обереги, 2021. 160 с.; 2. Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу : навч. посіб. / Сазонець І.Л., Джинджоян В.В., Яковлева-Мельник Н.Г., Седлецька О.В. Київ : «Каравелла», 2025. 274 с. 3. Сазонець І.Л., Сазонець О.М. Управління проектами та ризиками в туризмі : навч. посіб. Київ, Вид-во «Центр учбової літератури», 2023. 192 с. 4. Охорона здоров'я та рекреація: понятійно-термінологічний словник / за ред. О.М. Вівсянника. Рівне : Волинскі обереги, 2023. 168 с. 5. Курортна справа : навч. посіб. / Сазонець І.Л., Вівсянник О.М., Баб'як О.В., Бурачик А.І. Рівне. Волинскі обереги, 2024. 300 с. 6. Сазонець О.М., Сазонець І.Л. Міжнародний бізнес і логістика : понятійно-термінологічний словник. Київ : Вид-во «Центр учбової літератури», 2021. 288 с. 7. Сазонець І.Л., Ковшун Н.Е. Управління науковими проектами : навч. посіб : Київ : Вид-во «Центр учбової літератури», 2021. 288 с. 8. Основи туризмознавства та рекреалогії: навчальний посібник: 2-ге видання, розширене та

							доповнене / Джинджоян В. В., Горожанкіна Н. А., Сазонець І. Л., Корнєєв М. В., Горб К. М. Київ: Вид-во «SBA Print», 2026. 214 с п. 4. За п’ять років автором підготовлено 35 навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць, серед яких: 1. Сазонець І.Л. Робоча програма з дисципліни «Курортна справа» : Дніпро, 2024 р. 17 с. Рекомендовано Вченою Радою ВНПЗ ДГУ 22.08.2024 р., протокол №12; 2. Сазонець І.Л. Плани семінарських (практичних) занять з дисципліни «Курортна справа» : Дніпро, 2023 р. 17 с. Рекомендовано Вченою Радою ВНЗ ДГУ 22.08.2024 р. , протокол № 12; 3. Сазонець І.Л., Лучанська Ю. Г. Робоча програма з дисципліни «Товарознавство» : Дніпро, 2025 р. 16 с. Рекомендовано НМР 29.08.2025 р., протокол №13. 4. Сазонець І.Л., Лучанська Ю. Г Плани семінарських (практичних) занять з дисципліни «Товарознавство» : Дніпро, 2025 р. 24 с. Рекомендовано НМР 29.08.2025 р., протокол №13. 5. Сазонець І.Л. Робоча програма з дисципліни «Організація діяльності санаторно-курортних закладів» : Дніпро, 2022 р. 17 с. Рекомендовано Вченою Радою ВНПЗ ДГУ 14.06.2022 р., протокол № 9; 6. Сазонець І.Л. Плани семінарських (практичних) занять з дисципліни «Організація діяльності санаторно-

							курортних закладів» : Дніпро, 2022 р. 14 с. Рекомендовано Вченою Радою ВНПЗ ДГУ 14.06.2022 р., протокол № 9; п.6. Захищено дисертації: 1. Саленко А.С. (к.е.н., 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), 2021, Класичний приватний університет. Тема: «Формування системи лібералізації високотехнологічного корпоративного підприємництва»); 2. Обуховська Л.І. (к.н. з держ. упр., 25.00.04 – місцеве самоврядування, 2021, Класичний приватний університет. Тема: «Імплементація інституту державної власності в систему місцевого самоврядування та діяльність закладів охорони здоров'я»); 3. Вівсянник О.М. (к.н. з держ. упр., 25.00.02 – механізми державного управління, 2021, МАУП. Тема: «Міжнародні організації в інституційній системі державного регулювання охорони здоров'я». 4. Трансформація потреб споживачів в умовах інформаційно-мережевої економіки: д.філософ : 051 - Соціальні та поведінкові науки. Економіка / А. Л. Залужний ; Національний університет водного господарства та природокористування . — 2022 р. п. 8. Керівник наукової теми: «Теоретико-прикладні проблеми розвитку індустрії гостинності та доступного туризму» державний реєстраційний номер 0125U004309, термін виконання 2026-2030 р. ВНПЗ ДГУ. Член редакційних колегій фахових журналів з економічних наук та державного управління, журналів в системі SCOPUS:

							1. Інвестиції: практика та досвід (Наказ Міністерства освіти і науки України від 02.07.2020 № 886); 2. Економіка та держава (Наказ Міністерства освіти і науки України від 28.12.2019 №1643); 3. Науковий погляд: економіка та управління (Наказ МОН України від 17 березня 2020 року № 409). 4. Рецензент Збірників наукових праць міжнародної конференції E3S Web of Conferences (SCOPUS) https://www.e3s-conferences.org/articles/e3sconf/abs/2023/89/contents/contents.html 5. Рецензент міжнародного журналу Frontiers (SCOPUS) https://review.frontiersin.org/review/1635984/14/3082793#/tab/Reviewer2 п.10. Член Організаційного Комітету, Конкурсної комісії та Журі міжнародного освітнього проекту Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви». (Наказ ректора ВНПЗ ДГУ № 91-02 від 6.10.2025 р. «Про підготовку та реалізацію міжнародного освітнього проекту «Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви» для здобувачів вищої освіти»). п. 11. Наукове консультування ТОВ «Ал'янс незалежних готелів України», що здійснюється на підставі Угоди про наукове консультування в сфері готельно-ресторанної справи між ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» та ТОВ «Ал'янс незалежних готелів України» починаючи № 256/10-21 (ЮЛ) з 01.10. 2021 року; п. 12. Загальна кількість публікацій автора у збірниках тез

							та матеріалів конференцій за п’ть років – 26, серед яких: 1. Сазонець І.Л., Седлецька О.В. Глобальні стандарти ISO в реалізації цілей сталого розвитку. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції : Матер. Всеукр. наук.-практ. конф. Дніпро, 29 трав. 2025 р.). Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. С. 38 - 40. 2. Сазонець І.Л. Зменшення відходів закладів харчування як напрям запровадження сталого розвитку. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції Матер. Всеукр. наук.-практ. конф. Дніпро, 29 трав. 2025 р.). Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. С. 143 - 145. 3. 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. ІІ Міжн. наук.-практ. конф. (Дніпро, 31 трав. 2024 р.). Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2024. 198 с. 4. 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. ІІ Міжн. наук.-практ. конф. (Дніпро, 31 трав. 2024 р.). Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2024. 198 с. 5. 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 : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2024. 198 с. п. 19. Член Міжнародної громадської організації із захисту прав споживачів «Всенародний контроль та захист»; Посвідчення № 758/20 Член громадської організації «Асоціація економістів-міжнародників»; Посвідчення № 24, Академік Академії економічних наук України. Посвідчення № 429
411773	Груздєва 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	19	Основи фізіології та гігієни харчування	1. Дніпропетровський державний університет, спеціальність «Хімія», диплом магістра. 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 (180 годин/6 кредитів), «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., 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, 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». Сертифиікат № 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. Відповідність ліцензійним умовам: пп. 1, 8, 10, 11, 12, 19 п. 1. 1. Olena Hruzdieva, Tatyana Teslenko and Yuliia Luchanska. 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, Україна 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 Олег М., Курченко Вікторія О., Нестеренко Олег С., Чернявська Анна Ю., Груздєва Олена 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. Larisa V. Dmitrikova, Marina F. Seferova, Ganna S. Maslak Olena Hruzdieva Alkylation of substituted sulfonamides with benzotrichloride and ipso-substitution of the p-toluenesulfonamide group with nucleophilic reagents. Journal of Chemistry and Technologies, Vol. 33, No. 3, 2025, 595-601, Україна. DOI: https://doi.org/10.15421/jchemtech.v33i3.332919 п. 8. Рецензент видання «Journal of Chemistry and Technologies», 2021р. п. 10. Учасник міжнародного освітньо-наукового проекту: Project CPEA-2015/10036 Water Harmony – Integration of Education, Research, Innovation and Entrepreneurship (Water Harmony-II). (01/2016-06/2022). п. 11. Науково-технічне консультування у науково-виробничої компанії «Квадрат» (м. Дніпро, м. Харків). п. 12. 1. Груздєва О.В. Планування та оцінювання водних ресурсів України. Сучасні проблеми технології неорганічних речовин та ресурсозбереження: Матер. VIII Міжнар. Наук-практ конф. Львів, 2021. С. 174-179. 2. Крячков Д.О., Груздєва О.В. Взаємодія WEAP з іншими програмами імітаційного моделювання для комплексного аналізу водних систем. Сучасні проблеми технології неорганічних речовин та ресурсозбереження: Матер.VIII Міжн.наук.-тех. конф. Львів, 2021. С. 179-183. 3. Крячков Д.О, Груздєва О.В. Впровадження методів імітаційного моделювання у прогнозування поведінки водних джерел. Proceedings

							of the VI International Scientific and Technical Conference Pure water. Fundamental, Applied and industrial aspects. 2021. Київ. – с.149-152 4. 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 Міжн. наук.-практ. інтернет-конференції здобувачів вищої освіти та молодих учених. 2021. Дніпро. – Т1. – с. 90-96. 5. Груздєва О.В. Планування та оцінювання водних ресурсів України. Сучасні проблеми технології неорганічних речовин та ресурсозбереження: Матер. VIII Міжн. наук.-технічн. конф. Львів, 2021. – С. 174-179. 6. Груздєва О.В., Лучанська Ю.Г. Оцінка кількості і якості води у виробництві харчових продуктів. XXII всеукраїнська конференція молодих вчених та студентів з актуальних питань сучасної хімії. Матер. Наук.-практ. конф. 20-23 травня 2024 р, м. Дніпро, С.120-123. 7. Груздєва О.В., Лучанська Ю.Г. Хімічні аспекти безпеки та якості харчової продукції в ресторанному бізнесі в умовах глобалізації туризму. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матер. Всеукр. наук.-практ. конф. (Дніпро, 29 трав. 2025 р.). Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. С. 122-125. 8. Груздєва О.В. Архіпова В.В. Екологічні, соціальні та економічні аспекти сталого розвитку. Актуальні питання біотехнології, екології та

							природокористування : тези доповідей Міжнародної наукової конференції (14-15 травня 2025 р., Харків). - Харків: Державний біотехнологічний університет. с. 302-303 9. Груздєва О.В. Крячков Д.О., Архипова В.В. Оцінка здатності до самоочищення річки Дніпро. Проблеми охорони та раціонального використання. Матеріали Двадцять третьої Міжнародної науково-практичної конференції (м. Львів, 29–30 травня, 2025 р.): збірник матеріалів конференції. – Львів: Національний університет «Львівська політехніка» , 2025. С. 37-40. 10. Груздєва О.В. Крячков Д.О., Лень С.Д., Проблеми переробки вторинної сировини у добрива. Пріоритети модернізації аграрної освіти у сучасних умовах: від витоків до сьогодення, матер. Міжн. наук.-практ конф. Біла Церква. БНАУ, 2025 р. с. 87 – 89. 11. Груздєва О.В. Лень С.Д. Перспективи застосування колоїдного срібла в технології очищення води. Water technologies: from traditional methods to modern trends : International Conference on Київ, 2025, с. 95-98. 12. Архипова В.В., Волкова В.Є. Проблеми природних вод в Україні та шляхи їх вирішення. SWorldJournal, Issue 33, Part 2, 2025, 280-293. DOI: 10.30888/2663-5712.2025-33-02-039 п.19. Член Міжнародної водної асоціації (Academic of International Water Association) з 2018 р., реєстраційний номер MCODE: 1615936 Член Всеукраїнської водної асоціації (WaterNet) з 2021 р.
396603	Седлецька	Старший	Навчально-	Диплом	22	Проєктування	Дніпропетровський

	Олена Володимирівна	викладач, Основне місце роботи	науковий інститут	спеціаліста, Дніпропетровський інженерно-будівельний інститут, рік закінчення: 1984, спеціальність: Промислове та цивільне будівництво		об'єктів готельно-ресторанного господарства	інженерно – будівельний інститут, 1984 рік, факультет промислового та цивільного будівництва, спеціальність: інженер-будівельник, диплом з відзнакою КВ №790101 Підвищення кваліфікації: 1. Підвищення кваліфікації з 12 серпня по 12 жовтня 2021 року у II Міжнародній програмі підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників «Разом із Визначними Лідерами Сучасності: Цінності, Досвід, Формування Успішної Особистості та Трансформації Оточуючого Світу», обсяг навчання 180 годин/ 6 кредитів ECTS, з них 15 годин інклюзивної освіти/0,5 кредиту ECTS,отримала Міжнародний сертифікат №2596/12 жовтня 2021 року, що засвідчує отримання Міжнародного освітнього гранту EG/U/2021/08/12. 2. Підвищення кваліфікації у III Міжнародній науково-практичній конференції «Globalization of scientific knowledge: international cooperation and integration of sciences», що проводилася 17 червня 2022 року ГО «Європейська наукова платформа» (Вінниця, Україна) та ТОВ «International Centre Corporative Management» (Відень, Австрія), сертифікат (Certificate of participation and publication and published scientific paper; Certificate of state registration of the print media КВ24638-14578ПР) за програмою в обсязі 10 годин (0,3 кредити ECTS). 3. Підвищення кваліфікації у V Міжнародної науково - практичної конференції «Scientific research in the modern world» 9-11 березня 2023 року м.

							Торонто, Канада за програмою 24 години (24 Hours of Particiрation) 0,8 кредити ECTS/ 5. Підвищення кваліфікації 28 грудня 2023 року згідно інформації з Департаменту освіти і науки облдержадміністрації про створення Міністерством молоді та спорту України спільно з Міжнародною благодійною організацією «Фонд Східна Європа» та запуск безкоштовного освітнього он-лайн - курсу «Єдина Україна: становлення національної ідентичності» на Освітній он-лайн – платформі Зрозуміло!», який розроблений у межах 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. Після успішно складеного фінального тесту отримала сертифікат із 0,2 кредити ECTS/ 6. Підвищення кваліфікації з 21 квітня по 20 червня 2025 року у Навчально — науковому інституті «Дніпровський інститут інфраструктури і транспорту» Українського державного університету науки і технологій на кафедрі «Архітектурного проектування, землеустрою та будівельних матеріалів», обсяг навчання 180 годин/ 6 кредитів ECTS, отримала довідку про проходження стажування № 44165850/844 - 25 24 червня 2025 року. Відповідність ліцензійним умовам: пп. 1, 3, 4, 10, 11, 12, 14, 19 п.1.

							1. Сазонець О. М., Гессен А. Є., Седлецька О. В., Лучанська Ю. Г. Стандарти формування безбар'єрного простору в готелях України на основі інклюзивних підходів. Інвестиції: практика та досвід. 2025. № 7 с. 27–32. 2. Сазонець І.Л., Гессен А.Є., Седлецька О.В., Лучанська Ю.Г. Стандарти створення безбар'єрного простору в ресторанах України на основі інклюзивних підходів. Агросвіт. 2025. № 7. С. 72 – 77. 3. Сазонець О.М., Гессен А.Є., Седлецька О.В., Яковлева-Мельник Н.Г. Електронний маркетинг і графічний дизайн у готельному бізнесі. Ефективна економіка. 2025. № 4. URL : https://www.nayka.com.ua/index.php/ee/issue/archive (дата звернення: 25.04. 2025 р.). 4. Сазонець І.Л., Джинджоян В.В., Яковлева-Мельник Н.Г., Седлецька О.В. Позиціонування дизайну в маркетингових стратегіях готельно-ресторанного бізнесу. Інвестиції: практика та досвід. 2025. № 8. С. 42 – 46. 5. Сазонець, О. М., Гессен, А. Є., Яковлева-Мельник Н.Г., Седлецька, О. В. Фінансування безбар'єрності та ініціативи органів влади в сфері інклюзії. Державне управління: удосконалення та розвиток. 2025. № 4. URL: https://www.nayka.com.ua/index.php/dy/article/view/6146/6218 (дата звернення: 25.04.2025 р.). п.3. Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу. Навч. посіб. / І.Л. Сазонець, В.В. Джинджоян, Н.Г. Яковлева-Мельник, О.В. Седлецька. Київ: Видавництво "Каравела". 2025. с. 238 -271.

							п. 4. 1. Седлецька О. В. НМК з дисципліни «Інженерна графіка» : Дніпро, 2025 р. 52 с. Рекомендовано НМР 01.09.2025 р., протокол №1 2. Седлецька О. В. НМК з дисципліни «Громадське будівництво, інженерне обладнання будівель готельно-ресторанного господарства» : Дніпро, 2025 р. 41 с. Рекомендовано НМР 01.09.2025 р., протокол №1 3. Седлецька О. В. НМК з дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» : Дніпро, 2025 р. 46 с. Рекомендовано НМР 01.09.2025 р., протокол №1 4. Седлецька О. В. НМК з дисципліни «Метрологія стандартизація та сертифікація» : Дніпро, 2025 р. 56 с. Рекомендовано НМР 01.09.2025 р., протокол №1 5. Седлецька О. В. НМК з дисципліни «Документоведення в готельно-ресторанній справі» : Дніпро, 2025 р. 28с. Рекомендовано НМР 01.09.2025 р., протокол №1 6. Седлецька О. В. НМК з дисципліни «Дизайн» : Дніпро, 2025 р. 30с. Рекомендовано НМР 01.09.2025 р., протокол №1 7. Седлецька О. В. Розроблені комплекти вправ 2 – х вимірні об'єкти, для виконання у графічному пакеті AUTOCAD до практичних робіт дисципліна «Інженерна графіка» : Дніпро, 2025 р. 101 с. Рекомендовано НМР 01.09.2025р., протокол №1 8. Седлецька О. В. Розроблені комплекти вправ 3 – х вимірні об'єкти, для виконання у графічному пакеті AUTOCAD до практичних робіт дисципліна «Інженерна графіка» : Дніпро, 2025 р. 56 с. Рекомендовано НМР

							01.09.2025 р., протокол №1. п. 10. Член Конкурсної комісії міжнародного освітнього проекту Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви». (Наказ ректора ВНПЗ ДГУ № 91-02 від 6.10.2025 р. «Про підготовку та реалізацію міжнародного освітнього проекту «Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви» для здобувачів вищої освіти»). п. 11. Наукове консультування ТОВ «КАЙРОС ЦЕНТР», що здійснюється на підставі Договору про наукове консультування в сфері проектування, будівництва та дизайну між ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» та ТОВ «КАЙРОС ЦЕНТР» № 01/10 починаючи з 01.10. 2021 року; п. 12. 1. Седлецька О.В. Використання параметричного моделювання об'єктів при навчанні студентів. Modern scientific research: achievements, innovations and development prospects. Збірник тез з XII Міжн. наук.-практ. конф. 22-24 травня 2022 р. м. Берлін, Німеччина. С. 226-233. 2. Седлецька О. В. Порівняльні можливості графічних середовищ для моделювання інженерних мереж. Modern research in world science. Збірник тез IV Міжн. наук. – практ. Конф. 10-12 липня 2022 р. м. Львів, Україна. С. 604 -610. 3. Седлецька О.В. Моделювання зон спілкування студентів. Features of the development of modern science in the pandemic's era. Збірник тез II Міжн.наук.-теор. конф. 15.липня.2022 р. м. Берлін,

Німеччина.. С. 43 - 45.
4. Седлецька О.В. Роль тривимірного моделювання в освіті бакалаврів. Modern science: innovations and prospects. Збірник тез XI Міжн. наук. – практ. конф. 24-26 липня 2022 року. м. Стокгольм, Швеція. С. 150 -156.
5. Седлецька О.В. Можливості впровадження досвіду індустрії гостинності ЄС для України. Стратегії та політики ЄС: інституційна структура та механізми реалізації. Збірник тез наук.-практ. конф. 21-22 березня 2024 року м. Кривий Ріг, Україна . С. 104 – 108.
6. Седлецька О. В., Нога К. С Практичне застосування інноваційних технологій в індустрії гостинності. Теоретико - прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції. Збірник тез Всеукр. наук.-практ. конф. м. Дніпро, ДГУ. 29 травня 2025 року. с. 111 – 115.
7. Седлецька О. В., Косячевська С. М. Сучасне будівництво готельно господарства в Україні. Теоретико — прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: Збірник тез Всеукр. наук.-практ. конф. м. Дніпро, ДГУ. 29 травня 2025 року. с. 73 – 77.
8. Седлецька О. В. Застосування інноваційних технологій в ресторанному господарстві. Теоретико - прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції. Збірник тез Всеукр. наук. – практ. конф. м. Дніпро, ДГУ. 29 травня 2025 року. с. 107 – 111.
9. Сазонець І. Л., Седлецька О. В. Глобальні стандарти ISO в реалізації цілей сталого розвитку. Теоретико —

							прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції». Збірник тез Всеукр. наук. – практ. конф. м. Дніпро, ДГУ. 29 травня 2025 року. с. 38 – 40. п. 14. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на І етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа та кейтерінг» У ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» 2025/2026 н.р. Студент Лушук Ю.Д, гр. ГР-22. п.19. 1. Дійсний член Українського географічного товариства (Рівненське відділення) з травня 2025 року по теперішній час. Підстава: протокол № 3 від 20.05.2025 р. Президії Рівненського відділу Українського географічного товариства. Довідка № 48 від 20.05.2025 року. 2. Член громадської організації «Університет лідерства і інновацій» за напрямом діяльності, що відповідає спеціальності G19 – «Будівництво та цивільна інженерія». Сертифікат SO № 1242.
451314	Лучанська Юлія Геннадіївна	Викладач, Основне місце роботи	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	2	Організація ресторанного господарства	Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, 2019, «Виробництво та технології», «магістр з харчових технологій» Диплом М19 №160855 Підвищення кваліфікації: 1. Навчальний центр Profi Club, №02487 від 07.04.2021. Он-лайн тренінг на тему: «Харчова безпека в школах і садочках: підготовка до державних перевірок» в рамках проекту MATRA по сприянню

				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			реформуванню системи забезпечення безпеки харчової продукції, спрямованого на подолання корупції. (сертифікат, 3 год / 0,1 кр) 2. Семінар-тренінг «Організація волонтерської діяльності в умовах воєнного стану», який пройшов у ВНПЗ ДГУ 11-12 квітня 2024 в обсязі 30 год/1 кр 3. Стажування за програмою «Стратегії туристичних регіонів: інновацііів готельно-ресторанній справі» у спортивно-туристичному комплексі AguaLife у м. Кранєво, Республіка Болгарія з 18.05.2024 по 15.09.2024 (сертифікат, 180 год / 6 кр). 4. Навчальний центр Profi Club, навчання за спеціальністю «Основи ресторанного сервісу і якісного обслуговування», сертифікат № С002024100029 від 22.10.2024 р., 18 г./ 0,6 кр. 5. Національний Університет «Запорізька Політехніка», кафедра «Туристичний, готельний та ресторанний бізнес», 16.09-15.11.2024 р., сертифікат №3731 від 15.11.2024 р., 180 г./6 кр. Відповідність ліцензійним умовам: пп. 1, 3, 4, 10, 12, 14, 19, 20 п. 1. 1. Сазонець І.Л., Гессен А.Є., Седлецька О.В., Лучанська Ю.Г. Стандарти створення безбар'єрного простору в ресторанах України на основі інклюзивних підходів. Агросвіт. 2025. № 7. С. 72 – 77. 2. Сазонець І.Л., Лучанська Ю.Г. Кулінарні технології лікувального харчування в організації оздоровчої діяльності санаторно-курортних закладів. Ефективна економіка. 2025. № 7. DOI : https://doi.org/10.32702/2307-2105.2025.7.28%20

							3. Сазонець І.Л., Лучанська Ю.Г. Складові організації лікувального харчування у санаторно-курортних закладах. Агросвіт. 2025. №15. С. 43-48. 4. Сазонець І.Л., Лучанська Ю.Г. Сутність поняття «якість товару» та діяльність міжнародних організацій в сфері її забезпечення. Агросвіт. 2025. № 23. С. 45-50. 5. Сазонець І.Л., Лучанська Ю.Г. Товарознавча оцінка якості та безпечності харчових продуктів масового споживання на українському ринку. Агросвіт. 2025. № 24. С. 76-80. 6. Hruzdieva O., Teslenko T., 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 7. Сазонець, О. М., Гессен, А. Є., Седлецька, О. В., Лучанська, Ю. Г. Стандарти формування безбар'єрного простору в готелях України на основі інклюзивних підходів. Інвестиції: практика та досвід. 2025. № 7 с. 27–32. п.3. Економіка гостинності : понятійно-термінологічний словник / Тесленко Т.В., Сазонець О.М., Гакова М.В., Лучанська Ю.Г. Київ : Вид-во Каравела, 2024. 176 с. п. 4. За п’ять років автором підготовлено 25 навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, конспектів

							лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць, серед яких: 1. Сазонець І.Л., Лучанська Ю. Г. Робоча програма з дисципліни «Товарознавство» : Дніпро, 2025 р. 16 с. Рекомендовано НМР 29.08.2025 р., протокол № 13. 2. Сазонець І.Л., Лучанська Ю. Г Плани семінарських (практичних) занять з дисципліни «Товарознавство» : Дніпро, 2025 р. 24 с. Рекомендовано НМР 29.08.2025 р., протокол №13. 3. Лучанська Ю. Г. Плани семінарських (практичних) занять з дисципліни «Організація ресторанного господарства» : Дніпро, 2025 р. 51 с. Рекомендовано НМР 29.08.2025 р., протокол № 13 4. Лучанська Ю. Г. Плани семінарських (практичних) занять з дисципліни «Організація послуг кейтерінгу» : Дніпро, 2025 р. 24 с. Рекомендовано НМР 29.08.2025 р., протокол № 13 5. Лучанська Ю. Г. Плани семінарських (практичних) занять з дисципліни «Барна справа» : Дніпро, 2025 р. 30 с. Рекомендовано НМР 29.08.2025 р., протокол № 13 6. Лучанська Ю. Г. Плани семінарських (практичних) занять з дисципліни «Технології продукції ресторанного господарства» : Дніпро, 2025 р. 32 с. Рекомендовано НМР 29.08.2025 р., протокол № 13 п. 10. Член Конкурсної комісії міжнародного освітнього проекту Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви». (Наказ ректора ВНПЗ ДГУ № 91-02 від 6.10.2025 р. «Про підготовку та реалізацію міжнародного освітнього проекту

							«Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви» для здобувачів вищої освіти»). п. 12. 1. Сенькіна В. І., Лучанська Ю. Г. Організація та управління лікувальним харчуванням у санаторно-курортних закладах: особливості та виклики. Актуальні проблеми та тренди розвитку систем управління в сучасних умовах. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції Дніпро: Український державний університет науки і технологій, 29.03.2025. С.184-185 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. 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. 4. Лучанська Ю.Г., Груздєва О.В. Оцінка кількості і якості води у виробництві харчових продуктів. XXII всеукраїнська конференція молодих вчених та студентів з актуальних питань сучасної хімії. Дніпро 20-23 травня 2024 р. С.120-123. 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 6. Дігорян С.Є. Лучанська Ю.Г. Організація обслуговування у TARANTINO FAMILY. 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.74-75 7. 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 Міжнародної науково-практичної конференції Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 31.05.2024. С.75-76 8. Йовдій А. В., Лучанська Ю.Г. Здорове харчування та технології як сучасні тенденції ресторанного бізнесу. Актуальні проблеми розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі. Матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 19.12.2024 р. С.53-54 9. Неклеса А. О. Лучанська Ю. Г. Трансформація індустрії гостинності під впливом нових дієтичних тенденцій. Актуальні проблеми розвитку індустрії

							туризму та гостинності у конкурентному середовищі. Матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 19.12.2024 р. С. 71-73 10. Лучанська Ю.Г., Груздєва О.В. Хімічні аспекти безпеки та якості харчої продукції в ресторанному бізнесі в умовах глоболізації туризму. Теоретико-прикладні проблеми розвитку індустрії туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції. Матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції: Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 29.05.2025 р. С.122-125. 11. Лучанська Ю.Г. Організаційно-технологічні підходи до забезпечення якості харчування в умовах зростання міжнародного туризму. Теоретико-прикладні проблеми розвитку індустрії туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції. Матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 29.05.2025 р. С. 27-29. 12. Мандибура В. С., Лучанська Ю. Г. Кулінарні технології лікувального харчування в санаторно-курортних закладах: оптимізація процесу приготування. Актуальні проблеми та тренди розвитку систем управління в сучасних умовах: Матеріали міжнародної науково-практичної конференції Дніпро: Український державний університет науки і технологій, 29.03.2025. С.178-179 п. 14. Керівництво

							постійно діючим студентським науковим гуртком «Сузір'я гостинності», кафедра туризму та готельно-ресторанного бізнесу, ВНПЗ ДГУ. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на І етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа та кейтерінг» У ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» 2025/2026 н.р. Студент Калалб Микита гр. ГР-22. п. 19. 1. Член Асоціації міжнародного освітнього та наукового співробітництва. м. Ужгород з 2024 року. Свідоцтво від 28.02.2024 2. Член Асоціації Дорослого та дитячого харчування. м. Київ з 2025 року. Номер посвідчення 74 від 15.09.2025 р. п. 20. Інженер-технолог харчової промисловості ТОВ «Краматорський комбінат дитячого харчування» (2019-2023 р.)
451314	Лучанська Юлія Геннадіївна	Викладач, Основне місце роботи	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,	2	Технології продукції ресторанного господарства	Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, 2019, «Виробництво та технології», «магістр з харчових технологій» Диплом М19 №160855 Підвищення кваліфікації: 1. Навчальний центр Profi Club, №02487 від 07.04.2021. 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, 3 год / 0,1 кр) 2. Семінар-тренінг

				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			«Організація волонтерської діяльності в умовах воєнного стану», який пройшов у ВНПЗ ДГУ 11-12 квітня 2024 в обсязі 30 год/1 кр 3. Стажування за програмою «Стратегії туристичних регіонів: інновацій в готельно-ресторанній справі» у спортивно-туристичному комплексі AguaLife у м. Кранєво, Республіка Болгарія з 18.05.2024 по 15.09.2024 (сертифікат, 180 год / 6 кр). 4. Навчальний центр Profi Club, навчання за спеціальністю «Основи ресторанного сервісу і якісного обслуговування», сертифікат № С002024100029 від 22.10.2024 р., 18 г./ 0,6 кр. 5. Національний Університет «Запорізька Політехніка», кафедра «Туристичний, готельний та ресторанний бізнес», 16.09-15.11.2024 р., сертифікат №3731 від 15.11.2024 р., 180 г./6 кр. Відповідність ліцензійним умовам: пп. 1, 3, 4, 10, 12, 14, 19, 20 п. 1. 1. Сазонець І.Л., Гессен А.Є., Седлецька О.В., Лучанська Ю.Г. Стандарти створення безбар'єрного простору в ресторанах України на основі інклюзивних підходів. Агросвіт. 2025. № 7. С. 72 – 77. 2. Сазонець І.Л., Лучанська Ю.Г. Кулінарні технології лікувального харчування в організації оздоровчої діяльності санаторно-курортних закладів. Ефективна економіка. 2025. № 7. DOI : https://doi.org/10.32702/2307-2105.2025.7.28%20 3. Сазонець І.Л., Лучанська Ю.Г. Складові організації лікувального харчування у санаторно-курортних закладах. Агросвіт. 2025. №15. С. 43-48. 4. Сазонець І.Л.,

							Лучанська Ю.Г. Сутність поняття «якість товару» та діяльність міжнародних організацій в сфері її забезпечення. Агросвіт. 2025. № 23. С. 45-50. 5. Сазонець І.Л., Лучанська Ю.Г. Товарознавча оцінка якості та безпечності харчових продуктів масового споживання на українському ринку. Агросвіт. 2025. № 24. С. 76-80. 6. Hruzdieva O., Teslenko T., 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 7. Сазонець, О. М., Гессен, А. Є., Седлецька, О. В., Лучанська, Ю. Г. Стандарти формування безбар'єрного простору в готелях України на основі інклюзивних підходів. Інвестиції: практика та досвід. 2025. № 7 с. 27–32. п.3. Економіка гостинності : понятійно-термінологічний словник / Тесленко Т.В., Сазонець О.М., Гакова М.В., Лучанська Ю.Г. Київ : Вид-во Каравела, 2024. 176 с. п. 4. За п’ять років автором підготовлено 25 навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць, серед яких: 1. Сазонець І.Л.,

							Лучанська Ю. Г. Робоча програма з дисципліни «Товарознавство» : Дніпро, 2025 р. 16 с. Рекомендовано НМР 29.08.2025 р., протокол № 13. 2. Сазонець І.Л., Лучанська Ю. Г Плани семінарських (практичних) занять з дисципліни «Товарознавство» : Дніпро, 2025 р. 24 с. Рекомендовано НМР 29.08.2025 р., протокол №13. 3. Лучанська Ю. Г. Плани семінарських (практичних) занять з дисципліни «Організація ресторанного господарства» : Дніпро, 2025 р. 51 с. Рекомендовано НМР 29.08.2025 р., протокол № 13 4. Лучанська Ю. Г. Плани семінарських (практичних) занять з дисципліни «Організація послуг кейтерінгу» : Дніпро, 2025 р. 24 с. Рекомендовано НМР 29.08.2025 р., протокол № 13 5. Лучанська Ю. Г. Плани семінарських (практичних) занять з дисципліни «Барна справа» : Дніпро, 2025 р. 30 с. Рекомендовано НМР 29.08.2025 р., протокол № 13 6. Лучанська Ю. Г. Плани семінарських (практичних) занять з дисципліни «Технології продукції ресторанного господарства» : Дніпро, 2025 р. 32 с. Рекомендовано НМР 29.08.2025 р., протокол № 13 п. 10. Член Конкурсної комісії міжнародного освітнього проекту Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви». (Наказ ректора ВНПЗ ДГУ № 91-02 від 6.10.2025 р. «Про підготовку та реалізацію міжнародного освітнього проекту «Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви» для здобувачів вищої освіти»). п. 12. 1. Сенькіна В. І.,

							Лучанська Ю. Г. Організація та управління лікувальним харчуванням у санаторно-курортних закладах: особливості та виклики. Актуальні проблеми та тренди розвитку систем управління в сучасних умовах. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції Дніпро: Український державний університет науки і технологій, 29.03.2025. С.184-185 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. 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. 4. Лучанська Ю.Г., Груздєва О.В. Оцінка кількості і якості води у виробництві харчових продуктів. XXII всеукраїнська конференція молодих вчених та студентів з актуальних питань сучасної хімії. Дніпро 20-23 травня 2024 р. С.120-123. 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 6. Дігорян С.Є. Лучанська Ю.Г. Організація обслуговування у TARANTINO FAMILY. 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.74-75 7. 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 Міжнародної науково-практичної конференції Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 31.05.2024. С.75-76 8. Йовдій А. В., Лучанська Ю.Г. Здорове харчування та технології як сучасні тенденції ресторанного бізнесу. Актуальні проблеми розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі. Матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 19.12.2024 р. С.53-54 9. Неклеса А. О. Лучанська Ю. Г. Трансформація індустрії гостинності під впливом нових дієтичних тенденцій. Актуальні проблеми розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі. Матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський

							гуманітарний університет», 19.12.2024 р. С. 71-73 10. Лучанська Ю.Г., Груздєва О.В. Хімічні аспекти безпеки та якості харчої продукції в ресторанному бізнесі в умовах глоболізації туризму. Теоретико-прикладні проблеми розвитку індустрії туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції. Матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції: Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 29.05.2025 р. С.122-125. 11. Лучанська Ю.Г. Організаційно-технологічні підходи до забезпечення якості харчування в умовах зростання міжнародного туризму. Теоретико-прикладні проблеми розвитку індустрії туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції. Матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 29.05.2025 р. С. 27-29. 12. Мандибура В. С., Лучанська Ю. Г. Кулінарні технології лікувального харчування в санаторно-курортних закладах: оптимізація процесу приготування. Актуальні проблеми та тренди розвитку систем управління в сучасних умовах: Матеріали міжнародної науково-практичної конференції Дніпро: Український державний університет науки і технологій, 29.03.2025. С.178-179 п. 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Сузір'я гостинності», кафедра туризму та готельно-ресторанного бізнесу, ВНПЗ ДГУ.

							Керівництво студентом, який зайняв призове місце на І етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа та кейтерінг» У ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» 2025/2026 н.р.. Студент Калалб Микита гр. ГР-22. п. 19. 1. Член Асоціації міжнародного освітнього та наукового співробітництва. м. Ужгород з 2024 року. Свідоцтво від 28.02.2024 2. Член Асоціації Дорослого та дитячого харчування. м. Київ з 2025 року. Номер посвідчення 74 від 15.09.2025 р. п. 20. Інженер-технолог харчової промисловості ТОВ «Краматорський комбінат дитячого харчування» (2019-2023 р.)
505962	Горобей Тетяна Володимирівна	Викладач, Сумісництво	Навчально-науковий інститут	Диплом молодшого спеціаліста, Верхньодніпровський сільськогосподарський технікум бухгалтерського обліку, рік закінчення: 1994, спеціальність: , Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний аграрний університет, рік закінчення: 2001, спеціальність: 092602 Гідромеліорація, Диплом магістра, Державний вищий навчальний заклад "Приазовський державний технічний університет", рік закінчення: 2025, спеціальність: 071 Облік і	2	Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-ресторанному господарстві	1. 1. Верхньодніпровський сільськогосподарський технікум бухгалтерського обліку, молодший спеціаліст, спеціальність бухгалтерський облік, контроль і аналіз господарської діяльності, кваліфікація бухгалтер, 1994. Диплом з відзнакою ЗМ № 901369 29.06.1994. 2. 2.Дніпровський державний аграрний Університет, спеціаліст, спеціальність гідромеліорація, кваліфікація інженер-меліоратор 2001. Диплом НР № 14331904 23.03.2001. 3.ДВНЗ Приазовський державний технічний університет, спеціальність облік і аудит бізнесу, кваліфікація магістр обліку і оподаткування 2024. Диплом М25 № 003955 03.01.2025 3. 4.Луганський національний

				оподаткування, Диплом магістра, Державний заклад "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка", рік закінчення: 2025, спеціальність: 231 Соціальна робота			університет імені Тараса Шевченка, магістр, спеціальність соціальна робота, соціальна педагогіка, практична психологія, кваліфікація соціальний працівник, соціальний педагог, практичний психолог 2025 р. Диплом М25 № 021878 31.01.2025. Навчається: Запорізький національний університет, бакалавр середня освіта географія. Рік вступу 2025. Підвищення кваліфікації: Національний університет біоресурсів і природокористування України, «Податкова система, Звітність та оподаткування, Планування та організація діяльності підприємства», Сертифікат № СС 00493706/003794-23 від 03.03.2023, 30 год USAID вебінар «Основи позитивного розвитку молоді та стрес-менеджменту» Сертифікат від 25.08.2023 2,5 год. AGRI ANALYTICA, Agri бухгалтерія, курс «Онлайн програма «Agri: Бухгалтерія» як складова екосистеми сучасного малого та середнього агробізнесу: новації для бізнесу, освіти та науки» Сертифікат №23-1-021 від 18.09.2023 30 год. Експертус вебінар «Робота за ЦПД: ризики укладання, оподаткування винагороди та звітність» Сертифікат від 08.05.2024 Prometheus, з курсу «Протидія та попередження булінгу (цькуванню) в закладах освіти», Сертифікат від 02.06.2024 80 год ЦІПО курс «Освітологічний і нормативно-правовий, менеджмент і лідерство, соціально психологічний, інформаційно-комунікаційний» Сертифікат № 1530/24Ц від 13.09.2024 120 год. ННІ ПУЕТ курс «Інноваційні

							методики навчання з дисциплін Бухгалтерський облік, звітність і оподаткування, Аналітичне забезпечення в системі бізнесу» Сертифікат №1723 від 06.09.2024 30 год. НУ Львівська політехніка конференція «Облік, аналіз і контроль в управлінні суб'єктами економіки» Сертифікат б/н від 24.10.2024 НУБІП тренінг «Облік, оподаткування та аудит: Європейський досвід і національні особливості» Сертифікат № ОО 00106/2024 від 09.11.2024 60 год ЛНТУ конференція «Актуальні проблеми управління соціально-економічними системами» Сертифікат б/н від 06.12.2024 Українсько-Німецька цифрова навчальна мережа семінар «Використання штучного інтелекту в освітній та науковій діяльності» Сертифікат б/н від 10.12.2024 15 год Верхньодніпровський ліцей № 2 тренінг «Педагог - це роль у професії чи місії у житті?!» Сертифікат № ВД-06/25 від 27.01.2025 8 год. МОН НМЦВФПО заходи «Євроінтеграційні вебінари в рамках FABU» Сертифікат № 0786-25 від 31.01.2025 12 год МОН НМЦВФПО вебінар «Тестування в системі освітніх вимірювань» Сертифікат № 2713-25 від 12.03.2025 2 год. МОН ЛНУТШ курс «Сучасні тренди соціальної роботи» Сертифікат № 1/7804 від 03.06.2025 90 год. КЗ вищої освіти "Дніпровська академія неперервної освіти" ДОР курс "Реалізація програм для кривдників" свідоцтво № ДН 41682253/19847 06.06.2025р 60 год. Відповідність ліцензійним умовам: пп. 4, 12, 19, 20

							п. 4 1. Фінансовий облік [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до виконання курсової роботи здобувачами освіти за спеціальності 071 - облік і оподаткування / уклад.: Т.В. Горобей. Верхньодніпровськ : ВСП «ВФК ДДАЕУ», 2024. 22 с. 2. Лисенко О. В., Горобей Т.В. Плани семінарських (практичних) занять з дисципліни «Економіка підприємств в готельно-ресторанному господарстві» : Дніпро, 2025 р.13 с. Рекомендовано НМР 26.08.2025 р., протокол № 10 3. Сазонець О.М., Горобей Т.В. Плани семінарських (практичних) занять з дисципліни «Основи підприємницької діяльності»: Дніпро, 2025 р.16 с. Рекомендовано НМР 26.08.2025 р., протокол № 10 4. Горобей Т.В. Плани семінарських (практичних) занять з дисципліни «Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-ресторанному господарстві» : Дніпро, 2025 р.17 с. Рекомендовано НМР 26.08.2025 р., протокол № 10 5. Горобей Т.В. Робоча програма з дисципліни «Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-ресторанному господарств» : Дніпро, 2025 р. 18 с. Рекомендовано НМР 26.08.2025 р., протокол № 10. 6. Горобей Т.В. Плани семінарських та практичних занять з навчальної дисципліни «Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-ресторанному господарств» : Дніпро, 2025 р. 17 с. Рекомендовано НМР 26.08.2025 р., протокол № 10. 6. Горобей Т.В. Силабус з дисципліни

							«Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-ресторанному господарстві» : Дніпро, 2025 р. п. 12 1. Горобей Т.В. Актуальні проблеми бухгалтерського, управлінського та податкового обліку і шляхи їх вирішення Облік, аналіз і контроль в управлінні суб'єктами економіки. Тези доповідей X Міжнародної студентської наукової конференції (Львів, 24 жовтня 2024 р.) с.23-25; 2. Горобей Т. В. Актуальність проблеми оплати праці під час дії військового стану XII Міжнародна науково-технічна конференція студентів, аспірантів та молодих вчених «Молодь: наука та інновації» (Дніпро, 13-15 листопада 2024 р.); 3. Горобей Т.В. Порівняльний аналіз форм і систем оплати праці студентська науково-технічна конференція «Наука – перші кроки». Тези доповідей. (Дніпро, 25-26 квітня 2024) Т.2, с.78-79 4. Горобей Т. Патріотичне виховання молоді як актуальна проблема сучасності: зб. наук. праць студентів. Науковий пошук молодих дослідників. Полтава, 2024. № 5 С. 341-349; 5. Горобей Т. Патріотичне виховання молоді у закладах фахової перед вищої освіти. Стратегії наукового пошуку в соціальній роботі, соціальній педагогіці та соціальній освіті: поліфункціональність ідей [Електронне видання] : Збірник тез. доповідей II Всеукраїнської наук.-практ. конф. здобувачів вищої освіти та молодих учених. Тернопіль, 22-23 листопада 2024 р. /за заг. ред. Л. Й. Петришин, Н.С. Олексюк, Г.М. Олійник. Тернопіль : ТНПУ імені В. Гнатюка, 2024. с. 161-

							163. Сергєєва А., Горобей Т. ЕКОНОМІЧНА СИТУАЦІЯ УКРАЇНИ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ.Збірник матеріалів IV Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції студентів, аспірантів та молодих вчених пам'яті видатного українського вченого-економіста Сергія Ілліча Юрія «Розвиток фінансів, аудиту, бухгалтерського обліку та оподаткування: реалії часу», 11 лютого 2025 р. (НРЗВО «Кам'янець-Подільський державний інститут», м. Кам'янець-Подільський), с. 479-481. п. 19. Член громадської організації Університету лідерства та інновацій, за напрямком діяльності, що відповідає спеціальності ☐1 Облік і оподаткування. Сертифікат № НТ 1410 п. 20. Стаж практичної діяльності за фахом: 1. 1994-1997р.р. бухгалтер ДП «Верхньодніпровське лісове господарство" 2. 1997-2014р.р. головний економіст ДП "Верхньодніпровське лісове господарство" 3. 2014-2016р.р. економіст 1 категорії ДП "Верхньодніпровське лісове господарство" 4. 2016-2021 р.р. головний бухгалтер 46 Державної пожежно-рятувальної частини Головного управління Державної служби з надзвичайних ситуацій України у Дніпропетровській області 5. 2022 р. головний спеціаліст відділу обліку і звітності Верхньодніпровської міської ради 6. 2022-2023р.р. головний бухгалтер Відокремленого структурного

							підрозділу “Верхньодніпровський фаховий коледж Дніпровського державного аграрно-економічного університету”
451314	Лучанська Юлія Геннадіївна	Викладач, Основне місце роботи	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	2	Устаткування закладів готельно-ресторанної справи	Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, 2019, «Виробництво та технології», «магістр з харчових технологій» Диплом М19 №160855 Підвищення кваліфікації: 1. Навчальний центр Profi Club, №02487 від 07.04.2021. 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, 3 год / 0,1 кр) 2. Семінар-тренінг «Організація волонтерської діяльності в умовах воєнного стану», який пройшов у ВНПЗ ДГУ 11-12 квітня 2024 в обсязі 30 год/1 кр 3. Стажування за програмою «Стратегії туристичних регіонів: інноваціів готельно-ресторанній справі» у спортивно-туристичному комплексі AguaLife у м. Кранєво, Республіка Болгарія з 18.05.2024 по 15.09.2024 (сертифікат, 180 год / 6 кр). 4. Навчальний центр Profi Club, навчання за спеціальністю «Основи ресторанного сервісу і якісного обслуговування», сертифікат № С002024100029 від 22.10.2024 р., 18 г./ 0,6 кр. 5. Національний Університет «Запорізька Політехніка», кафедра «Туристичний, готельний та ресторанний бізнес», 16.09-15.11.2024 р., сертифікат №3731 від 15.11.2024 р., 180 г./6 кр.

							Відповідність ліцензійним умовам: пп. 1, 3, 4, 10, 12, 14, 19, 20 п. 1. 1. Сазонець І.Л., Гессен А.Є., Седлецька О.В., Лучанська Ю.Г. Стандарти створення безбар'єрного простору в ресторанах України на основі інклюзивних підходів. Агросвіт. 2025. № 7. С. 72 – 77. 2. Сазонець І.Л., Лучанська Ю.Г. Кулінарні технології лікувального харчування в організації оздоровчої діяльності санаторно-курортних закладів. Ефективна економіка. 2025. № 7. DOI : https://doi.org/10.32702/2307-2105.2025.7.28%20 3. Сазонець І.Л., Лучанська Ю.Г. Складові організації лікувального харчування у санаторно-курортних закладах. Агросвіт. 2025. №15. С. 43-48. 4. Сазонець І.Л., Лучанська Ю.Г. Сутність поняття «якість товару» та діяльність міжнародних організацій в сфері її забезпечення. Агросвіт. 2025. № 23. С. 45-50. 5. Сазонець І.Л., Лучанська Ю.Г. Товарознавча оцінка якості та безпечності харчових продуктів масового споживання на українському ринку. Агросвіт. 2025. № 24. С. 76-80. 6. Hruzdieva O., Teslenko T., 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 7. Сазонець, О. М., Гессен, А. Є., Седлецька, О. В., Лучанська, Ю. Г. Стандарти формування

							безбар'єрного простору в готелях України на основі інклюзивних підходів. Інвестиції: практика та досвід. 2025. № 7 с. 27–32. п.3. Економіка гостинності : понятійно-термінологічний словник / Тесленко Т.В., Сазонець О.М., Гакова М.В., Лучанська Ю.Г. Київ : Вид-во Каравела, 2024. 176 с. п. 4. За п'ять років автором підготовлено 25 навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць, серед яких: 1. Сазонець І.Л., Лучанська Ю. Г. Робоча програма з дисципліни «Товарознавство» : Дніпро, 2025 р. 16 с. Рекомендовано НМР 29.08.2025 р., протокол № 13. 2. Сазонець І.Л., Лучанська Ю. Г Плани семінарських (практичних) занять з дисципліни «Товарознавство» : Дніпро, 2025 р. 24 с. Рекомендовано НМР 29.08.2025 р., протокол №13. 3. Лучанська Ю. Г. Плани семінарських (практичних) занять з дисципліни «Організація ресторанного господарства» : Дніпро, 2025 р. 51 с. Рекомендовано НМР 29.08.2025 р., протокол № 13 4. Лучанська Ю. Г. Плани семінарських (практичних) занять з дисципліни «Організація послуг кейтерінгу» : Дніпро, 2025 р. 24 с. Рекомендовано НМР 29.08.2025 р., протокол № 13 5. Лучанська Ю. Г. Плани семінарських (практичних) занять з дисципліни «Барна

							справа» : Дніпро, 2025 р. 30 с. Рекомендовано НМР 29.08.2025 р., протокол № 13 6. Лучанська Ю. Г. Плани семінарських (практичних) занять з дисципліни «Технології продукції ресторанного господарства» : Дніпро, 2025 р. 32 с. Рекомендовано НМР 29.08.2025 р., протокол № 13 п. 10. Член Конкурсної комісії міжнародного освітнього проекту Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви». (Наказ ректора ВНПЗ ДГУ № 91-02 від 6.10.2025 р. «Про підготовку та реалізацію міжнародного освітнього проекту «Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви» для здобувачів вищої освіти»). п. 12. 1. Сенькіна В. І., Лучанська Ю. Г. Організація та управління лікувальним харчуванням у санаторно-курортних закладах: особливості та виклики. Актуальні проблеми та тренди розвитку систем управління в сучасних умовах. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції Дніпро: Український державний університет науки і технологій, 29.03.2025. С.184-185 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. 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. 4. Лучанська Ю.Г., Груздєва О.В. Оцінка кількості і якості води у виробництві харчових продуктів. XXII всеукраїнська конференція молодих вчених та студентів з актуальних питань сучасної хімії. Дніпро 20-23 травня 2024 р. С.120-123. 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 6. Дігорян С.Є. Лучанська Ю.Г. Організація обслуговування у TARANTINO FAMILY. 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.74-75 7. 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 Міжнародної науково-практичної конференції Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет»,

							31.05.2024. С.75-76 8. Йовдій А. В., Лучанська Ю.Г. Здорове харчування та технології як сучасні тенденції ресторанного бізнесу. Актуальні проблеми розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі. Матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 19.12.2024 р. С.53-54 9. Неклеса А. О. Лучанська Ю. Г. Трансформація індустрії гостинності під впливом нових дієтичних тенденцій. Актуальні проблеми розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі. Матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 19.12.2024 р. С. 71-73. 10. Лучанська Ю.Г., Груздєва О.В. Хімічні аспекти безпеки та якості харчої продукції в ресторанному бізнесі в умовах глоболізації туризму. Теоретико-прикладні проблеми розвитку індустрії туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції. Матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції: Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 29.05.2025 р. С.122-125. 11. Лучанська Ю.Г. Організаційно-технологічні підходи до забезпечення якості харчування в умовах зростання міжнародного туризму. Теоретико-прикладні проблеми розвитку індустрії туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції. Матеріали всеукраїнської науково-практичної

							конференції. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 29.05.2025 р. С. 27-29. 12. Мандибура В. С., Лучанська Ю. Г. Кулінарні технології лікувального харчування в санаторно-курортних закладах: оптимізація процесу приготування. Актуальні проблеми та тренди розвитку систем управління в сучасних умовах: Матеріали міжнародної науково-практичної конференції Дніпро: Український державний університет науки і технологій, 29.03.2025. С.178-179 п. 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Сузір'я гостинності», кафедра туризму та готельно-ресторанного бізнесу, ВНПЗ ДГУ. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на І етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа та кейтерінг» У ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» 2025/2026 н.р. Студент Калалб Микита гр. ГР-22. п. 19. 1. Член Асоціації міжнародного освітнього та наукового співробітництва. м. Ужгород з 2024 року. Свідоцтво від 28.02.2024 2. Член Асоціації Дорослого та дитячого харчування. м. Київ з 2025 року. Номер посвідчення 74 від 15.09.2025 р. п. 20. Інженер-технолог харчової промисловості ТОВ «Краматорський комбінат дитячого харчування» (2019-2023 р.)

546309	Гессен Анатолій Євгенович	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут	Диплом бакалавра, Національна гірнича академія України, рік закінчення: 2001, спеціальність: 050206 Менеджмент. Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності, Диплом спеціаліста, Національний гірничий університет, рік закінчення: 2002, спеціальність: 050206 Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності, Диплом кандидата наук ДК 032426, виданий 15.12.2015	0	Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	Національний гірничий університет, 2002, «Менеджмент ЗЕД», кваліфікація: «менеджер-економіст». НР 21224818. Від 29.06.2002. Кандидат економічних наук, 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), «Формування соціальних програм підприємств на основі оцінки рівня корпоративної соціальної відповідальності» (ДК №032426, 15.12.2015, ВАК України). Підвищення кваліфікації: Національний університет «Запорізька політехніка», кафедра туристичного, готельного та ресторанного бізнесу, за темою «Соціальні та економічні інновації в розвитку індустрії гостинності та доступного туризму». Опановано сучасні соціальні та економічні інновації у сфері індустрії гостинності та туризму; поглиблено знання щодо розвитку доступного (інклюзивного) туризму; розширено професійні компетентності у впровадженні інноваційних підходів у сфері гостинності; отримано практичні рекомендації щодо застосування інновацій у професійній діяльності. Сертифікат № 7555 від 13.03.2026 р., 180/6 кр. Відповідність ліцензійним умовам: пп. 1, 3, 4, 12, 14, 19, 20 п. 1. 1. Джинджоян В. В., Сазонець О. М., Гессен А. Є. Освітній кейс підготовки фахівців готельно-ресторанної справи та туризму до роботи в автоматизованих системах HoReCa. Інвестиції: практика та досвід. 2026. № 5.

							С. 48 – 55. 2. Сазонець О. М., Гессен А. Є., Седлецька О. В., Лучанська Ю. Г. Стандарти формування безбар'єрного простору в готелях України на основі інклюзивних підходів. Інвестиції: практика та досвід. 2025. № 7. С. 27–32. 3. Сазонець І. Л., Гессен А. Є., Седлецька О. В., Лучанська Ю. Г. Стандарти створення безбар'єрного простору в ресторанах України на основі інклюзивних підходів. Агросвіт. 2025. № 7. С. 72–77. 4. Сазонець О. М., Гессен А. Є., Яковлева-Мельник Н. Г., Седлецька О. В. Фінансування безбар'єрності та ініціативи органів влади в сфері інклюзії// Державне управління: удосконалення та розвиток. 2025. № 4. URL: https://www.nayka.com.ua/index.php/dy/article/view/6146/6218 (дата звернення: 10.12.2025 р.) 5. Сазонець І. Л., Гессен А. Є., Яковлева-Мельник Н. Г. Рівні корпоративної соціальної відповідальності вітчизняних корпорацій під час військових дій. Інвестиції: практика та досвід. 2025. № 9. С. 34-38. 6. Сазонець О. М., Гессен А. Є., Седлецька О. В., Яковлева-Мельник Н. Г. Електронний маркетинг і графічний дизайн у готельному бізнесі// Ефективна економіка. 2025. № 4. URL : https://www.nayka.com.ua/index.php/ee/article/view/6211/6284 (дата звернення: 10.12.2025 р.) п. 3. Корпоративна соціальна відповідальність в індустрії гостинності: навч. посіб./ Джинджоян В.В., Сазонець О.М., Лисенко О.В., Гессен А.Є. Київ: Вид-во «Каравела», 2025. 244

							с. п. 4. 1. Сазонець І.Л., Гессен А. Є. НМКД навчальної дисципліни «Корпоративна соціальна відповідальність в індустрії гостинності» (робоча програма, плани семінарських занять, практичних занять, конспект лекцій), Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 2. Сазонець І.Л.,Гессен А. Є. НМКД навчальної дисципліни «Сталий розвиток в сфері гостинності» (робоча програма, плани семінарських занять, практичних занять, конспект лекцій), Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 3. Сазонець І.Л.,Гессен А. Є. НМКД навчальної дисципліни «Курортна справа» (робоча програма, плани семінарських занять, практичних занять, конспект лекцій), Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 4. Гессен А. Є. НМКД навчальної дисципліни «Економіка туристичного підприємства» (робоча програма, плани семінарських занять, практичних занять, конспект лекцій), Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 5. Гессен А. Є. НМКД навчальної дисципліни «Командоутворення» (робоча програма, плани семінарських занять, практичних занять, конспект лекцій), Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 6. Гессен А. Є. НМКД навчальної дисципліни «Менеджмент (Менеджмент в туризмі, Комунікативний менеджмент, Менеджмент

							організацій)» (робоча програма, плани семінарських занять, практичних занять, конспект лекцій), Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. п. 12. 1. Гессен А. Є. Фінансове забезпечення управління соціально-економічним розвитком територіальних громад України у воєнний період [Електронний ресурс]. 2025. URL: Academia.edu: https://www.academia.edu/127521908/ (дата звернення: 01.12.2025 р.). 2. Гессен А. Є. Використання штучного інтелекту в публічних комунікаціях як фактор трансформації державної політики. Сучасний менеджмент: моделі, стратегії, технології: матеріали XXVI Всеукр. щоріч. студент. наук.-практ. конф. за міжнар. участю (Одеса, 22 квіт. 2025 р.). – Одеса: НУ «Одеська політехніка», 2025. – С. 283–285. 3. Гессен А. Є. Дослідження етичних проблем і проблем, пов'язаних з використанням ШІ в державному секторі. Актуальні проблеми та тренди розвитку систем управління в сучасних умовах: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. Дніпро, 26 березня 2025 р. Дніпро: Український державний університет науки і технологій, 2025. С. 134–136. 4. Гессен А. Є., Родинський В. О. Глобальні орієнтири та національні пріоритети у стратегічному плануванні сталого туризму в Україні. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали

							Всеукраїнської науково-практичної конференції. Дніпро, 29 травня 2025 р. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. С. 65-68. 145 с. 5. Гессен А. Є. Вплив глобальних трендів на цифрові інновації туризму в Україні. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції.Дніпро, 29 травня 2025 р.) Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. С. 94–96. 145 с. 6. Сазонець І. Л., Гессен А. Є. Роль публічних комунікацій у формуванні туристичного іміджу країни. Progressive Approaches in Science and Engineering : Collection of Scientific Papers with Proceedings of the 1st International Scientific and Practical Conference. International Scientific Unity, July 23–25, 2025, Copenhagen, Denmark. Copenhagen, 2025. С. 201. 209 с. 7. Гессен А. Є. Використання штучного інтелекту в публічних комунікаціях для оптимізації економічних і соціальних процесів. Modern Science: Research, Economy and Innovation: Collection of Scientific Papers with Proceedings of the 2nd International Scientific and Practical Conference. International Scientific Unity, July 16–18, 2025, Zagreb, Croatia. Zagreb, 2025. С. 103. 126 с. п. 14. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на І етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа та кейтерінг» У

							ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» 2025/2026 н.р. Студенка Бугасова М.С гр. ГР-22. п. 19. Член Рівненського відділу Українського географічного товариства; Довідка № 47 від 20.05.2025. п. 20. Багаторічний досвід (з 2015 р. по теперішній час) у сфері організації та управління рекреаційною діяльністю на водоймі «Червоний маяк», що охоплює організацію та проведення тематичних заходів та розробку стратегій сталого використання рекреаційних можливостей. ФОП Гессен Юлія Олегівна. Номер запису 2010350000000702749
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	5	Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу	1. Дніпропетровський державний університет. 1987 р. Диплом Г-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 Шевченко. 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. 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/ Відповідність ліцензійним умовам: пп. 1, 3, 4, 8, 10, 11, 12, 19 п. 1. 1. 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. 2. 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. 3. 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. 4. Лисенко О. В. Моделювання обсягу спеціального стабілізаційного резервного фонду (на прикладі готелю «Жовтневий»). Бізнес Інформ : міжнародний науковий економічний журнал. Харків, 2021 №9 С. 58-65.. 5. Лисенко О. В. Моделювання змінення цін на стандартні номери в польських готелях (Краків). Бізнес Інформ : міжнародний науковий економічний журнал. Харків, 2023 № 2 С. 93-98. 6. Лисенко О. В. Моделювання змінення цін на стандартні номери в польських готелях. Проблеми економіки. 2023. № 1 (55). С. 198-203. 7. 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. 8. Лисенко О. В. Прогнозування безкризового розвитку готельної галузі м. Дніпро. Вісник Хмельницького національного університету (економічні науки). Хмельницький : ХНУ, 2024. № (3). С. 252-269 . п.3. 1. Лисенко О. В. Управління процесом врівноваження фінансування короткострокових виробничих періодів підприємств сфери гостинності. Ефективне управління розвитком індустрії

							туризму та гостинності у конкурентному середовищі : колективна монографія. : За заг. ред. В. В. Джинджояна. Дніпро : ЛІРА, 2022. С. 107 — 129.(1,68 д. а.) 2. Корпоративна соціальна відповідальність в індустрії гостинності : навч. посіб. / Джинджоян В.В., Сазонець О.М., Лисенко О.В., Гессен А.Є. Київ : Вид-во «Каравелла», 2025. 250 с. п.4. За п’ять років автором підготовлено 57 навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць, серед яких: 1. Лисенко О. В. Конспект лекцій з дисципліни «Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу» : Дніпро, 2021 р. 68 с. Рекомендовано НМР 01.09.2021 р., протокол №1; 2. Лисенко О. В. Робоча програма з дисципліни «Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу» : Дніпро, 2021 р. 17 с. Рекомендовано НМР 01.09.2021 р., протокол №1; 3. Лисенко О. В. Контрольні завдання для оцінювання рівня знань здобувачів при проведенні ректорського контролю рівня сформованості програмних результатів навчання з дисципліни «Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу» : Дніпро, 2021 р. 19 с. Рекомендовано НМР 01.09.2021 р., протокол №1; 4. Лисенко О. В. Плани семінарських (практичних) занять з

							дисципліни «Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу» : Дніпро, 2021 р. , 22 с. Рекомендовано НМР 01.09.2021 р., протокол №1; 5. Лисенко О. В. Конспект лекцій з дисципліни «Організація готельного господарства» : Дніпро, 2021 р. 104 с. Рекомендовано НМР 01.09.2021 р., протокол №1; 6. Лисенко О. В. Робоча програма з дисципліни «Організація готельного господарства» : Дніпро, 2021 р. 16 с. Рекомендовано НМР 01.09.2021 р., протокол №1. п. 8. Відповідальний виконавець наукової теми: «Теоретико-прикладні проблеми розвитку індустрії гостинності та доступного туризму» державний реєстраційний номер 0125U004309, термін виконання 2026-2030 р. ВНПЗ ДГУ. п. 10. Член Журі міжнародного освітнього проекту Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви». (Наказ ректора ВНПЗ ДГУ № 91-02 від 6.10.2025 р. «Про підготовку та реалізацію міжнародного освітнього проекту «Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви» для здобувачів вищої освіти». п. 11. Наукове консультування ТОВ «Ал'янс незалежних готелів України», що здійснюється на підставі Угоди про наукове консультування в сфері готельно-ресторанної справи між ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» та ТОВ «Ал'янс незалежних готелів України» № 256/10-21 (ЮЛ) починаючи з 01.10. 2021 року.

							п. 12. Загальна кількість публікацій автора у збірниках тез та матеріалів конференцій за п’ть років – 28, серед яких: 1. 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. 2. 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. 3. 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. 4. 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.

							5. Лисенко О. В., Йовдій А. В. Шляхи удосконалення якості послуг готелів (на прикладі готелю «Reikartz Карпати»). Аспекти стабільного розвитку економіки : матеріали XVIII Міжнародної науково-практичної рограмма т (м. Умань 25 травня 2023 р.) – Умань : НУС, 2023 С. 178–181. 6. Лисенко О. В., Береза В. В. Стратегії ціноутворення в ресторанах : Аспекти стабільного розвитку економіки : матеріали XVIII Міжнародної науково-практичної рограмма т (м. Умань 25 травня 2023 р.) – Умань : НУС, 2023. С.181 – 184. 7. Лисенко О. В., Леонтенко М. С. Особливості функціонування готельних комплексів (на прикладі готелю Reikartz Dnipro). Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України : матеріали І Всеукр. наук.-практ. конф. (14-15 листопада 2023 року, м. Харків). Частина 1. – Харків : Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т», 2023. С. 525 С. 369-372. 8. Лисенко О. В., Корж В. Є. Бізнес-готелі як тренд сучасності. Теоретико-прикладні проблеми розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі : матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Дніпро 29 листопада 2023 р.) – Дніпро : ДГУ, 2023. С. 72–77. 9. Лисенко О. В., Леоненко М. С. Застосування інноваційних рішень в готельно-ресторанному господарстві. Теоретико-прикладні проблеми розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі : матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції (м.

							Дніпро 29 листопада 2023 р.) – Дніпро : ДГУ, 2023. С. 83–87. 10. Лисенко О. В. Особливості управління найстарішим готелем України. Матеріали VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції «Бухгалтерський облік, контроль та аналіз в умовах інституційних змін» (30 жовтня 2025 р., м. Полтава). Полтавський державний аграрний університет. Полтава: ПДАУ, 2025. Т. 1. С.107-110. п.19. Член асоціації кулінарів України. Свідоцтво № 857 від 09.09.2021
451314	Лучанська Юлія Геннадіївна	Викладач, Основне місце роботи	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	2	Барна справа	Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, 2019, «Виробництво та технології», «магістр з харчових технологій» Диплом М19 №160855 Підвищення кваліфікації: 1. Навчальний центр Profi Club, №02487 від 07.04.2021. 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, 3 год / 0,1 кр) 2. Семінар-тренінг «Організація волонтерської діяльності в умовах воєнного стану», який пройшов у ВНПЗ ДГУ 11-12 квітня 2024 в обсязі 30 год/1 кр 3. Стажування за програмою «Стратегії туристичних регіонів: інновацій в готельно-ресторанній справі» у спортивно-туристичному комплексі AguaLife у м. Кранєво, Республіка Болгарія з 18.05.2024 по 15.09.2024 (сертифікат, 180 год / 6 кр). 4. Навчальний центр

							Profi Club, навчання за спеціальністю «Основи ресторанного сервісу і якісного обслуговування», сертифікат № С002024100029 від 22.10.2024 р., 18 г./ 0,6 кр. 5. Національний Університет «Запорізька Політехніка», кафедра «Туристичний, готельний та ресторанний бізнес», 16.09-15.11.2024 р., сертифікат №3731 від 15.11.2024 р., 180 г./6 кр. Відповідність ліцензійним умовам: пп. 1, 3, 4, 10, 12, 14, 19, 20 п. 1. 1. Сазонець І.Л., Гессен А.Є., Седлецька О.В., Лучанська Ю.Г. Стандарти створення безбар'єрного простору в ресторанах України на основі інклюзивних підходів. Агросвіт. 2025. № 7. С. 72 – 77. 2. Сазонець І.Л., Лучанська Ю.Г. Кулінарні технології лікувального харчування в організації оздоровчої діяльності санаторно-курортних закладів. Ефективна економіка. 2025. № 7. DOI : https://doi.org/10.32702/2307-2105.2025.7.28%20 3. Сазонець І.Л., Лучанська Ю.Г. Складові організації лікувального харчування у санаторно-курортних закладах. Агросвіт. 2025. №15. С. 43-48. 4. Сазонець І.Л., Лучанська Ю.Г. Сутність поняття «якість товару» та діяльність міжнародних організацій в сфері її забезпечення. Агросвіт. 2025. № 23. С. 45-50. 5. Сазонець І.Л., Лучанська Ю.Г. Товарознавча оцінка якості та безпечності харчових продуктів масового споживання на українському ринку. Агросвіт. 2025. № 24. С. 76-80. 6. Hruzdieva O., Teslenko T., 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 7. Сазонець, О. М., Гессен, А. Є., Седлецька, О. В., Лучанська, Ю. Г. Стандарти формування безбар'єрного простору в готелях України на основі інклюзивних підходів. Інвестиції: практика та досвід. 2025. № 7 с. 27–32. п.3. Економіка гостинності : понятійно-термінологічний словник / Тесленко Т.В., Сазонець О.М., Гакова М.В., Лучанська Ю.Г. Київ : Вид-во Каравела, 2024. 176 с. п. 4. За п’ять років автором підготовлено 25 навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць, серед яких: 1. Сазонець І.Л., Лучанська Ю. Г. Робоча програма з дисципліни «Товарознавство» : Дніпро, 2025 р. 16 с. Рекомендовано НМР 29.08.2025 р., протокол № 13. 2. Сазонець І.Л., Лучанська Ю. Г Плани семінарських (практичних) занять з дисципліни «Товарознавство» : Дніпро, 2025 р. 24 с. Рекомендовано НМР 29.08.2025 р., протокол №13. 3. Лучанська Ю. Г. Плани семінарських (практичних) занять з дисципліни

							«Організація ресторанного господарства» : Дніпро, 2025 р. 51 с. Рекомендовано НМР 29.08.2025 р., протокол № 13 4. Лучанська Ю. Г. Плани семінарських (практичних) занять з дисципліни «Організація послуг кейтерінгу» : Дніпро, 2025 р. 24 с. Рекомендовано НМР 29.08.2025 р., протокол № 13 5. Лучанська Ю. Г. Плани семінарських (практичних) занять з дисципліни «Барна справа» : Дніпро, 2025 р. 30 с. Рекомендовано НМР 29.08.2025 р., протокол № 13 6. Лучанська Ю. Г. Плани семінарських (практичних) занять з дисципліни «Технології продукції ресторанного господарства» : Дніпро, 2025 р. 32 с. Рекомендовано НМР 29.08.2025 р., протокол № 13 п. 10. Член Конкурсної комісії міжнародного освітнього проекту Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви». (Наказ ректора ВНПЗ ДГУ № 91-02 від 6.10.2025 р. «Про підготовку та реалізацію міжнародного освітнього проекту «Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви» для здобувачів вищої освіти»). п. 12. 1. Сенькіна В. І., Лучанська Ю. Г. Організація та управління лікувальним харчуванням у санаторно-курортних закладах: особливості та виклики. Актуальні проблеми та тренди розвитку систем управління в сучасних умовах. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції Дніпро: Український державний університет науки і технологій, 29.03.2025. С.184-185 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. 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. 4. Лучанська Ю.Г., Груздєва О.В. Оцінка кількості і якості води у виробництві харчових продуктів. XXII всеукраїнська конференція молодих вчених та студентів з актуальних питань сучасної хімії. Дніпро 20-23 травня 2024 р. С.120-123. 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 6. Дігорян С.Є. Лучанська Ю.Г. Організація обслуговування у TARANTINO FAMILY. 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.74-75 7. 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 Міжнародної науково-практичної конференції Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 31.05.2024. С.75-76 8. Йовдій А. В., Лучанська Ю.Г. Здорове харчування та технології як сучасні тенденції ресторанного бізнесу. Актуальні проблеми розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі. Матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 19.12.2024 р. С.53-54 9. Неклеса А. О. Лучанська Ю. Г. Трансформація індустрії гостинності під впливом нових дієтичних тенденцій. Актуальні проблеми розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі. Матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 19.12.2024 р. С. 71-73 10. Лучанська Ю.Г., Груздєва О.В. Хімічні аспекти безпеки та якості харчої продукції в ресторанному бізнесі в умовах глоболізації туризму. Теоретико-прикладні проблеми розвитку індустрії туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції. Матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції: Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський

							гуманітарний університет», 29.05.2025 р. С.122-125. 11. Лучанська Ю.Г. Організаційно-технологічні підходи до забезпечення якості харчування в умовах зростання міжнародного туризму. Теоретико-прикладні проблеми розвитку індустрії туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції. Матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 29.05.2025 р. С. 27-29. 12. Мандибура В. С., Лучанська Ю. Г. Кулінарні технології лікувального харчування в санаторно-курортних закладах: оптимізація процесу приготування. Актуальні проблеми та тренди розвитку систем управління в сучасних умовах: Матеріали міжнародної науково-практичної конференції Дніпро: Український державний університет науки і технологій, 29.03.2025. С.178-179 п. 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Сузір'я гостинності», кафедра туризму та готельно-ресторанного бізнесу, ВНПЗ ДГУ. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на І етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа та кейтерінг» У ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» 2025/2026 н.р. Студент Калалб Микита гр. ГР-22. п. 19. 1. Член Асоціації міжнародного освітнього та наукового

							співробітництва. м. Ужгород з 2024 року. Свідоцтво від 28.02.2024 2. Член Асоціації Дорослого та дитячого харчування. м. Київ з 2025 року. Номер посвідчення 74 від 15.09.2025 р. п. 20. Інженер-технолог харчової промисловості ТОВ «Краматорський комбінат дитячого харчування» (2019-2023 р.)
376623	Сазонець Ігор Леонідович	Завідувач кафедри, 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	Курортна справа	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. 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. 2. 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. Відповідність ліцензійним умовам: пп. 1, 3, 4, 6, 8, 10, 11, 12, 19 п. 1. Загальна кількість статей автора у фахових виданнях та публікацій в наукометричних базах Scopus та WoS за п'ять років – 25, серед яких: 1. 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: 23.05.2025 р.). 2. 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: 28.08.2025) 3. 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 4. Сазонець І.Л., Лучанська Ю.Г. Кулінарні технології лікувального харчування в організації оздоровчої діяльності санаторно-курортних закладів. Ефективна економіка.

							2025. № 7. – URL : https://www.nayka.com.ua/index.php/ee/issue/archive (дата звернення: 18.07.2025 р.). 5. Сазонець І.Л., Лучанська Ю.Г. Складові організації лікувального харчування у санаторно-курортних закладах. Агросвіт. 2025. № 15. С. 43 – 48. п. 3. 1. Джинджоян В.В., Саленко А.С., Сазонець І.Л. Соціальні детермінанти розвитку сфери послуг в концепції формування постіндустріального суспільства: монографія. Рівне. Волин. обереги, 2021. 160 с.; 2. Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу : навч. посіб. / Сазонець І.Л., Джинджоян В.В., Яковлева-Мельник Н.Г., Седлецька О.В. Київ : Вид-во «Каравелла», 2025. 274 с. 3. Сазонець І.Л., Сазонець О.М. Управління проектами та ризиками в туризмі : навч. посіб. Київ, Вид-во «Центр учбової літератури», 2023. 192 с. 4. Охорона здоров'я та рекреація: понятійно-термінологічний словник / за ред. О.М. Вівсянника. Рівне : Волинскі обереги, 2023. 168 с. 5. Курортна справа : навч. посіб. / Сазонець І.Л., Вівсянник О.М., Баб'як О.В., Бурачик А.І. Рівне. Волинскі обереги, 2024. 300 с. 6. Сазонець О.М., Сазонець І.Л. Міжнародний бізнес і логістика : понятійно-термінологічний словник. Київ : Вид-во «Центр учбової літератури», 2021. 288 с. 7. Сазонець І.Л., Ковшун Н.Е. Управління науковими проектами : навч. посіб : Київ : Вид-во «Центр учбової літератури», 2021. 288 с. 8. Основи

							туризмознавства та рекреалогії: навчальний посібник: 2-ге видання, розширене та доповнене / Джинджоян В. В., Горожанкіна Н. А., Сазонець І. Л., Корнєєв М. В., Горб К. М. Київ: Вид-во «SBA Print», 2026. 214 с п. 4. За п'ять років автором підготовлено 35 навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць, серед яких: 1. Сазонець І.Л. Робоча програма з дисципліни «Курортна справа» : Дніпро, 2024 р. 17 с. Рекомендовано Вченою Радою ВНПЗ ДГУ 22.08.2024 р., протокол №12; 2. Сазонець І.Л. Плани семінарських (практичних) занять з дисципліни «Курортна справа» : Дніпро, 2023 р. 17 с. Рекомендовано Вченою Радою ВНЗ ДГУ 22.08.2024 р. , протокол №12; 3. Сазонець І.Л., Гакова М.В. Робоча програма з дисципліни «Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу» : Дніпро, 2024 р. 19 с. Рекомендовано Вченою Радою ВНПЗ ДГУ 22.08.2024 р., протокол №12; 4. Сазонець І.Л., Гакова М.В. Плани семінарських(практичних) занять з дисципліни «Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу» : Дніпро, 2024 р. 21 с. Рекомендовано Вченою Радою ВНПЗ ДГУ 22.08.2024 р., протокол №12; 5. Сазонець І.Л. Робоча програма з дисципліни «Організація діяльності санаторно-курортних закладів» :

							Дніпро, 2022 р. 17 с. Рекомендовано Вченою Радою ВНПЗ ДГУ 14.06.2022 р., протокол № 9; 6. Сазонець І.Л. Плани семінарських (практичних) занять з дисципліни «Організація діяльності санаторно-курортних закладів» : Дніпро, 2022 р. 14 с. Рекомендовано Вченою Радою ВНПЗ ДГУ 14.06.2022 р., протокол № 9; п. 6. Захищено дисертації: 1. Саленко А.С. (к.е.н., 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), 2021, Класичний приватний університет. Тема: «Формування системи лібералізації високотехнологічного корпоративного підприємництва»); 2. Обуховська Л.І. (к.н. з держ. упр., 25.00.04 – місцеве самоврядування, 2021, Класичний приватний університет. Тема: «Імплементація інституту державної власності в систему місцевого самоврядування та діяльність закладів охорони здоров'я»); 3. Вівсянник О.М. (к.н. з держ. упр., 25.00.02 – механізми державного управління, 2021, МАУП. Тема: «Міжнародні організації в інституційній системі державного регулювання охорони здоров'я». 4. Трансформація потреб споживачів в умовах інформаційно-мережевої економіки: д.філософ : 051 - Соціальні та поведінкові науки. Економіка / А. Л. Залужний ; Національний університет водного господарства та природокористування . — 2022 р. п. 8. Керівник наукової теми: «Теоретико-прикладні проблеми розвитку індустрії гостинності та доступного туризму» державний реєстраційний номер

							0125U004309, термін виконання 2026-2030 р. ВНПЗ ДГУ. Член редакційних колегій фахових журналів з економічних наук та державного управління, журналів в системі SCOPUS: 1. Інвестиції: практика та досвід (Наказ Міністерства освіти і науки України від 02.07.2020 № 886); 2. Економіка та держава (Наказ Міністерства освіти і науки України від 28.12.2019 №1643); 3. Науковий погляд: економіка та управління (Наказ МОН України від 17 березня 2020 року № 409). 4. Рецензент Збірників наукових праць міжнародної конференції E3S Web of Conferences (SCOPUS) https://www.e3s-conferences.org/articles/e3sconf/abs/2023/89/contents/contents.html 5. Рецензент міжнародного журналу Frontiers (SCOPUS) https://review.frontiersin.org/review/1635984/14/3082793#/tab/Reviewer2 п.10. Член Організаційного Комітету, Конкурсної комісії та Журі міжнародного освітнього проекту Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви». (Наказ ректора ВНПЗ ДГУ № 91-02 від 6.10.2025 р. «Про підготовку та реалізацію міжнародного освітнього проекту «Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви» для здобувачів вищої освіти»). п. 11. Наукове консультування ТОВ «Ал'янс незалежних готелів України», що здійснюється на підставі Угоди про наукове консультування в сфері готельно-ресторанної справи між ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний

							університет» та ТОВ «Ал'янс незалежних готелів України» починаючи № 256/10-21 (ЮЛ) з 01.10. 2021 року; п. 12. Загальна кількість публікацій автора у збірниках тез та матеріалів конференцій за п'ять років – 26, серед яких: 1. Баб'як О.В., Сазонець І.Л. Гуманістичні, соціальні та економічні напрями співпраці міжнародних організацій з органами державної влади в сфері профілактики та реабілітації. Актуальні проблеми психології в умовах політичної та економічної нестабільності : матеріали. Міжнар. наук.-практ. конф., Дніпро, 21 груд. 2022 р. Дніпро, 2022. С. 75 – 77. 2. 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 : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2024. 198 с. 3. 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. 4. 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. ІІ Міжн. наук.-практ. конф. (Дніпро, 31 трав. 2024 р.). Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2024. 198 с. 5. 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. ІІ Міжн. наук.-практ. конф. (Дніпро, 31 трав. 2024 р.). Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2024. 198 с. 6. 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. ІІ Міжн. наук.-практ. конф. (Дніпро, 31 трав. 2024 р.). Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2024. 198 с. 7. 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. ІІ Міжн. наук.-практ. конф. (Дніпро, 31 трав. 2024 р.). Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2024. 198 с. 8. Сазонець І.Л., Беседін О.Ю. Формування безбар'єрного середовища в інфраструктурі курортного міста Самар. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції : Матер. Всеукр. наук.-

							практ. конф. Дніпро, 29 трав. 2025 р.). Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. С. 68 - 71. п. 19. Член Міжнародної громадської організації із захисту прав споживачів «Всенародний контроль та захист»; Посвідчення № 758/20. Член громадської організації «Асоціація економістів-міжнародників»; Посвідчення № 24. Академік Академії економічних наук України. Посвідчення № 429
546309	Гессен Анатолій Євгенович	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут	Диплом бакалавра, Національна гірнича академія України, рік закінчення: 2001, спеціальність: 050206 Менеджмент. Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності, Диплом спеціаліста, Національний гірничий університет, рік закінчення: 2002, спеціальність: 050206 Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності, Диплом кандидата наук ДК 032426, виданий 15.12.2015	0	Організація інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі	Національний гірничий університет, 2002, «Менеджмент ЗЕД», кваліфікація: «менеджер-економіст». НР 21224818. Від 29.06.2002. Кандидат економічних наук, 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), «Формування соціальних програм підприємств на основі оцінки рівня корпоративної соціальної відповідальності» (ДК №032426, 15.12.2015, ВАК України). Підвищення кваліфікації: Національний університет «Запорізька політехніка», кафедра туристичного, готельного та ресторанного бізнесу, за темою «Соціальні та економічні інновації в розвитку індустрії гостинності та доступного туризму». Опановано сучасні соціальні та економічні інновації у сфері індустрії гостинності та туризму; поглиблено знання щодо розвитку доступного (інклюзивного) туризму; розширено професійні компетентності у впровадженні

							інноваційних підходів у сфері гостинності; отримано практичні рекомендації щодо застосування інновацій у професійній діяльності. Сертифікат № 7555 від 13.03.2026 р., 180/6 кр. Відповідність ліцензійним умовам: пп. 1, 3, 4, 12, 14, 19, 20 п. 1. 1. Джинджоян В. В., Сазонець О. М., Гессен А. Є. Освітній кейс підготовки фахівців готельно-ресторанної справи та туризму до роботи в автоматизованих системах HoReCa. Інвестиції: практика та досвід. 2026. № 5. С. 48 – 55. 2. Сазонець О. М., Гессен А. Є., Седлецька О. В., Лучанська Ю. Г. Стандарти формування безбар'єрного простору в готелях України на основі інклюзивних підходів. Інвестиції: практика та досвід. 2025. № 7. С. 27–32. 3. Сазонець І. Л., Гессен А. Є., Седлецька О. В., Лучанська Ю. Г. Стандарти створення безбар'єрного простору в ресторанах України на основі інклюзивних підходів. Агросвіт. 2025. № 7. С. 72–77. 4. Сазонець О. М., Гессен А. Є., Яковлева-Мельник Н. Г., Седлецька О. В. Фінансування безбар'єрності та ініціативи органів влади в сфері інклюзії// Державне управління: удосконалення та розвиток. 2025. № 4. URL: https://www.nayka.com.ua/index.php/dy/article/view/6146/6218 5. Сазонець І. Л., Гессен А. Є., Яковлева-Мельник Н. Г. Рівні корпоративної соціальної відповідальності вітчизняних корпорацій під час військових дій. Інвестиції: практика та досвід. 2025. № 9.

							С. 34-38. 6. Сазонець О. М., Гессен А. Є., Седлецька О. В., Яковлева-Мельник Н. Г. Електронний маркетинг і графічний дизайн у готельному бізнесі// Ефективна економіка. 2025. № 4. URL : https://www.nayka.com.ua/index.php/ee/article/view/6211/6284 п. 3. Корпоративна соціальна відповідальність в індустрії гостинності: навч. посіб./ Джинджоян В.В., Сазонець О.М., Лисенко О.В., Гессен А.Є. Київ: Вид-во «Каравела», 2025. 244 с. п. 4. 1. Сазонець І.Л., Гессен А. Є. НМКД навчальної дисципліни «Корпоративна соціальна відповідальність в індустрії гостинності» (робоча програма, плани семінарських занять, практичних занять, конспект лекцій), Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 2. Сазонець І.Л.,Гессен А. Є. НМКД навчальної дисципліни «Сталий розвиток в сфері гостинності» (робоча програма, плани семінарських занять, практичних занять, конспект лекцій), Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 3. Сазонець І.Л.,Гессен А. Є. НМКД навчальної дисципліни «Курортна справа» (робоча програма, плани семінарських занять, практичних занять, конспект лекцій), Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 4. Гессен А. Є. НМКД навчальної дисципліни «Економіка туристичного підприємства» (робоча програма, плани семінарських занять, практичних занять, конспект

							лекцій), Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 5. Гессен А. Є. НМКД навчальної дисципліни «Командоутворення» (робоча програма, плани семінарських занять, практичних занять, конспект лекцій), Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 6. Гессен А. Є. НМКД навчальної дисципліни «Менеджмент (Менеджмент в туризмі, Комунікативний менеджмент, Менеджмент організацій)» (робоча програма, плани семінарських занять, практичних занять, конспект лекцій), Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. п. 12. 1. Гессен А. Є. Фінансове забезпечення управління соціально-економічним розвитком територіальних громад України у воєнний період [Електронний ресурс]. 2025. URL: Academia.edu: https://www.academia.edu/127521908/ (дата звернення: 01.12.2025 р.). 2. Гессен А. Є. Використання штучного інтелекту в публічних комунікаціях як фактор трансформації державної політики. Сучасний менеджмент: моделі, стратегії, технології: матеріали XXVI Всеукр. щоріч. студент. наук.-практ. конф. за міжнар. участю (Одеса, 22 квіт. 2025 р.). – Одеса: НУ «Одеська політехніка», 2025. – С. 283–285. 3. Гессен А. Є. Дослідження етичних проблем і проблем, пов'язаних з використанням ШІ в державному секторі. Актуальні проблеми та тренди розвитку систем управління в сучасних умовах:

							матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. Дніпро, 26 березня 2025 р. Дніпро: Український державний університет науки і технологій, 2025. С. 134–136. 4. Гессен А. Є., Родинський В. О. Глобальні орієнтири та національні пріоритети у стратегічному плануванні сталого туризму в Україні. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції. Дніпро, 29 травня 2025 р. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. С. 65-68. 145 с. 5. Гессен А. Є. Вплив глобальних трендів на цифрові інновації туризму в Україні. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції.Дніпро, 29 травня 2025 р.) Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. С. 94–96. 145 с. 6. Сазонець І. Л., Гессен А. Є. Роль публічних комунікацій у формуванні туристичного іміджу країни. Progressive Approaches in Science and Engineering : Collection of Scientific Papers with Proceedings of the 1st International Scientific and Practical Conference. International Scientific Unity, July 23–25, 2025, Copenhagen, Denmark. Copenhagen, 2025. С. 201. 209 с. 7. Гессен А. Є. Використання штучного інтелекту в публічних комунікаціях для оптимізації економічних і

							соціальних процесів. Modern Science: Research, Economy and Innovation: Collection of Scientific Papers with Proceedings of the 2nd International Scientific and Practical Conference. International Scientific Unity, July 16–18, 2025, Zagreb, Croatia. Zagreb, 2025. С. 103. 126 с. п. 14. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на І етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа та кейтерінг» У ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» 2025/2026 н.р. Студенка Бугасова М.С гр. ГР-22. п. 19. Член Рівненського відділу Українського географічного товариства; Довідка № 47 від 20.05.2025. п. 20. Багаторічний досвід (з 2015 р. по теперішній час) у сфері організації та управління рекреаційною діяльністю на водоймі «Червоний маяк», що охоплює організацію та проведення тематичних заходів та розробку стратегій сталого використання рекреаційних можливостей. ФОП Гессен Юлія Олегівна. Номер запису 2010350000000702749
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	5	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному бізнесі	1. Дніпропетровський державний університет. 1987 р. Диплом Г-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 Шевченко. 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. 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/ Відповідність ліцензійним умовам: пп. 1, 3, 4, 8, 10, 11, 12, 19 п. 1. 1. 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. 2. 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. 3. 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. 4. Лисенко О. В. Моделювання обсягу спеціального стабілізаційного резервного фонду (на прикладі готелю «Жовтневий»). Бізнес Інформ : міжнародний науковий економічний журнал. Харків, 2021 №9 С. 58-65.. 5. Лисенко О. В. Моделювання змінення цін на стандартні номери в польських готелях (Краків). Бізнес Інформ : міжнародний науковий економічний журнал. Харків, 2023 № 2 С. 93-98. 6. Лисенко О. В. Моделювання змінення цін на стандартні номери в польських готелях. Проблеми економіки. 2023. № 1 (55). С. 198-203. 7. 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. 8. Лисенко О. В. Прогнозування безкризового розвитку готельної галузі м. Дніпро. Вісник Хмельницького національного університету (економічні науки). Хмельницький : ХНУ, 2024. № (3). С. 252-269 . п.3. 1. Лисенко О. В. Управління процесом врівноваження фінансування короткострокових виробничих періодів підприємств сфери гостинності. Ефективне управління розвитком індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі : колективна монографія. : За заг. ред. В. В. Джинджояна. Дніпро : ЛІРА, 2022. С. 107 — 129.(1,68 д. а.) 2. Корпоративна соціальна відповідальність в індустрії гостинності : навч. посіб. / Джинджоян В.В., Сазонець О.М., Лисенко О.В., Гессен А.Є. Київ : Вид-во «Каравелла», 2025. 250 с. п.4. За п’ять років автором підготовлено 57 навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць, серед яких: 1. Лисенко О.В. Навчально-методичний комплекс навчальноъ дисциплі (робоча програма навчальної дисципліни, силабус, плани семінарських та/або практичних занять, контрольні завдання для ректорського контролю, тематика курсових робіт) 2024 - «Управління якістю

							продукції та послуг в готельно-ресторанному бізнесі». 2. Лисенко О. В. Конспект лекцій з дисципліни «Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу» : Дніпро, 2021 р. 68 с. Рекомендовано НМР 01.09.2021 р., протокол №1; 3. Лисенко О. В. Робоча програма з дисципліни «Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу» : Дніпро, 2021 р. 17 с. Рекомендовано НМР 01.09.2021 р., протокол №1; 4. Лисенко О. В. Контрольні завдання для оцінювання рівня знань здобувачів при проведенні ректорського контролю рівня сформованості програмних результатів навчання з дисципліни «Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу» : Дніпро, 2021 р. 19 с. Рекомендовано НМР 01.09.2021 р., протокол №1; 5. Лисенко О. В. Плани семінарських (практичних) занять з дисципліни «Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу» : Дніпро, 2021 р. , 22 с. Рекомендовано НМР 01.09.2021 р., протокол №1; 6. Лисенко О. В. Конспект лекцій з дисципліни «Організація готельного господарства» : Дніпро, 2021 р. 104 с. Рекомендовано НМР 01.09.2021 р., протокол №1; 7. Лисенко О. В. Робоча програма з дисципліни «Організація готельного господарства» : Дніпро, 2021 р. 16 с. Рекомендовано НМР 01.09.2021 р., протокол №1. п. 8. Відповідальний виконавець наукової теми: «Теоретико-прикладні проблеми розвитку індустрії гостинності та доступного туризму»

							державний реєстраційний номер 0125U004309, термін виконання 2026-2030 р. ВНПЗ ДГУ. п. 10. Член Журі міжнародного освітнього проекту Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви». (Наказ ректора ВНПЗ ДГУ № 91-02 від 6.10.2025 р. «Про підготовку та реалізацію міжнародного освітнього проекту «Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви» для здобувачів вищої освіти». п. 11. Наукове консультування ТОВ «Ал'янс незалежних готелів України», що здійснюється на підставі Угоди про наукове консультування в сфері готельно-ресторанної справи між ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» та ТОВ «Ал'янс незалежних готелів України» № 256/10-21 (ЮЛ) починаючи з 01.10. 2021 року. п. 12. Загальна кількість публікацій автора узбірниках тез та матеріалів конференцій за п'ть років – 28, серед яких: 1. 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. 2. Лисенко О. В., Корж В. Є. Характеристика потенціалу японських готелів, 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. 20–23. 3. Лисенко О. В., Завізна М. А. Розвиток туристичного та готельного ринку Болгарії, Освітні і культурно-мистецькі практики в контексті інтеграції України у міжнародний науково-інноваційний простір в умовах воєнного часу : матеріали IV міжнародної науково-практичної конференції студентів та молодих вчених (м. Запоріжжя 13-14 квітня 2023 р.) – Запоріжжя : ДНУ «Інститут модернізації змісту освіти» , 2023. С.835 – 836. 4. Лисенко О. В., Фещук А. О. Туристично-ресурсний та готельний потенціал Туреччини, Освітні і культурно-мистецькі практики в контексті інтеграції України у міжнародний науково-інноваційний простір в умовах воєнного часу : матеріали IV міжнародної науково-практичної конференції студентів та молодих вчених (м. Запоріжжя 13-14 квітня 2023 р.) – Запоріжжя : ДНУ «Інститут модернізації змісту освіти» , 2023. С. 892 – 894. 5. Лисенко О. В., Йовдій А. В. Шляхи удосконалення якості послуг готелів (на прикладі готелю «Reikartz Карпати»), Аспекти стабільного розвитку економіки : матеріали XVIII Міжнародної науково-практичної рограмма т (м. Умань 25 травня 2023 р.) – Умань : НУС, 2023 С. 178–181. 6. Лисенко О. В., Леонтенко М. С. Особливості функціонування готельних комплексів (на прикладі готелю Reikartz Dnipro). Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та

							туризму України : матеріали І Всеукр. наук.-практ. конф. (14-15 листопада 2023 року, м. Харків). Частина 1. – Харків : Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т», 2023. С. 525 С. 369-372. 7. Лисенко О. В., Леоненко М. С. Застосування інноваційних рішень в готельно-ресторанному господарстві, Теоретико-прикладні проблеми розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі : матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Дніпро 29 листопада 2023 р.) – Дніпро : ДГУ, 2023. С. 83–87. 8. Лисенко О. В., Саленко Є. О. Розвиток готельної індустрії Хорватії та Чорногорії. Освітні і культурно-мистецькі практики в контексті інтеграції України у міжнародний науково-інноваційний простір в умовах воєнного часу : матеріали V міжнародної науково-практичної конференції студентів та молодих вчених – Запоріжжя : ДНУ «Інститут модернізації змісту освіти» , 2024. С. 923-924. 9. Лисенко О. В., Завізна М. А. Атракції як елемент фінансового успіху в готельно-ресторанній справі. 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. 53-55. 10. Лисенко О. В., Завізна М. А. Розвиток індустрії гостинності Індії. матеріали ІІІ Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю «Альтернативний туризм» : (17–18

							жовтня 2024 року). Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2025. 362 с. С.322-326. 11. Лисенко О. В., Чорнодуб В. І. Особливості готельного сервісу в ОАЕ (Дубаї). Глобальна безпека та асиметричність світового господарства в умовах нестабільного розвитку економічних систем: матеріали IV міжнародної науково-практичної конференції (м. Кропивницький, 12 грудня 2024 р.) - Кропивницький : ЦНТУ, 2024. 418 с. С.170-173. 12. Лисенко О. В., Маслакова А. В. Особливості розвитку мережі готелів HOLIDAY INN. Глобальна безпека та асиметричність світового господарства в умовах нестабільного розвитку економічних систем: матеріали IV міжнародної науково-практичної конференції (м. Кропивницький, 12 грудня 2024 р.) - Кропивницький : ЦНТУ, 2024. 418 с. С.167-170. п.19. Член асоціації кулінарів України. Свідоцтво № 857 від 09.09.2021.
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	5	Організація готельного господарства	1. Дніпропетровський державний університет. 1987 р. Диплом Г-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 Шевченко. 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. 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/ Відповідність ліцензійним умовам: пп. 1, 3, 4, 8, 10, 11, 12, 19 п. 1. 1. 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. 2. 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. 3. Лисенко О. В. Моделювання обсягу спеціального стабілізаційного резервного фонду (на прикладі готелю «Жовтневий»). Бізнес Інформ. 2021 №9 С. 58-65.. 4. Лисенко О. В. Моделювання змінення цін на стандартні номери в польських готелях (Краків). Бізнес Інформ. 2023 № 2 С. 93-98. 5. Лисенко О. В. Моделювання змінення цін на стандартні номери в польських готелях. Проблеми економіки. 2023. № 1 (55). С. 198-203. 6. Лисенко О. В. Прогнозування тенденцій розвитку ресторанної галузі м. Дніпро. Соціально-гуманітарний вісник: 2024. Вип. 47. 2024. С. 29-35. 7. Лисенко О. В. Прогнозування безкризового розвитку готельної галузі м. Дніпро. Вісник Хмельницького національного університету (економічні науки). 2024. № (3). С. 252-269 . п.3. 1. Лисенко О. В. Управління процесом врівноваження фінансування короткострокових виробничих періодів підприємств сфери гостинності. Ефективне управління розвитком індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі : колективна монографія. : За заг. ред. В. В. Джинджояна. Дніпро : ЛІРА, 2022. С. 107 —

							129.(1,68 д. а.) 2. Корпоративна соціальна відповідальність в індустрії гостинності : навч. посіб. / Джинджоян В.В., Сазонець О.М., Лисенко О.В., Гессен А.Є. Київ : Вид-во «Каравелла», 2025. 250 с. п.4. За п'ять років автором підготовлено 57 навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць, серед яких: 1. Лисенко О. В. Конспект лекцій з дисципліни «Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу» : Дніпро, 2021 р. 68 с. Рекомендовано НМР 01.09.2021 р., протокол №1; 2. Лисенко О. В. Робоча програма з дисципліни «Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу» : Дніпро, 2021 р. 17 с. Рекомендовано НМР 01.09.2021 р., протокол №1; 3. Лисенко О. В. Контрольні завдання для оцінювання рівня знань здобувачів при проведенні ректорського контролю рівня сформованості програмних результатів навчання з дисципліни «Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу» : Дніпро, 2021 р. 19 с. Рекомендовано НМР 01.09.2021 р., протокол №1; 4. Лисенко О. В. Плани семінарських (практичних) занять з дисципліни «Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу» : Дніпро, 2021 р. , 22 с. Рекомендовано НМР 01.09.2021 р., протокол №1; 5. Лисенко О. В.

							Конспект лекцій з дисципліни «Організація готельного господарства» : Дніпро, 2021 р. 104 с. Рекомендовано НМР 01.09.2021 р., протокол №1; 6. Лисенко О. В. Робоча програма з дисципліни «Організація готельного господарства» : Дніпро, 2021 р. 16 с. Рекомендовано НМР 01.09.2021 р., протокол №1. п. 8. Відповідальний виконавець наукової теми: «Теоретико-прикладні проблеми розвитку індустрії гостинності та доступного туризму» державний реєстраційний номер 0125U004309, термін виконання 2026-2030 р. ВНПЗ ДГУ. п. 10. Член Журі міжнародного освітнього проекту Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви». (Наказ ректора ВНПЗ ДГУ № 91-02 від 6.10.2025 р. «Про підготовку та реалізацію міжнародного освітнього проекту «Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви» для здобувачів вищої освіти». п. 11. Наукове консультування ТОВ «Ал'янс незалежних готелів України», що здійснюється на підставі Угоди про наукове консультування в сфері готельно-ресторанної справи між ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» та ТОВ «Ал'янс незалежних готелів України» № 256/10-21 (ЮЛ) починаючи з 01.10. 2021 року. п. 12. Загальна кількість публікацій автора у збірниках тез та матеріалів конференцій за п'ть років – 28, серед яких: 1. 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. 2. Лисенко О.В., Тенденції розвитку сучасного готельного господарства в Україні. Теоретико-прикладні аспекти розвитку індустрії гостинності, туризму, виробництва в умовах міжнародної економічної інтеграції : матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро 20 травня 2921 р.) – Дніпро : ДГУ, 2021. С. 18–20. 3. 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. 4. Лисенко О. В., Корж В. Є. Характеристика потенціалу японських готелів. 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. 20–23. 5. 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. 6. Лисенко О. В., Завізна М. А. Розвиток туристичного та готельного ринку Болгарії. Освітні і культурно-мистецькі практики в контексті інтеграції України у міжнародний науково-інноваційний простір в умовах воєнного часу : матеріали IV міжнародної науково-практичної конференції студентів та молодих вчених (м. Запоріжжя 13-14 квітня 2023 р.) – Запоріжжя : ДНУ «Інститут модернізації змісту освіти» , 2023. С.835 – 836. 7. Лисенко О. В., Фещук А. О. Туристично-ресурсний та готельний потенціал Туреччини. Освітні і культурно-мистецькі практики в контексті інтеграції України у міжнародний науково-інноваційний простір в умовах воєнного часу : матеріали IV міжнародної науково-практичної конференції студентів та молодих вчених (м. Запоріжжя 13-14 квітня 2023 р.) – Запоріжжя : ДНУ «Інститут модернізації змісту освіти» , 2023. С. 892 – 894. 8. Лисенко О. В., Йовдій А. В. Шляхи удосконалення якості послуг готелів (на прикладі готелю «Reikartz Карпати»). Аспекти стабільного розвитку економіки : матеріали XVIII Міжнародної науково-практичної рограмма т (м. Умань 25 травня 2023 р.) – Умань : НУС, 2023 С. 178–181. 9. Лисенко О. В., Береза В. В. Стратегії ціноутворення в ресторанах : Аспекти стабільного розвитку економіки : матеріали XVIII Міжнародної науково-практичної рограмма т (м. Умань 25 травня 2023 р.) – Умань : НУС, 2023. С.181 – 184. 10. Лисенко О. В.,

							Леонтенко М. С. Особливості функціонування готельних комплексів (на прикладі готелю Reikartz Dnipro). Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України : матеріали І Всеукр. наук.-практ. конф. (14-15 листопада 2023 року, м. Харків). Частина 1. – Харків : Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т», 2023. С. 525 С. 369-372. 11. Лисенко О. В., Цуліна Є. О. Стиль мінімалізму в інтер‘єрі готельних номерів. Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України : матеріали І Всеукр. наук.-практ. конф. (14-15 листопада 2023 року, м. Харків). Частина 1. – Харків : Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т», 2023. С. 525 С.372-376. 12. Лисенко О. В., Корж В. Є. Бізнес-готелі як тренд сучасності, Теоретико-прикладні проблеми розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі : матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Дніпро 29 листопада 2023 р.) – Дніпро : ДГУ, 2023. С. 72–77. 13. Лисенко О. В., Леоненко М. С. Застосування інноваційних рішень в готельно-ресторанному господарстві, Теоретико-прикладні проблеми розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі : матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Дніпро 29 листопада 2023 р.) – Дніпро : ДГУ, 2023. С. 83–87. 14. Лисенко О. В., Саленко Є. О. Розвиток готельної індустрії Хорватії та

							Чорногорії. Освітні і культурно-мистецькі практики в контексті інтеграції України у міжнародний науково-інноваційний простір в умовах воєнного часу : матеріали V міжнародної науково-практичної конференції студентів та молодих вчених – Запоріжжя : ДНУ «Інститут модернізації змісту освіти» , 2024. С. 923-924. 15. Лисенко О. В., Завізна М. А. Атракції як елемент фінансового успіху в готельно-ресторанній справі. 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. 53-55. 16. Лисенко О. В., Завізна М. А. Розвиток індустрії гостинності Індії. Альтернативний туризм : матеріали III Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю: (17–18 жовтня 2024 року). Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2025. 362 с. С.322-326. 17. Лисенко О. В., Чорнодуб В. І. Особливості готельного сервісу в ОАЕ (Дубаї). Глобальна безпека та асиметричність світового господарства в умовах нестабільного розвитку економічних систем: матеріали IV міжнародної науково-практичної конференції (м. Кропивницький, 12 грудня 2024 р.) - Кропивницький : ЦНТУ, 2024. 418 с. С.170-173. 18. Лисенко О. В., Маслакова А. В. Особливості розвитку мережі готелів HOLIDAY INN. Глобальна безпека та асиметричність світового господарства в умовах нестабільного розвитку економічних

							систем: матеріали IV міжнародної науково-практичної конференції (м. Кропивницький, 12 грудня 2024 р.) - Кропивницький : ЦНТУ, 2024. 418 с. С.167-170. 19. Лисенко О. В. Особливості управління найстарішим готелем України. Бухгалтерський облік, контроль та аналіз в умовах інституційних змін. Матеріали VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції (30 жовтня 2025 р., м. Полтава). Полтавський державний аграрний університет. Полтава: ПДАУ, 2025. Т. 1. С.107-110. п. 19. Член асоціації кулінарів України. Свідоцтво № 857 від 09.09.2021.
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 магістра, Державний вищий навчальний заклад "Приазовський державний технічний університет", рік закінчення: 2025, спеціальність: 231 Соціальна робота, Диплом кандидата наук ДК 010432, виданий 16.05.2001, Атестат доцента 12ДЦ 041192, виданий 26.02.2015	39	Філософія	1. Дніпропетровський державний університет, 1980 р., спеціальність: «Історія», кваліфікація: історик, викладач історії та суспільствознавства. Диплом з відзнакою Г-ІІ № 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. 2. Державний вищий навчальний заклад «Приазовський державний технічний університет», 2024, Диплом магістра М 25 № 004142, освітня програма «Менеджмент соціальної роботи», спеціальність «Соціальна робота». Підвищення кваліфікації: 1. 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. 2. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у круглому столі «Мова. Історія. Культура» 23.05.2024. – 6 год. /0,2 кредити. Пункти 1-2 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). 3. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у II Міжнародній науково-практичній конференції «Сучасні погляди на прикладну лінгвістику», яка відбулася 14 листопада 2024 року – 6 год. / 0,2 кредити. – позапланово 4. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у круглому столі «Мова. Історія. Культура», який відбувся 22 травня 2025 року – 6 год. / 0,2 кредити. Пункти 3-4 ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», рішенням Вченої ради у питанні «Про результати закордонних стажувань та підвищення кваліфікації» зараховано 12 год. / 0,4 кредити (Протокол №10 від 26.06.2025) 5. ВНПЗ «ДГУ», сертифікат про участь у III Міжнародній науково-практичній конференції «Сучасні погляди на прикладну лінгвістику», яка відбулася 18 листопада 2025 року – 6 год. / 0,2 кредити Відповідність ліцензійним вимогам: П. 4, 9, 12, 19 п. 1 1. Borodin Y., Tarasenko T., Sorokina N., Volkova N., Lymar A. Problems of traning 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 Received: 22.11.2023. Revised: 11.01.2024. Accepted: 14.02.2024. 2. Николаєва В.І., Лимар А.П. Основні підходи та види реабілітації військовослужбовців-учасників бойових дій. Науковий журнал Хортицької національної академії. Scientific Journal of Khortytsia National Academy (Серія: Педагогіка. Соціальна робота). 2024. п. 4 1. Історія держави і права зарубіжних країн // Робоча програма навчальної дисципліни. Дніпро : Дніпровський гуманітарний університет, 2025. 8 с. Філософія // Робоча програма навчальної дисципліни. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 11 с. 2. Історія України в контексті європейського виміру. Робоча програма навчальної дисципліни. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 10 с. 3. Соціальні проблеми суспільства. Робоча програма навчальної дисципліни. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 10 с. 4. Політична соціологія // Робоча програма навчальної дисципліни. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 9 с. 5. Історія держави і права України // Робоча програма навчальної дисципліни. Дніпро : Дніпровський гуманітарний університет, 2025. 8 с. 6. Лимар А. П. Філософія: словник-довідник. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2026. 122 с.

							п. 9 1. Зональний навчально-методичний центр Дніпропетровського об'єднання профспілок – Довідка Вих. № 40 від 25.11.2024. п. 12 1. Лимар А.П. Інституційно-правове забезпечення реалізації державної антикорупційної політики в Литовській Республіці. Актуальні проблеми європейської та євроатлантичної інтеграції України: матеріали 18-їрегіон. наук.-пракг. конф. 13 трав. 2021 р., м. Дніпро/за заг. ред. Л.Л. Прокопенка. Дніпро: ДРІДУ НАДУ 2021. С. 123-126. 2. 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. 3. 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. 4. 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. 157с. С.88-93. 5. Лимар Андрій. Державна мовна політика радянської влади в Україні у 30 рр. XX ст. як засіб мовно-культурної

							асиміляції. Сучасна прикладна лінгвістика. Збірник наукових праць. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2024. Ч.ІІІ. 300 с. С.134-143. 6. Лимар А. П. Вплив етнолінгвістики на розвиток філософії української національної ідеї у XIX – на початку XX ст. Матеріали круглого столу «Мова. Історія. Культура» (23 травня 2025 року, Вищий навчальний приватний заклад «Дніпровський гуманітарний університет»): збірник тез. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2025. 180 с. С. 108-114 с. 7. Лимар А. П. Розбудова сучасної системи реабілітаційних хабів в Україні як складової надання реабілітації військовослужбовцям / Збірник матеріалів І міжнародної науково-практичної конференції «Соціальна робота в умовах війни в Україні: проблеми та шляхи вирішення» (Дніпро, 14 березня 2025 р.). Дніпро, 2025. С. 360-364. п. 19 1. Член Громадської організації «Правова платформа» - «Суспільний вердикт» від 10 червня 2024 р.
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	22	Громадське будівництво, інженерне обладнання будівель в готельно-ресторанному господарстві	Дніпропетровський інженерно – будівельний інститут, 1984 рік, факультет промислового та цивільного будівництва, спеціальність: інженер-будівельник, диплом з відзнакою КВ №790101 Підвищення кваліфікації: 1. Підвищення кваліфікації з 12 серпня по 12 жовтня 2021 року у ІІ Міжнародній програмі підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників «Разом із Визначними Лідерами Сучасності: Цінності, Досвід, Формування Успішної Особистості та Трансформації

							Оточуючого Світу», обсяг навчання 180 годин/ 6 кредитів ECTS, з них 15 годин інклюзивної освіти/0,5 кредиту ECTS,отримала Міжнародний сертифікат №2596/12 жовтня 2021 року, що засвідчує отримання Міжнародного освітнього гранту EG/U/2021/08/12. 2. Підвищення кваліфікації у III Міжнародній науково-практичній конференції «Globalization of scientific knowledge: international cooperation and integration of sciences», що проводилася 17 червня 2022 року ГО «Європейська наукова платформа» (Вінниця, Україна) та ТОВ «International Centre Corporative Management» (Відень, Австрія), сертифікат (Certificate of participation and publication and published scientific paper; Certificate of state registration of the print media КВ24638-14578ПР) за програмою в обсязі 10 годин (0,3 кредити ECTS). 3. Підвищення кваліфікації у V Міжнародної науково - практичної конференції «Scientific research in the modern world» 9-11 березня 2023 року м. Торонто, Канада за програмою 24 години (24 Hours of Participation) 0,8 кредити ECTS/ 5. Підвищення кваліфікації 28 грудня 2023 року згідно інформації з Департаменту освіти і науки облдержадміністрації про створення Міністерством молоді та спорту України спільно з Міжнародною благодійною організацією «Фонд Східна Європа» та запуск безкоштовного освітнього он-лайн - курсу «Єдина Україна: становлення національної ідентичності» на Освітній он-лайн – платформі

							Зрозуміло!», який розроблений у межах 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. Після успішно складеного фінального тесту отримала сертифікат із 0,2 кредити ECTS/ 6. Підвищення кваліфікації з 21 квітня по 20 червня 2025 року у Навчально — науковому інституті «Дніпровський інститут інфраструктури і транспорту» Українського державного університету науки і технологій на кафедрі «Архітектурного проектування, землеустрою та будівельних матеріалів», обсяг навчання 180 годин/ 6 кредитів ECTS, отримала довідку про проходження стажування № 44165850/844 - 25 24 червня 2025 року. Відповідність ліцензійним умовам: пп. 1, 3, 4, 10, 11, 12, 14, 19 п.1. 1. Сазонець, О. М., Гессен, А. Є., Седлецька, О. В., Лучанська, Ю. Г. Стандарти формування безбар'єрного простору в готелях України на основі інклюзивних підходів. Інвестиції: практика та досвід. 2025. № 7 с. 27–32. 2. Сазонець І.Л., Гессен А.Є., Седлецька О.В., Лучанська Ю.Г. Стандарти створення безбар'єрного простору в ресторанах України на основі інклюзивних підходів. Агросвіт. 2025. № 7. С. 72 – 77. 3. Сазонець О.М., Гессен А.Є., Седлецька О.В., Яковлева-Мельник Н.Г. Електронний

							маркетинг і графічний дизайн у готельному бізнесі. Ефективна економіка. 2025. № 4. URL : https://www.nayka.com.ua/index.php/ee/issue/archive (дата звернення: 25.04. 2025 р.). 4. Сазонець І.Л., Джинджоян В.В., Яковлева-Мельник Н.Г., Седлецька О.В. Позиціонування дизайну в маркетингових стратегіях готельно-ресторанного бізнесу. Інвестиції: практика та досвід. 2025. № 8. С. 42 – 46. 5. Сазонець, О. М., Гессен, А. Є., Яковлева-Мельник Н.Г., Седлецька, О. В. Фінансування безбар'єрності та ініціативи органів влади в сфері інклюзії. Державне управління: удосконалення та розвиток. 2025. № 4. URL: https://www.nayka.com.ua/index.php/dy/article/view/6146/6218 (дата звернення: 25.04.2025 р.). п.3. Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу. Навч. посіб. / І.Л. Сазонець, В.В. Джинджоян, Н.Г. Яковлева-Мельник, О.В. Седлецька. Київ: Видавництво "Каравела". 2025. с. 238 -271. п. 4. 1. Седлецька О. В. НМК з дисципліни «Інженерна графіка» : Дніпро, 2025 р. 52 с. Рекомендовано НМР 01.09.2025 р., протокол №1 2. Седлецька О. В. НМК з дисципліни «Громадське будівництво, інженерне обладнання будівель готельно-ресторанного господарства» : Дніпро, 2025 р. 41 с. Рекомендовано НМР 01.09.2025 р., протокол №1 3. Седлецька О. В. НМК з дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» : Дніпро, 2025 р. 46 с.

							Рекомендовано НМР 01.09.2025 р., протокол №1 4. Седлецька О. В. НМК з дисципліни «Метрологія стандартизація та сертифікація» : Дніпро, 2025 р. 56 с. Рекомендовано НМР 01.09.2025 р., протокол №1 5. Седлецька О. В. НМК з дисципліни «Документоведення в готельно-ресторанній справі» : Дніпро, 2025 р. 28с. Рекомендовано НМР 01.09.2025 р., протокол №1 6. Седлецька О. В. НМК з дисципліни «Дизайн» : Дніпро, 2025 р. 30с. Рекомендовано НМР 01.09.2025 р., протокол №1 7. Седлецька О. В. Розроблені комплекти вправ 2 – х вимірні об'єкти, для виконання у графічному пакеті AUTOCAD до практичних робіт дисципліна «Інженерна графіка» : Дніпро, 2025 р. 101 с. Рекомендовано НМР 01.09.2025р., протокол №1 8. Седлецька О. В. Розроблені комплекти вправ 3 – х вимірні об'єкти, для виконання у графічному пакеті AUTOCAD до практичних робіт дисципліна «Інженерна графіка» : Дніпро, 2025 р. 56 с. Рекомендовано НМР 01.09.2025 р., протокол №1. п. 10. Член Конкурсної комісії міжнародного освітнього проекту Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви». (Наказ ректора ВНПЗ ДГУ № 91-02 від 6.10.2025 р. «Про підготовку та реалізацію міжнародного освітнього проекту «Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви» для здобувачів вищої освіти»). п. 11. Наукове консультування ТОВ «КАЙРОС ЦЕНТР», що здійснюється на підставі Договору про

							наукове консультування в сфері проектування, будівництва та дизайну між ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» та ТОВ «КАЙРОС ЦЕНТР» № 01/10 починаючи з 01.10. 2021 року; п. 12. 1. Седлецька О.В. Використання параметричного моделювання об'єктів при навчанні студентів. Modern scientific research: achievements, innovations and development prospects. Збірник тез з XII Міжн. наук.-практ. конф. 22-24 травня 2022 р. м. Берлін, Німеччина. С. 226-233. 2. Седлецька О. В. Порівняльні можливості графічних середовищ для моделювання інженерних мереж. Modern research in world science. Збірник тез IV Міжн. наук. – практ. Конф. 10-12 липня 2022 р. м. Львів, Україна. С. 604 -610. 3. Седлецька О.В. Моделювання зон спілкування студентів. Features of the development of modern science in the pandemic's era. Збірник тез II Міжн.наук.-теор. конф. 15.липня.2022 р. м. Берлін, Німеччина.. С. 43 - 45. 4. Седлецька О.В. Роль тривимірного моделювання в освіті бакалаврів. Modern science: innovations and prospects. Збірник тез XI Міжн. наук. – практ. конф. 24-26 липня 2022 року. м. Стокгольм, Швеція. С. 150 -156. 5. Седлецька О.В. Можливості впровадження досвіду індустрії гостинності ЄС для України. Стратегії та політики ЄС: інституційна структура та механізми реалізації. Збірник тез наук.-практ. конф. 21-22 березня 2024 року м. Кривий Ріг, Україна . С. 104 – 108. 6. Седлецька О. В.,

							Нога К. С Практичне застосування інноваційних технологій в індустрії гостинності. Теоретико - прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції. Збірник тез Всеукр. наук.-практ. конф. м. Дніпро, ДГУ. 29 травня 2025 року. с. 111 – 115. 7. Седлецька О. В., Косячевська С. М. Сучасне будівництво готельно господарства в Україні. Теоретико — прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: Збірник тез Всеукр. наук.-практ. конф. м. Дніпро, ДГУ. 29 травня 2025 року. с. 73 – 77. 8. Седлецька О. В. Застосування інноваційних технологій в ресторанному господарстві. Теоретико - прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції. Збірник тез Всеукр. наук. – практ. конф. м. Дніпро, ДГУ. 29 травня 2025 року. с. 107 – 111. 9. Сазонець І. Л., Седлецька О. В. Глобальні стандарти ISO в реалізації цілей сталого розвитку. Теоретико — прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції». Збірник тез Всеукр. наук. – практ. конф. м. Дніпро, ДГУ. 29 травня 2025 року. с. 38 – 40. п. 14. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на І етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа та кейтерінг» У ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» 2025/2026 н.р. Студент Лушук Ю.Д.

							гр. ГР-22. п.19. 1. Дійсний член Українського географічного товариства (Рівненське відділення) з травня 2025 року по теперішній час. Підстава: протокол № 3 від 20.05.2025 р. Президії Рівненського відділу Українського географічного товариства. Довідка № 48 від 20.05.2025 року. 2. Член громадської організації «Університет лідерства і інновацій» за напрямом діяльності, що відповідає спеціальності G19 – «Будівництво та цивільна інженерія». Сертифікат SO № 1242.
451319	Алєксєєв Артур Васильович	Викладач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут	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 математика, Диплом магістра, Вищий навчальний приватний заклад "Дніпровський гуманітарний	1	Інформаційне забезпечення готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	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 01.04.2024-12.05.2024. Навчальне навантаження – 180 год. / 6 кредитів. 2. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у Міжнародній науково-практичній конференції «Сучасні

				університет", рік закінчення: 2025, спеціальність: 053 Психологія			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). 5. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у II Міжнародній науково-практичній конференції «Сучасні погляди на прикладну лінгвістику», яка відбулася 14 листопада 2024 року – 6 год. / 0,2 кредити. 6. ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», Сертифікат № 3/2292 про участь у IV Міжнародній науково-практичній інтернет-конференції «Сучасна наука та освіта: стан, проблеми, перспективи» 20 березня 2025 року та обговоренні наукових і практичних проблемних питань сучасної освіти та науки, готельно-ресторанного і туристичного бізнесу, науковому обґрунтуванні стратегій, трендів, перспективних напрямів для їх

							розвитку згідно з програмою конференції – 6 годин / 0,2 кредити. 7. Хортицька національна академія, Сертифікат № АЕ 22133718/05914-25 про участь у 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» 11-12 квітня 2025 р. (м. Запоріжжя, Україна) – 12 год. / 0,4 кредити. 8. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у круглому столі «Мова. Історія. Культура» 22.05.2025. – 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 30 год. / 1 кредит (Протокол №10 від 26.06.2025) 9. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у ІІІ Міжнародній науково-практичній конференції «Сучасні погляди на прикладну лінгвістику», яка відбулася 18 листопада 2025 року – 6 год. / 0,2 кредити. 10. МОН України, Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти, Сертифікат ПК 38282994/9968-25, про участь у підвищенні кваліфікації педагогічних та науково-педагогічних працівників «Професійний розвиток педагога в умовах освітніх трансформацій» (16-18 грудня 2025 року). Тривалість – 30 год. / 1 кредит ЄКТС. 11. Deta UVIC, Certificate of participation of workshop ‘Intro to Science Diplomacy’, 21-22 November 2025. – 45 h. / 1.5 ECTS.

							12. КЗВО «Хортицька навчально-реабілітаційна академія», СертифікатN№ АЕ 22133718/06087-25, назва «Стратегічні орієнтири освіти та реабілітації в умовах воєнного стану та повоєнного часу: проблеми, рішення, перспективи», яка відбулась 29 жовтня 2025 року. – 10 годин/0,3 кредити 13. ТОВ «Академія цифрового розвитку», Сертифікат № GEG-DT-00386 про участь у тренінгу «Gemini та NotebookLM: шлях від ідеї до втілення інноваційного контенту в освітньому процесі» (23 листопада 2025 р.). Тривалість – 10 год. / 0,3 кредиту Відповідність ліцензійним вимогам: П. 4, 12, 19, 20. п. 4. 1. Алєксєєв А.В. Інформаційні системи та технології: Практикум. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2024. 140 с. 2. Крашеніннікова Т., Алєксєєв А. Методичні рекомендації щодо написання реферативних робіт та створення до них презентацій / Укладачі: Тетяна Крашеніннікова, Артур Алєксєєв. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2025. 28 с. 3. Інформаційні системи та технології // Робоча програма навчальної дисципліни. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 11 с. 4. Інформаційне забезпечення готельно-ресторанного та туристичного бізнесу // Робоча програма навчальної дисципліни. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 10с. 5. Організація безпеки діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу // Робоча програма навчальної

							дисципліни. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 12 с. 6. Алєксєєв А.В., Панков О.О. Організація безпеки діяльності та охорони праці підприємств: словник-довідник. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2026. 208 с. п. 12. 1. Алєксєєв 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., Алєксєєв 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. Алєксєєв 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: ВНПЗ «ДГУ», 2024. 157 с. С.109-111. 4. Алєксєєв 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. 1024 с. С.974-975. 5. Алєксєєв 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. 6. Алєксєєв А.В. Вплив штучного інтелекту на розвиток психолінгвістичних моделей. Сучасна прикладна лінгвістика. Збірник наукових праць. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2024. Ч.ІІІ. 285 с. С.6-11. 7. Козін І.В., Алєксєєв А.В. Геометрія та метаевристики. Математичне та програмне забезпечення інтелектуальних систем (МПЗІС-2024): Тези доповідей XXII Міжнародної науково-практичної конференції, Дніпро, 20-22 листопада 2024 р. / Під загальною редакцією О.М. Кісельової. Дніпро: ДНУ, 2024. 316 с. С.161. 8. Зав'ялов Д. І., Алєксєєв А.В. Вплив інформаційної насиченості на перевантаження психіки. Освітні і культурно-мистецькі практики в контексті інтеграції України у міжнародний науково-інноваційний простір в умовах воєнного часу : збірник тез доповідей VI Міжнародної науково-практичної конференції студентів та молодих вчених (м. Запоріжжя, 10-11

							квітня 2025 р.) / за заг. ред. В. В. Нечипоренко. Запоріжжя : Вид-во Хортицької національної академії, 2025. 1005 с. С. 399-401. 9. Алєксєєв А.В. Штучний інтелект у дослідженні історичних текстів. Матеріали круглого столу «Мова. Історія. Культура». Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2025. 180 с. С.95-100. 10. Алєксєєв Артур. Штучний інтелект у навчальному процесі: психологічний та педагогічний аспекти. Стратегічні орієнтири освіти та реабілітації в умовах воєнного стану та повоєнного часу: проблеми, рішення, перспективи (до 10-річчя комунального закладу вищої освіти «Хортицька національна навчально-реабілітаційна академія» Запорізької обласної ради) : збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції (м. Запоріжжя, 29 жовтня 2025 р.) / за заг. ред. В. В. Нечипоренко. Запоріжжя: Вид-во Хортицької національної академії, 2025. 1001 с. С.952-953. 11. Алєксєєв Артур. Розроблення та оцінювання систем автоматичного створення навчальних матеріалів з використанням LLM для вивчення іноземних мов. Сучасна прикладна лінгвістика. Збірник наукових праць. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2025. Ч. IV. С.6-13. п. 19 1. Член Громадської організації «Правова платформа» - «Суспільний вердикт» від 10 червня 2024 р. 2. Член Громадської організації «Університет лідерства та інновацій», сертифікат № АА 1433, дійсний до 25.02.2026. п. 20. 21 рік, з них: з 15.05.2017 провідний

							фахівець з організації наукової 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 І 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».
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	27	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. 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. 2. ЕРАСМУС 22.08-02.09 2022 р. Сертифікат від 02.09.2022. № 2021-LSMU-PMP-01. Міжнародне стажування за програмою академічної мобільності (10 днів), в «Литовському університеті здоров'я», м. Каунас. – 90 год. / 3 кредити. 3. Каунас, Литва, Сертифікат № IEC-22-257, Міжнародна конференція «Мовне вивчення у спеціалізованому ВНЗІ'22 міжкультурні аспекти». 25 листопада 2022 р. - 7 год. / 0,25 кредити. 4. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у Круглому столі «Мова. Історія. Культура» від 24 травня 2023 року – 6 год. / 0,2 кредитів. Пункти 3-4 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). 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. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у круглому столі «Мова. Історія. Культура» 23.05.2024. – 6 год. / 0,2 кредити. Пункти 5-6 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). 7. 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. 8. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у ІІІ Міжнародній науково-практичній конференції «Сучасні погляди на прикладну лінгвістику», яка відбулася 18 листопада 2025 року – 6 год. / 0,2 кредити. Відповідність ліцензійним вимогам: П. 1, 4, 11, 12, 19 п.1. 1. Поповський А.М., Хмель-Дунай Г.М. До питання про збереження етнічної автентичності людини. Науковий вісник ДДУВС. № 1. 2021.С.53-63 «IndexCopernicusInternational» та «Crossref» DOI: 10.31733/2078-3566 2. V. Gryban, G. Chmel-Dunaj, O. Khmel, V. Gryban. Adequate behaviour and high cultures a prefer quasit 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. «IndexCopernicusInternational» та «Crossref» DOI: 10.31733/2078-3566. 3. 3. Anatolius Popovskis, Galina Chmel-Dunaj Dėl

							žmogaus esmės etninio autentiškumo išsaugojimo. Folia Philologica. Вип. 4. 2022. 80 с. С. 58-66. (стаття литовською мовою). 4. 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://ku-khsac.in.ua/article/view/307246 5. 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. 5 (23) 2024. С. 805-819. 6. Galina Chmel-Dunaj. Olena Khmel, Olga Gorina. Perceptions of Ukrainian university students on health. Lifestyle change and health promotion. Journal of Medicine and Health Sciences Education in Eastern Europe and Central Asia. 2024, vol. № 1бб p. 29-37. п.2. 1. 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. 2. Свідоцтво № 122705, від 08.01.2024 про реєстрацію авторського права, на друкований твір. Опублікування «Одяг українців Катеринославщина (Дніпропетровщини)»

							на круглому столі «Історія, мова, культура» (24.05.2023. ВНПЗ «ДГУ»). 3. Свідоцтво № 128049 від 4 липня 2024 р., про реєстрацію авторського права на твір. Стаття Хмель-Дунай Г. М. До питання збереження автентичності в етнокультурному просторі. Сучасна прикладна лінгвістика. Збірник наукових праць. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2023. Ч.ІІ. п. 4 1. Хмель-Дунай Г.М. Безпека життєдіяльності // Робоча програма навчальної дисципліни. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 12 с. 2. Хмель-Дунай Г.М. Екологія // Робоча програма навчальної дисципліни. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2022. 10 с. 3. Хмель-Дунай Г.М. Безпека життєдіяльності // Плани семінарських та практичних занять. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 12 с. 4. Хмель-Дунай Г.М. Екологія // Плани семінарських та практичних занять. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2022. 12 с. 5. Хмель-Дунай Г.М. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці // Робоча програма навчальної дисципліни. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2022. 14 с. 6. Українсько-литовсько-польський розмовник /упорядник видання Ігор Корольов, укладачі; Ігор Корольов, Галина Хмель-Дунай, Євгенія Бугайова. Суми; Університетська

							книга, 2024. 116 с. п. 11. Наукове консультування ТОВ «КАЙРОС ЦЕНТР», що здійснюється на підставі Договору про наукове консультування в сфері проектування, будівництва та дизайну між ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» та ТОВ «КАЙРОС ЦЕНТР» № 01/10 починаючи № 256/10-21 (ЮЛ) 01.10. 2021 року; п. 12. 1. Хмель-Дунай Г.М. 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 р.), збірник тез. Львів, 2022, С.1189-1194. 2. G. M.Chmel-Dunaj, O. S. Khmel. Healthy lifestyle. How to start? Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Фізична культура в університетській освіті: світова практика та сучасні тренди».(13 квітня 2023, Вищий навчальний заклад «Дніпропетровський державний університет внутрішніх справ»): збірник тез. Дніпро: «ДДУВС», 2023, 600 с. С. 77-83. 3. Хмель-Дунай Г. Одяг українців Катеринославщини (Дніпропетровщини). Матеріали круглого столу «Історія, мова, культура», (24 травня 2023, Вищий навчальний приватний заклад «Дніпровський гуманітарний університет»): збірник тез. Дніпро: «ДГУ», 2023, С.99-103. 4. Хмель-Дунай Г.М. До питання збереження автентичності в етнокультурному просторі. Сучасна прикладна лінгвістика. Збірник наукових праць.

							Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2023. Ч.ІІ. 255 с. С. 208-219. 5. Хмель-Дунай Г.М. Освітній процес у вищих навчальних закладах України в умовах війни: виклики, правила, перспективи. Освітній процес в умовах війни та у повоєнний період: виклики, правила, перспективи (4 березня – 14 квітня 2024 року – Український державний університет імені Михайла Драгоманова). Львів-Торунь, 2024. С.330-332. 6. Хмель-Дунай Г.М. Психоемоційний стан працівників в умовах війни. Жінки, спорт і суспільство в сучасному світі. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (ДДУВС, 25.04.2024). Дніпро, 2024. С. 101-103. 7. Хмель-Дунай Галина. Збереження культурної спадщини як елемент виховання. Сучасна прикладна лінгвістика. Збірник наукових праць. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2024. Ч.ІІІ. 295 с. С.266-274. 8. Хмель-Дунай Г. Привабливість сільських музеїв у вивченні етнокультурної спадщини Дніпровського регіону. Матеріали круглого столу «Мова. Історія. Культура» (22 травня 2025 року, Вищий навчальний приватний заклад «Дніпровський гуманітарний університет»): збірник тез. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2025. 180 с. С. 175-180. п. 19 1. Член Національної спілки майстрів народного мистецтва України, Посвідчення № 1015, від січня 2010 року 2. Голова ГО «Литовський культурно-діловий центр «Гінтарас» 2019 – вересень 2023 років
396603	Седлецька Олена Володимирів	Старший викладач, Основне	Навчально-науковий інститут	Диплом спеціаліста, Дніпропетровс	22	Інженерна графіка	Дніпропетровський інженерно – будівельний інститут,

	на	місце роботи		ький інженерно-будівельний інститут, рік закінчення: 1984, спеціальність: Промислове та цивільне будівництво			1984 рік, факультет промислового та цивільного будівництва, спеціальність: інженер-будівельник, диплом з відзнакою КВ №790101 Підвищення кваліфікації: 1. Підвищення кваліфікації з 12 серпня по 12 жовтня 2021 року у II Міжнародній програмі підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників «Разом із Визначними Лідерами Сучасності: Цінності, Досвід, Формування Успішної Особистості та Трансформації Оточуючого Світу», обсяг навчання 180 годин/ 6 кредитів ECTS, з них 15 годин інклюзивної освіти/0,5 кредиту ECTS,отримала Міжнародний сертифікат №2596/12 жовтня 2021 року, що засвідчує отримання Міжнародного освітнього гранту EG/U/2021/08/12. 2. Підвищення кваліфікації у III Міжнародній науково-практичній конференції «Globalization of scientific knowledge: international cooperation and integration of sciences», що проводилася 17 червня 2022 року ГО «Європейська наукова платформа» (Вінниця, Україна) та ТОВ «International Centre Corporative Management» (Відень, Австрія), сертифікат (Certificate of participation and publication and published scientific paper; Certificate of state registration of the print media КВ24638-14578ПР) за програмою в обсязі 10 годин (0,3 кредити ECTS). 3. Підвищення кваліфікації у V Міжнародної науково - практичної конференції «Scientific research in the modern world» 9-11 березня 2023 року м. Торонто, Канада за програмою 24 години

							(24 Hours of Participation) 0,8 кредити ECTS/ 4. Підвищення кваліфікації 28 грудня 2023 року згідно інформації з Департаменту освіти і науки облдержадміністрації про створення Міністерством молоді та спорту України спільно з Міжнародною благодійною організацією «Фонд Східна Європа» та запуск безкоштовного освітнього он-лайн - курсу «Єдина Україна: становлення національної ідентичності» на Освітній он-лайн – платформі Зрозуміло!», який розроблений у межах 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. Після успішно складеного фінального тесту отримала сертифікат із 0,2 кредити ECTS/ 5. Підвищення кваліфікації з 21 квітня по 20 червня 2025 року у Навчально-науковому інституті «Дніпровський інститут інфраструктури і транспорту» Українського державного університету науки і технологій на кафедрі «Архітектурного проектування, землеустрою та будівельних матеріалів», обсяг навчання 180 годин/ 6 кредитів ECTS, отримала довідку про проходження стажування № 44165850/844 - 25 24 червня 2025 року. Відповідність ліцензійним умовам: пп. 1, 3, 4, 10, 11, 14, 12, 19 п.1. 1. Сазонець О. М., Гессен А. Є.,

							Седлецька О. В., Лучанська Ю. Г. Стандарти формування безбар'єрного простору в готелях України на основі інклюзивних підходів. Інвестиції: практика та досвід. 2025. № 7 с. 27–32. 2. Сазонець І.Л., Гессен А.Є., Седлецька О.В., Лучанська Ю.Г. Стандарти створення безбар'єрного простору в ресторанах України на основі інклюзивних підходів. Агросвіт. 2025. № 7. С. 72 – 77. 3. Сазонець О.М., Гессен А.Є., Седлецька О.В., Яковлева-Мельник Н.Г. Електронний маркетинг і графічний дизайн у готельному бізнесі. Ефективна економіка. 2025. № 4. URL : https://www.nayka.com.ua/index.php/ee/issue/archive (дата звернення: 25.04. 2025 р.). 4. Сазонець І.Л., Джинджоян В.В., Яковлева-Мельник Н.Г., Седлецька О.В. Позиціонування дизайну в маркетингових стратегіях готельно-ресторанного бізнесу. Інвестиції: практика та досвід. 2025. № 8. С. 42 – 46. 5. Сазонець, О. М., Гессен, А. Є., Яковлева-Мельник Н.Г., Седлецька, О. В. Фінансування безбар'єрності та ініціативи органів влади в сфері інклюзії. Державне управління: удосконалення та розвиток. 2025. № 4. URL: https://www.nayka.com.ua/index.php/dy/article/view/6146/6218 (дата звернення: 25.04.2025 р.). п.3. Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу. Навч. посіб. / І.Л. Сазонець, В.В. Джинджоян, Н.Г. Яковлева-Мельник, О.В. Седлецька. Київ: Видавництво "Каравела". 2025. с. 238 -271. п. 4. 1. Седлецька О. В.

							НМК з дисципліни «Інженерна графіка» : Дніпро, 2025 р. 52 с. Рекомендовано НМР 01.09.2025 р., протокол №1 2. Седлецька О. В. НМК з дисципліни «Громадське будівництво, інженерне обладнання будівель готельно-ресторанного господарства» : Дніпро, 2025 р. 41 с. Рекомендовано НМР 01.09.2025 р., протокол №1 3. Седлецька О. В. НМК з дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» : Дніпро, 2025 р. 46 с. Рекомендовано НМР 01.09.2025 р., протокол №1 4. Седлецька О. В. НМК з дисципліни «Метрологія стандартизація та сертифікація» : Дніпро, 2025 р. 56 с. Рекомендовано НМР 01.09.2025 р., протокол №1 5. Седлецька О. В. НМК з дисципліни «Документоведення в готельно-ресторанній справі» : Дніпро, 2025 р. 28с. Рекомендовано НМР 01.09.2025 р., протокол №1 6. Седлецька О. В. НМК з дисципліни «Дизайн» : Дніпро, 2025 р. 30с. Рекомендовано НМР 01.09.2025 р., протокол №1 7. Седлецька О. В. Розроблені комплекти вправ 2 – х вимірні об'єкти, для виконання у графічному пакеті AUTOCAD до практичних робіт дисципліна «Інженерна графіка» : Дніпро, 2025 р. 101 с. Рекомендовано НМР 01.09.2025р., протокол №1 8. Седлецька О. В. Розроблені комплекти вправ 3 – х вимірні об'єкти, для виконання у графічному пакеті AUTOCAD до практичних робіт дисципліна «Інженерна графіка» : Дніпро, 2025 р. 56 с. Рекомендовано НМР 01.09.2025 р., протокол №1.

							п. 10. Член Конкурсної комісії міжнародного освітнього проекту Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви». (Наказ ректора ВНПЗ ДГУ № 91-02 від 6.10.2025 р. «Про підготовку та реалізацію міжнародного освітнього проекту «Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви» для здобувачів вищої освіти»). п. 11. Наукове консультування ТОВ «КАЙРОС ЦЕНТР», що здійснюється на підставі Договору про наукове консультування в сфері проектування, будівництва та дизайну між ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» та ТОВ «КАЙРОС ЦЕНТР» № 01/10 починаючи з 01.10. 2021 року; п. 12. 1. Седлецька О.В. Використання параметричного моделювання об'єктів при навчанні студентів. Modern scientific research: achievements, innovations and development prospects. Збірник тез з XII Міжн. наук.-практ. конф. 22-24 травня 2022 р. м. Берлін, Німеччина. С. 226-233. 2. Седлецька О. В. Порівняльні можливості графічних середовищ для моделювання інженерних мереж. Modern research in world science. Збірник тез IV Міжн. наук. – практ. Конф. 10-12 липня 2022 р. м. Львів, Україна. С. 604 -610. 3. Седлецька О.В. Моделювання зон спілкування студентів. Features of the development of modern science in the pandemic's era. Збірник тез II Міжн.наук.-теор. конф. 15.липня.2022 р. м. Берлін, Німеччина.. С. 43 - 45. 4. Седлецька О.В. Роль

							тривимірного моделювання в освіті бакалаврів. Modern science: innovations and prospects. Збірник тез XI Міжн. наук. – практ. конф. 24-26 липня 2022 року. м. Стокгольм, Швеція. С. 150 -156. 5. Седлецька О.В. Можливості впровадження досвіду індустрії гостинності ЄС для України. Стратегії та політики ЄС: інституційна структура та механізми реалізації. Збірник тез наук.-практ. конф. 21-22 березня 2024 року м. Кривий Ріг, Україна . С. 104 – 108. 6. Седлецька О. В., Нога К. С Практичне застосування інноваційних технологій в індустрії гостинності. Теоретико - прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції. Збірник тез Всеукр. наук.-практ. конф. м. Дніпро, ДГУ. 29 травня 2025 року. с. 111 – 115. 7. Седлецька О. В., Косячевська С. М. Сучасне будівництво готельно господарства в Україні. Теоретико — прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: Збірник тез Всеукр. наук.-практ. конф. м. Дніпро, ДГУ. 29 травня 2025 року. с. 73 – 77. 8. Седлецька О. В. Застосування інноваційних технологій в ресторанному господарстві. Теоретико - прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції. Збірник тез Всеукр. наук. – практ. конф. м. Дніпро, ДГУ. 29 травня 2025 року. с. 107 – 111. 9. Сазонець І. Л., Седлецька О. В. Глобальні стандарти ISO в реалізації цілей сталого розвитку. Теоретико — прикладні аспекти розвитку туризму та

							гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції». Збірник тез Всеукр. наук. – практ. конф. м. Дніпро, ДГУ. 29 травня 2025 року. с. 38 – 40. п. 14. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на І етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа та кейтерінг» у ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» 2025/2026 н.р.. Студент Лушук Ю.Д, гр. ГР-22. п.19. 1. Дійсний член Українського географічного товариства (Рівненське відділення) з травня 2025 року по теперішній час. Підстава: протокол № 3 від 20.05.2025 р. Президії Рівненського відділу Українського географічного товариства. Довідка № 48 від 20.05.2025 року. 2. Член громадської організації «Університет лідерства і інновацій» за напрямом діяльності, що відповідає спеціальності G19 – «Будівництво та цивільна інженерія». Сертифікат SO № 1242.
451319	Алєксєєв Артур Васильович	Викладач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут	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,	1	Інформаційні системи та технології	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

				Державний вищий навчальний заклад "Запорізький національний університет" Міністерства освіти і науки України, рік закінчення: 2007, спеціальність: 080202 Прикладна математика, Диплом магістра, Вищий навчальний приватний заклад "Дніпровський гуманітарний університет", рік закінчення: 2025, спеціальність: 053 Психологія			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 01.04.2024-12.05.2024. 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). 5. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у II Міжнародній науково-практичній конференції «Сучасні погляди на прикладну лінгвістику», яка відбулася 14 листопада 2024 року – 6 год. / 0,2 кредити. 6. ДЗ «Луганський національний

							університет імені Тараса Шевченка», Сертифікат № 3/2292 про участь у IV Міжнародній науково-практичній інтернет-конференції «Сучасна наука та освіта: стан, проблеми, перспективи» 20 березня 2025 року та обговоренні наукових і практичних проблемних питань сучасної освіти та науки, готельно-ресторанного і туристичного бізнесу, науковому обґрунтуванні стратегій, трендів, перспективних напрямів для їх розвитку згідно з програмою конференції – 6 годин / 0,2 кредити. 7. Хортицька національна академія, Сертифікат № АЕ 22133718/05914-25 про участь у 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» 11-12 квітня 2025 р. (м. Запоріжжя, Україна) – 12 год. / 0,4 кредити. 8. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у круглому столі «Мова. Історія. Культура» 22.05.2025. – 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 30 год. / 1 кредит (Протокол №10 від 26.06.2025) 9. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у III Міжнародній науково-практичній конференції «Сучасні погляди на прикладну лінгвістику», яка відбулася 18 листопада 2025 року – 6 год. / 0,2 кредити. 10. МОН України, Науково-методичний центр вищої та

							фахової передвищої освіти, Сертифікат ПК 38282994/9968-25, про участь у підвищенні кваліфікації педагогічних та науково-педагогічних працівників «Професійний розвиток педагога в умовах освітніх трансформацій» (16-18 грудня 2025 року). Тривалість – 30 год. / 1 кредит ЄКТС. 11. Deta UVIC, Certificate of participation of workshop 'Intro to Science Diplomacy', 21-22 November 2025. – 45 h. / 1.5 ECTS. 12. КЗВО «Хортицька навчально-реабілітаційна академія», СертифікатN° АЕ 22133718/06087-25, назва «Стратегічні орієнтири освіти та реабілітації в умовах воєнного стану та повоєнного часу: проблеми, рішення, перспективи», яка відбулась 29 жовтня 2025 року. – 10 годин/0,3 кредити 13. ТОВ «Академія цифрового розвитку», Сертифікат № GEG-DT-00386 про участь у тренінгу «Gemini та NotebookLM: шлях від ідеї до втілення інноваційного контенту в освітньому процесі» (23 листопада 2025 р.). Тривалість – 10 год. / 0,3 кредиту Відповідність ліцензійним вимогам: П. 4, 12, 19, 20. п. 4. 1. Алєксєєв А.В. Інформаційні системи та технології: Практикум. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2024. 140 с. 2. Крашеніннікова Т., Алєксєєв А. Методичні рекомендації щодо написання реферативних робіт та створення до них презентацій / Укладачі: Тетяна Крашеніннікова, Артур Алєксєєв. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2025. 28 с. 3. Інформаційні системи та технології // Робоча програма навчальної

							дисципліни. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 11 с. 4. Інформаційне забезпечення готельно-ресторанного та туристичного бізнесу // Робоча програма навчальної дисципліни. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 10с. 5. Організація безпеки діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу // Робоча програма навчальної дисципліни. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 12 с. 6. Алєксєєв А.В., Панков О.О. Організація безпеки діяльності та охорони праці підприємств: словник-довідник. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2026. 208 с. п. 12. 1. Алєксєєв 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., Алєксєєв 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. Алєксєєв 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: ВНПЗ «ДГУ», 2024. 157 с. С.109-111. 4. Алєксєєв 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. 1024 с. С.974-975. 5. Алєксєєв 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. 6. Алєксєєв А.В. Вплив штучного інтелекту на розвиток психолінгвістичних моделей. Сучасна прикладна лінгвістика. Збірник наукових праць. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2024. Ч.ІІІ. 285 с. С.6-11. 7. Козін І.В., Алєксєєв А.В. Геометрія та метаевристики. Математичне та програмне забезпечення інтелектуальних систем (МПЗІС-2024): Тези доповідей XXII Міжнародної науково-практичної конференції, Дніпро, 20-22 листопада 2024 р. / Під загальною

							редакцією О.М. Кісельової. Дніпро: ДНУ, 2024. 316 с. С.161. 8. Зав'ялов Д. І., Алєксєєв А.В. Вплив інформаційної насиченості на перевантаження психіки. Освітні і культурно-мистецькі практики в контексті інтеграції України у міжнародний науково-інноваційний простір в умовах воєнного часу : збірник тез доповідей VI Міжнародної науково-практичної конференції студентів та молодих вчених (м. Запоріжжя, 10-11 квітня 2025 р.) / за заг. ред. В. В. Нечипоренко. Запоріжжя : Вид-во Хортицької національної академії, 2025. 1005 с. С. 399-401. 9. Алєксєєв А.В. Штучний інтелект у дослідженні історичних текстів. Матеріали круглого столу «Мова. Історія. Культура». Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2025. 180 с. С.95-100. 10. Алєксєєв Артур. Штучний інтелект у навчальному процесі: психологічний та педагогічний аспекти. Стратегічні орієнтири освіти та реабілітації в умовах воєнного стану та повоєнного часу: проблеми, рішення, перспективи (до 10-річчя комунального закладу вищої освіти «Хортицька національна навчально-реабілітаційна академія» Запорізької обласної ради) : збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції (м. Запоріжжя, 29 жовтня 2025 р.) / за заг. ред. В. В. Нечипоренко. Запоріжжя: Вид-во Хортицької національної академії, 2025. 1001 с. С.952-953. 11. Алєксєєв Артур. Розроблення та оцінювання систем автоматичного створення навчальних матеріалів з використанням LLM для вивчення іноземних мов. Сучасна прикладна

							лінгвістика. Збірник наукових праць. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2025. Ч. IV. С.6-13. п. 19 1. Член Громадської організації «Університет лідерства та інновацій», сертифікат № АА 1433, дійсний до 25.02.2027. 2. Член Громадської організації «Правова платформа» - «Суспільний вердикт» від 10 червня 2024 р. п. 20. 21 рік, з них: з 15.05.2017 провідний фахівець з організації наукової 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 І 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».
453703	Нежива Ольга Миколаївна	Професор, Сумісництво	Навчально-науковий інститут	Диплом спеціаліста, Національний технічний	14	Іноземна мова професійного спрямування	Національний технічний університет України «Київський політехнічний

				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, Диплом кандидата наук ДК 008203, виданий 26.09.2012, Атестат доцента АД 001852, виданий 05.03.2019, Атестат професора АП 006883, виданий 03.07.2025			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., Професор кафедри іноземних мов професійного спрямування, Атестат професора АП № 006883, на підставі рішення атестаційної колегії від 03 липня 2025 р. Підвищення кваліфікації: 1. Ґете-Інститут, літні інтенсивні курси для вчителів німецької мови B2 в онлайн-форматі із методико-дидактичним напрямом, сертифікат № 2013/SIB2-04, 1 серпня 2023 р. 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 кредитів. 3. 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. 4. BRITISH COUNCIL. Сертифікат про участь у вебінарі «Gentle Discipline in classroom management» – 20.09.2023. – 1 год. / 0,03 кредитів. 5. Сертифікат № 2023/OS-026 про участь у онлайн-семінарі «Листування електронною поштою» у форматі змішаного навчання (німецька мова). – 8 год. / 0,26 кредитів. 6. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у круглому столі «Мова. Історія.

							Культура» 23.05.2024. – 6 год. 0,2 кредитів. 7. 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. 8. Cambridge Day. Online. Сертифікат про участь 24.02.2024 – 4 год. / 0,13 кредитів. 9. ЛІНГВІСТ. Сертифікат № LNG 29032024-279 про участь у вебінарі «Linguist United Conference Ukraine 2024» 29.03.2024. – 4 год. / 0,13 кредитів. 10. OXFORD. Сертифікат про участь у вебінарі «Oxford Day Online» – 20.03.2024 – 3 год. / 0,1 кредитів. Пункти 2-10 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). 11. Lithuanian Language and Culture Winter Course for Foreigners – «Зимовий курс литовської мови та культури для іноземців» (включно, розвиток і функціонування системи вищої освіти Литви), Литовський фонд підтримки освітніх обмінів (EESF), Клайпедський університет, м. Клайпед, Литва, 2025 р. – 240 год. / 8 кредитів. 12. ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», Сертифікат № 3/2289 про участь у IV Міжнародній науково-практичній інтернет-

							конференції «Сучасна наука та освіта: стан, проблеми, перспективи» 20 березня 2025 року та обговоренні наукових і практичних проблемних питань сучасної освіти та науки, готельно-ресторанного і туристичного бізнесу, науковому обґрунтуванні стратегій, трендів, перспективних напрямів для їх розвитку згідно з програмою конференції – 6 годин / 0,2 кредити 13. Сертифікат № АЕ 22133718/06269-25 про участь у 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» 10-11 квітня 2025 р. (м. Запоріжжя, Україна) – 12 год. / 0,4 кредити 14. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у круглому столі «Мова. Історія. Культура» 22.05.2025. – 6 год. / 0,2 кредити 15. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у ІІ Міжнародній науково-практичній конференції «Сучасні погляди на прикладну лінгвістику», яка відбулася 14 листопада 2024 року – 6 год. / 0,2 кредити. 16. Гете Інститут, Сертифікат про участь у онлайн-семінарі «Успішна підготовка до іспиту B2J» у форматі змішаного навчання яка відбулася 23 квітня 2025 року – 6 год. / 0,2 кредити. 17. TESOL-UKRAINE, Vasyl Stafanyk Precarpathian National University Сертифікат про участь у TESOL-UKRAINE CONVENTION 2025 «Rising together – teaching with hope and strength» яка відбулася 23-25 травня 2025 року, м. Івано-Франківськ. – 16 год. Пункти 12-17 ВНПЗ «Дніпровський

							гуманітарний університет», рішенням Вченої ради у питанні «Про результати закордонних стажувань та підвищення кваліфікації» зараховано 52 год. / 1,7 кредитів (Протокол № 10 від 26.06.2025). 18. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у ІІІ Міжнародній науково-практичній конференції «Сучасні погляди на прикладну лінгвістику», яка відбулася 18 листопада 2025 року – 6 год. / 0,2 кредити. Відповідність ліцензійним вимогам: П. 1, 3, 4, 8, 12, 19 п. 1 1. 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 2. 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) 3. 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) 4. 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) 5. 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) 6. 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) 7. Нежива О. М. Можливості нейромереж для вивчення іноземних мов у закладі вищої освіти. 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, 2024. Вип. 2(11). С.91-96. DOI : https://doi.org/10.51706/2707-3076-2024-11-14 (Index Copernicus International) п. 3 1. Ольга НЕЖИВА (2024). Використання цифрових технологій як підвищення ефективності вивчення іноземних

							мов. Теорія і методика професійної освіти : колективна монографія.Редакційна колегія: С. В. Грищенко, О. О. Лілік, І. В. Бужина, Н. Н. Завидівська, О. І. Завидівська. Випуск 2. 2024. Чернігів: Десна Поліграф, 2024. С.20-27. 2. Nezhyva O. ENGLISH FOR HOTEL-RESTAURNT BUSINESS. Professional English for Hospitality Industry: навч. посіб./Ольга НЕЖИВА. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 171 с. п. 4 1. Нежива О.М. Друга іноземна мова (Німецька мова) [Електронний ресурс]: методичні рекомендації до вивчення дисципліни, проведення практичних занять та виконання контрольних робіт для здобувачів 3 курсу освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 242 «Туризм» освітньо-професійної програми «Туризм» денної та заочної форм навчання / уклад. О.М. Нежива. Київ: НУХТ, 2022. 79 с. 2. Нежива О.М. Іноземна мова для академічного і професійного спілкування [Електронний ресурс]: методичні рекомендації до вивчення дисципліни та проведення практичних занять для здобувачів освітнього ступеня «Бакалавр» 4 курсу спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Технології харчування» денної та заочної форм навчання / уклад. О.М. Нежива, С.М. Білоус. Київ: НУХТ, 2023. 39 с. 3. Нежива О.М. Друга іноземна мова (Німецька мова) [Електронний ресурс]: методичні рекомендації до вивчення дисципліни, проведення практичних занять та

							виконання контрольних робіт для здобувачів 1 – 2 курсів освітнього ступеня «Бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання/уклад. О. М. Нежива, Г.А. Бойко. К.: НУХТ, 2023. 85 с. 4. Нежива О.М. Друга іноземна мова (Німецька мова) Робоча програма. ОС «бакалавр» Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. Київ: НУХТ, 2023. 5. Нежива О.М. Друга іноземна мова (Німецька мова). Робоча програма. ОС «бакалавр» Спеціальність 242 «Туризм» освітньо-професійної програми «Туризм» денної та заочної форм навчання. Київ: НУХТ, 2023. 6. Нежива О.М. Іноземна мова: практичні навички наукової комунікації. Робоча програма. ОС «Магістр» Спеціальність 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Технології в ресторанному господарстві» денної та заочної форм навчання. Київ: НУХТ, 2023. 7. Нежива О.М. Друга іноземна мова (Німецька мова) [Електронний ресурс]: методичні рекомендації до проведення практичних занять для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 242 «Туризм» освітньо-професійної програми «Туризм» денної та заочної форм здобуття освіти / уклад. О.М. Нежива. Київ: НУХТ, 2024. 22 с. Реєстраційний номер електронних методичних рекомендацій НУХТ 71.99 – 2024. 8. Друга іноземна

							мова (німецька) [Електронний ресурс]: методичні рекомендації до проведення практичних занять для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм здобуття освіти / уклад. О.М. Нежива. Київ: НУХТ, 2024. 24 с. Реєстраційний номер електронних методичних рекомендацій НУХТ 71.98 – 2024. 9. Іноземна мова для академічного і професійного спілкування [Електронний ресурс]: методичні рекомендації до проведення практичних занять для здобувачів освітнього ступеня «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Технології харчування» денної та заочної форм здобуття освіти / уклад. С.В. Камінська, О.М. Нежива, Л.В. Сапон-Аблязова, Ю.В. Ткачук. К.: НУХТ, 2024. 165 с. Реєстраційний номер електронних методичних рекомендацій НУХТ 71.97-2024. 10. Іноземна мова (за професійним спрямуванням) [Електронний ресурс] [Текст] : метод. рекомендації до провед. практ. занять для здобувачів освіт. ступ. «Бакалавр» спец. 035 «Філологія» освіт.-проф. програми «Мовнокомунікативні студії у кіберпросторі» ден. та заоч. форм здобуття освіти / уклад. : О. М. Нежива ; Нац. ун-т харч. технол. Київ : НУХТ, 2025. 35 с. – 71.122 – 2025. 11. Іноземна мова (за професійним спрямуванням) [Електронний ресурс] [Текст] : метод. рекомендації до провед. практ. занять для здобувачів освіт.

							ступ. «Бакалавр» спец. 053 «Психологія» освіт.-проф. програми «Психологія бізнесу та управління» ден. та заоч. форм здобуття освіти / уклад. : О. М. Нежива ; Нац. ун-т харч. технол. Київ : НУХТ, 2025. 39 с. – 71.124 – 2025. п. 8 Рецензент іноземних наукових видань: 1. Revista Românească pentru Educatie Multidimensionala 2. International Journal of Education & Well-Being п. 12 1. Нежива О. Сучасні цифрові інструменти для викладання іноземної мови. Іноземна мова у професійній підготовці спеціалістів: проблеми та стратегії: збірник матеріалів VI Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, Кропивницький, 21лютий 2022 р. / Центральноукраїнський державний педагогічний університет імені Володимира Винниченка. Кропивницький, 2022. С.159-161. 2. Нежива О. Використання TED TALKS у процесі вивчення іноземної мови. Світові виміри освітніх тенденцій: збірник наукових праць / за заг. ред. Г.В. Межжеріної. Національний авіаційний університет. Київ, 2022. С. 80-81. 3. Нежива О. Туризм як стрибок у часі. Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі: збірник матеріалів XI Всеукраїнської науково-практичної конференції присвяченої до 70-річчя з дня народження професора В.Ф. Доценка, 17 травня 2022 р. Київ: НУХТ, 2022 р. с.213-214. 4. Нежива О. Місія університету – одна із найважливіших умов формування конкурентної стратегії

							ЗВО. Освіта і наука в умовах інноваційного розвитку суспільства: збірник тез доповідей Першої Всеукраїнської науково-практичної конференції (14 вересня 2022 року, м. Дніпро) / за заг. ред. Т. В. Мотуз, Є. В. Кочерги. Дніпро : КЗВО «ДАНО» ДОР», 2022. С. 25-27. 5. Нежива О. Використання блогів у викладанні іноземної мови. Сучасні методики навчання іноземної мови і перекладу в Україні та за її межами: збірник матеріалів IV Міжнародної науково-практичної конференції, Переяслав 28 листопада 2022 р. / Міністерство освіти і науки України, Університет Григорія Сковороди в Переяславі. Переяслав, 2022. 6. Нежива О. INSTAGRAM як інструмент навчання іноземної мови. Актуальні питання інтернаціоналізації вищої освіти в Україні: лінгвістичний, правовий та психолого-педагогічний аспекти: збірник матеріалів IV Міжнародної науково-практичної конференції, Біла Церква, 23-24 березня 2023 р. / Міністерство освіти і науки України, Білоцерківський національний аграрний університет, 2023. 7. Нежива О. TIKTOK як сучасний інструмент навчання іноземної мови. Лінгвістичні та методологічні аспекти викладання іноземних мов професійного спрямування України: Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції 29-30 березня 2023 р. / За заг. ред. О.М. Акмалдінової. Київ: НАУ, 2023. С. 36-38. 8. Нежива О.М. Предметно-мовне інтегроване навчання іноземних мов у закладах вищої освіти. Сучасна прикладна лінгвістика. Збірник

							наукових праць. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2023. Ч. ІІ. 255 с. С. 124-132. 9. Нежива О.М. Можливості використання технології скафолдингу у мовній підготовці студентів. Матеріали V міжнародна науково-практична конференція «Сучасні методики навчання іноземних мов і перекладу в Україні та за її межами 23-24 листопада 2023 року, Переяслав, Україна: збірник тез. 2023. 10. Нежива О.М. Особливості використання методики предметно-мовного інтегрованого навчання (CLIL). Міжнародна науково-практична онлайн-конференція: «Навчання і викладання у багатомовному світі» 1-2 грудня 2023 року, м. Київ, Україна. 2023. 11. Нежива О.М. Діджиталізація освітнього процесу на заняттях іноземної мови. V Міжнародної науково-практичної конференції «Актуальні питання інтернаціоналізації вищої освіти в Україні в умовах сучасних освітніх реалій» 21-22 березня 2024 року. Біла Церква, 2024. 184-186. 12. Нежива О.М. Застосування нейромереж у викладанні іноземних мов. 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. 13. Nezhyva Olga Modern digital learning tools in the educational environment/ II. International Positive Schools and Well-Being

							Congress, Kyrenia, Northern Cyprus on 29-31 May 2024. 14. Нежива О. Специфіка термінології в англійській мові у контексті готельно-ресторанної сфери. Матеріали круглого столу «Мова. Історія. Культура» (23 травня 2024 року, Вищий навчальний приватний заклад «Дніпровський гуманітарний університет»): збірник тез. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2024. 15. Nezhyva Olga The use of content and language integrated learning (CLIL) methodology in foreign languages lessons / 2ND International scientific-practical conference “Eurointegration in Art, Science And Education: experience, development perspectives”. Lithuania, Klaipeda University, 2025. PP. 247-251. 16. Нежива О.М. Gamification in learning: enhancing student engagement through digital tools / Сучасна наука та освіта: стан, проблеми, перспективи: матеріали IV Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава, 20-21 березня 2025 року). Полтава : ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2025. С. 79-81. 17. Нежива О.М. Blockchain In Education: Ensuring Transparency and Security in Learning Records / науково-практичний семінар (коворкінг) Теоретико-методологічні засади інформаційно-аналітичного супроводу цифрової трансформації освіти, педагогіки і психології. 27 березня 2025 року. Київ. 18. Нежива О.М. Взаємодія між медіацією та вивченням іноземної мови / VI Міжнародної науково-практичної конференції "Освітні і

							культурно-мистецькі практики в контексті інтеграції України у міжнародний науково-інноваційний простір в умовах воєнного часу". 10-11 квітня 2025 року, м. Запоріжжя. 19. Nezhyva Olga, Strashynskyi Igor, Moroz Daria, Tuktarova Karina Using pre-cooked chicken skin in saltines: збірник матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції «Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації». 15-16 травня 2025, Київ, НУХТ. 20. Нежива О.М. Англомовні іменники в готельно-ресторанній сфері: особливості вживання: збірник матеріалів XIV Міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», 22 травня 2025 року, Київ, НУХТ. 21. Nezhyva Olga Blended learning: the future of education in the digital age. Зростаємо разом – викладання з вірою та стійкістю: матеріали 27-ї Міжнародної науково-практичної конференції (англ. мовою), Івано-Франківськ, травень 2025 р. / уклад. І. Малишівська, О. Білик, Н. Пилячик. Івано-Франківськ, 2025. С149-151. Електронне видання. п. 19 Громадська організація «МІЖНАРОДНА ФУНДАЦІЯ НАУКОВЦІВ ТА ОСВІТЯН» (ГО «МФНО», INTERNATIONAL EDUCATORS AND SCHOLARS FOUNDATION, IESF) International Society of Philosophy and Cosmology (ISPC), TESOL - Ukraine
376627	Родінський Віктор Олексійович	Старший викладач, Основне місце	Навчально-науковий інститут	Диплом спеціаліста, Київський державний	42	Основи здорового способу життя	Дніпропетровський державний інститут фізичної культури,1982,

		роботи		інститут фізичної культури, рік закінчення: 1982, спеціальність:			«фізична культура і спорт», викладач з фізичного виховання. Диплом ИВ № 015923 29.06.1982 р. Підвищення кваліфікації: Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара, Сертифікат № 89-400-76/2024, 9.09.2024 р. – 9.12.2024 р. за програмою «Вивчення сучасних підходів до викладання дисципдіни «Фізична культура» - 180 год / 6 кредитів 25-26.05.2023 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) на базі Запорізького національного університету в рамках 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 м. Запоріжжя, (сертифікат, 12 год/ 0,4 кр). Відповідність ліцензійним умовам: П. 3, 4, 10, 11, 12, 19 п.3. Родинський В. О. Професійно-прикладна фізична підготовка майбутніх фахівців в глузі туризму та готельно-ресторанного бізнесу : колект. монограф. ; за ред. В. В. Джинджояна. Дніпро : Дніпров. гум. ун-т, 2022. С. 59-83. (1.5

							д.а.); п.4. 1. Родинський В.О. Робоча навчальна програма з дисципліни «Фізичне виховання» для спеціальності 242 «Туризм» : Дніпро, 2021. 21 с. Рекомендовано НМР 01.09.2021 р.,протокол №1; 2. Родинський В.О. Робоча навчальна програма з дисципліни «Фізичне виховання» для спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» : Дніпро, 2021. 22 с. Рекомендовано НМР 01.09.2021 р.,протокол №1; 3. Родинський В.О. Робоча навчальна програма з дисципліни «Фізичне виховання» для спеціальності 081 «Право» : Дніпро, 2021. 21 с. Рекомендовано НМР 01.09.2021 р.,протокол №1; 4. Родинський В.О. Робоча навчальна програма з дисципліни «Фізичне виховання» для спеціальності 053 «Психологія» : Дніпро, 2021. 21 с. Рекомендовано НМР 01.09.2021 р.,протокол №1; 5. Родинський В.О. Робоча навчальна програма з дисципліни «Спортивний туризм» для спеціальності 242 «Туризм» : Дніпро, 2022. 21 с. Рекомендовано НМР 01.09.2022 р.,протокол №1; п.10. Член Конкурсної комісії міжнародного освітнього проекту Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви». (Наказ ректора ВНПЗ ДГУ № 91-02 від 6.10.2025 р. «Про підготовку та реалізацію міжнародного освітнього проекту «Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви» для здобувачів вищої освіти»). п. 11. Наукове

							консультування Філії АКТЕД (ACTED), що здійснюється на підставі Угоди про наукове консультування в сфері сталого розвитку, рекреації та готельно-ресторанної справи між ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» та Філія АКТЕД (ACTED) № FTC/64PFU/ASSRJS/DHIPRO/SEED/1-10-2021 починаючи з 01.10. 2021 року; п. 12. 1. Тесленко Т. В. Родинський В. О. 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, Romaĥia, Centrul Universitar Nord din Baia Mare, Romaĥia, 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 2. Тесленко Т. В., Родинський В. О., 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. 223 с. С.194-197 3. Родинський В. О .Соціально-психологічна реабілітація сучасної молоді методами фізичного виховання. Теоретико-методичні основи організації фізичного виховання молоді: Матер. XIV Всеукр. наук.-практ. конф. Львів: ЛНУ ім. І Франка. 2023, С.118-125. 4. Віктор Родінський, Каміла Кожокар.

							Розвиток рухової активності та оздоровчих факторів у професійній діяльності працівників готельно-ресторанного бізнесу. Science and practice: topical and perspectives. International scientific - practical conference 14 May 2024-15 May 2024. Išleido Lietuvos sporto universitetas, Sporto g. 6, LT-44221 Kaunas. P.96 5. Родинський В. О., Суркова О. Б. Розвиток мотивації здобувачів вищої освіти до занять фізичною культурою та спортом: ефективні підходи і стратегії. Актуальні проблеми фізичного виховання та спорту в сучасних умовах : Матеріали Регіональної наукової інтернет-конференції: Дніпро: Дніпровський національний університет ім. Олеся Гончара. 25 листопада 2024 р. С. 120-124 6. Родинський В. О. Спортивний туризм в Україні як фактор розвитку особистості. Теоретико-прикладні проблеми розвитку індустрії туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: Матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції: Дніпро, 29 травня 2025 р. С. 62-65 7. Гессен А.Є., Родинський В.О. Глобальні орієнтири та національні пріоритети у стратегічному плануванні сталого туризму в Україні, Теорико-прикладні проблеми розвитку індустрії туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції. Матер. Всеукр. наук.-практ. конф. (Дніпро 29 травня 2025 р.) Дніпро : ВНПЗ ДГУ, 2025. С. 65-68 8. Родинський В.О., Черевко С.В., Подолкіна З. К. Фізична культура як інструмент формування національної свідомості молоді в України. Теорико-

							прикладні проблеми розвитку індустрії туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції. Матер. Всеукр. наук.-практ. конф. Дніпро, 29 травня 2025 р. С.88-90. п.19. Член ГО «Федерації легкої атлетики України» (м. Дніпро код ЄДРПОУ 40920390) Номер посвідчення АЕ005588.
263710	Негодченко Ольга Петрівна	Старший викладач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут	Диплом спеціаліста, Запорізький державний педагогічний інститут, рік закінчення: 1973, спеціальність: педагогіка і психологія (дошкільна)	10	Історія української культури	Запорізький державний педагогічний інститут 1973 р., спеціальність: педагогіка, кваліфікація: викладача педагогіки, диплом спеціаліста Я № 873379 від 19.06.1973 Підвищення кваліфікації: 1. Класичний приватний університет, Сертифікат ПК 19278502/000128.21, підвищення кваліфікації у (20.09.2021-20.10.2021) за програмою «Педагогіка вищої школи» – 120 год. / 4 кредити. 2. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у Круглому столі «Мова. Історія. Культура» від 24 травня 2023 року – 6 год. / 0,2 кредити. Пункт 2 рішенням Вченої ради ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» у питанні «Про результати закордонних стажувань та підвищення кваліфікації» зараховано 6 год. / 0,2 кредити (Протокол № 10 від 29.06.2023). 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 кредити. 4. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у круглому столі «Мова. Історія. Культура» 23.05.2024. – 6 год. /0,2 кредити.

							Пункти 3-4 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). 5. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у II Міжнародній науково-практичній конференції «Сучасні погляди на прикладну лінгвістику», яка відбулася 14 листопада 2024 року – 6 год. / 0,2 кредити. – позапланово 6. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у круглому столі «Мова. Історія. Культура» 22.05.2025. – 6 год. / 0,2 кредити. – позапланово Пункти 5-6 ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», рішенням Вченої ради у питанні «Про результати закордонних стажувань та підвищення кваліфікації» зараховано 12 год. / 0,4 кредит (Протокол № 10 від 26.06.2025). 7. Workshop «Intro to Science Diplomacy». 21-22 жовтня 2025. Сертифікат від 30.10.2025. 45 год. / 1,5 кредити. Відповідність ліцензійним вимогам: П. 3, 4, 11, 12 п. 1 1. Холод І. В., Крашеніннікова Т. 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/ п. 3 1. 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. п. 4 1. Історія української культури // Робоча програма навчальної дисципліни. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 11 с. 2. Історія світової культури // Робоча програма навчальної дисципліни. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 9 с. 3. Культурні та духовно-релігійні традиції країн світу // Робоча програма навчальної дисципліни. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 11 с. п. 11. Наукове консультування КЗК «Дніпропетровський національний історичний музей ім. Д.І. Яворницького»Дніпропетровської обласної ради» (далі – музей), що здійснюється на підставі Угоди про співпрацю між ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» та музею № 107 від 12.12.2022. п. 12 1. Негодченко О. П. Культурні традиції світу та їх відображення в інтернет просторах. Матеріали круглого столу «Інформаційне суспільство: право, інновації, бізнес» (29 листопада 2022 року, Вищий навчальний приватний заклад «Дніпровський гуманітарний

							університет»): збірник тез. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2022. 85 с. С.42-43. 2. Кузьменко В. В., Негодченко О. П. Зміст філософських основ навчання у християнській середньовічній культурі. Сучасна прикладна лінгвістика. Збірник наукових праць. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2023. 192 с. С.91-107. 3. Негодченко О.П. Насилля в культурному літературному просторі. 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.55-58. 4. Негодченко О. Український геній, якого визнав світ. Матеріали круглого столу «Мова. Історія. Культура» (24 травня 2023 року, Вищий навчальний приватний заклад «Дніпровський гуманітарний університет»): збірник тез. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2023. 113 с. С. 89-93. 5. Негодченко О.П., Відображення етнокультури у творах Миколи Пимоненка. Сучасна прикладна лінгвістика. Збірник наукових праць. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2023. Ч.ІІ. 255 с. С. 113-124. 6. Негодченко О. Василь Стус – символ боротьби за свободу та права людини. 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. 133-139. 7. Негодченко О.П. Символічні елементи України в наївному мистецтві (Марія Приймаченко, Катерина Білокур). Сучасна прикладна

							лінгвістика. Збірник наукових праць. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2024. Ч.ІІІ. 295 с. С. 163-175. 8. Негодченко О.П. Значення журналу «Киевская Старина» в контексті культурно-національного відродження України. Матеріали круглого столу «Мова. Історія. Культура». Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2025. 180 с. С.154-159.
376640	Крашеніннікова Тетяна Валеріївна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний університет, рік закінчення: 1998, спеціальність: 030501 Українська мова та література, Диплом кандидата наук ДК 019785, виданий 14.02.2014, Атестат доцента 12ДЦ 045761, виданий 25.02.2016	23	Українська мова професійного спрямування	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. Доцент по кафедрі мовної підготовки, Атестат доцента 12 ДЦ № 045761, Рішення Атестаційної колегії від 25 лютого 2016 р. протокол № 1/02-Д. Підвищення кваліфікації: 1. 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. 2. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у круглому столі «Мова. Історія. Культура» 24.05.2023. – 6 год. /0,2 кредити. 3. 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» пункти 2-3 зараховано 16 год. / 0,5 кредитів (Протокол № 10 від 29.06.2023). 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. 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. 6. 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. 7. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у круглому столі «Мова. Історія. Культура» 23.05.2024. – 6 год. /0,2 кредити. Пункти 4-7 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). 8. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у ІІ Міжнародній науково-практичній конференції «Сучасні погляди на прикладну лінгвістику», яка відбулася 14 листопада 2024 року – 6 год. / 0,2 кредити. 9. ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», Сертифікат № 3/2289 про участь у IV Міжнародній науково-практичній інтернет-конференції «Сучасна наука та освіта: стан, проблеми, перспективи» 20 березня 2025 року та обговоренні наукових і практичних проблемних питань сучасної освіти та науки, готельно-ресторанного і туристичного бізнесу, науковому обґрунтуванні стратегій, трендів, перспективних напрямів для їх розвитку згідно з програмою конференції – 6 годин / 0,2 кредити. 10. Сертифікат № АЕ 22133718/06269-25 про участь у 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» 11-12 квітня 2025 р. (м. Запоріжжя, Україна) – 12 год. / 0,4 кредити 11. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь

							у круглому столі «Мова. Історія. Культура» 22.05.2025. – 6 год. / 0,2 кредити. Пункти 8-11 ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», рішенням Вченої ради у питанні «Про результати закордонних стажувань та підвищення кваліфікації» зараховано 30 год. / 1 кредит (Протокол № 10 від 26.06.2025). 12. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у ІІІ Міжнародній науково-практичній конференції «Сучасні погляди на прикладну лінгвістику», яка відбулася 18 листопада 2025 року – 6 год. / 0,2 кредити. 13. КЗВО «Хортицька національна навчально-реабілітаційна академія» ЗОР, Сертифікат № АЕ 22133718/06163-25 про участь у Міжнародній науково-практичній конференції «Стратегічні орієнтири освіти та реабілітації в умовах воєнного стану та повоєнного часу: проблеми, рішення, перспективи» (м. Запоріжжя, 29 жовтня 2025 р.) – 10 год./0,3 кредити 14. Deta UVIC, Certificate of participation of workshop 'Intro to Science Diplomacy', 21-22 November 2025. – 45 h. / 1.5 ECTS. Відповідність ліцензійним вимогам: П. 3, 4, 8, 12, 14, 15 п. 1 1. 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/ 2. 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) 3. Крашеніннікова Т. В., Руколянська Н. В., Зав'ялов Д. І. Вільний асоціативний експеримент у практиці викладання курсу «Психолінгвістика». 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, 2025. Вип. 2(13). DOI : https://doi.org/10.51706/2707-3076-2025-13-5 С.46-55 п. 3 1. 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. 2. Крашеніннікова Т.В. Мова української літературної казки XIX століття: [монографія]. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2025. 510 с. 3. Крашеніннікова Т. В., Руколянська Н. В. Українська мова професійного спрямування:

							Навчальний посібник. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2025. 403 с. п. 4 1. 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). 2. Крашеніннікова Т., Алєксєєв А. Методичні рекомендації щодо написання реферативних робіт та створення до них презентацій / Укладачі: Тетяна Крашеніннікова, Артур Алєксєєв. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2025. 28 с. 3. Українська мова професійного спрямування // Робоча програма навчальної дисципліни. Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 8 с. 4. Ораторська майстерність // Робоча програма навчальної дисципліни. Дніпро : Дніпровський гуманітарний університет, 2025. 11 с. 5. Ділова комунікація та етика бізнесу // Робоча програма навчальної дисципліни. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 9 с. п. 8 Керівник теми «Теоретично-практичні аспекти прикладної лінгвістики», тему кафедри затверджено реєстраційною карткою НДДКР Державний реєстраційний номер: 0125U004371 Дата реєстрації: 31-12-2025 Статус виконавця: керівник роботи Підстава для проведення робіт: 43 – власна ініціатива (якщо робота виконується з власної ініціативи за кошти

							виконавця НДР або безкоштовно) Напрям фінансування: 2.1 – фундаментальні дослідження Джерела фінансування: 7706 – безплатно (договір про науково-технічне співробітництво, тощо). п. 12 1. 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. 2. 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 : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет». 195 с. С.91-95. 3. Крашеніннікова Т.В. Мова як історична категорія в сучасному світі. Сучасна прикладна лінгвістика. Збірник наукових праць. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2023. 192 с. С.77-83. 4. Крашеніннікова Т.В. Роль мов у сприйнятті народів як націй. Сучасна прикладна лінгвістика. Збірник наукових праць. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2023. Ч.II. 255 с. С. 87-93. 5. 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 національної академії, 2023. 932 с. С.750-753. 6. 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. 7. 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. 8. 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. 9. Крашеніннікова Т., Руколянська Н., Холод І. Мова як етнічна ознака в суспільстві. Сучасна прикладна лінгвістика. Збірник наукових праць. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2024. Ч.ІІІ. 300 с. С.114-126. 10. Крашеніннікова Т.В. Вивчення асоціацій в українському соціумі. Освітні і культурно-

							мистецькі практики в контексті інтеграції України у міжнародний науково-інноваційний простір в умовах воєнного часу : збірник тез доповідей VI Міжнародної науково-практичної конференції студентів та молодих вчених (м. Запоріжжя, 10-11 квітня 2025 р.) / за заг. ред. В. В. Нечипоренко. Запоріжжя: Вид-во Хортицької національної академії, 2025. 1004 с. С. 801-803. 11. Крашеніннікова Т. Врахування національно-патріотичного виховання в роботі школи ораторської майстерності. Інформаційне забезпечення національно-патріотичного виховання в контексті цифрової трансформації освіти, педагогіки і психології: збірник матеріалів (тез доповідей) Всеукраїнського науково-практичного семінару відділу наукового інформаційно-аналітичного супроводу освіти ДНПБ України ім. В.О. Сухомлинського / [редкол. О.П. Лучанінова (голова), Я.В. Пилипчук, С.С. Рашидова, Т.І. Годецька, Ю.А. Кравченко, Г.В. Міськов, О.В. Углова]; ДНПБ України ім. В.О. Сухомлинського. Вінниця: ТВОРИ, 2025. 172 с. С.83-85. 12. Крашеніннікова Т. Мовна особистість в інтернет-просторі. Матеріали круглого столу «Мова. Історія. Культура» (22 травня 2025 року, Вищий навчальний приватний заклад «Дніпровський гуманітарний університет»): збірник тез. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2025. 180 с. С.42-45. п. 14 * 22 жовтня 2022 року відбувся «Дебатний турнір із політичних реформ» за зразком британських

							парламентських дебатів, у якому взяли участь представники Школи ораторської майстерності. У дебатах студенти отримали ІІІ місце у регіональному дебатному турнірі (м. Дніпро) та були нагороджені дипломами від Інституту «Республіка»: Дорошенко Максим Євгенович (Ю-22), Зав'ялов Дмитро Ігорович (ПМ-22). * з 2019 р. – керівник Школи ораторської майстерності «Перуниця» на базі ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет». п. 15 Керівництво школярем, який зайняв призове ІІ місце – Хрісантов Д.А. (комунальний заклад «Ліцей № 29» Кам'янської міської ради) Тема: «Ергоніми Кам'янського: семантичний, морфологічний, словотвірний, соціолінгвістичний аспекти» на обласному етапі у Комунальному позашкільному закладі «Мала академія наук учнівської молоді» Дніпропетровської обласної ради. Відділення мовознавства. Секція: українська мова. – ІІ місце (подяка – наказ КПНЗ «МАНУМ» ДОР» від 21.03.2025 № 30 к/тр)
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	22	Метрологія, стандартизація та сертифікація	Дніпропетровський інженерно – будівельний інститут, 1984 рік, факультет промислового та цивільного будівництва, спеціальність: інженер-будівельник, диплом з відзнакою КВ №790101 Підвищення кваліфікації: 1. Підвищення кваліфікації з 12 серпня по 12 жовтня 2021 року у ІІ Міжнародній програмі підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників «Разом із

							Визначними Лідерами Сучасності: Цінності, Досвід, Формування Успішної Особистості та Трансформації Оточуючого Світу», обсяг навчання 180 годин/ 6 кредитів ECTS, з них 15 годин інклюзивної освіти/0,5 кредиту ECTS,отримала Міжнародний сертифікат №2596/12 жовтня 2021 року, що засвідчує отримання Міжнародного освітнього гранту EG/U/2021/08/12. 2. Підвищення кваліфікації у III Міжнародній науково-практичній конференції «Globalization of scientific knowledge: international cooperation and integration of sciences», що проводилася 17 червня 2022 року ГО «Європейська наукова платформа» (Вінниця, Україна) та ТОВ «International Centre Corporative Management» (Відень, Австрія), сертифікат (Certificate of participation and publication and published scientific paper; Certificate of state registration of the print media КВ24638-14578ПР) за програмою в обсязі 10 годин (0,3 кредити ECTS). 3. Підвищення кваліфікації у V Міжнародної науково - практичної конференції «Scientific research in the modern world» 9-11 березня 2023 року м. Торонто, Канада за програмою 24 години (24 Hours of Participation) 0,8 кредити ECTS/ 5. Підвищення кваліфікації 28 грудня 2023 року згідно інформації з Департаменту освіти і науки облдержадміністрації про створення Міністерством молоді та спорту України спільно з Міжнародною благодійною організацією «Фонд Східна Європа» та запуск безкоштовного освітнього он-лайн -

							курсу «Єдина Україна: становлення національної ідентичності» на Освітній он-лайн – платформі Зрозуміло!», який розроблений у межах 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. Після успішно складеного фінального тесту отримала сертифікат із 0,2 кредити ECTS/ 6. Підвищення кваліфікації з 21 квітня по 20 червня 2025 року у Навчально — науковому інституті «Дніпровський інститут інфраструктури і транспорту» Українського державного університету науки і технологій на кафедрі «Архітектурного проектування, землеустрою та будівельних матеріалів», обсяг навчання 180 годин/ 6 кредитів ECTS, отримала довідку про проходження стажування № 44165850/844 - 25 24 червня 2025 року. Відповідність ліцензійним умовам: пп. 1, 3, 4, 10, 11, 12, 14, 19 п.1. 1. Сазонець, О. М., Гессен, А. Є., Седлецька, О. В., Лучанська, Ю. Г. Стандарти формування безбар'єрного простору в готелях України на основі інклюзивних підходів. Інвестиції: практика та досвід. 2025. № 7 с. 27–32. 2. Сазонець І.Л., Гессен А.Є., Седлецька О.В., Лучанська Ю.Г. Стандарти створення безбар'єрного простору в ресторанах України на основі інклюзивних підходів. Агросвіт. 2025. № 7. С.

							72 – 77. 3. Сазонець О.М., Гессен А.Є., Седлецька О.В., Яковлева-Мельник Н.Г. Електронний маркетинг і графічний дизайн у готельному бізнесі. Ефективна економіка. 2025. № 4. URL : https://www.nayka.com.ua/index.php/ee/issue/archive (дата звернення: 25.04. 2025 р.). 4. Сазонець І.Л., Джинджоян В.В., Яковлева-Мельник Н.Г., Седлецька О.В. Позиціонування дизайну в маркетингових стратегіях готельно-ресторанного бізнесу. Інвестиції: практика та досвід. 2025. № 8. С. 42 – 46. 5. Сазонець, О. М., Гессен, А. Є., Яковлева-Мельник Н.Г., Седлецька, О. В. Фінансування безбар'єрності та ініціативи органів влади в сфері інклюзії. Державне управління: удосконалення та розвиток. 2025. № 4. URL: https://www.nayka.com.ua/index.php/dy/article/view/6146/6218 (дата звернення: 25.04.2025 р.). п.3. Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу. Навч. посіб. / І.Л. Сазонець, В.В. Джинджоян, Н.Г. Яковлева-Мельник, О.В. Седлецька. Київ: Видавництво "Каравела". 2025. с. 238 -271. п. 4. 1. Седлецька О. В. НМК з дисципліни «Інженерна графіка» : Дніпро, 2025 р. 52 с. Рекомендовано НМР 01.09.2025 р., протокол №1 2. Седлецька О. В. НМК з дисципліни «Громадське будівництво, інженерне обладнання будівель готельно-ресторанного господарства» : Дніпро, 2025 р. 41 с. Рекомендовано НМР 01.09.2025 р., протокол №1 3. Седлецька О. В.

							НМК з дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» : Дніпро, 2025 р. 46 с. Рекомендовано НМР 01.09.2025 р., протокол №1 4. Седлецька О. В. НМК з дисципліни «Метрологія стандартизація та сертифікація» : Дніпро, 2025 р. 56 с. Рекомендовано НМР 01.09.2025 р., протокол №1 5. Седлецька О. В. НМК з дисципліни «Документоведення в готельно-ресторанній справі» : Дніпро, 2025 р. 28с. Рекомендовано НМР 01.09.2025 р., протокол №1 6. Седлецька О. В. НМК з дисципліни «Дизайн» : Дніпро, 2025 р. 30с. Рекомендовано НМР 01.09.2025 р., протокол №1 7. Седлецька О. В. Розроблені комплекти вправ 2 – х вимірні об'єкти, для виконання у графічному пакеті AUTOCAD до практичних робіт дисципліна «Інженерна графіка» : Дніпро, 2025 р. 101 с. Рекомендовано НМР 01.09.2025р., протокол №1 8. Седлецька О. В. Розроблені комплекти вправ 3 – х вимірні об'єкти, для виконання у графічному пакеті AUTOCAD до практичних робіт дисципліна «Інженерна графіка» : Дніпро, 2025 р. 56 с. Рекомендовано НМР 01.09.2025 р., протокол №1. п. 10. Член Конкурсної комісії міжнародного освітнього проекту Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви». (Наказ ректора ВНПЗ ДГУ № 91-02 від 6.10.2025 р. «Про підготовку та реалізацію міжнародного освітнього проекту «Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви» для здобувачів вищої освіти»).

							п. 11. Наукове консультування ТОВ «КАЙРОС ЦЕНТР», що здійснюється на підставі Договору про наукове консультування в сфері проектування, будівництва та дизайну між ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» та ТОВ «КАЙРОС ЦЕНТР» № 01/10 починаючи з 01.10. 2021 року; п. 12. 1. Седлецька О.В. Використання параметричного моделювання об'єктів при навчанні студентів. Modern scientific research: achievements, innovations and development prospects. Збірник тез з XII Міжн. наук.-практ. конф. 22-24 травня 2022 р. м. Берлін, Німеччина. С. 226-233. 2. Седлецька О. В. Порівняльні можливості графічних середовищ для моделювання інженерних мереж. Modern research in world science. Збірник тез IV Міжн. наук. – практ. Конф. 10-12 липня 2022 р. м. Львів, Україна. С. 604 -610. 3. Седлецька О.В. Моделювання зон спілкування студентів. Features of the development of modern science in the pandemic's era. Збірник тез II Міжн.наук.-теор. конф. 15.липня.2022 р. м. Берлін, Німеччина.. С. 43 - 45. 4. Седлецька О.В. Роль тривимірного моделювання в освіті бакалаврів. Modern science: innovations and prospects. Збірник тез XI Міжн. наук. – практ. конф. 24-26 липня 2022 року. м. Стокгольм, Швеція. С. 150 -156. 5. Седлецька О.В. Можливості впровадження досвіду індустрії гостинності ЄС для України. Стратегії та політики ЄС: інституційна структура та механізми реалізації.

							Збірник тез наук.-практ. конф. 21-22 березня 2024 року м. Кривий Ріг, Україна . С. 104 – 108. 6. Седлецька О. В., Нога К. С Практичне застосування інноваційних технологій в індустрії гостинності. Теоретико - прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції. Збірник тез Всеукр. наук.-практ. конф. м. Дніпро, ДГУ. 29 травня 2025 року. с. 111 – 115. 7. Седлецька О. В., Косячевська С. М. Сучасне будівництво готельно господарства в Україні. Теоретико — прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: Збірник тез Всеукр. наук.-практ. конф. м. Дніпро, ДГУ. 29 травня 2025 року. с. 73 – 77. 8. Седлецька О. В. Застосування інноваційних технологій в ресторанному господарстві. Теоретико - прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції. Збірник тез Всеукр. наук. – практ. конф. м. Дніпро, ДГУ. 29 травня 2025 року. с. 107 – 111. 9. Сазонець І. Л., Седлецька О. В. Глобальні стандарти ISO в реалізації цілей сталого розвитку. Теоретико — прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції». Збірник тез Всеукр. наук. – практ. конф. м. Дніпро, ДГУ. 29 травня 2025 року. с. 38 – 40. п. 14. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на І етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Готельно-ресторанна

							справа та кейтерінг» У ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» 2025/2026 н.р. Студент Лушук Ю.Д. гр. ГР-22. п.19. 1. Дійсний член Українського географічного товариства (Рівненське відділення) з травня 2025 року по теперішній час. Підстава: протокол № 3 від 20.05.2025 р. Президії Рівненського відділу Українського географічного товариства. Довідка № 48 від 20.05.2025 року. 2. Член громадської організації «Університет лідерства і інновацій» за напрямом діяльності, що відповідає спеціальності G19 – «Будівництво та цивільна інженерія». Сертифікат SO № 1242.
468222	Булгакова Юлія Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут	Диплом бакалавра, Національний університет "Одеська юридична академія", рік закінчення: 2014, спеціальність: Правознавство, Диплом магістра, Національна академія прокуратури України, рік закінчення: 2015, спеціальність: 8.03040101 правознавство, Диплом кандидата наук ДК 064327, виданий 20.12.2023	4	Правознавство	Національна академія прокуратури України, 2015 р. (напрям підготовки «Правознавство», кваліфікація «магістр права»). М15 № 000305 від 16.06.2015 р. Захистила дисертацію на здобуття наукового ступеня кандидата юридичних наук: дисертація на тему «Кримінологічна характеристика та запобігання кримінальним правопорушенням, що вчиняють внутрішньо переміщені особи в 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 2021 рік, (16 годин, 0,53 кредити ЄКТС). 2. Вища школа адвокатури України; Сертифікат про підвищення кваліфікації за 2022 рік. (16 годин, 0,53 кредити ЄКТС). 3. Вища школа адвокатури України; Сертифікат про підвищення кваліфікації за 2023 рік. (12 годин, 0,4 кредити ЄКТС.). 4. ТОВ «БІ СІ ЕЙ ЕКЕДЕМІ», Сертифікат про проходження курсу «Real property law 7.0», 2024 рік. (32 години, 1,06 кредити ЄКТС). 5. 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). 6. Сертифікат про володіння англійською мовою на рівні B2. Foreign Languages Institute of Warsaw Management University від 22.04.2024 р. 7. ТОВ «БІ СІ ЕЙ ЕКЕДЕМІ», Сертифікат про проходження курсу «Військове право 8.0», 2024 рік. (56 годин, 1,86 кредити ЄКТС). 8. Державний сертифікат про рівень володіння державною мовою УМД №00261459 від 29.08.2024 р. 9. Вища школа адвокатури України; Сертифікат про підвищення кваліфікації за 2024 рік. (12 годин, 0,4 кредити ЄКТС.). 10. Вища школа адвокатури України; Сертифікат про

							підвищення кваліфікації за 2025 рік. (12 годин, 0,4 кредити ЄКТС.). 11. Науково-педагогічне стажування у період з 4 листопада по 15 грудня 2024 р. у Вищій школі менеджменту інформаційних систем (ISMA) м.Рига, Латвійська Республіка, на тему «Підготовка фахівців у сфері права відповідно до європейських стандартів» - 180 год. Відповідність ліцензійним умовам: П. 4, 5, 12, 14, 19, 20 п.4. 1. Адвокатура України // Плани семінарських (практичних) занять для денної форми навчання. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2024. 15 с. 2. Адвокатура України // Плани семінарських (практичних) занять для заочної форми навчання. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2024. 17 с. 3. Судові та правоохоронні органи України // Плани семінарських (практичних) занять для денної форми навчання. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2024. 24 с. 4. Судові та правоохоронні органи України // Плани семінарських (практичних) занять для заочної форми навчання. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2024. 25 с. 5. Кримінальне процесуальне право України // Навчальний контент (розширений план лекцій) Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025, 12 с. 6. Адвокатура України // Навчальний контент (розширений

							план лекцій) Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025, 10 с. 7. Кримінальне процесуальне право. Робоча програма навчальної дисципліни. Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 19 с. 8. Адвокатура України. Робоча програма навчальної дисципліни. Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 17 с. 9. Кримінальне право. Робоча програма навчальної дисципліни. Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 16 с. 10. Практикум з сімейного права : Навчально-методичний посібник / колектив авторів. Дніпро : ВНПЗ «ДГУ», 2024, 160 с. (Булгакова Ю.М. - Тема №7). 11. Правознавство. Робоча програма навчальної дисципліни. Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 15 с. п.5. Захист дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата юридичних наук: дисертація на тему «Кримінологічна характеристика та запобігання кримінальним правопорушенням, що вчиняють внутрішньо переміщені особи в 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. п. 12. 1. 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. 2. 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. 3. 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. 4. Булгакова Ю.М. Щодо окремих аспектів підготовки Українських фахівців у сфері права в умовах Євроінтеграційних процесів. Training legal professionals following European standards. November 4–December 15, 2024. Riga. 2024. pp. 5–8. 5. Булгакова Ю.М., Ковальчук Я.В.

							Протидія мародерству та кримінальним правопорушенням проти власності в умовах воєнного стану. Забезпечення правопорядку та протидії злочинності в Україні та у світі: проблеми та шляхи їх вирішення : матер. V Міжн. наук.-практ. конф. (Дніпро, 27 черв. 2025 р.). Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. С. 90–93. 6. Булгакова Ю.М., Протасов К.В., Лихолат В.С. До питання актуальності запобігання рецидивній злочинності під час війни. Забезпечення правопорядку та протидії злочинності в Україні та у світі: проблеми та шляхи їх вирішення : матер. V Міжн. наук.-практ. конф. (Дніпро, 27 черв. 2025 р.). Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. С. 94–96. 7. Булгакова Ю.М., Макарова А.М. Щодо запозичення позитивного досвіду із запобігання кишенькових крадіжок: досвід Королівства Іспанія. Забезпечення правопорядку та протидії злочинності в Україні та у світі: проблеми та шляхи їх вирішення : матер. V Міжнар. наук.-практ. конф. (Дніпро, 27 черв. 2025 р.). Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. С. 164–166. 8. Булгакова Ю.М., Наумик А.С. Державно-приватне партнерство: можливості та перспективи в умовах сьогодення. Експертна думка (наукове видання). 2025. №1. С. 69–72. 9. Булгакова Ю.М., Ядловська О.С., Наумик А.С. Надання адміністративних послуг в Україні в контексті сучасного публічного управління: актуальні питання,

							проблематика та інноваційний дискурс. Theoretical and practical aspects of modern scientific research : Collection of scientific papers «ΛΌГОΣ» with Proceedings of the V International Scientific and Practical Conference, Seoul, January 24, 2025. pp. 60–67. п.14. Керівництво студентським науковим гуртком кафедри права «Правознавець» п.19. Член Національної асоціації адвокатів України, посвідчення від 04.10.2019. п.20. Адвокат з 01.10.2019, свідоцтво №4492 від 04.10.2019. 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
411773	Груздєва 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	19	Харчова хімія	1. Дніпропетровський державний університет, спеціальність «Хімія», диплом магістра. 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,

				17.02.2012, Атестат доцента 12ДЦ 040487, виданий 22.12.2014			Сертифікат №89-400-39/2024 (180 годин/6 кредитів), «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., 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, 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». Сертифиікат № 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. Відповідність ліцензійним умовам: пп. 1, 8, 10, 11, 12, 19 п. 1. 1. Olena Hruzdieva, Tatyana Teslenko and Yuliia Luchanska. 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 1. (дата звернення: 10.12.2025 р.) 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, Україна 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 4. Маренков Олег М., Курченко Вікторія О., Нестеренко Олег С., Чернявська Анна Ю., Груздєва Олена 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. Larisa V. Dmitrikova, Marina F. Seferova, Ganna S. Maslak Olena Hruzdieva Alkylation of substituted sulfonamides with benzotrichloride and ipso-substitution of the p-toluenesulfonamide group with nucleophilic reagents. Journal of Chemistry and Technologies, Vol. 33, No. 3, 2025, 595-601, Україна. DOI: п. 8. Рецензент видання «Journal of Chemistry and Technologies», 2021 р. п. 10. Учасник міжнародного освітньо-наукового проекту: Project CPEA-2015/10036 Water Harmony – Integration of Education, Research, Innovation and Entrepreneurship (Water Harmony-II). (01/2016-06/2022). п. 11. Науково-технічне консультування у науково-виробничої компанії «Квадрат» (м. Дніпро, м. Харків). п. 12. 1. Груздєва О.В. Планування та оцінювання водних ресурсів України. Сучасні проблеми технології неорганічних речовин та ресурсозбереження: Матер. VIII Міжнар. Наук-практ конф. Львів, 2021. С. 174-179. 2. Крячков Д.О., Груздєва О.В. Взаємодія WEAP з іншими програмами імітаційного моделювання для комплексного аналізу водних систем. Сучасні проблеми технології неорганічних речовин та ресурсозбереження: Матер.VIII Міжн.наук.-тех. конф. Львів, 2021. С. 179-183. 3. Крячков Д.О, Груздєва О.В. Впровадження методів імітаційного моделювання у прогнозування поведінки водних

							джерел. Proceedings of the VI International Scientific and Technical Conference Pure water. Fundamental, Applied and industrial aspects. 2021. Київ. – с.149-152 4. 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 Міжн. наук.-практ. інтернет-конференції здобувачів вищої освіти та молодих учених. 2021. Дніпро. – Т1. – с. 90-96. 5. Груздєва О.В. Планування та оцінювання водних ресурсів України. Сучасні проблеми технології неорганічних речовин та ресурсозбереження: Матер. VIII Міжн. наук.-технічн. конф. Львів, 2021. – С. 174-179. 6. Груздєва О.В., Лучанська Ю.Г. Оцінка кількості і якості води у виробництві харчових продуктів. XXII всеукраїнська конференція молодих вчених та студентів з актуальних питань сучасної хімії. Матер. Наук.-практ. конф. 20-23 травня 2024 р, м. Дніпро, С.120-123. 7. Груздєва О.В., Лучанська Ю.Г. Хімічні аспекти безпеки та якості харчової продукції в ресторанному бізнесі в умовах глобалізації туризму. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: матер. Всеукр. наук.-практ. конф. (Дніпро, 29 трав. 2025 р.). Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. С. 122-125. 8. Груздєва О.В. Архіпова В.В. Екологічні, соціальні та економічні аспекти сталого розвитку. Актуальні питання біотехнології, екології

							та природокористування : тези доповідей Міжнародної наукової конференції (14-15 травня 2025 р., Харків). - Харків: Державний біотехнологічний університет. с. 302-303 9. Груздєва О.В. Крячков Д.О., Архипова В.В. Оцінка здатності до самоочищення річки Дніпро. Проблеми охорони та раціонального використання. Матеріали Двадцять третьої Міжнародної науково-практичної конференції (м. Львів, 29–30 травня, 2025 р.): збірник матеріалів конференції. – Львів: Національний університет «Львівська політехніка» , 2025. С. 37-40. 10. Груздєва О.В. Крячков Д.О., Лень С.Д., Проблеми переробки вторинної сировини у добрива. Пріоритети модернізації аграрної освіти у сучасних умовах: від витоків до сьогодення, матер. Міжн. наук.-практ конф. Біла Церква. БНАУ, 2025 р. с. 87 – 89. 11. Груздєва О.В. Лень С.Д. Перспективи застосування колоїдного срібла в технології очищення води. Water technologies: from traditional methods to modern trends : International Conference on Київ, 2025, с. 95-98. 12. Архипова В.В., Волкова В.Є. Проблеми природних вод в Україні та шляхи їх вирішення. SWorldJournal, Issue 33, Part 2, 2025, 280-293. п.19. Член Міжнародної водної асоціації (Academic of International Water Association) з 2018 р., реєстраційний номер MCODE: 1615936 Член Всеукраїнської водної асоціації (WaterNet) з 2021 р.
451316	Лягушин Сергій	Доцент, Сумісництв	Навчально-науковий	Диплом спеціаліста,	32	Вища математика	1. Московський державний

	Федорович	о	інститут	Московський державний університет імені М.В. Ломоносова, рік закінчення: 1978, спеціальність: Фізика, Диплом кандидата наук ФМ 037562, виданий 28.02.1990, Атестат доцента 02ДЦ 011316, виданий 16.02.2006			університет ім. М.В. Ломоносова, 1978 р., «Фізика», фізик. 2. Кандидат фізико-математичних наук, 01.04.02 – Теоретична і математична фізика, 1990 р., Тема дисертації: «Кореляційні ефекти у випромінюванні систем зі скінченним числом рівнів»; Доцент за кафедрою квантової макрофізики (ДНУ ім. Олеся Гончара). Підвищення кваліфікації: 1) Український державний університет науки і технологій, стажування на кафедрі фізики згідно з наказом № 115к від 19.04.2022 р. з 15.04.22 по 16.05.22, тема «Вдосконалення професійної підготовки шляхом поглиблення і розширення професійних знань», посвідчення № 37103 від 18.05 2022 р., 2 кредити (60 годин). 2) Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара, тренінг-курс «Сучасні інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи» 16.11.2021 р. – 26.11.2022, обсяг 60 годин/2 кредити, сертифікат № 89-400-Т72/2021 від 26.11.2021 р. 3) Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара, тренінг-курс «Професійна діяльність у вищій школі: методи, мистецтво, майстерність» 15.02.2022 р.– 23.02.2022 р., обсяг 60 годин/2 кредити, сертифікат № 89-400-Т63/2022 від 23.02.2022 р. 4) Серія освітніх вебінарів із

							наукометрії для професійного розвитку науково-освітнього центру «Наукові публікації» за темою «Міжнародний досвід в галузі публікацій. Успішні публікації у Scopus і Web of Science» 07-10.02 2022, сертифікат № АА 3406 від 11.02 2022 р., 1 кредит (30 годин). 5) Участь із доповідями у Всеукраїнських науково-практичних конференціях «Проблеми розвитку професійних компетентностей вчителів природничо-математичного напрямку»: сертифікат від 23.12.20, 0,2 кредиту (6 годин); сертифікат від 17-18.11.21, 0,2 кредиту (6 годин), «Проблеми розвитку професійних компетентностей вчителів математичної, природничої та технологічної освітніх галузей»: сертифікат від 28.02.25, 0,2 кредиту (6 годин); сертифікати видані Комунальним закладом вищої освіти «Дніпровська академія неперервної освіти» Дніпропетровської обласної ради». 6) Виступ з доповіддю, керівництво секцією Всеукраїнських науково-практичних конференцій «Перспективні напрямки сучасної електроніки, інформаційних і комп'ютерних систем» на базі ДНУ ім. Олеся Гончара: VI – 24-26.11.21, сертифікат № 014/26.11.2021, обсяг 0,5 кредиту (15 годин); VII – 23-25.11.22, сертифікат № 013/25.11.2022, обсяг 0,5 кредиту (15 годин), VIII – 22-24.11.2023, сертифікат №013/24.11.2023, IX – 27-29.11.2024, сертифікат № 13/29.11.2024, також конференція 2025 р. 7) Освітній проєкт «На урок»: інтернет-конференція «Психолого-педагогічні аспекти взаємодії в освіті» за

							напрямами «Наскрізні навички», «Психологія», «Робота закладу освіти», «Практичні прийоми» (тривалість 10 години / 0.33 кредиту ЄКТС), свідоцтво № К55-829355 від 21.07.21 р.; вебінар «Посилюємо PowerPoint: доповнення та плагіни для оформлення та організації інтерактивного навчання» за напрямами «Наскрізні навички», «ІКТ», «Практичні прийоми» (тривалість 2 години / 0,06 кредиту ЄКТС), свідоцтво № В518-829355 від 29.07.21 р.; вебінар «Створення електронного освітнього контенту: особливості, труднощі, авторське право», свідоцтво № В532-899355 від 13.08.21. 8) Національний центр аерокосмічної освіти молоді ім. О.М. Макарова: координатор напряму «Наукові дослідження в космосі» XXI Всеукраїнської конференції-конкурсу науково-дослідних робіт «Зоряний шлях» (24 години / 0,8 кредиту), сертифікат координатора: серія ЗШ-Л, № 000021, 17-21.04.2023 р.; координатор напряму «Космічна фізика» XXII Всеукраїнської конференції-конкурсу науково-дослідних робіт «Зоряний шлях» (24 години / 0,8 кредиту), сертифікат координатора: серія ЗШ-К, № 000032, 22-26.04.2024 р.; координатор напряму «Космічна фізика» XXIII Всеукраїнської конференції-конкурсу науково-дослідних робіт «Зоряний шлях» (24 години / 0,8 кредиту), сертифікат координатора: серія ЗШ-К, № 000053, 21-25.04.2025 р. 9) Участь у II Міжнародній науково-практичній конференціх «Сучасний стан та тенденції розвитку науки та техніки» - 6 годин (0,2 кредиту ЄКТС), сертифікат Міжнародного

							гуманітарного дослідницького центру «Research Europe» № 250210065 від 10.02.25. 10) Участь у сесіях Дніпровського осередку Наукового товариства імені Шевченка 2021-2025 рр., наявні сертифікати за 2023 р. – 18 годин, 0,6 кредиту, 2024 р. – 12 годин, 0,4 кредиту, 2025 р. – 6 годин, 0,2 кредиту. Відповідність ліцензійним умовам: пп. 1, 3, 4, 8, 12, 15, 19 п. 1 1. Lyagushyn S.F. Correlations in superradiance of a two-dimensional system // Journal of Physics and Electronics. – 2021. – Vol. 29(2). – P. 41-46. https://doi.org/10.15421/33223001 Включено до наукометричних баз Index Copernicus, Google Scholar, ResearchGate. 2. Lyagushyn S.F., Sokolovsky A.I. Dispersion equation for electromagnetic waves in a Dicke system // Journal of Physics and Electronics. – 2022. – Vol. 30(1). – P. 31-38. https://doi.org/10.15421/33223001 3. Tonkoshkur A.S., Nakashydze L.V., Lyagushyn S.F., Kolbunov V.R. Functioning feature analysis of voltage limiters based on a combined varistor-posistor structure // System Technologies. – 2022. – No. 5(142). – P. 69-83. https://journals.nmetau.edu.ua/index.php/st/issue/view/126 Включено до наукометричних баз Index Copernicus, Google Scholar, ResearchGate. 4. Lyagushyn S.F., Sokolovsky A.I. Order parameters in Dicke model // Journal of Physics and Electronics. – 2022. – Vol. 30(2). – P. 15-22. https://doi.org/10.15421/332213 5. Lyagushyn S.F., Sokolovsky A.I. Taking into account the influence of correlations on the system dynamics in the

							reduced description method // Journal of Physics and Electronics. – 2023. – Vol. 31(1). – P. 7-17. https://doi.org/10.15421/332302 6. Sokolovsky A.I., Lyagushyn S.F. Dynamics of a system of two-level emitters in the Dicke model taking into account small correlations between them // Journal of Physics and Electronics. – 2023. – Vol. 31(2). – P. 29-48. https://doi.org/10.15421/332316 7. Sokolovsky A.I., Lyagushyn S.F. Dicke model investigations in the framework of reduced description method // Journal of Physics and Electronics. – 2024. – Vol. 32(1-2). – P. 3-21. https://doi.org/10.15421/332401 8. Sokolovsky A.I., Lyagushyn S.F., Sokolovsky S.A. Bogolyubov reduced description method: some remarks and proves // Journal of Physics and Electronics. – 2025. – Vol. 33(1). – P. 3-14. https://doi.org/10.15421/332501 Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. Lyagushyn S.F. To the numerical simulation of the correlation picture in Dicke superradiance // Low Temperature Physics/Fizika Nizkikh Temperatur. – 2022. – Vol. 48, No. 2. – P. 114-118. https://doi.org/10.1063/10.0009287 https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=56632932800 (Scopus, Web of Science). 2. Lyagushyn S.F., Sokolovsky A.I. Superradiance and solids: reduced description method // Fizyka Nyzkykh Temperatur/Low Temperature Physics. – 2024. – Vol. 50, No. 1. – P. 108-114. https://doi.org/10.1063/10.0023899 (Scopus, Web of Science). 3. Sokolovsky A.I., Lyagushyn S.F.

							Ferromagnetism methods in the theory of superradiance // Fizyka Nyzkykh Temperatur/Low Temperature Physics. – 2025. – Vol. 51, No. 3. – P. 323-331. https://doi.org/10.1063/10.0035835 (Scopus, Web of Science, Q4). 4. Kolbunov V.R., Lyashkov A.Yu., Mazurik S.V., Tonkoshkur A.S., Lyagushyn S.F. Study on the application of glass ceramics based on vanadium dioxide as a bypass device in solar cells // Solar Energy Materials and Solar Cells. – 2026. – Vol. 295. – P. 113944. https://doi.org/10.1016/j.solmat.2025.113944 (Scopus, Web of Science, Q1) 5. Sokolovsky A.I., Lyagushyn S.F. Dynamics of small fluctuations in Boltzmann kinetics // Fizyka Nyzkykh Temperatur/Low Temperature Physics. – 2026. – Vol. 51, No. 2. (Scopus, Q4) п. 3 1. Лягушин С.Ф., Турінов А.М. Короткий курс статистичної фізики для студентів прикладних і педагогічних спеціальностей. – Дніпро : ДНУ, 2022. – 64 с. 2. Соколовський О.Й., Лягушин С.Ф. Посібник до вивчення дисципліни «Термодинаміка і статистична фізика». – Дніпро: репозиторій ДНУ, 2025. – 64 с. http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=15326 п. 4. 1. Робоча програма навчальної дисципліни «Вища та прикладна математика» (спеціальність С4 «Психологія», ОПП «Психологія»). Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 8 с. 2. Робоча програма навчальної дисципліни «Вища математика»

							(спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», ОПП «Готельно-ресторанна справа»). Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 9 с. 3. Робоча програма навчальної дисципліни «Вища та прикладна математика» (спеціальність J3 «Туризм та рекреація», ОПП «Туризм»). Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 9 с. 4. Робоча програма навчальної дисципліни «Методи багатовимірної статистики в психології» (спеціальність С4 «Психологія», ОПП «Психологія»). Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 8 с. 5. Конспект лекцій з імовірнісних основ статистичних методів у психології. Дніпро: ДГУ, 2023. 35 с. 6. Комплект контрольних завдань з курсу вищої та прикладної математики для студентів-гуманітаріїв. Дніпро, ДГУ, 2025. – 10 с. 7. Робоча програма дисципліни ОК 2.9 «Статистична фізика» (спеціальність 153 «Мікро- та наносистемна техніка», ОПП «Мікро- та наносистемна техніка»). Дніпро, репозиторій ДНУ ім. Олеся Гончара, 2022. 9 с. 8. Робоча програма дисципліни ОК 2.6 «Моделювання процесів у відкритих квантових системах» (спеціальність 104 «Фізика та астрономія», 2-й освітній рівень (магістри), ОП «Фізика та астрономія»).Дніпро, репозиторій ДНУ ім. Олеся Гончара, 2022. 5 с. 9. Робоча програма дисципліни ОК 2.9 «Виробнича

							практика: асистентська» (спеціальність 104 «Фізика та астрономія», 2-й освітній рівень (магістри), ОП «Фізика та астрономія»). Дніпро, репозиторій ДНУ ім. Олеся Гончара, 2023. 6 с. 10. Комплект контрольних завдань з курсу «Статистична фізика». Дніпро, ДНУ ім. Олеся Гончара, 2023. – 4 с. п. 7. Був рецензентом і членом двох разових спеціалізованих вчених рад – захист PhD дисертацій П. Мінаєва (2023 р.) і М. Дмитрієва (2024 р.) за спеціальністю «Фізика та астрономія». п. 8. Відповідальний виконавець НДР: 1-644-19 «Нові стани матерії та ефективні взаємодії в експериментах на Великому гадронному колайдері», № держреєстрації 0119U100767, термін виконання 01.01.2019 – 31.12.2021; ФФЕКС-59-19 « Дослідження процесів квантової теорії поля і фізичної кінетики у Всесвіті та на сучасних колайдерах», № держреєстрації 0119U101260, термін виконання 01.01.2019 – 31.12.2021; «Дослідження процесів в екстремальних умовах у Всесвіті та сучасних фізичних експериментах», № держреєстрації: 0122U001398, термін виконання 01.2022 – 12.2024. Член редакційної колегії наукового журналу «Журнал фізики та електроніки» ("Journal of Physics and Electronics", раніше "Вісник Дніпропетровського університету. Серія "Фізика. Радіоелектроніка") - відповідальний секретар, літературний редактор з 2013 р. Журнал включено до переліку фахових видань МОН України, категорія Б,

							індексується в Index Copernicus, Google Scholar, ResearchGate. п. 12 1. Лягушин С.Ф. Вчителі фізики – майбутнє України // Збірник тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції «Проблеми розвитку професійних компетентностей вчителів природничо-математичного напрямку» 23 грудня 2020 року – Дніпро, «КЗВО «ДАНО» ДОР», 2021. – С. 107-110. 2. Лягушин С.Ф. Сонячна енергетика України – заручниця економічних проблем // Матеріали IX Міжнародної науково-практичної конференції «Інформаційно-аналітичне забезпечення прийняття управлінських рішень щодо енергетичних та соціально-економічних проблем України» 25-26 березня 2021 року. – Prague: Oktan Print, 2021. – С. 105-107. 3. Лягушин С.Ф. Шкільна фізика очима викладача університету // Науково-дослідна робота в системі підготовки фахівців педагогів у природничій, технологічній і комп'ютерній галузях: Матеріали VIII Всеукраїнської (з міжнародною участю) науково-практичної конференції (16-17 вересня 2021 р., м. Бердянськ). – Бердянськ : БДПУ, 2021. – С. 125 – 126. 4. Лягушин С.Ф. Центральна роль учителя в забезпеченні належного рівня навчання фізики // Збірник тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції «Проблеми розвитку професійних компетентностей вчителів природничо-математичного напрямку» 17–18 листопада 2021 року – Дніпро, «КЗВО «ДАНО» ДОР», 2022.

							– С. 132 – 136. 5. Лягушин С.Ф., Соколовський О.Й. Кореляційні функції у процесі надвипромінювання Дікке // Міжнародна конференція «Ужгородська школа з атомної фізики та квантової електроніки» до 100-річчя від дня народження професора Івана Прохоровича Запісочного, Ужгород, 26-27 травня 2022, С. 79-83. 6. Лягушин С.Ф., Соколовський О.Й. Хвилі в середовищі з випромінювачів моделі Дікке // Ювілейна конференція «30 років Інституту електронної фізики НАН України», Ужгород, 21-22 вересня 2022, С. 163-164. 7. Лягушин С.Ф. Фізика та дистанційна освіта: університет і школа // Збірник тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції «Проблеми розвитку професійних компетентностей вчителів природничо-математичного напрямку» 10–11 листопада 2022 року – Дніпро, «КЗВО «ДАНО» ДОР», 2023. – С. 75 – 80. 8. Лягушин С.Ф., Соколовський О.Й. Комп'ютери в навчанні студентів-педагогів у сучасних умовах // IX Всеукраїнська науково-практична інтернет-конференція "Науково-дослідна робота в системі підготовки фахівців педагогів у природничій, технологічній і комп'ютерній галузях", 21–22 вересня 2023 року, м. Запоріжжя. – С. 148 – 150. 9. Лягушин С.Ф., Скалозуб В.В. Сутність підготовки вчителів фізики для середньої школи // IX Всеукраїнська науково-практична інтернет-конференція "Науково-дослідна робота в системі підготовки фахівців

							педагогів у природничій, технологічній і комп'ютерній галузях", 21–22 вересня 2023 року, м. Запоріжжя. – С. 104 – 107. 10. Лягушин С.Ф., Соколовський О.Й. Сучасні проблеми викладання статистичної фізики // II Міжнародна науково-практична конференція "Сучасний стан та тенденції розвитку науки та освіти", м. Дніпро, 10 лютого 2025 р. Матеріали. – Міжнародний гуманітарний дослідницький центр Research Europe, 2025 – С. 148 – 152. https://researcheurope.org/wp-content/uploads/2025/02/re-10.02.25.pdf 11. Лягушин С.Ф., Соколовський О.Й. Задачі з фізики як ключовий елемент опанування курсу і контролю знань // Всеукраїнська науково-практична конференція "Проблеми розвитку професійних компетентностей вчителів математичної, природничої та технологічної освітніх галузей", м. Дніпро, ДАНО, 27 – 28 лютого 2025 р. 12. Лягушин С.Ф. Криза шкільної фізики – як творити майбутнє // Матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції «Науково-дослідна робота в системі підготовки фахівців-педагогів у природничій, технологічній і комп'ютерній галузях» (26 вересня 2025 р.). – Запоріжжя: БДПУ, 2025. – С. 107 – 112. п. 15. Призер обласної учнівської олімпіади з астрономії М. Пімонов (2022 р.) Участь у журі III етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад із фізики й астрономії – всі роки, участь у журі II етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів

							науково-дослідницьких робіт учнів – членів Національного центру "Мала академія наук України" (секція «Фізика») – до 2022 р. Член журі Всеукраїнської олімпіади для школярів Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара (фізика) до 2021 рр.). п. 19. Придніпровський науковий центр НАН і МОН України – вчений секретар секції «Фізико-математичні науки» з 2009 р.; Українське фізичне товариство (з 2004 р.) – членський квиток № 1305; Наукове товариство імені Шевченка (член з 17.11.2023 р.) – посвідчення № 3818.
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	5	Економічна теорія	1. Дніпропетровський державний університет. 1987 р. Диплом Г-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 Шевченко. 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. 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/ Відповідність ліцензійним умовам: пп. 1, 3, 4, 8, 10, 11, 12, 19 п. 1. 1. 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. 2. Лисенко О. В. Моделювання достатності фінансового забезпечення поточних виробничих періодів для готельних підприємств. Економічний простір. 2021. № 171. С. 131–136. 3. Лисенко О. В. Моделювання обсягу спеціального стабілізаційного

							резервного фонду (на прикладі готелю «Жовтневий»). Бізнес Інформ. 2021, №9. С. 58-65.. 4. Лисенко О. В. Моделювання змінення цін на стандартні номери в польських готелях (Краків). Бізнес Інформ. 2023, № 2, С. 93-98. 5. Лисенко О. В. Моделювання змінення цін на стандартні номери в польських готелях. Проблеми економіки. 2023. № 1 (55). С. 198-203. 6. Лисенко О. В. Прогнозування тенденцій розвитку ресторанної галузі м. Дніпро. Соціально-гуманітарний вісник: 2024 , № 47. 2024. С. 29-35. 7. Лисенко О. В. Прогнозування безкризового розвитку готельної галузі м. Дніпро. Вісник Хмельницького національного університету (економічні науки). 2024. № (3). С. 252-269. п.3. 1. Лисенко О. В. Управління процесом врівноваження фінансування короткострокових виробничих періодів підприємств сфери гостинності. Ефективне управління розвитком індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі : колективна монографія. : За заг. ред. В. В. Джинджояна. Дніпро : ЛІРА, 2022. С. 107 — 129.(1,68 д. а.) 2. Корпоративна соціальна відповідальність в індустрії гостинності : навч. посіб. / Джинджоян В.В., Сазонець О.М., Лисенко О.В., Гессен А.Є. Київ : Вид-во «Каравелла», 2025. 250 с. п.4. За п’ять років автором підготовлено 57 навчально-методичних посібників/посібників для самостійної

							роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць, серед яких: 1. Лисенко О. В. Конспект лекцій з дисципліни «Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу» : Дніпро, 2021 р. 68 с. Рекомендовано НМР 01.09.2021 р., протокол №1; 2. Лисенко О. В. Робоча програма з дисципліни «Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу» : Дніпро, 2021 р. 17 с. Рекомендовано НМР 01.09.2021 р., протокол №1; 3. Лисенко О. В. Контрольні завдання для оцінювання рівня знань здобувачів при проведенні ректорського контролю рівня сформованості програмних результатів навчання з дисципліни «Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу» : Дніпро, 2021 р. 19 с. Рекомендовано НМР 01.09.2021 р., протокол №1; 4. Лисенко О. В. Плани семінарських (практичних) занять з дисципліни «Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу» : Дніпро, 2021 р. , 22 с. Рекомендовано НМР 01.09.2021 р., протокол №1; 5. Лисенко О. В. Конспект лекцій з дисципліни «Організація готельного господарства» : Дніпро, 2021 р. 104 с. Рекомендовано НМР 01.09.2021 р., протокол №1; 6. Лисенко О. В. Робоча програма з дисципліни «Організація готельного господарства» : Дніпро, 2021 р. 16 с. Рекомендовано НМР 01.09.2021 р.,

							протокол №1. п. 8. Відповідальний виконавець наукової теми: «Теоретико-прикладні проблеми розвитку індустрії гостинності та доступного туризму» державний реєстраційний номер 0125U004309, термін виконання 2026-2030 р. ВНПЗ ДГУ. п. 10. Член Журі міжнародного освітнього проекту Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви». (Наказ ректора ВНПЗ ДГУ № 91-02 від 6.10.2025 р. «Про підготовку та реалізацію міжнародного освітнього проекту «Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви» для здобувачів вищої освіти». п. 11. Наукове консультування ТОВ «Ал'янс незалежних готелів України», що здійснюється на підставі Угоди про наукове консультування в сфері готельно-ресторанної справи між ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» та ТОВ «Ал'янс незалежних готелів України» № 256/10-21 (ЮЛ) починаючи з 01.10. 2021 року. п. 12. Загальна кількість публікацій автора узбірниках тез та матеріалів конференцій за п'ть років – 28, серед яких: 1. 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. 2. Лисенко О.В., Тенденції розвитку сучасного готельного господарства в

							Україні. Теоретико-прикладні аспекти розвитку індустрії гостинності, туризму, виробництва в умовах міжнародної економічної інтеграції : матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро 20 травня 2921 р.) – Дніпро : ДГУ, 2021. С. 18–20. 3. Лисенко О.В., Башак К. А. Програма виробничої потужності підприємства. Теоретико-прикладні аспекти розвитку індустрії гостинності, туризму, виробництва в умовах міжнародної економічної інтеграції : матеріали міжнародної науково-практичноїконференції (м. Дніпро 20 травня 2021 р.) – Дніпро : ДГУ, 2021. С. 218–221. 4. 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. 5. Лисенко О. В. Понятійно-категоріальний апарат питань у сфері організації харчування у закладах громадського харчування в період дії карантинних обмежень, 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.130 –136. 6. Лисенко О. В., Завізна М. А. Розвиток туристичного та готельного ринку Болгарії, Освітні і культурно-мистецькі практики в контексті інтеграції України у

							міжнародний науково-інноваційний простір в умовах воєнного часу : матеріали IV міжнародної науково-практичної конференції студентів та молодих вчених (м. Запоріжжя 13-14 квітня 2023 р.) – Запоріжжя : ДНУ «Інститут модернізації змісту освіти» , 2023. С.835 – 836. п.19. Член асоціації кулінарів України. Свідоцтво № 857 від 09.09.2021.
425056	Сазонець Ольга Миколаївна	Професор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут	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 12ПР 006223, виданий 09.11.2010	24	Фінанси, грошовий обіг та кредит	Дніпропетровська академія управління, бізнесу та права, 2001, спеціальність «Фінанси», кваліфікація економіст. Диплом НР №16225934 від 29.06.2001 з відзнакою Дніпропетровський державний університет, 1986, «Прикладна математика», математик. Диплом Б-І № 601159 від 25.06.86 з відзнакою. Кандидат технічних наук, 05.23.17 - будівельна механіка. «Динаміка конструкцій з нелінійними крайовими умовами» (Диплом КН № 010806 від 28.06.1996, ВАК України) Доктор економічних наук, 08.00.02 – світове господарство і міжнародні економічні відносини. «Інформатизація світогосподарського розвитку в умовах глобалізації» (Диплом ДД №007476 від 08.07.2009, ВАК України), Професор по кафедрі міжнародних фінансів, (Атестат професора 12ПР № 006223 від 09.11.10, протокол № 3/02-П). Підвищення кваліфікації: 1. Класичний приватний університет. (Запоріжжя), Свідоцтво ПК 19278502/000103-23. за програмою «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». від 11.10 2023 року, 120 год. 4 кредити 2. Комунальний заклад вищої освіти «Рівненська медична академія» Рівненської обласної Ради на кафедрі медико-профілактичних дисциплін Свідоцтво № 795 за темами «Економіка охорони здоров'я, маркетинг медичних послуг», «Медичне волонтерство», «Курортна справа», «Лікувально-оздоровчий туризм». від 26.12. 2023 року. 6 кредитів, 180 год. Відповідність ліцензійним умовам: пп. 1, 3, 4, 6, 8, 10, 11, 12, 13, 19 п. 1. Загальна кількість статей автора у фахових виданнях та публікацій в наукометричних базах Scopus та WoS за п'ть років – 13, серед яких: 1. Джинджоян В. В., Сазонець О. М., Гессен А. Є. Освітній кейс підготовки фахівців готельно-ресторанної справи та туризму до роботи в автоматизованих системах HoReCa. Інвестиції: практика та досвід. 2026. № 5. С. 48 – 55. 2. Сазонець, О. М., Гессен, А. Є., Яковлева-Мельник Н.Г., Седлецька, О. В. Фінансування безбар'єрності та ініціативи органів влади в сфері інклюзії. Державне управління: удосконалення та розвиток. 2025. № 4. URL : https://www.nayka.com.ua/index.php/dy/article/view/6146/6218 (дата звернення: 25.04.2025 р.). 3. Сазонець О.М., Яковлева-Мельник

							Н.Г. Джерела фінансування безбар'єрності: вітчизняна практика та іноземний досвід. Ефективна економіка. 2025. № 5. URL: https://www.nayka.com.ua/index.php/ee (дата звернення: 25.04. 2025 р.). 4. Сазонець О. М., Гессен, А. Є., Седлецька О. В., Лучанська Ю. Г. Стандарти формування безбар'єрного простору в готелях України на основі інклюзивних підходів. Інвестиції: практика та досвід. 2025. № 7 с. 27–32. 5. Сазонець О.М., Сазонець І.Л. Котляров А.С. Виявлення потенціалу регіонів України у розвитку лікувально-оздоровчого туризму на основі кластерного аналізу. Ефективна економіка. 2025. № 2. URL: https://nayka.com.ua/index.php/ee/article/view/5779/5833(дата звернення: 02.03.2025). 6. Oksana Yelisieieva, Olga Sazonets, Volodymyr Sarychev and Yuliya Lyzhnyk. Economic and statistical analysis of current trends in "green" energy development. International Scientific Conference on Green Energy (GreenEnergy 2024). E3S Web of Conferences Volume 587 (2024). Kyiv, Ukraine, October 22-25, 2024. 01009 (SCOPUS). п.3. 1. Сазонець О.М., Сазонець І.Л. Міжнародний бізнес і логістика. Понятійно-термінологічний словник. Київ, «Центр учбової літератури», 2021, 288 с. 2. Sazonets Olga, Salenko Andrii. Intellectualization of methods to improve the system of transport services. Monograph. LAP LAMBERT Academic Publishing. 2022, 97 p. (англійською мовою) 3. Сазонець І.Л., Сазонець О.М. Управління

							проектами та ризиками в туризмі : навч. посіб. Київ, 2023. 192 с. 4. Сазонець О.М., Охорона здоров'я та рекреація: Понятійно-термінологічний словник/ за ред. О.М. Вівсянника. Рівне : Волинські обереги, 2023. 168 с. 5. Економіка гостинності : понятійно-термінологічний словник. / Сазонець О.М., Тесленко Т.В., Гакова М.В., Лучанська Ю.Г. Київ: Видавництво «Каравелла», 2024, 168 с. 6. Корпоративна соціальна відповідальність в індустрії гостинності : навч. посіб. / Джинджоян В.В., Сазонець О.М., Лисенко О.В., Гессен А.Є. Київ : Видавництво «Каравелла», 2025. 250 с. п.4. За п'ять років автором підготовлено у ВНПЗ ДГУ 25 навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць, серед яких: 1. Сазонець О.М. Робоча програма з дисципліни «Управління проектами та ризиками в туризмі» : Дніпро, 2024 р. 17 с. Рекомендовано Вченою Радою ВНПЗ ДГУ 01 вересня 2022 року, протокол № 1; 2. Сазонець О.М. Плани практичних(семінарських) занять з дисципліни «Управління проектами та ризиками в туризмі» : Дніпро, 2024 р. 16 с. Рекомендовано Вченою Радою ВНПЗ ДГУ 01 вересня 2022 року, протокол № 1; 3. Сазонець О.М.

							Робоча програма, плани практичних, семінарських занять з дисципліни «Статистика в готельно-ресторанній справі» : Дніпро, 2024 р. 13 с. Рекомендовано Вченою Радою ВНПЗ ДГУ 22.08.2024 р., протокол №12; 4. Сазонець О.М. Конспект лекцій з дисципліни «Фінанси, грошовий обіг та кредит» : Дніпро, 2024 р. 12 с. 5. Конспект лекцій дисципліни «Основи підприємницької діяльності» англійською мовою та все необхідне методичне забезпечення до дисципліни. п.6. Наукове керівництво (консультування) здобувачами, які захистили дисертації: Теребій А. А. (к.е.н., 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), 2024, Класичний приватний університет. Тема: «Імплементація міжнародних стандартів корпоративної соціальної відповідальності на підприємствах»; Никончук В.М. (д.е.н., 08.00.03 – економіка та управління національним господарством), 2021, Міжрегіональна академія управління персоналом. Тема: «Інституційна методологія забезпечення розвитку інтелектуального капіталу в національній економіці». п. 8. Член редакційних колегій фахових журналів з економічних наук та державного управління: 1. Інвестиції: практика та досвід (Наказ Міністерства освіти і науки України від 02.07.2020 № 886). п. 10. Член Журі міжнародного освітнього проекту Міжнародний конкурс кулінарного

							мистецтва «Болгарські страви». (Наказ ректора ВНПЗ ДГУ № 91-02 від 6.10.2025 р. «Про підготовку та реалізацію міжнародного освітнього проекту «Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви» для здобувачів вищої освіти»). п. 11. Наукове консультування ФІЛІЇ АКТЕД (ACTED), що здійснюється на підставі Угоди про наукове консультування в сфері Сталого розвитку, рекреації та готельно-ресторанної справи між ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» та ФІЛІЄЮ АКТЕД (ACTED) № FTS/64PFU/ASSRJS/Dnipro/SEED/01-10-2021 починаючи з 01.10. 2021 року; п. 12. Загальна кількість публікацій автора у збірниках тез та матеріалів конференцій за п'ть років у ВНПЗ ДГУ – 16, серед яких: 1. Сазонець О.М., Тесленко В.В. Негативні економічні наслідки пандемії COVID-19 для туристичного бізнесу. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції. Матеріали Міжн. наук.-практ. конф. 16 трав. 2023 р. Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2023. С. 80 – 82. 2. Сазонець О.М., Об'єктивна необхідність страхування в туристичному бізнесі. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції. Матеріали Міжн. наук.-практ. конф. 16 трав. 2023 р. Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2023. С.

							166 – 168. 3. Сазонець О.М., Чередікова Є.Д. Діагностика туристичного бізнес середовища. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції. Матеріали Міжн. наук.-практ. конф. 16 трав. 2023 р. Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2023. С. 170 – 171. 4. Сазонець О.М., Гаркуша О.Д. Інновації в готельно-ресторанній справі. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції. Матеріали ІІ Міжн. наук.-практ. конф. 31 трав. 2024 р. Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2024. С. 35 – 37. 5. Сазонець О.М., Корнута О.О. Вплив високотехнологічних інновацій на конкурентоспроможність туристичних підприємств. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції. Матеріали ІІ Міжн. наук.-практ. конф. 31 трав. 2024 р. Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2024. С. 37 – 38. 6. Сазонець О.М., Ємельянова Ю.В. Теоретичні підходи до визначення туризму. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції. Матеріали Міжн. наук.-практ. конф. 16 трав. 2023 р. Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2023. С. 76 – 77. п. 13. Викладання дисципліни «Основи підприємницької

							діяльності» англійською мовою. Загальний обсяг аудиторних годин – 64 г. Сертифікат про володіння англійською мовою на рівні В2 виданий 07.07.2020 р. № 000349508. п. 19. Член професійних громадських організацій науково-освітнього спрямування: 1. Всеукраїнська громадська організація «Українська асоціація логістики» Сертифікат ЛА № 00154 від 5.05.2021. 2. Член громадської організації «Українська асоціація економістів-міжнародників», № посвідчення 25. Період членства 10 років. 3. Академік Академії економічних наук України, Диплом № 890 від 22 травня 2015 року (членство з 22.05.2015) 4. Член ГО «Об'єднання маркетологів України». Посвідчення № 0393 від 16.03.2026 р.
31940	Джинджоян Володимир Вергарович	Професор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут	Диплом бакалавра, Дніпропетровський державний університет, рік закінчення: 2000, спеціальність: 050109 Економіка і підприємництво. Управління трудовими ресурсами, Диплом бакалавра, Вищий навчальний приватний заклад "Дніпровський гуманітарний університет", рік закінчення: 2019, спеціальність: 6.030401 правознавство, Диплом спеціаліста, Дніпропетровський національний університет, рік закінчення:	22	Вступ до гостинності	Дніпропетровський національний університет, 2001, спеціальність: «Управління трудовими ресурсами», кваліфікація: «економіст» Дніпровський гуманітарний університет, 2019, Спеціальність: «Право», «бакалавр з права» Дніпровський гуманітарний університет, 2020, Спеціальність: «Туризм», «магістр з туризму» Доктор економічних наук, 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), «Структурні детермінанти функціонування і розвитку туристичних підприємств в контексті соціальної парадигми» (ДД

				2001, спеціальність: 050109 Управління трудовими ресурсами, Диплом магістра, Вищий навчальний приватний заклад "Дніпровський гуманітарний університет", рік закінчення: 2020, спеціальність: 242 Туризм, Диплом доктора наук ДД 010308, виданий 26.11.2020, Диплом кандидата наук ДК 029324, виданий 30.06.2015, Атестат доцента АД 001466, виданий 18.12.2018, Атестат професора АП 004511, виданий 23.12.2022			№010308, 26.11.2020, МОН України). Професор кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу (Дніпропетровський гуманітарний університет, атестат професора АП № 004511 від 23.12.2022 р.). Підвищення кваліфікації: 1. Університет митної справи та фінансів, кафедра міжнародного туризму та готельно-ресторанного бізнесу, за темою «Набуття передового досвіду викладання дисциплін з галуззі знань 24 «Сфера обслуговування», свідоцтво про підвищення кваліфікації ПС 39568620/21-24 від 11.11.2024 р., 60 год. / 2 кр. 2. Національний університет «Запорізька політехніка», кафедра туристичного, готельного та ресторанного бізнесу, за темою «Сучасні тенденції інноваційного розвитку інформаційних технологій в туризмі та гостинності», сертифікат про підвищення кваліфікації від 24.11.2025 р., 180/6 кр. Відповідність ліцензійним умовам: пп. 1, 3, 4, 8, 10, 11, 12, 19 п. 1. Загальна кількість статей автора у фахових виданнях та публікацій в наукометричних базах Scopus та WoS за п’ть років – 23, серед яких: 1. Джинджоян В. В., Сазонець О. М., Гессен А. Є. Освітній кейс підготовки фахівців готельно-ресторанної справи та туризму до роботи в автоматизованих системах HoReCa. Інвестиції: практика та досвід. 2026. № 5. С. 48 – 55. 2. Джинджоян В.В. Сучасні інноваційні технології в

							менеджменті туризму та гостинності. Ефективна економіка. 2021. № 6. 3. Джинджоян В.В., Бережна К.О. Досвід зарубіжних країн в управлінні персоналом підприємств сфери гостинності. Інвестиції: практика та досвід. 2022. № 2. С. 36-41. 4. 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) 5. Volodymyr Dzhyndzhoian, Olha Khodak, Nataliia Yakovleva-Melnyk. 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) (Scopus). 6. Volodymyr Dzhyndzhoian, Olha Khodak. Features of eco-labeling in the context of sustainable development goals. XV International Online Conference “Improving Farming Productivity and Agroecology – Ecosystem Restoration”. Volume 452, 2023 (IPFA 2023) (Scopus). 7. Сазонець І.Л., Джинджоян В.В., Яковлева-Мельник Н.Г., Седлецька О.В. Позиціонування дизайну в маркетингових стратегіях готельно-ресторанного бізнесу. Інвестиції: практика та досвід. 2025. № 8. С. 42-46. п.3. Загальна кількість монографій, підручників, навчальних посібників викладача

							за п’ять років – 11, серед яких: 1. Джинджоян В.В., Саленко А.С., Сазонець І.Л. Соціальні детермінанти розвитку сфери послуг в концепції формування постіндустріального суспільства: монографія. Рівне. Волин. обереги, 2021. 160 с. 2. Джинджоян В. В., Тесленко Т. В., Горб К. М. Інноваційні технології в туризмі та гостинності : навчальний посібник. Київ : Видавництво «Каравела», 2022. 340 с. 3. Торяник В.М., Хрідочкін А.В., Джинджоян В.В. Ескурсологія: підручник Київ: Видавництво «Каравела», 2023. 370 с. 4. Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу : навчальний посібник / Сазонець І.Л., Джинджоян В.В., Яковлєва-Мельник Н.Г., Седлецька О.В. Київ: Видавництво «Каравела», 2025. 274 с. 5. Корпоративна соціальна відповідальність в індустрії гостинності: навчальний посібник. / Джинджоян В.В., Сазонець О.М., Лисенко О.В., Гессен А.Є. Київ: Видавництво «Каравела», 2025. 250 с. 6. Торяник В.М., Джинджоян В.В., Ходак О.В. Захист прав споживачів в туризмі та гостинності на національному та міжнародному рівні: особливості та проблемні питання. Київ :Видавництво «Каравела», 2026. 214 с. 7. Основи туризмознавства та рекреалогії: навчальний посібник: 2-ге видання, розширене та доповнене / Джинджоян В. В., Горожанкіна Н. А., Сазонець І. Л., Корнєєв М. В., Горб К. М. Київ: Вид-во «SBA Print», 2026. 214 с

							п. 4. 1. Джинджоян В.В., Сазонець І.Л. Методичні рекомендації щодо підготовки, оформлення та захисту дипломної роботи за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти для спеціальності 242 «Туризм». – Дніпро: ДГУ, кафедра ТГРБ, 2021. 29 с.; 2. Джинджоян В.В. Методичні вказівки до проходження переддипломної практики для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня за спеціальністю 242 «Туризм» усіх форм навчання. Д. : ДГУ, 2022. 36 с.; 3. Джинджоян В.В. Методичні вказівки до виконання курсової роботи з дисципліни «Економіка туристичного підприємства» для студентів першого «бакалаврського» освітнього рівня спеціальності 242 «Туризм»; 4. Джинджоян В.В. Методичні рекомендації щодо підготовки, оформлення та захисту кваліфікаційної роботи за другим (магістерським) рівнем вищої освіти спеціальності 242 «Туризм». Д. : ДГУ, 2022. 28 с.; 5. Торяник В.М., Джинджоян В.В., Ходак О.В., Снісар О.М., Піхун Н.А. Особливості та проблемні питання взаємодії громадських правозахисних організацій України з Держпродспоживслужбою України щодо захисту прав споживачів в сфері туризму: методичні рекомендації. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2024. 130 с.; 6. Торяник В.М., Джинджоян В.В., Ходак О.В., Снісар О.М., Піхун Н.А. Особливості системи безпеки в Україні при отриманні громадянами готельних та ресторанних послуг: методичні

							рекомендації. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2025. 79 с. п.8. Член редакційних колегій фахових журналів: - Системи та технології (наказ МОН України від 17.03.2020 р. № 409); - Науковий погляд: економіка та управління (Наказ МОН України від 17 березня 2020 року № 409). п. 10. Член Журі міжнародного освітнього проекту Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви». (Наказ ректора ВНПЗ ДГУ № 91-02 від 6.10.2025 р. «Про підготовку та реалізацію міжнародного освітнього проекту «Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви» для здобувачів вищої освіти»). п. 11. Наукове консультування ПНВП «АРТ-СТУДІО», договір від 20.11.2019 р. п. 12. Загальна кількість публікацій автора у збірниках тез та матеріалів конференцій за п'ть років – 24, серед яких: 1. Джинджоян В.В., Шарутенко К.С. Сучасний стан розвитку інновацій у світі. Сучасні технології менеджменту : Матеріали Міжнародної. науково-практичної конференції (Луцьк, 23 листопада 2021). С. 194-195. 2. Джинджоян В.В., Шарутенко К.С. Інновації: причини виникнення та сучасне трактування. Проблеми та перспективи розвитку підприємництва: Матеріали XV Міжнародної науково-практичної конференції (Харків, 26 листопада 2021). С. 181-183. 3. Джинджоян В.В., Бережна К.О. Вирішення кризових проявів в сфері

							гостинності управлінськими важелями. Modern science: innovations and prospects: Materials of IV International Scientific and Practical Conference (Stockholm, Sweden, 10-12 January 2022). С. 788-792. 4. Джинджоян В.В., Бережна К.О. Досвід застосування моделей управління персоналом в сфері туризму та гостинності. Results of modern scientific research and developmen: Materials of XI International Scientific and Practical Conference (Madrid, Spain, January 16-18, 2022). С. 409-415. 5. Джинджоян В.В., Єфремова К.Г. Концепція «розумного туризму», як найперспективніший напрямок розвитку туристичної індустрії сьогодення. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. (Дніпро, 31 трав. 2024 р.). С. 9-11. 6. Джинджоян В.В., Шулежко М.С. Вплив UNESCO на розвиток туристичних дестинацій. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. Дніпро, 31 трав. 2024 р. С. 10 - 13. 7. Джинджоян В.В., Слюсар Д.А. Виставкова діяльність як форма маркетингової комунікації в бізнес-туризмі. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. Дніпро,

							31 трав. 2024 р. С. 125 – 127. п. 19. Член громадської організації «Українська асоціація економістів-міжнародників»;
411773	Груздєва 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	19	Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	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 01.04.2024-12.05.2024. 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). 5. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у ІІ Міжнародній науково-практичній конференції «Сучасні погляди на прикладну лінгвістику», яка відбулася 14 листопада 2024 року – 6 год. / 0,2 кредити. 6. ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», Сертифікат № 3/2292 про участь у IV Міжнародній науково-практичній інтернет-конференції «Сучасна наука та освіта: стан, проблеми, перспективи» 20 березня 2025 року та обговоренні наукових і практичних проблемних питань сучасної освіти та науки, готельно-ресторанного і туристичного бізнесу, науковому обґрунтуванні стратегій, трендів, перспективних напрямів для їх розвитку згідно з програмою конференції – 6 годин / 0,2 кредити. 7. Хортицька національна академія, Сертифікат № АЕ 22133718/05914-25 про участь у 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» 11-12 квітня 2025 р. (м. Запоріжжя, Україна) – 12 год. / 0,4

							кредити. 8. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у круглому столі «Мова. Історія. Культура» 22.05.2025. – 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 30 год. / 1 кредит (Протокол №10 від 26.06.2025) 9. ВНПЗ «ДГУ», Сертифікат про участь у ІІІ Міжнародній науково-практичній конференції «Сучасні погляди на прикладну лінгвістику», яка відбулася 18 листопада 2025 року – 6 год. / 0,2 кредити. 10. МОН України, Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти, Сертифікат ПК 38282994/9968-25, про участь у підвищенні кваліфікації педагогічних та науково-педагогічних працівників «Професійний розвиток педагога в умовах освітніх трансформацій» (16-18 грудня 2025 року). Тривалість – 30 год. / 1 кредит ЄКТС. 11. Deta UVIC, Certificate of participation of workshop 'Intro to Science Diplomacy', 21-22 November 2025. – 45 h. / 1.5 ECTS. 12. КЗВО «Хортицька навчально-реабілітаційна академія», СертифікатN№ АЕ 22133718/06087-25, назва «Стратегічні орієнтири освіти та реабілітації в умовах воєнного стану та повоєнного часу: проблеми, рішення, перспективи», яка відбулась 29 жовтня 2025 року. – 10 годин/0,3 кредити 13. ТОВ «Академія цифрового розвитку», Сертифікат № GEG-DT-00386 про участь у тренінгу «Gemini та NotebookLM: шлях від ідеї до втілення інноваційного

							контенту в освітньому процесі» (23 листопада 2025 р.). Тривалість – 10 год. / 0,3 кредиту Відповідність ліцензійним вимогам: П. 4, 12, 19, 20. п. 4. 1. Алєксєєв А.В. Інформаційні системи та технології: Практикум. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2024. 140 с. 2. Крашеніннікова Т., Алєксєєв А. Методичні рекомендації щодо написання реферативних робіт та створення до них презентацій / Укладачі: Тетяна Крашеніннікова, Артур Алєксєєв. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2025. 28 с. 3. Інформаційні системи та технології // Робоча програма навчальної дисципліни. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 11 с. 4. Інформаційне забезпечення готельно-ресторанного та туристичного бізнесу // Робоча програма навчальної дисципліни. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 10с. 5. Організація безпеки діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу // Робоча програма навчальної дисципліни. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 12 с. 6. Алєксєєв А.В., Панков О.О. Організація безпеки діяльності та охорони праці підприємств: словник-довідник. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2026. 208 с. п. 12. 1. Алєксєєв 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., Алєксєєв 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. Алєксєєв 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: ВНПЗ «ДГУ», 2024. 157 с. С.109-111. 4. Алєксєєв 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. 1024 с. С.974-975. 5. Алєксєєв 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. 6. Алєксєєв А.В. Вплив штучного інтелекту на розвиток психолінгвістичних моделей. Сучасна прикладна лінгвістика. Збірник наукових праць. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2024. Ч.ІІІ. 285 с. С.6-11. 7. Козін І.В., Алєксєєв А.В. Геометрія та метаевристики. Математичне та програмне забезпечення інтелектуальних систем (МПЗІС-2024): Тези доповідей XXII Міжнародної науково-практичної конференції, Дніпро, 20-22 листопада 2024 р. / Під загальною редакцією О.М. Кісельової. Дніпро: ДНУ, 2024. 316 с. С.161. 8. Зав'ялов Д. І., Алєксєєв А.В. Вплив інформаційної насиченості на перевантаження психіки. Освітні і культурно-мистецькі практики в контексті інтеграції України у міжнародний науково-інноваційний простір в умовах воєнного часу : збірник тез доповідей VI Міжнародної науково-практичної конференції студентів та молодих вчених (м. Запоріжжя, 10-11 квітня 2025 р.) / за заг. ред. В. В. Нечипоренко. Запоріжжя : Вид-во Хортицької національної академії, 2025. 1005 с. С. 399-401. 9. Алєксєєв А.В. Штучний інтелект у дослідженні історичних текстів. Матеріали круглого столу «Мова. Історія. Культура». Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2025. 180 с. С.95-100. 10. Алєксєєв Артур. Штучний інтелект у навчальному процесі: психологічний та педагогічний аспекти. Стратегічні орієнтири освіти та реабілітації в

							умовах воєнного стану та повоєнного часу: проблеми, рішення, перспективи (до 10-річчя комунального закладу вищої освіти «Хортицька національна навчально-реабілітаційна академія» Запорізької обласної ради) : збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції (м. Запоріжжя, 29 жовтня 2025 р.) / за заг. ред. В. В. Нечипоренко. Запоріжжя: Вид-во Хортицької національної академії, 2025. 1001 с. С.952-953. 11. Алєксєєв Артур. Розроблення та оцінювання систем автоматичного створення навчальних матеріалів з використанням LLM для вивчення іноземних мов. Сучасна прикладна лінгвістика. Збірник наукових праць. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2025. Ч. IV. С.6-13. п. 19 1. Член Громадської організації «Правова платформа» - «Суспільний вердикт» від 10 червня 2024 р. 2. Член Громадської організації «Університет лідерства та інновацій», сертифікат № АА 1433, дійсний до 25.02.2026. п. 20. 21 рік, з них: з 15.05.2017 провідний фахівець з організації наукової 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 І 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».

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

Програмні результати навчання ОП	**ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)**	**Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН**	**Методи навчання**	**Форми та методи оцінювання**
РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	☒	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному бізнесі	Методи навчання: традиційні (теоретичні) методи. Це - лекції з елементами діалогу (розкриття базових понять управління якістю, стандартів ISO, HACCP, TQM, сервісної якості), пояснювально-ілюстративний метод. Практико-орієнтовані методи: кейс-метод (розв'язання реальних ситуацій щодо контролю якості обслуговування, роботи з рекламаціями, оцінки рівня сервісу). Інтерактивні методи: дискусії та круглі столи. Інноваційні та цифрові методи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів і технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Організація інноваційної діяльності в готельно-	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу:	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання.

		ресторанному бізнесі	проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи практичного застосування цифрових інформаційних систем у процесі моделювання та аналізу управлінської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі jSolutions). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи. Методи аналізу та синтезу	Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, виконання завдань за допомогою програмного забезпечення, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Курортна справа	Методи навчання: лекційно-інформаційний, проблемно-аналітичний, інтерактивний (дискусії, кейс-метод), дослідницький (спостереження і систематизація фактів, самостійне вивчення проблеми в науковій літературі), демонстраційний, ситуаційне моделювання, екскурсійно-практичний, проєктний метод, самостійна робота з аналізу курортно-рекреаційних ресурсів та сучасних практик оздоровчого туризму. Методи аналізу та синтезу.	Основні методи оцінювання — це перевірка на плагіат, рецензування керівником та публічний захист, де оцінюється розуміння теми та аргументація
		Курортна справа	Методи навчання: лекційно-інформаційний, проблемно-аналітичний, інтерактивний (дискусії, кейс-метод), дослідницький (спостереження і систематизація фактів, самостійне вивчення проблеми в науковій літературі), демонстраційний, ситуаційне моделювання, екскурсійно-практичний, проєктний метод, самостійна робота з аналізу курортно-рекреаційних ресурсів та сучасних практик оздоровчого туризму. Методи аналізу та синтезу.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на семінарських та практичних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю в СУДН «Moodle»., підготовки рефератів і письмових доповідей, письмового модульного контролю Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу	Методи навчання: лекційно-пояснювальний, проблемно-пошуковий, інтерактивний (дискусії, кейс-аналіз, ділові	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання

			ігри), проєктний, ситуаційне моделювання, робота в малих групах, презентації студентських маркетингових проєктів, виконання вправ та практичних завдань з підготовки та проведення маркетингових досліджень, самостійна аналітична робота з використанням цифрових ресурсів і професійних маркетингових платформ, завдання для самостійної та індивідуальної роботи щодо методів маркетингових досліджень.	проводиться впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу	Методи навчання. Методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, виконання вправ та практичних робіт, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, рішення ситуаційних задач, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	Методи навчання: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи опанування практичних розрахунків економічних показників діяльності як вітчизняних так і іноземних підприємств ГРБ. Методи аналізу та синтезу. Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, рішення практичних задач, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Технології продукції ресторанного	Методи навчання: теоретичні методи – лекції	Поточне та підсумкове оцінювання результатів

		господарства	(пояснення основних концепцій, технологічних процесів, хімічних перетворень продуктів під час приготування, санітарних норм). Самостійна робота – конспектування, робота з підручниками, науковими статтями та інтернет-ресурсами, вивчення термінології, розробка плану страв. Семінарські заняття – обговорення складних питань, аналіз конкретних випадків (кейсів), презентації студентів. Практичні методи – лабораторні та практичні роботи (виконання технологічних операцій, приготування напівфабрикатів та страв, відпрацювання навичок роботи з обладнанням (плити, котли). Проблемно-орієнтоване навчання – аналіз конкретних ситуацій, розробка технологічних карт. Проектний метод – розробка концепції нової страви, створення презентацій з детальним описом технології та хімічних процесів, що відбуваються в продукті.	навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Організація ресторанного господарства	аналіз, синтез, узагальнення, класифікація	Основні методи оцінювання — це перевірка на плагіат, рецензування керівником та публічний захист, де оцінюється розуміння теми та аргументація
		Організація ресторанного господарства	Методи навчання: теоретичні методи (інформаційні). Це - лекції (пояснення фундаментальних понять, принципів управління, законодавства), бесіди, дискусії (обговорення складних питань, обмін думками). Методи аналізу та синтезу, а саме: аналіз переваг та недоліків різних підходів. Практичні (відтворювальні та творчі): – практичні та лабораторні заняття (відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок), планування меню, розрахунок посадкових місць); – кейс-метод (розбір реальних ситуацій з ресторанного бізнесу (вирішення конфліктів, оптимізація витрат); – ділові ігри (імітація роботи ресторану, прийняття рішень під тиском, тренування управлінських навичок); – рольові ігри (відпрацювання ролей (адміністратор, офіціант, бармен);	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок, планування меню, розрахунок посадкових місць), тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».

			– проблемно-пошукові методи (пошук рішень для конкретних проблем у роботі закладів); – комп'ютерне моделювання (використання спеціалізованого ПЗ для управління рестораном, обліку, наприклад Poster POS).	
		Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, виконання вправ, практичних робіт, рішення задач, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, рішення розрахункових задач, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку на ІІ курсі навчання та екзамену на ІІІ курсі навчання у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Метрологія, стандартизація та сертифікація	Методи навчання: методи, що базуються на поєднанні теоретичного базису технічного регулювання з практичним застосуванням у сфері гостинності та мають вигляд практико-орієнтованого підходу, де навчання зосереджується на вмінні використовувати методи контролю якості послуг та продукції безпосередньо в готелях і ресторанах. Методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекція-бесіда; інтерактивні лекції, практичні заняття з державними стандартами (ДСТУ) та міжнародними стандартами серії ISO 9000 для забезпечення високого рівня обслуговування з використання мультимедійних презентацій для демонстрації нормативних документів та прикладів сертифікатів відповідності.	Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання проводиться у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».
		Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	Методи навчання: проблемна лекція, лекція-дискусія, семінари, виконання вправ та практичних робіт, виконання в командах проблемно орієнтованого завдання, аналітичне завдання, завдання до	Під час викладання навчальної дисципліни застосовуються такі основні види оцінювання знань: Поточний контроль – систематично на різних навчальних заняттях впродовж семестру у формах: усного опитування;

			самостійної та індивідуальної роботи.	письмових контрольних експрес-робот; тестового контролю он-лайн, сервісу Mentimeter або в СУДН «Moodle». Підсумковий контроль – оцінювання у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку, а саме: співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання СУДН «Moodle»із застосуванням засобів відеозв'язку Zoom.
		Фінанси, грошовий обіг та кредит	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, виконання вправ та практичних робіт, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Економічна теорія	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія. Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, виконання вправ та практичних робіт, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей. Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів і технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Ознайомча практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищують рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок.	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: - перевірка виконання плану практики; - оцінка рівня професійних

			Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень (робота в лабораторіях університету). Практичні заняття: екскурсії в заклади готельного та ресторанного господарства. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	навичок; ставлення до роботи.
		Навчальна практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищуючи рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень. Практичні заняття: виконання завдань. Робота безпосередньо на підприємстві для набуття реального професійного досвіду. Тренінги: Навчання через практичні ситуації, спрямоване на розвиток конкретних компетенцій (стресостійкість, тайм-менеджмент). Метод кейсів (аналіз ситуацій): розбір реальних або змодельованих виробничих проблем. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: перевірка виконання плану практики; оцінка рівня професійних навичок; ставлення до роботи.
		Атестаційний екзамен	Методи: письмовий метод: тестування або розгорнуті письмові відповіді, що дозволяють об'єктивно оцінити рівень знань (СУДН «Moodle»). Практичний метод: Вирішення ситуаційних задач, кейсів, виконання практичних завдань для демонстрації фахових компетентностей.	Оцінювання базується на комплексі заходів, що включає: усне опитування (екзаменаційні білети), письмове тестування із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle»; захист практичних кейсів або комплексних завдань, які оцінюються за 100-бальною, національною («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») або шкалою ECTS.
		Підготовка кваліфікаційної роботи	Методи підготовки: теоретичні методи. Це - методи аналізу та синтезу, формулювання гіпотез. Емпіричні методи: спостереження, вимірювання, оцінка методів збору даних, розрахунки. Аналіз наукової літератури та документів. Експериментальні методи та моделювання: перевірка достовірності результатів, застосування моделювання або лабораторних	Оцінювання кваліфікаційної роботи здійснюється на основі критеріїв: оформлення та відповідність вимогам: перевірка дотримання стандартів (структура, зміст, нумерація); перевірка достовірності результатів, застосування моделювання або лабораторних експериментів для підтвердження гіпотези; наукова новизна та практична значущість:

			експериментів для підтвердження гіпотези. Математична обробка та аналіз даних: оцінка правильності статистичних розрахунків, Метод узагальнення: оцінка логічності висновків, сформульованих на основі проведеного аналізу.	оцінка самостійних розробок та користі отриманих результатів; якість захисту: аргументованість відповідей на запитання, вміння презентувати матеріал.
РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності	☒	Підготовка кваліфікаційної роботи	Методи підготовки: теоретичні методи. Це - методи аналізу та синтезу, формулювання гіпотез. Емпіричні методи: спостереження, вимірювання, оцінка методів збору даних, розрахунки. Аналіз наукової літератури та документів. Експериментальні методи та моделювання: перевірка достовірності результатів, застосування моделювання або лабораторних експериментів для підтвердження гіпотези. Математична обробка та аналіз даних: оцінка правильності статистичних розрахунків, Метод узагальнення: оцінка логічності висновків, сформульованих на основі проведеного аналізу.	Оцінювання кваліфікаційної роботи здійснюється на основі критеріїв: оформлення та відповідність вимогам: перевірка дотримання стандартів (структура, зміст, нумерація); перевірка достовірності результатів, застосування моделювання або лабораторних експериментів для підтвердження гіпотези; наукова новизна та практична значущість: оцінка самостійних розробок та користі отриманих результатів; якість захисту: аргументованість відповідей на запитання, вміння презентувати матеріал.
		Атестаційний екзамен	Методи: письмовий метод: тестування або розгорнуті письмові відповіді, що дозволяють об'єктивно оцінити рівень знань (СУДН «Moodle»). Практичний метод: Вирішення ситуаційних задач, кейсів, виконання практичних завдань для демонстрації фахових компетентностей.	Оцінювання базується на комплексі заходів, що включає: усне опитування (екзаменаційні білети), письмове тестування із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle»; захист практичних кейсів або комплексних завдань, які оцінюються за 100-бальною, національною («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») або шкалою ECTS.
		Переддипломна практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищуючи рівень професійної компетентності. Практичні заняття: виконання завдань. Тренінги: навчання через практичні ситуації, спрямоване на розвиток конкретних компетенцій (стресостійкість, тайм-менеджмент). Метод кейсів (аналіз ситуацій): розбір реальних або змодельованих виробничих проблем. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: перевірка виконання плану практики; оцінка рівня професійних навичок; ставлення до роботи.
		Навчальна практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищуючи рівень	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку

			професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень. Практичні заняття: виконання завдань. Робота безпосередньо на підприємстві для набуття реального професійного досвіду. Тренінги: Навчання через практичні ситуації, спрямоване на розвиток конкретних компетенцій (стресостійкість, тайм-менеджмент). Метод кейсів (аналіз ситуацій): розбір реальних або змодельованих виробничих проблем. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	керівника від підприємства та захисті результатів: перевірка виконання плану практики; оцінка рівня професійних навичок; ставлення до роботи.
		Ознайомча практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищують рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень (робота в лабораторіях університету). Практичні заняття: екскурсії в заклади готельного та ресторанного господарства. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: перевірка виконання плану практики; оцінка рівня професійних навичок; ставлення до роботи.
		Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному бізнесі	Методи навчання: традиційні (теоретичні) методи. Це - лекції з елементами діалогу (розкриття базових понять управління якістю, стандартів ISO, HACCP, TQM, сервісної якості), пояснювально-ілюстративний метод. Практико-орієнтовані методи: кейс-метод (розв'язання реальних ситуацій щодо контролю якості обслуговування, роботи з рекламаціями, оцінки рівня сервісу). Інтерактивні методи: дискусії та круглі столи. Інноваційні та цифрові методи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів і технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів

				відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Організація інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи практичного застосування цифрових інформаційних систем у процесі моделювання та аналізу управлінської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі jSolutions). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи. Методи аналізу та синтезу	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, виконання завдань за допомогою програмного забезпечення, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Курортна справа	Методи навчання: лекційно-інформаційний, проблемно-аналітичний, інтерактивний (дискусії, кейс-метод), дослідницький (спостереження і систематизація фактів, самостійне вивчення проблеми в науковій літературі), демонстраційний, ситуаційне моделювання, екскурсійно-практичний, проєктний метод, самостійна робота з аналізу курортно-рекреаційних ресурсів та сучасних практик оздоровчого туризму. Методи аналізу та синтезу.	Основні методи оцінювання — це перевірка на плагіат, рецензування керівником та публічний захист, де оцінюється розуміння теми та аргументація
		Курортна справа	Методи навчання: лекційно-інформаційний, проблемно-аналітичний, інтерактивний (дискусії, кейс-метод), дослідницький (спостереження і систематизація фактів, самостійне вивчення проблеми в науковій літературі), демонстраційний, ситуаційне моделювання, екскурсійно-практичний, проєктний метод, самостійна робота з аналізу курортно-рекреаційних ресурсів та сучасних практик оздоровчого туризму. Методи аналізу та синтезу.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на семінарських та практичних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю в СУДН «Moodle»., підготовки рефератів і письмових доповідей, письмового модульного контролю Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей

				СУДН «Moodle».
		Барна справа	Методи навчання: теоретичні методи (інформаційні). Це - лекції (пояснення фундаментальних понять, принципів управління, законодавства), бесіди, дискусії (обговорення складних питань, обмін думками, аналіз переваг та недоліків різних підходів). Практичні (відтворювальні та творчі): – практичні та лабораторні заняття (відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, обслуговування), планування меню, розрахунок посадкових місць); – кейс-метод (розбір реальних ситуацій з ресторанного бізнесу (вирішення конфліктів, оптимізація витрат); – ділові ігри (імітація роботи бару, прийняття рішень під тиском, тренування комунікаційних навичок); – рольові ігри (відпрацювання ролей (офіціант, бармен); – проблемно-пошукові методи (пошук рішень для конкретних проблем у роботі закладів); – комп'ютерне моделювання (використання спеціалізованого ПЗ для управління баром, обліку).	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок, планування меню, розрахунок посадкових місць), тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу	Методи навчання: лекційно-пояснювальний, проблемно-пошуковий, інтерактивний (дискусії, кейс-аналіз, ділові ігри), проєктний, ситуаційне моделювання, робота в малих групах, презентації студентських маркетингових проєктів, виконання вправ та практичних завдань з підготовки та проведення маркетингових досліджень, самостійна аналітична робота з використанням цифрових ресурсів і професійних маркетингових платформ, завдання для самостійної та індивідуальної роботи щодо методів маркетингових досліджень.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу	Методи навчання. Методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи,	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування,

			спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, виконання вправ та практичних робіт, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	тестового контролю, рішення ситуаційних задач, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Технології продукції ресторанного господарства	Методи навчання: теоретичні методи – лекції (пояснення основних концепцій, технологічних процесів, хімічних перетворень продуктів під час приготування, санітарних норм). Самостійна робота – конспектування, робота з підручниками, науковими статтями та інтернет-ресурсами, вивчення термінології, розробка плану страв. Семінарські заняття – обговорення складних питань, аналіз конкретних випадків (кейсів), презентації студентів. Практичні методи – лабораторні та практичні роботи (виконання технологічних операцій, приготування напівфабрикатів та страв, відпрацювання навичок роботи з обладнанням (плити, котли). Проблемно-орієнтоване навчання – аналіз конкретних ситуацій, розробка технологічних карт. Проектний метод – розробка концепції нової страви, створення презентацій з детальним описом технології та хімічних процесів, що відбуваються в продукті.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Устаткування закладів готельно-ресторанної справи	Методи навчання: Словесні методи: лекції-візуалізації (використання презентацій PowerPoint для пояснення понять, завдань та класифікації обладнання (теплового, холодильного, механічного, допоміжного). Наочні методи: демонстрації (показ реального устаткування, відеоматеріалів про його роботу, що допомагає краще зрозуміти функціональність та принцип дії). Практичні методи: практичні роботи (розрахункові завдання з проектування, підбору та розстановки обладнання); лабораторні роботи	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у

			(дослідження різних типів обладнання, їх характеристик, правил експлуатації та безпеки). Інтерактивні та інноваційні методи: проектна діяльність (розробка проектів оснащення певного типу закладів (кафе, ресторан, бар); ділові та рольові ігри (імітація роботи з обладнанням, прийняття управлінських рішень щодо його придбання, обслуговування).	формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	Методи навчання: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи опанування практичних розрахунків економічних показників діяльності як вітчизняних так і іноземних підприємств ГРБ. Методи аналізу та синтезу. Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, рішення практичних задач, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-ресторанному господарстві	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного викладу; міні-презентації викладача з використанням інтерактивних мультимедійних матеріалів; тематичні дискусії щодо особливостей нормативного регулювання обліку в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі. Практично-орієнтовані методи: розв'язання професійно-практичних задач і кейсів; ситуаційне моделювання; робота з первинною документацією та бухгалтерськими регістрами. Дослідницькі методи: аналіз фінансової звітності підприємств туристично-ресторанної галузі; виконання індивідуальних аналітичних завдань і міні-досліджень; підготовка рефератів і презентацій за темами професійного спрямування. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: опрацювання нормативних актів і міжнародних стандартів бухгалтерського обліку; підготовка звітів,	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».

			таблиць і аналітичних довідок; виконання тестових завдань у системі дистанційного навчання (Google Classroom, СУДН «Moodle» тощо).	
		Організація ресторанного господарства	аналіз, синтез, узагальнення, класифікація	Основні методи оцінювання — це перевірка на плагіат, рецензування керівником та публічний захист, де оцінюється розуміння теми та аргументація
		Організація ресторанного господарства	Методи навчання: теоретичні методи (інформаційні). Це - лекції (пояснення фундаментальних понять, принципів управління, законодавства), бесіди, дискусії (обговорення складних питань, обмін думками). Методи аналізу та синтезу, а саме: аналіз переваг та недоліків різних підходів. Практичні (відтворювальні та творчі): – практичні та лабораторні заняття (відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок), планування меню, розрахунок посадкових місць); – кейс-метод (розбір реальних ситуацій з ресторанного бізнесу (вирішення конфліктів, оптимізація витрат); – ділові ігри (імітація роботи ресторану, прийняття рішень під тиском, тренування управлінських навичок); – рольові ігри (відпрацювання ролей (адміністратор, офіціант, бармен); – проблемно-пошукові методи (пошук рішень для конкретних проблем у роботі закладів); – комп'ютерне моделювання (використання спеціалізованого ПЗ для управління рестораном, обліку, наприклад Poster POS).	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок, планування меню, розрахунок посадкових місць), тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства	Методи навчання: методи, спрямовані на формування у студентів комплексних знань щодо створення об'єктів гостинності — від розробки ідеї до технічного втілення з використанням компетентністного підходу, де акцент робиться на здатності студента приймати самостійні рішення у реальних виробничих ситуаціях, метою якого є засвоєння принципів раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань	Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для

			з інженерної графіки, дизайну інтер'єрів, маркетингу, економіки та інженерно-технологічних стандартів та напрацювання навичок використання їх на практиці: лекції - демонстрації, лекції — бесіди з вивченням нормативно-законодавчої бази (ДБН, ДСТУ); практичних заняттях по створення функціональних моделей готелів та ресторанів у просторі з використанням спеціалізованого програмного забезпечення - графічного пакету AUTOCAD та технологій ШІ для візуалізації своїх творчих проєктів, таке моделювання повинно відбуватися з урахуванням технологічних взаємозв'язків приміщень та витримуючи такі етапи, як розробка бізнес-ідеї по проекту моделі міні готелю, його функціональне зонування, розрахунок площ та підбір обладнання і проектування інтер'єрів відбувалося з урахуванням зручності для персоналу та клієнтів.	визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».
		Основи фізіології та гігієни харчування	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, лабораторна робота та практичні вправи, практичні роботи, аналітичні завдання, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю он-лайн, сервісу Mentimeter або в СУДН «Moodle», підготовки рефератів і практичних робіт. Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання СУДН «Moodle» або із застосуванням засобів відеозв'язку Zoom.
		Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, виконання вправ,	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, рішення розрахункових задач, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного

			практичних робіт, рішення задач, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку на ІІ курсі навчання та екзамену на ІІІ курсі навчання у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Організація готельного господарства	аналіз, синтез, узагальнення, класифікація	Основні методи оцінювання — це перевірка на плагіат, рецензування керівником та публічний захист, де оцінюється розуміння теми та аргументація
		Організація готельного господарства	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи аналізу та синтезу. Методи спрямовані на опанування практичних навичок роботи з автоматизованими системами ГРС (авторські комп'ютерні програми розрахунків готельних тарифів, бронювання та реєстрації, касового звіту). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Громадське будівництво, інженерне обладнання будівель в готельно-ресторанному господарстві	Методи навчання: методи, що базуються на поєднанні теоретичних знань про архітектурно-планувальні рішення та практичних навичок експлуатації складних інженерних систем з акцентом на використанні відновлюваних джерел енергії та систем «Розумний будинок» (Smart Building). Навчання спрямоване на те, щоб менеджер міг грамотно керувати ресурсами будівлі, забезпечувати комфорт клієнтів та безпеку персоналу. Для ефективного засвоєння технічного матеріалу гуманітарно-орієнтованими студентами використовуються: інтерактивні лекції з використання схем, таблиць та мультимедійних презентацій для візуалізації прихованих інженерних мереж; виїзні заняття для ознайомлення з роботою	Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».

			технічних служб діючих готелів (котельні, системи очищення води, пункти управління); сучасний інноваційний підхід, який передбачає швидкий перехід від ручного креслення до систем автоматизованого проектування (наприкладі, графічної системи AutoCAD) для створення 3D-моделей міні готелей та ознайомлення з принципами BIM-моделювання (Building Information Modeling) для ефективного управління життєвим циклом будівлі.	
		Метрологія, стандартизація та сертифікація	Методи навчання: методи, що базуються на поєднанні теоретичного базису технічного регулювання з практичним застосуванням у сфері гостинності та мають вигляд практико-орієнтованого підходу, де навчання зосереджується на вмінні використовувати методи контролю якості послуг та продукції безпосередньо в готелях і ресторанах. Методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекція-бесіда; інтерактивні лекції, практичні заняття з державними стандартами (ДСТУ) та міжнародними стандартами серії ISO 9000 для забезпечення високого рівня обслуговування з використання мультимедійних презентацій для демонстрації нормативних документів та прикладів сертифікатів відповідності.	Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання проводиться у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».
		Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	Методи навчання: проблемна лекція, лекція-дискусія, семінари, виконання вправ та практичних робіт, виконання в командах проблемно орієнтованого завдання, аналітичне завдання, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Під час викладання навчальної дисципліни застосовуються такі основні види оцінювання знань: Поточний контроль – систематично на різних навчальних заняттях впродовж семестру у формах: усного опитування; письмових контрольних експрес-робот; тестового контролю он-лайн, сервісу Mentimeter або в СУДН «Moodle». Підсумковий контроль – оцінювання у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку, а саме: співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання СУДН «Moodle»із застосуванням засобів відеозв'язку Zoom.
		Інформаційне забезпечення готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами прикладного та міждисциплінарного	Поточний контроль здійснюється під час: - аудиторної роботи за допомогою тестування, перевірки виконання

			викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних матеріалів (галузеві інформаційні системи, програмні продукти для управління готельно-ресторанними та туристичними підприємствами, інформаційні потоки); пояснення принципів організації інформаційного забезпечення бізнес-процесів у сфері гостинності й туризму. Практично-орієнтовані методи: робота з галузевими інформаційними системами та програмним забезпеченням; аналіз і моделювання бізнес-процесів з використанням інформаційних технологій; розбір кейсів інформаційного супроводу управлінських рішень; виконання практичних завдань з формування та аналізу інформаційних ресурсів. Дослідницькі методи: аналіз цифрових рішень у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі; підготовка аналітичних доповідей і презентацій; виконання індивідуальних дослідницьких завдань з оптимізації інформаційного забезпечення підприємств. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: самостійне опрацювання галузевих інформаційних ресурсів і документації; виконання практичних і аналітичних завдань; підготовка рефератів і проєктних робіт; виконання тестових завдань у системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle»).	практичних завдань; - самостійної та індивідуальної роботи створення презентацій, складання тестових завдань тощо. Підсумковий контроль - залік.
		Інженерна графіка	Методи навчання: методи спрямовані на первинне засвоєння матеріалу та мають прикладний характер і зосереджені на підготовці фахівців до проектування та експлуатації об'єктів сфери гостинності. Це - лекція-демонстрація, проєктне практичне навчання, цифрові презентації з покроковою анімацією побудови графічних об'єктів та інтерактивні лабораторні практикуми. Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: інтерактивні методи з акцентом на інтеграцію з САПР. Сучасна методика передбачає швидкий перехід від ручного креслення до систем автоматизованого проектування (наприкладі, графічної програми	Оцінювання результатів навчання: Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».

			AutoCAD) для створення двовимірних об'єктів, в якій поєднуються класичні принципи (креслення, проекції) з сучасними вимогами розробки планів закладів, щоб студенти мали можливість самостійно використовувати функціональні простори графічної системи для своїх творчих проектів міні готелів.	
		Товарознавство	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Під час викладання навчальної дисципліни «Товарознавство» застосовуються такі основні види оцінювання знань: Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Фінанси, грошовий обіг та кредит	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, виконання вправ та практичних робіт, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Економічна теорія	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія. Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю,

			практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, виконання вправ та практичних робіт, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	підготовки рефератів і письмових доповідей. Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів і технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Вища математика	Методи навчання: лекція, презентація, виконання в командах проблемно орієнтованого завдання. Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: аналітичне завдання, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Харчова хімія	Методи навчання: проблемна лекція, лекція-дискусія, семінари, виконання вправ та практичних робіт, виконання в командах проблемно орієнтованого завдання, аналітичне завдання, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю он-лайн, сервісу Mentimeter або в СУДН «Moodle», підготовки рефератів, виконання практичних робіт і письмових доповідей, модульного контролю. Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання у СУДН «Moodle» або Mentimeter із застосуванням засобів відеозв'язку Zoom.
		Правознавство	Методи навчання: пояснення, бесіда, дискусія, демонстрація.	Поточний контроль здійснюється під час: - аудиторної роботи за

				допомогою опитування (в т.ч. участь у дискусії), тестування, виконання письмових завдань; - самостійної та індивідуальної роботи (ведення конспекту або схематичне подання матеріалу), написання есе, складання тестових завдань тощо. Підсумковий контроль - екзамен.
		Українська мова професійного спрямування	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного та функціонально-стилістичного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних презентацій (норми сучасної української літературної мови, професійна термінологія, жанри ділового й професійного мовлення); керовані дискусії з питань культури професійного спілкування. Практично-орієнтовані методи: аналіз і складання професійних текстів (ділові документи, службове листування, звіти, пояснювальні записки); виконання вправ з удосконалення усного й писемного професійного мовлення; рольові ігри та моделювання ситуацій професійної комунікації. Дослідницькі методи: аналіз фахових текстів і термінологічних систем; підготовка аналітичних доповідей і презентацій з проблем професійного мовлення; виконання індивідуальних дослідницьких завдань з культури української мови у професійній діяльності. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: самостійне опрацювання нормативних і довідкових джерел; підготовка письмових професійних робіт; виконання тестових і аналітичних завдань; робота в системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	Поточний контроль проводиться у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Підсумковий контроль – залік.
		Історія української культури	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу. Це - лекції з елементами історико-культурного, проблемного та діалогічного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних презентацій (хронологічні таблиці, карти культурних регіонів України, візуальні матеріали з історії мистецтва); керовані дискусії з питань розвитку української культури,	Поточний контроль проводиться у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Підсумковий контроль – іспит.

			мистецтва та духовних традицій. Практично-орієнтовані методи: аналіз пам'яток української культури та мистецтва; інтерпретація художніх творів різних історичних періодів; порівняльний аналіз культурних стилів і традицій; обговорення впливу української культурної спадщини на сучасні культурні процеси. Дослідницькі методи: аналіз історико-культурних джерел; підготовка аналітичних доповідей і презентацій з історії української культури; виконання індивідуальних дослідницьких завдань з вивчення культурних епох і регіональних особливостей. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: опрацювання навчальної та наукової літератури; самостійний аналіз мистецьких і культурних матеріалів; підготовка есе, рефератів і рефлексивних письмових робіт; виконання тестових завдань у системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	
		Іноземна мова професійного спрямування	Методи навчання: у процесі вивчення дисципліни застосовуються комунікативні та практико-орієнтовані методи навчання, спрямовані на формування іншомовної професійної компетентності здобувачів освіти у сфері готельно-ресторанної справи, а саме: Практичні заняття з англійської мови професійного спрямування; Комунікативні методи навчання (діалоги, полілоги, обговорення професійних тем); Рольові ігри та моделювання професійних ситуацій (обслуговування гостей, прийом та розміщення, робота з рекламаціями, ресторанний сервіс); Ситуативні вправи та кейс-завдання, орієнтовані на реальні умови діяльності підприємств індустрії гостинності; Робота з автентичними текстами та відеоматеріалами (меню, бронювання, службові інструкції, відео з готельно-ресторанної практики); Парна та групова робота з метою розвитку навичок усного професійного мовлення; Самостійна робота здобувачів освіти, спрямована на вдосконалення лексико-	Поточний контроль може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Підсумковий контроль – залік, іспит.

			граматичних навичок та професійної термінології; Використання інформаційно-комунікаційних технологій (онлайн-платформи, інтерактивні завдання, мультимедійні ресурси). Зазначені методи забезпечують розвиток комунікативних навичок, необхідних для ефективної професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу.	
		Безпека життєдіяльності	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного та міждисциплінарного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних презентацій (класифікації небезпек, моделі ризиків, схеми захисту населення); пояснення основ безпечної поведінки людини в побуті, професійній діяльності та надзвичайних ситуаціях. Практично-орієнтовані методи: аналіз типових небезпечних ситуацій; розбір кейсів надзвичайних подій; відпрацювання алгоритмів дій у разі надзвичайних ситуацій; ситуаційне моделювання з урахуванням чинників ризику та безпеки життєдіяльності. Дослідницькі методи: аналіз нормативно-правових актів і статистичних даних; підготовка аналітичних доповідей і презентацій з проблем безпеки життєдіяльності; виконання індивідуальних дослідницьких завдань із оцінювання ризиків. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: самостійне опрацювання навчально-методичних і нормативних матеріалів; підготовка рефератів і аналітичних робіт; виконання тестових і тренувальних завдань у системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	Поточний контроль здійснюється під час: - аудиторної роботи за допомогою опитування (в т.ч. участь у дискусії), тестування, виконання письмових завдань; - самостійної та індивідуальної роботи (ведення конспекту або схематичне подання матеріалу), складання тестових завдань тощо. Підсумковий контроль - залік.
		Філософія	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного та діалогічного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних презентацій (філософські схеми, концептуальні карти, фрагменти текстів класичних і сучасних філософів); керовані дискусії з ключових філософських проблем	Поточний контроль здійснюється під час: - аудиторної роботи за допомогою опитування (в т.ч. участь у дискусії), тестування, виконання письмових завдань; - самостійної та індивідуальної роботи (ведення конспекту або схематичне подання матеріалу), написання есе, складання тестових завдань тощо. Підсумковий контроль - іспит.

			людини, цінностей, культури та професійної відповідальності у сфері гостинності. Практично-орієнтовані методи: аналіз філософських ситуацій і моральних дилем, пов'язаних із професійною діяльністю у готельному бізнесі; розбір кейсів з етики сервісу, ситуаційне моделювання типових і конфліктних ситуацій у сфері гостинності з філософсько-етичним обговоренням. Дослідницькі методи: інтерпретація та аналіз фрагментів філософських текстів; підготовка індивідуальних аналітичних завдань із проблем сенсу діяльності, цінностей праці та культури сервісу; написання рефератів і створення презентацій з філософських тем, адаптованих до професійної підготовки майбутніх фахівців готельної справи. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: опрацювання філософських першоджерел і сучасних науково-популярних текстів; підготовка есе, рефератів та рефлексивних письмових робіт; виконання тестових і аналітичних завдань у системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	
РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.	☒	Економічна теорія	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія. Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, виконання вправ та практичних робіт, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей. Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів і технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Інформаційне забезпечення готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами прикладного та міждисциплінарного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних матеріалів (галузеві інформаційні системи, програмні продукти для управління	Поточний контроль здійснюється під час: - аудиторної роботи за допомогою тестування, перевірки виконання практичних завдань; - самостійної та індивідуальної роботи створення презентацій, складання тестових завдань тощо.

			готельно-ресторанними та туристичними підприємствами, інформаційні потоки); пояснення принципів організації інформаційного забезпечення бізнес-процесів у сфері гостинності й туризму. Практично-орієнтовані методи: робота з галузевими інформаційними системами та програмним забезпеченням; аналіз і моделювання бізнес-процесів з використанням інформаційних технологій; розбір кейсів інформаційного супроводу управлінських рішень; виконання практичних завдань з формування та аналізу інформаційних ресурсів. Дослідницькі методи: аналіз цифрових рішень у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі; підготовка аналітичних доповідей і презентацій; виконання індивідуальних дослідницьких завдань з оптимізації інформаційного забезпечення підприємств. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: самостійне опрацювання галузевих інформаційних ресурсів і документації; виконання практичних і аналітичних завдань; підготовка рефератів і проєктних робіт; виконання тестових завдань у системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	Підсумковий контроль - залік.
		Метрологія, стандартизація та сертифікація	Методи навчання: методи, що базуються на поєднанні теоретичного базису технічного регулювання з практичним застосуванням у сфері гостинності та мають вигляд практико-орієнтованого підходу, де навчання зосереджується на вмінні використовувати методи контролю якості послуг та продукції безпосередньо в готелях і ресторанах. Методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекція-бесіда; інтерактивні лекції, практичні заняття з державними стандартами (ДСТУ) та міжнародними стандартами серії ISO 9000 для забезпечення високого рівня обслуговування з використання мультимедійних презентацій для демонстрації нормативних документів та прикладів сертифікатів відповідності.	Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання проводиться у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».
		Організація ресторанного господарства	Методи навчання: теоретичні методи (інформаційні). Це - лекції (пояснення	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання

			фундаментальних понять, принципів управління, законодавства), бесіди, дискусії (обговорення складних питань, обмін думками). Методи аналізу та синтезу, а саме: аналіз переваг та недоліків різних підходів. Практичні (відтворювальні та творчі): – практичні та лабораторні заняття (відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок), планування меню, розрахунок посадкових місць); – кейс-метод (розбір реальних ситуацій з ресторанного бізнесу (вирішення конфліктів, оптимізація витрат); – ділові ігри (імітація роботи ресторану, прийняття рішень під тиском, тренування управлінських навичок); – рольові ігри (відпрацювання ролей (адміністратор, офіціант, бармен); – проблемно-пошукові методи (пошук рішень для конкретних проблем у роботі закладів); – комп'ютерне моделювання (використання спеціалізованого ПЗ для управління рестораном, обліку, наприклад Poster POS).	проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок, планування меню, розрахунок посадкових місць), тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Організація ресторанного господарства	аналіз, синтез, узагальнення, класифікація	Основні методи оцінювання — це перевірка на плагіат, рецензування керівником та публічний захист, де оцінюється розуміння теми та аргументація
		Організація інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи практичного застосування цифрових інформаційних систем у процесі моделювання та аналізу управлінської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі jSolutions). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи. Методи аналізу та синтезу	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, виконання завдань за допомогою програмного забезпечення, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Курортна справа	Методи навчання: лекційно-	Поточне та підсумкове

			інформаційний, проблемно-аналітичний, інтерактивний (дискусії, кейс-метод), дослідницький (спостереження і систематизація фактів, самостійне вивчення проблеми в науковій літературі), демонстраційний, ситуаційне моделювання, екскурсійно-практичний, проєктний метод, самостійна робота з аналізу курортно-рекреаційних ресурсів та сучасних практик оздоровчого туризму. Методи аналізу та синтезу.	оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на семінарських та практичних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю в СУДН «Moodle»., підготовки рефератів і письмових доповідей, письмового модульного контролю Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Курортна справа	Методи навчання: лекційно-інформаційний, проблемно-аналітичний, інтерактивний (дискусії, кейс-метод), дослідницький (спостереження і систематизація фактів, самостійне вивчення проблеми в науковій літературі), демонстраційний, ситуаційне моделювання, екскурсійно-практичний, проєктний метод, самостійна робота з аналізу курортно-рекреаційних ресурсів та сучасних практик оздоровчого туризму. Методи аналізу та синтезу.	Основні методи оцінювання — це перевірка на плагіат, рецензування керівником та публічний захист, де оцінюється розуміння теми та аргументація
		Правознавство	Методи навчання: пояснення, бесіда, дискусія, демонстрація.	Поточний контроль здійснюється під час: - аудиторної роботи за допомогою опитування (в т.ч. участь у дискусії), тестування, виконання письмових завдань; - самостійної та індивідуальної роботи (ведення конспекту або схематичне подання матеріалу), написання есе, складання тестових завдань тощо. Підсумковий контроль - екзамен.
		Навчальна практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищуючи рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: перевірка виконання плану практики; оцінка рівня професійних навичок; ставлення до роботи.

			підтвердження теоретичних положень. Практичні заняття: виконання завдань. Робота безпосередньо на підприємстві для набуття реального професійного досвіду. Тренінги: Навчання через практичні ситуації, спрямоване на розвиток конкретних компетенцій (стресостійікість, тайм-менеджмент). Метод кейсів (аналіз ситуацій): розбір реальних або змодельованих виробничих проблем. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	
		Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу	Методи навчання: лекційно-пояснювальний, проблемно-пошуковий, інтерактивний (дискусії, кейс-аналіз, ділові ігри), проєктний, ситуаційне моделювання, робота в малих групах, презентації студентських маркетингових проєктів, виконання вправ та практичних завдань з підготовки та проведення маркетингових досліджень, самостійна аналітична робота з використанням цифрових ресурсів і професійних маркетингових платформ, завдання для самостійної та індивідуальної роботи щодо методів маркетингових досліджень.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Українська мова професійного спрямування	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного та функціонально-стилістичного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних презентацій (норми сучасної української літературної мови, професійна термінологія, жанри ділового й професійного мовлення); керовані дискусії з питань культури професійного спілкування. Практично-орієнтовані методи: аналіз і складання професійних текстів (ділові документи, службове листування, звіти, пояснювальні записки); виконання вправ з удосконалення усного й писемного професійного мовлення; рольові ігри та моделювання ситуацій професійної комунікації. Дослідницькі методи: аналіз фахових текстів і термінологічних систем; підготовка аналітичних доповідей і презентацій з	Поточний контроль проводиться у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Підсумковий контроль – залік.

			проблем професійного мовлення; виконання індивідуальних дослідницьких завдань з культури української мови у професійній діяльності. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: самостійне опрацювання нормативних і довідкових джерел; підготовка письмових професійних робіт; виконання тестових і аналітичних завдань; робота в системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	
		Іноземна мова професійного спрямування	Методи навчання: у процесі вивчення дисципліни застосовуються комунікативні та практико-орієнтовані методи навчання, спрямовані на формування іншомовної професійної компетентності здобувачів освіти у сфері готельно-ресторанної справи, а саме: Практичні заняття з англійської мови професійного спрямування; Комунікативні методи навчання (діалоги, полілоги, обговорення професійних тем); Рольові ігри та моделювання професійних ситуацій (обслуговування гостей, прийом та розміщення, робота з рекламаціями, ресторанний сервіс); Ситуативні вправи та кейс-завдання, орієнтовані на реальні умови діяльності підприємств індустрії гостинності; Робота з автентичними текстами та відеоматеріалами (меню, бронювання, службові інструкції, відео з готельно-ресторанної практики); Парна та групова робота з метою розвитку навичок усного професійного мовлення; Самостійна робота здобувачів освіти, спрямована на вдосконалення лексико-граматичних навичок та професійної термінології; Використання інформаційно-комунікаційних технологій (онлайн-платформи, інтерактивні завдання, мультимедійні ресурси). Зазначені методи забезпечують розвиток комунікативних навичок, необхідних для ефективної професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу.	Поточний контроль може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Підсумковий контроль – залік, іспит.
		Філософія	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу:	Поточний контроль здійснюється під час: - аудиторної роботи за

			спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного та діалогічного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних презентацій (філософські схеми, концептуальні карти, фрагменти текстів класичних і сучасних філософів); керовані дискусії з ключових філософських проблем людини, цінностей, культури та професійної відповідальності у сфері гостинності. Практично-орієнтовані методи: аналіз філософських ситуацій і моральних дилем, пов'язаних із професійною діяльністю у готельному бізнесі; розбір кейсів з етики сервісу, ситуаційне моделювання типових і конфліктних ситуацій у сфері гостинності з філософсько-етичним обговоренням. Дослідницькі методи: інтерпретація та аналіз фрагментів філософських текстів; підготовка індивідуальних аналітичних завдань із проблем сенсу діяльності, цінностей праці та культури сервісу; написання рефератів і створення презентацій з філософських тем, адаптованих до професійної підготовки майбутніх фахівців готельної справи. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: опрацювання філософських першоджерел і сучасних науково-популярних текстів; підготовка есе, рефератів та рефлексивних письмових робіт; виконання тестових і аналітичних завдань у системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	допомогою опитування (в т.ч. участь у дискусії), тестування, виконання письмових завдань; - самостійної та індивідуальної роботи (ведення конспекту або схематичне подання матеріалу), написання есе, складання тестових завдань тощо. Підсумковий контроль - іспит.
		Атестаційний екзамен	Методи: письмовий метод: тестування або розгорнуті письмові відповіді, що дозволяють об'єктивно оцінити рівень знань (СУДН «Moodle»). Практичний метод: Вирішення ситуаційних задач, кейсів, виконання практичних завдань для демонстрації фахових компетентностей.	Оцінювання базується на комплексі заходів, що включає: усне опитування (екзаменаційні білети), письмове тестування із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle»; захист практичних кейсів або комплексних завдань, які оцінюються за 100-бальною, національною («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») або шкалою ECTS.
		Історія української культури	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу. Це - лекції з елементами історико-культурного, проблемного та діалогічного викладу; міні-лекції з використанням	Поточний контроль проводиться у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Підсумковий контроль –

			мультимедійних презентацій (хронологічні таблиці, карти культурних регіонів України, візуальні матеріали з історії мистецтва); керовані дискусії з питань розвитку української культури, мистецтва та духовних традицій. Практично-орієнтовані методи: аналіз пам'яток української культури та мистецтва; інтерпретація художніх творів різних історичних періодів; порівняльний аналіз культурних стилів і традицій; обговорення впливу української культурної спадщини на сучасні культурні процеси. Дослідницькі методи: аналіз історико-культурних джерел; підготовка аналітичних доповідей і презентацій з історії української культури; виконання індивідуальних дослідницьких завдань з вивчення культурних епох і регіональних особливостей. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: опрацювання навчальної та наукової літератури; самостійний аналіз мистецьких і культурних матеріалів; підготовка есе, рефератів і рефлексивних письмових робіт; виконання тестових завдань у системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	іспит.
РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу	☒	Безпека життєдіяльності	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного та міждисциплінарного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних презентацій (класифікації небезпек, моделі ризиків, схеми захисту населення); пояснення основ безпечної поведінки людини в побуті, професійній діяльності та надзвичайних ситуаціях. Практично-орієнтовані методи: аналіз типових небезпечних ситуацій; розбір кейсів надзвичайних подій; відпрацювання алгоритмів дій у разі надзвичайних ситуацій; ситуаційне моделювання з урахуванням чинників ризику та безпеки життєдіяльності. Дослідницькі методи: аналіз нормативно-правових актів і статистичних даних; підготовка аналітичних доповідей і презентацій з проблем безпеки життєдіяльності; виконання індивідуальних дослідницьких завдань із оцінювання ризиків.	Поточний контроль здійснюється під час: - аудиторної роботи за допомогою опитування (в т.ч. участь у дискусії), тестування, виконання письмових завдань; - самостійної та індивідуальної роботи (ведення конспекту або схематичне подання матеріалу), складання тестових завдань тощо. Підсумковий контроль - залік.

			Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: самостійне опрацювання навчально-методичних і нормативних матеріалів; підготовка рефератів і аналітичних робіт; виконання тестових і тренувальних завдань у системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	
		Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	Методи навчання: проблемна лекція, лекція-дискусія, семінари, виконання вправ та практичних робіт, виконання в командах проблемно орієнтованого завдання, аналітичне завдання, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Під час викладання навчальної дисципліни застосовуються такі основні види оцінювання знань: Поточний контроль – систематично на різних навчальних заняттях впродовж семестру у формах: усного опитування; письмових контрольних експрес-робот; тестового контролю он-лайн, сервісу Mentimeter або в СУДН «Moodle». Підсумковий контроль – оцінювання у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку, а саме: співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання СУДН «Moodle»із застосуванням засобів відеозв'язку Zoom.
		Українська мова професійного спрямування	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного та функціонально-стилістичного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних презентацій (норми сучасної української літературної мови, професійна термінологія, жанри ділового й професійного мовлення); керовані дискусії з питань культури професійного спілкування. Практично-орієнтовані методи: аналіз і складання професійних текстів (ділові документи, службове листування, звіти, пояснювальні записки); виконання вправ з удосконалення усного й писемного професійного мовлення; рольові ігри та моделювання ситуацій професійної комунікації. Дослідницькі методи: аналіз фахових текстів і термінологічних систем; підготовка аналітичних доповідей і презентацій з проблем професійного мовлення; виконання індивідуальних дослідницьких завдань з культури української мови у професійній діяльності. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: самостійне опрацювання	Поточний контроль проводиться у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Підсумковий контроль – залік.

			нормативних і довідкових джерел; підготовка письмових професійних робіт; виконання тестових і аналітичних завдань; робота в системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	
		Атестаційний екзамен	Методи: письмовий метод: тестування або розгорнуті письмові відповіді, що дозволяють об'єктивно оцінити рівень знань (СУДН «Moodle»). Практичний метод: Вирішення ситуаційних задач, кейсів, виконання практичних завдань для демонстрації фахових компетентностей.	Оцінювання базується на комплексі заходів, що включає: усне опитування (екзаменаційні білети), письмове тестування із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle»; захист практичних кейсів або комплексних завдань, які оцінюються за 100-бальною, національною («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») або шкалою ECTS.
		Підготовка кваліфікаційної роботи	Методи підготовки: теоретичні методи. Це - методи аналізу та синтезу, формулювання гіпотез. Емпіричні методи: спостереження, вимірювання, оцінка методів збору даних, розрахунки. Аналіз наукової літератури та документів. Експериментальні методи та моделювання: перевірка достовірності результатів, застосування моделювання або лабораторних експериментів для підтвердження гіпотези. Математична обробка та аналіз даних: оцінка правильності статистичних розрахунків, Метод узагальнення: оцінка логічності висновків, сформульованих на основі проведеного аналізу.	Оцінювання кваліфікаційної роботи здійснюється на основі критеріїв: оформлення та відповідність вимогам: перевірка дотримання стандартів (структура, зміст, нумерація); перевірка достовірності результатів, застосування моделювання або лабораторних експериментів для підтвердження гіпотези; наукова новизна та практична значущість: оцінка самостійних розробок та користі отриманих результатів; якість захисту: аргументованість відповідей на запитання, вміння презентувати матеріал.
		Навчальна практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищуючи рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень. Практичні заняття: виконання завдань. Робота безпосередньо на підприємстві для набуття реального професійного досвіду. Тренінги: Навчання через практичні ситуації, спрямоване на розвиток конкретних компетенцій (стресостійкість, тайм-менеджмент). Метод кейсів (аналіз ситуацій): розбір реальних	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: перевірка виконання плану практики; оцінка рівня професійних навичок; ставлення до роботи.

			або змодельованих виробничих проблем. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	
		Організація інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи практичного застосування цифрових інформаційних систем у процесі моделювання та аналізу управлінської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі jSolutions). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи. Методи аналізу та синтезу	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, виконання завдань за допомогою програмного забезпечення, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Курортна справа	Методи навчання: лекційно-інформаційний, проблемно-аналітичний, інтерактивний (дискусії, кейс-метод), дослідницький (спостереження і систематизація фактів, самостійне вивчення проблеми в науковій літературі), демонстраційний, ситуаційне моделювання, екскурсійно-практичний, проєктний метод, самостійна робота з аналізу курортно-рекреаційних ресурсів та сучасних практик оздоровчого туризму. Методи аналізу та синтезу.	Основні методи оцінювання — це перевірка на плагіат, рецензування керівником та публічний захист, де оцінюється розуміння теми та аргументація
		Курортна справа	Методи навчання: лекційно-інформаційний, проблемно-аналітичний, інтерактивний (дискусії, кейс-метод), дослідницький (спостереження і систематизація фактів, самостійне вивчення проблеми в науковій літературі), демонстраційний, ситуаційне моделювання, екскурсійно-практичний, проєктний метод, самостійна робота з аналізу курортно-рекреаційних ресурсів та сучасних практик оздоровчого туризму. Методи аналізу та синтезу.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на семінарських та практичних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю в СУДН «Moodle»., підготовки рефератів і письмових доповідей, письмового модульного контролю Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій

				дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Барна справа	Методи навчання: теоретичні методи (інформаційні). Це - лекції (пояснення фундаментальних понять, принципів управління, законодавства), бесіди, дискусії (обговорення складних питань, обмін думками, аналіз переваг та недоліків різних підходів). Практичні (відтворювальні та творчі): – практичні та лабораторні заняття (відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, обслуговування), планування меню, розрахунок посадкових місць); – кейс-метод (розбір реальних ситуацій з ресторанного бізнесу (вирішення конфліктів, оптимізація витрат); – ділові ігри (імітація роботи бару, прийняття рішень під тиском, тренування комунікаційних навичок); – рольові ігри (відпрацювання ролей (офіціант, бармен); – проблемно-пошукові методи (пошук рішень для конкретних проблем у роботі закладів); – комп'ютерне моделювання (використання спеціалізованого ПЗ для управління баром, обліку).	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок, планування меню, розрахунок посадкових місць), тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу	Методи навчання: лекційно-пояснювальний, проблемно-пошуковий, інтерактивний (дискусії, кейс-аналіз, ділові ігри), проєктний, ситуаційне моделювання, робота в малих групах, презентації студентських маркетингових проєктів, виконання вправ та практичних завдань з підготовки та проведення маркетингових досліджень, самостійна аналітична робота з використанням цифрових ресурсів і професійних маркетингових платформ, завдання для самостійної та індивідуальної роботи щодо методів маркетингових досліджень.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-ресторанному господарстві	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного викладу; міні-презентації	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично

			викладача з використанням інтерактивних мультимедійних матеріалів; тематичні дискусії щодо особливостей нормативного регулювання обліку в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі. Практично-орієнтовані методи: розв'язання професійно-практичних задач і кейсів; ситуаційне моделювання; робота з первинною документацією та бухгалтерськими регістрами. Дослідницькі методи: аналіз фінансової звітності підприємств туристично-ресторанної галузі; виконання індивідуальних аналітичних завдань і міні-досліджень; підготовка рефератів і презентацій за темами професійного спрямування. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: опрацювання нормативних актів і міжнародних стандартів бухгалтерського обліку; підготовка звітів, таблиць і аналітичних довідок; виконання тестових завдань у системі дистанційного навчання (Google Classroom, СУДН «Moodle» тощо).	на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства	Методи навчання: методи, спрямовані на формування у студентів комплексних знань щодо створення об'єктів гостинності — від розробки ідеї до технічного втілення з використанням компетентністного підходу, де акцент робиться на здатності студента приймати самостійні рішення у реальних виробничих ситуаціях, метою якого є засвоєння принципів раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань з інженерної графіки, дизайну інтер'єрів, маркетингу, економіки та інженерно-технологічних стандартів та напрацювання навичок використання їх на практиці: лекції - демонстрації, лекції — бесіди з вивченням нормативно-законодавчої бази (ДБН, ДСТУ); практичних заняттях по створення функціональних моделей готелів та ресторанів у просторі з використанням спеціалізованого програмного забезпечення - графічного пакету AUTOCAD та технологій ШІ для візуалізації своїх творчих проєктів, таке моделювання повинно	Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».

			відбуватися з урахуванням технологічних взаємозв'язків приміщень та витримуючи такі етапи, як розробка бізнес-ідеї по проекту моделі міні готелю, його функціональне зонування, розрахунок площ та підбір обладнання і проектування інтер'єрів відбувалося з урахуванням зручності для персоналу та клієнтів.	
		Організація готельного господарства	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи аналізу та синтезу. Методи спрямовані на опанування практичних навичок роботи з автоматизованими системами ГРС (авторські комп'ютерні програми розрахунків готельних тарифів, бронювання та реєстрації, касового звіту). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Основні методи оцінювання — це перевірка на плагіат, рецензування керівником та публічний захист, де оцінюється розуміння теми та аргументація
		Організація готельного господарства	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи аналізу та синтезу. Методи спрямовані на опанування практичних навичок роботи з автоматизованими системами ГРС (авторські комп'ютерні програми розрахунків готельних тарифів, бронювання та реєстрації, касового звіту). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Громадське будівництво, інженерне обладнання будівель в готельно-ресторанному господарстві	Методи навчання: методи, що базуються на поєднанні теоретичних знань про архітектурно-планувальні рішення та практичних навичок експлуатації складних інженерних систем з акцентом на використанні відновлюваних джерел	Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання може проводитися у формі усного опитування,

			енергії та систем «Розумний будинок» (Smart Building). Навчання спрямоване на те, щоб менеджер міг грамотно керувати ресурсами будівлі, забезпечувати комфорт клієнтів та безпеку персоналу. Для ефективного засвоєння технічного матеріалу гуманітарно-орієнтованими студентами використовуються: інтерактивні лекції з використання схем, таблиць та мультимедійних презентацій для візуалізації прихованих інженерних мереж; виїзні заняття для ознайомлення з роботою технічних служб діючих готелів (котельні, системи очищення води, пункти управління); сучасний інноваційний підхід, який передбачає швидкий перехід від ручного креслення до систем автоматизованого проектування (наприкладі, графічної системи AutoCAD) для створення 3D-моделей міні готелей та ознайомлення з принципами BIM-моделювання (Building Information Modeling) для ефективного управління життєвим циклом будівлі.	письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».
		Метрологія, стандартизація та сертифікація	Методи навчання: методи, що базуються на поєднанні теоретичного базису технічного регулювання з практичним застосуванням у сфері гостинності та мають вигляд практико-орієнтованого підходу, де навчання зосереджується на вмінні використовувати методи контролю якості послуг та продукції безпосередньо в готелях і ресторанах. Методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекція-бесіда; інтерактивні лекції, практичні заняття з державними стандартами (ДСТУ) та міжнародними стандартами серії ISO 9000 для забезпечення високого рівня обслуговування з використання мультимедійних презентацій для демонстрації нормативних документів та прикладів сертифікатів відповідності.	Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання проводиться у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».
		Інженерна графіка	Методи навчання: методи спрямовані на первинне засвоєння матеріалу та мають прикладний характер і зосереджені на підготовці фахівців до проектування та експлуатації об'єктів сфери гостинності. Це - лекція-демонстрація, проєктне практичне навчання, цифрові презентації з покроковою анімацією	Оцінювання результатів навчання: Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання може проводитися у формі усного опитування,

			побудови графічних об'єктів та інтерактивні лабораторні практикуми. Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: інтерактивні методи з акцентом на інтеграцію з САПР. Сучасна методика передбачає швидкий перехід від ручного креслення до систем автоматизованого проектування (наприкладі, графічної програми AutoCAD) для створення двовимірних об'єктів, в якій поєднуються класичні принципи (креслення, проекції) з сучасними вимогами розробки планів закладів, щоб студенти мали можливість самостійно використовувати функціональні простори графічної системи для своїх творчих проектів міні готелів.	письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».
		Інформаційні системи та технології	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного та прикладного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних презентацій (архітектура інформаційних систем, бази даних, мережеві технології, хмарні сервіси); пояснення принципів функціонування сучасних інформаційних систем і технологій. Практично-орієнтовані методи: виконання лабораторних і практичних робіт з використанням програмного забезпечення; моделювання інформаційних процесів і систем; аналіз прикладних кейсів застосування інформаційних технологій; розв'язання практичних завдань з обробки, зберігання та захисту інформації. Дослідницькі методи: аналіз технічної та наукової літератури; підготовка аналітичних звітів і презентацій з питань розвитку інформаційних технологій; виконання індивідуальних дослідницьких завдань з проєктування інформаційних систем. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: самостійне опрацювання навчальних і технічних матеріалів; виконання практичних і тестових завдань; підготовка проєктних і аналітичних робіт; робота в системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	Під час викладання навчальної дисципліни «Інформаційні системи та технології» застосовуються такі основні види контролю знань: – поточний контроль – систематично на практичних навчальних заняттях впродовж семестру у формах: – практичного завдання щодо теми заняття; – тестового контролю; – підсумкового контролю – у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку.

РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості	☒	Організація готельного господарства	аналіз, синтез, узагальнення, класифікація	Основні методи оцінювання — це перевірка на плагіат, рецензування керівником та публічний захист, де оцінюється розуміння теми та аргументація
		Організація готельного господарства	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи аналізу та синтезу. Методи спрямовані на опанування практичних навичок роботи з автоматизованими системами ГРС (авторські комп'ютерні програми розрахунків готельних тарифів, бронювання та реєстрації, касового звіту). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Інформаційне забезпечення готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами прикладного та міждисциплінарного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних матеріалів (галузеві інформаційні системи, програмні продукти для управління готельно-ресторанними та туристичними підприємствами, інформаційні потоки); пояснення принципів організації інформаційного забезпечення бізнес-процесів у сфері гостинності й туризму. Практично-орієнтовані методи: робота з галузевими інформаційними системами та програмним забезпеченням; аналіз і моделювання бізнес-процесів з використанням інформаційних технологій; розбір кейсів інформаційного супроводу управлінських рішень; виконання практичних завдань з формування та аналізу інформаційних ресурсів. Дослідницькі методи: аналіз цифрових рішень у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі; підготовка аналітичних доповідей і презентацій; виконання індивідуальних дослідницьких завдань з оптимізації інформаційного	Поточний контроль здійснюється під час: - аудиторної роботи за допомогою тестування, перевірки виконання практичних завдань; - самостійної та індивідуальної роботи створення презентацій, складання тестових завдань тощо. Підсумковий контроль - залік.

			забезпечення підприємств. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: самостійне опрацювання галузевих інформаційних ресурсів і документації; виконання практичних і аналітичних завдань; підготовка рефератів і проєктних робіт; виконання тестових завдань у системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	
		Фінанси, грошовий обіг та кредит	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, виконання вправ та практичних робіт, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Правознавство	Методи навчання: пояснення, бесіда, дискусія, демонстрація.	Поточний контроль здійснюється під час: - аудиторної роботи за допомогою опитування (в т.ч. участь у дискусії), тестування, виконання письмових завдань; - самостійної та індивідуальної роботи (ведення конспекту або схематичне подання матеріалу), написання есе, складання тестових завдань тощо. Підсумковий контроль - екзамен.
		Історія української культури	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу. Це - лекції з елементами історико-культурного, проблемного та діалогічного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних презентацій (хронологічні таблиці, карти культурних регіонів України, візуальні матеріали з історії мистецтва); керовані дискусії з питань розвитку української культури, мистецтва та духовних традицій. Практично-орієнтовані методи: аналіз пам'яток української культури та мистецтва; інтерпретація художніх творів різних	Поточний контроль проводиться у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Підсумковий контроль – іспит.

			історичних періодів; порівняльний аналіз культурних стилів і традицій; обговорення впливу української культурної спадщини на сучасні культурні процеси. Дослідницькі методи: аналіз історико-культурних джерел; підготовка аналітичних доповідей і презентацій з історії української культури; виконання індивідуальних дослідницьких завдань з вивчення культурних епох і регіональних особливостей. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: опрацювання навчальної та наукової літератури; самостійний аналіз мистецьких і культурних матеріалів; підготовка есе, рефератів і рефлексивних письмових робіт; виконання тестових завдань у системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	
		Основи здорового способу життя	Методи навчання: пояснення, бесіда, дискусія, демонстрація, виконання фізичних вправ. Методи розвитку фізичних якостей в домашніх умовах, таких як: витривалість, сила, гнучкість, спритність, швидкість. (Стосуються фізичної активності, режиму праці та відпочинку, загартовування, збалансованого рослинно-орієнтованого харчування, регулярних тренувань, достатнього сну та позитивного емоційного стану).	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». (При можливості - виконання фізичних вправ). Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle». (При можливості - виконання фізичних вправ з дотриманням деяких нормативів в домашніх умовах).
		Іноземна мова професійного спрямування	Методи навчання: у процесі вивчення дисципліни застосовуються комунікативні та практико-орієнтовані методи навчання, спрямовані на формування іншомовної професійної компетентності здобувачів освіти у сфері готельно-ресторанної справи, а саме: - Практичні заняття з англійської мови професійного спрямування; - Комунікативні методи	Поточний контроль може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Підсумковий контроль – залік, іспит.

			навчання (діалоги, полілоги, обговорення професійних тем); Рольові ігри та моделювання професійних ситуацій (обслуговування гостей, прийом та розміщення, робота з рекламаціями, ресторанний сервіс); Ситуативні вправи та кейс-завдання, орієнтовані на реальні умови діяльності підприємств індустрії гостинності; Робота з автентичними текстами та відеоматеріалами (меню, бронювання, службові інструкції, відео з готельно-ресторанної практики); Парна та групова робота з метою розвитку навичок усного професійного мовлення; Самостійна робота здобувачів освіти, спрямована на вдосконалення лексико-граматичних навичок та професійної термінології; Використання інформаційно-комунікаційних технологій (онлайн-платформи, інтерактивні завдання, мультимедійні ресурси). Зазначені методи забезпечують розвиток комунікативних навичок, необхідних для ефективної професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу.	
		Філософія	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного та діалогічного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних презентацій (філософські схеми, концептуальні карти, фрагменти текстів класичних і сучасних філософів); керовані дискусії з ключових філософських проблем людини, цінностей, культури та професійної відповідальності у сфері гостинності. Практично-орієнтовані методи: аналіз філософських ситуацій і моральних дилем, пов'язаних із професійною діяльністю у готельному бізнесі; розбір кейсів з етики сервісу, ситуаційне моделювання типових і конфліктних ситуацій у сфері гостинності з філософсько-етичним обговоренням. Дослідницькі методи: інтерпретація та аналіз фрагментів філософських	Поточний контроль здійснюється під час: - аудиторної роботи за допомогою опитування (в т.ч. участь у дискусії), тестування, виконання письмових завдань; - самостійної та індивідуальної роботи (ведення конспекту або схематичне подання матеріалу), написання есе, складання тестових завдань тощо. Підсумковий контроль - іспит.

			текстів; підготовка індивідуальних аналітичних завдань із проблем сенсу діяльності, цінностей праці та культури сервісу; написання рефератів і створення презентацій з філософських тем, адаптованих до професійної підготовки майбутніх фахівців готельної справи. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: опрацювання філософських першоджерел і сучасних науково-популярних текстів; підготовка есе, рефератів та рефлексивних письмових робіт; виконання тестових і аналітичних завдань у системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	
		Основи фізіології та гігієни харчування	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, лабораторна робота та практичні вправи, практичні роботи, аналітичні завдання, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю он-лайн, сервісу Mentimeter або в СУДН «Moodle», підготовки рефератів і практичних робіт. Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання СУДН «Moodle» або із застосуванням засобів відеозв'язку Zoom.
		Проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства	Методи навчання: методи, спрямовані на формування у студентів комплексних знань щодо створення об'єктів гостинності — від розробки ідеї до технічного втілення з використанням компетентністного підходу, де акцент робиться на здатності студента приймати самостійні рішення у реальних виробничих ситуаціях, метою якого є засвоєння принципів раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань з інженерної графіки, дизайну інтер'єрів, маркетингу, економіки та інженерно-технологічних стандартів та напрацювання навичок використання їх на практиці: лекції-демонстрації, лекції-бесіди з вивченням нормативно-	Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».

			законодавчої бази (ДБН, ДСТУ); практичних заняттях по створення функціональних моделей готелів та ресторанів у просторі з використанням спеціалізованого програмного забезпечення - графічного пакету AUTOCAD та технологій ШІ для візуалізації своїх творчих проєктів, таке моделювання повинно відбуватися з урахуванням технологічних взаємозв'язків приміщень та витримуючи такі етапи, як розробка бізнес-ідеї по проекту моделі міні готелю, його функціональне зонування, розрахунок площ та підбір обладнання і проектування інтер'єрів відбувалося з урахуванням зручності для персоналу та клієнтів.	
		Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	Методи навчання: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи опанування практичних розрахунків економічних показників діяльності як вітчизняних так і іноземних підприємств ГРБ. Методи аналізу та синтезу. Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, рішення практичних задач, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Організація ресторанного господарства	аналіз, синтез, узагальнення, класифікація	Основні методи оцінювання — це перевірка на плагіат, рецензування керівником та публічний захист, де оцінюється розуміння теми та аргументація
		Організація ресторанного господарства	Методи навчання: теоретичні методи (інформаційні). Це - лекції (пояснення фундаментальних понять, принципів управління, законодавства), бесіди, дискусії (обговорення складних питань, обмін думками). Методи аналізу та синтезу, а саме: аналіз переваг та недоліків різних підходів. Практичні (відтворювальні та творчі): – практичні та лабораторні заняття (відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення,	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок, планування меню, розрахунок посадкових місць), тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного

			розрахунок), планування меню, розрахунок посадкових місць); – кейс-метод (розбір реальних ситуацій з ресторанного бізнесу (вирішення конфліктів, оптимізація витрат); – ділові ігри (імітація роботи ресторану, прийняття рішень під тиском, тренування управлінських навичок); – рольові ігри (відпрацювання ролей (адміністратор, офіціант, бармен); – проблемно-пошукові методи (пошук рішень для конкретних проблем у роботі закладів); – комп'ютерне моделювання (використання спеціалізованого ПЗ для управління рестораном, обліку, наприклад Poster POS).	оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Атестаційний екзамен	Методи: письмовий метод: тестування або розгорнуті письмові відповіді, що дозволяють об'єктивно оцінити рівень знань (СУДН «Moodle»). Практичний метод: Вирішення ситуаційних задач, кейсів, виконання практичних завдань для демонстрації фахових компетентностей.	Оцінювання базується на комплексі заходів, що включає: усне опитування (екзаменаційні білети), письмове тестування із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle»; захист практичних кейсів або комплексних завдань, які оцінюються за 100-бальною, національною («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») або шкалою ECTS.
		Підготовка кваліфікаційної роботи	Методи підготовки: теоретичні методи. Це - методи аналізу та синтезу, формулювання гіпотез. Емпіричні методи: спостереження, вимірювання, оцінка методів збору даних, розрахунки. Аналіз наукової літератури та документів. Експериментальні методи та моделювання: перевірка достовірності результатів, застосування моделювання або лабораторних експериментів для підтвердження гіпотези. Математична обробка та аналіз даних: оцінка правильності статистичних розрахунків, Метод узагальнення: оцінка логічності висновків, сформульованих на основі проведеного аналізу.	Оцінювання кваліфікаційної роботи здійснюється на основі критеріїв: оформлення та відповідність вимогам: перевірка дотримання стандартів (структура, зміст, нумерація); перевірка достовірності результатів, застосування моделювання або лабораторних експериментів для підтвердження гіпотези; наукова новизна та практична значущість: оцінка самостійних розробок та користі отриманих результатів; якість захисту: аргументованість відповідей на запитання, вміння презентувати матеріал.
		Навчальна практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищуючи рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: перевірка виконання плану практики;

			навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень. Практичні заняття: виконання завдань. Робота безпосередньо на підприємстві для набуття реального професійного досвіду. Тренінги: Навчання через практичні ситуації, спрямоване на розвиток конкретних компетенцій (стресостійікість, тайм-менеджмент). Метод кейсів (аналіз ситуацій): розбір реальних або змодельованих виробничих проблем. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	оцінка рівня професійних навичок; ставлення до роботи.
		Ознайомча практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищують рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень (робота в лабораторіях університету). Практичні заняття: екскурсії в заклади готельного та ресторанного господарства. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: перевірка виконання плану практики; оцінка рівня професійних навичок; ставлення до роботи.
		Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному бізнесі	Методи навчання: традиційні (теоретичні) методи. Це - лекції з елементами діалогу (розкриття базових понять управління якістю, стандартів ISO, HACCP, TQM, сервісної якості), пояснювально-ілюстративний метод. Практико-орієнтовані методи: кейс-метод (розв'язання реальних ситуацій щодо контролю якості обслуговування, роботи з рекламаціями, оцінки рівня сервісу). Інтерактивні методи: дискусії та круглі столи. Інноваційні та цифрові методи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів і технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Барна справа	Методи навчання:	Поточне та підсумкове

			теоретичні методи (інформаційні). Це - лекції (пояснення фундаментальних понять, принципів управління, законодавства), бесіди, дискусії (обговорення складних питань, обмін думками, аналіз переваг та недоліків різних підходів). Практичні (відтворювальні та творчі): – практичні та лабораторні заняття (відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, обслуговування), планування меню, розрахунок посадкових місць); – кейс-метод (розбір реальних ситуацій з ресторанного бізнесу (вирішення конфліктів, оптимізація витрат); – ділові ігри (імітація роботи бару, прийняття рішень під тиском, тренування комунікаційних навичок); – рольові ігри (відпрацювання ролей (офіціант, бармен); – проблемно-пошукові методи (пошук рішень для конкретних проблем у роботі закладів); – комп'ютерне моделювання (використання спеціалізованого ПЗ для управління баром, обліку).	оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок, планування меню, розрахунок посадкових місць), тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу	Методи навчання: лекційно-пояснювальний, проблемно-пошуковий, інтерактивний (дискусії, кейс-аналіз, ділові ігри), проєктний, ситуаційне моделювання, робота в малих групах, презентації студентських маркетингових проєктів, виконання вправ та практичних завдань з підготовки та проведення маркетингових досліджень, самостійна аналітична робота з використанням цифрових ресурсів і професійних маркетингових платформ, завдання для самостійної та індивідуальної роботи щодо методів маркетингових досліджень.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-ресторанному господарстві	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного викладу; міні-презентації викладача з використанням інтерактивних мультимедійних матеріалів; тематичні дискусії щодо особливостей нормативного регулювання обліку в	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей,

			туризмі та готельно-ресторанному бізнесі. Практично-орієнтовані методи: розв'язання професійно-практичних задач і кейсів; ситуаційне моделювання; робота з первинною документацією та бухгалтерськими регістрами. Дослідницькі методи: аналіз фінансової звітності підприємств туристично-ресторанної галузі; виконання індивідуальних аналітичних завдань і міні-досліджень; підготовка рефератів і презентацій за темами професійного спрямування. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: опрацювання нормативних актів і міжнародних стандартів бухгалтерського обліку; підготовка звітів, таблиць і аналітичних довідок; виконання тестових завдань у системі дистанційного навчання (Google Classroom, СУДН «Moodle» тощо).	тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.	☒	Атестаційний екзамен	Методи: письмовий метод: тестування або розгорнуті письмові відповіді, що дозволяють об'єктивно оцінити рівень знань (СУДН «Moodle»). Практичний метод: Вирішення ситуаційних задач, кейсів, виконання практичних завдань для демонстрації фахових компетентностей.	Оцінювання базується на комплексі заходів, що включає: усне опитування (екзаменаційні білети), письмове тестування із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle»; захист практичних кейсів або комплексних завдань, які оцінюються за 100-бальною, національною («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») або шкалою ECTS.
		Ознайомча практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищують рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень (робота в лабораторіях університету). Практичні заняття: екскурсії в заклади готельного та ресторанного господарства. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: - перевірка виконання плану практики; - оцінка рівня професійних навичок; - ставлення до роботи.
		Барна справа	Методи навчання: теоретичні методи (інформаційні). Це - лекції (пояснення фундаментальних понять, принципів управління, законодавства), бесіди, дискусії (обговорення	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування,

			складних питань, обмін думками, аналіз переваг та недоліків різних підходів). Практичні (відтворювальні та творчі): – практичні та лабораторні заняття (відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, обслуговування), планування меню, розрахунок посадкових місць); – кейс-метод (розбір реальних ситуацій з ресторанного бізнесу (вирішення конфліктів, оптимізація витрат); – ділові ігри (імітація роботи бару, прийняття рішень під тиском, тренування комунікаційних навичок); – рольові ігри (відпрацювання ролей (офіціант, бармен); – проблемно-пошукові методи (пошук рішень для конкретних проблем у роботі закладів); – комп'ютерне моделювання (використання спеціалізованого ПЗ для управління баром, обліку).	тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок, планування меню, розрахунок посадкових місць), тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Технології продукції ресторанного господарства	Методи навчання: теоретичні методи – лекції (пояснення основних концепцій, технологічних процесів, хімічних перетворень продуктів під час приготування, санітарних норм). Самостійна робота – конспектування, робота з підручниками, науковими статтями та інтернет-ресурсами, вивчення термінології, розробка плану страв. Семінарські заняття – обговорення складних питань, аналіз конкретних випадків (кейсів), презентації студентів. Практичні методи – лабораторні та практичні роботи (виконання технологічних операцій, приготування напівфабрикатів та страв, відпрацювання навичок роботи з обладнанням (плити, котли). Проблемно-орієнтоване навчання – аналіз конкретних ситуацій, розробка технологічних карт. Проектний метод – розробка концепції нової страви, створення презентацій з детальним описом технології та хімічних процесів, що відбуваються в продукті.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства	Методи навчання: методи, спрямовані на формування у студентів комплексних знань щодо створення об'єктів гостинності — від	Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання –

			розробки ідеї до технічного втілення з використанням компетентністного підходу, де акцент робиться на здатності студента приймати самостійні рішення у реальних виробничих ситуаціях, метою якого є засвоєння принципів раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань з інженерної графіки, дизайну інтер'єрів, маркетингу, економіки та інженерно-технологічних стандартів та напрацювання навичок використання їх на практиці: лекції - демонстрації, лекції — бесіди з вивченням нормативно-законодавчої бази (ДБН, ДСТУ); практичних заняттях по створення функціональних моделей готелів та ресторанів у просторі з використанням спеціалізованого програмного забезпечення - графічного пакету AUTOCAD та технологій ШІ для візуалізації своїх творчих проєктів, таке моделювання повинно відбуватися з урахуванням технологічних взаємозв'язків приміщень та витримуючи такі етапи, як розробка бізнес-ідеї по проекту моделі міні готелю, його функціональне зонування, розрахунок площ та підбір обладнання і проектування інтер'єрів відбувалося з урахуванням зручності для персоналу та клієнтів.	перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».
		Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, виконання вправ, практичних робіт, рішення задач, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, рішення розрахункових задач, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку на ІІ курсі навчання та екзамену на ІІІ курсі навчання у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».

		Метрологія, стандартизація та сертифікація	Методи навчання: методи, що базуються на поєднанні теоретичного базису технічного регулювання з практичним застосуванням у сфері гостинності та мають вигляд практико-орієнтованого підходу, де навчання зосереджується на вмінні використовувати методи контролю якості послуг та продукції безпосередньо в готелях і ресторанах. Методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекція-бесіда; інтерактивні лекції, практичні заняття з державними стандартами (ДСТУ) та міжнародними стандартами серії ISO 9000 для забезпечення високого рівня обслуговування з використання мультимедійних презентацій для демонстрації нормативних документів та прикладів сертифікатів відповідності.	Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання проводиться у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».
		Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	Методи навчання: проблемна лекція, лекція-дискусія, семінари, виконання вправ та практичних робіт, виконання в командах проблемно орієнтованого завдання, аналітичне завдання, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Під час викладання навчальної дисципліни застосовуються такі основні види оцінювання знань: Поточний контроль – систематично на різних навчальних заняттях впродовж семестру у формах: усного опитування; письмових контрольних експрес-робот; тестового контролю он-лайн, сервісу Mentimeter або в СУДН «Moodle». Підсумковий контроль – оцінювання у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку, а саме: співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання СУДН «Moodle»із застосуванням засобів відеозв'язку Zoom.
		Інформаційне забезпечення готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами прикладного та міждисциплінарного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних матеріалів (галузеві інформаційні системи, програмні продукти для управління готельно-ресторанними та туристичними підприємствами, інформаційні потоки); пояснення принципів організації інформаційного забезпечення бізнес-процесів у сфері гостинності й туризму. Практично-орієнтовані методи: робота з галузевими інформаційними системами та програмним забезпеченням; аналіз і	Поточний контроль здійснюється під час: - аудиторної роботи за допомогою тестування, перевірки виконання практичних завдань; - самостійної та індивідуальної роботи створення презентацій, складання тестових завдань тощо. Підсумковий контроль - залік.

			моделювання бізнес-процесів з використанням інформаційних технологій; розбір кейсів інформаційного супроводу управлінських рішень; виконання практичних завдань з формування та аналізу інформаційних ресурсів. Дослідницькі методи: аналіз цифрових рішень у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі; підготовка аналітичних доповідей і презентацій; виконання індивідуальних дослідницьких завдань з оптимізації інформаційного забезпечення підприємств. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: самостійне опрацювання галузевих інформаційних ресурсів і документації; виконання практичних і аналітичних завдань; підготовка рефератів і проєктних робіт; виконання тестових завдань у системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	
		Фінанси, грошовий обіг та кредит	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, виконання вправ та практичних робіт, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Вступ до гостинності	аналіз, синтез, узагальнення, класифікація	Основні методи оцінювання — це перевірка на плагіат, рецензування керівником та публічний захист, де оцінюється розуміння теми та аргументація
		Вступ до гостинності	Методи навчання: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання

			індивідуальної роботи.	здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей системи СУДН «Moodle».
		Правознавство	Методи навчання: пояснення, бесіда, дискусія, демонстрація.	Поточний контроль здійснюється під час: - аудиторної роботи за допомогою опитування (в т.ч. участь у дискусії), тестування, виконання письмових завдань; - самостійної та індивідуальної роботи (ведення конспекту або схематичне подання матеріалу), написання есе, складання тестових завдань тощо. Підсумковий контроль - екзамен.
		Філософія	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного та діалогічного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних презентацій (філософські схеми, концептуальні карти, фрагменти текстів класичних і сучасних філософів); керовані дискусії з ключових філософських проблем людини, цінностей, культури та професійної відповідальності у сфері гостинності. Практично-орієнтовані методи: аналіз філософських ситуацій і моральних дилем, пов'язаних із професійною діяльністю у готельному бізнесі; розбір кейсів з етики сервісу, ситуаційне моделювання типових і конфліктних ситуацій у сфері гостинності з філософсько-етичним обговоренням. Дослідницькі методи: інтерпретація та аналіз фрагментів філософських текстів; підготовка індивідуальних аналітичних завдань із проблем сенсу діяльності, цінностей праці та культури сервісу; написання рефератів і створення презентацій з філософських тем, адаптованих до професійної підготовки майбутніх фахівців готельної справи. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти:	Поточний контроль здійснюється під час: - аудиторної роботи за допомогою опитування (в т.ч. участь у дискусії), тестування, виконання письмових завдань; - самостійної та індивідуальної роботи (ведення конспекту або схематичне подання матеріалу), написання есе, складання тестових завдань тощо. Підсумковий контроль - іспит.

			опрацювання філософських першоджерел і сучасних науково-популярних текстів; підготовка есе, рефератів та рефлексивних письмових робіт; виконання тестових і аналітичних завдань у системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	
РН 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	☒	Навчальна практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищуючи рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень. Практичні заняття: виконання завдань. Робота безпосередньо на підприємстві для набуття реального професійного досвіду. Тренінги: Навчання через практичні ситуації, спрямоване на розвиток конкретних компетенцій (стресостійікість, тайм-менеджмент). Метод кейсів (аналіз ситуацій): розбір реальних або змодельованих виробничих проблем. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: перевірка виконання плану практики; оцінка рівня професійних навичок; ставлення до роботи.
		Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	Методи навчання: проблемна лекція, лекція-дискусія, семінари, виконання вправ та практичних робіт, виконання в командах проблемно орієнтованого завдання, аналітичне завдання, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Під час викладання навчальної дисципліни застосовуються такі основні види оцінювання знань: Поточний контроль – систематично на різних навчальних заняттях впродовж семестру у формах: усного опитування; письмових контрольних експрес-робот; тестового контролю он-лайн, сервісу Mentimeter або в СУДН «Moodle». Підсумковий контроль – оцінювання у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку, а саме: співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання СУДН «Moodle»із застосуванням засобів відеозв'язку Zoom.
		Фінанси, грошовий обіг та кредит	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю,

			здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, виконання вправ та практичних робіт, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Вступ до гостинності	аналіз, синтез, узагальнення, класифікація	Основні методи оцінювання — це перевірка на плагіат, рецензування керівником та публічний захист, де оцінюється розуміння теми та аргументація
		Вступ до гостинності	Методи навчання: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Історія української культури	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу. Це - лекції з елементами історико-культурного, проблемного та діалогічного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних презентацій (хронологічні таблиці, карти культурних регіонів України, візуальні матеріали з історії мистецтва); керовані дискусії з питань розвитку української культури, мистецтва та духовних традицій. Практично-орієнтовані методи: аналіз пам'яток української культури та мистецтва; інтерпретація художніх творів різних історичних періодів; порівняльний аналіз культурних стилів і традицій; обговорення	Поточний контроль проводиться у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Підсумковий контроль – іспит.

			впливу української культурної спадщини на сучасні культурні процеси. Дослідницькі методи: аналіз історико-культурних джерел; підготовка аналітичних доповідей і презентацій з історії української культури; виконання індивідуальних дослідницьких завдань з вивчення культурних епох і регіональних особливостей. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: опрацювання навчальної та наукової літератури; самостійний аналіз мистецьких і культурних матеріалів; підготовка есе, рефератів і рефлексивних письмових робіт; виконання тестових завдань у системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	
		Основи здорового способу життя	Методи навчання: пояснення, бесіда, дискусія, демонстрація, виконання фізичних вправ. Методи розвитку фізичних якостей в домашніх умовах, таких як: витривалість, сила, гнучкість, спритність, швидкість. (Стосуються фізичної активності, режиму праці та відпочинку, загартовування, збалансованого рослинно-орієнтованого харчування, регулярних тренувань, достатнього сну та позитивного емоційного стану).	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». (При можливості - виконання фізичних вправ). Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle». (При можливості - виконання фізичних вправ з дотриманням деяких нормативів в домашніх умовах).
		Іноземна мова професійного спрямування	Методи навчання: у процесі вивчення дисципліни застосовуються комунікативні та практико-орієнтовані методи навчання, спрямовані на формування іншомовної професійної компетентності здобувачів освіти у сфері готельно-ресторанної справи, а саме: Практичні заняття з англійської мови професійного спрямування; Комунікативні методи навчання (діалоги, полілоги, обговорення професійних	Поточний контроль може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Підсумковий контроль – залік, іспит.

			тем); Рольові ігри та моделювання професійних ситуацій (обслуговування гостей, прийом та розміщення, робота з рекламаціями, ресторанний сервіс); Ситуативні вправи та кейс-завдання, орієнтовані на реальні умови діяльності підприємств індустрії гостинності; Робота з автентичними текстами та відеоматеріалами (меню, бронювання, службові інструкції, відео з готельно-ресторанної практики); Парна та групова робота з метою розвитку навичок усного професійного мовлення; Самостійна робота здобувачів освіти, спрямована на вдосконалення лексико-граматичних навичок та професійної термінології; Використання інформаційно-комунікаційних технологій (онлайн-платформи, інтерактивні завдання, мультимедійні ресурси). Зазначені методи забезпечують розвиток комунікативних навичок, необхідних для ефективної професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу.	
		Безпека життєдіяльності	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного та міждисциплінарного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних презентацій (класифікації небезпек, моделі ризиків, схеми захисту населення); пояснення основ безпечної поведінки людини в побуті, професійній діяльності та надзвичайних ситуаціях. Практично-орієнтовані методи: аналіз типових небезпечних ситуацій; розбір кейсів надзвичайних подій; відпрацювання алгоритмів дій у разі надзвичайних ситуацій; ситуаційне моделювання з урахуванням чинників ризику та безпеки життєдіяльності. Дослідницькі методи: аналіз нормативно-правових актів і статистичних даних; підготовка аналітичних доповідей і презентацій з проблем безпеки життєдіяльності; виконання індивідуальних дослідницьких завдань із оцінювання ризиків. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти:	Поточний контроль здійснюється під час: - аудиторної роботи за допомогою опитування (в т.ч. участь у дискусії), тестування, виконання письмових завдань; - самостійної та індивідуальної роботи (ведення конспекту або схематичне подання матеріалу), складання тестових завдань тощо. Підсумковий контроль - залік.

			самостійне опрацювання навчально-методичних і нормативних матеріалів; підготовка рефератів і аналітичних робіт; виконання тестових і тренувальних завдань у системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	
		Філософія	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного та діалогічного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних презентацій (філософські схеми, концептуальні карти, фрагменти текстів класичних і сучасних філософів); керовані дискусії з ключових філософських проблем людини, цінностей, культури та професійної відповідальності у сфері гостинності. Практично-орієнтовані методи: аналіз філософських ситуацій і моральних дилем, пов'язаних із професійною діяльністю у готельному бізнесі; розбір кейсів з етики сервісу, ситуаційне моделювання типових і конфліктних ситуацій у сфері гостинності з філософсько-етичним обговоренням. Дослідницькі методи: інтерпретація та аналіз фрагментів філософських текстів; підготовка індивідуальних аналітичних завдань із проблем сенсу діяльності, цінностей праці та культури сервісу; написання рефератів і створення презентацій з філософських тем, адаптованих до професійної підготовки майбутніх фахівців готельної справи. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: опрацювання філософських першоджерел і сучасних науково-популярних текстів; підготовка есе, рефератів та рефлексивних письмових робіт; виконання тестових і аналітичних завдань у системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	Поточний контроль здійснюється під час: - аудиторної роботи за допомогою опитування (в т.ч. участь у дискусії), тестування, виконання письмових завдань; - самостійної та індивідуальної роботи (ведення конспекту або схематичне подання матеріалу), написання есе, складання тестових завдань тощо. Підсумковий контроль - іспит.
РН 23. Складати та узгоджувати план власного дослідження і самостійно збирати матеріали за визначеними джерелами	☐	Атестаційний екзамен	Методи: письмовий метод: тестування або розгорнуті письмові відповіді, що дозволяють об'єктивно оцінити рівень знань (СУДН «Moodle»). Практичний метод: Вирішення ситуаційних задач, кейсів, виконання практичних завдань для демонстрації фахових	Оцінювання базується на комплексі заходів, що включає: усне опитування (екзаменаційні білети), письмове тестування із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle»; захист практичних кейсів або комплексних завдань, які оцінюються за 100-бальною,

			компетентностей.	національною («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») або шкалою ECTS.
		Підготовка кваліфікаційної роботи	Методи підготовки: теоретичні методи. Це - методи аналізу та синтезу, формулювання гіпотез. Емпіричні методи: спостереження, вимірювання, оцінка методів збору даних, розрахунки. Аналіз наукової літератури та документів. Експериментальні методи та моделювання: перевірка достовірності результатів, застосування моделювання або лабораторних експериментів для підтвердження гіпотези. Математична обробка та аналіз даних: оцінка правильності статистичних розрахунків, Метод узагальнення: оцінка логічності висновків, сформульованих на основі проведеного аналізу.	Оцінювання кваліфікаційної роботи здійснюється на основі критеріїв: оформлення та відповідність вимогам: перевірка дотримання стандартів (структура, зміст, нумерація); перевірка достовірності результатів, застосування моделювання або лабораторних експериментів для підтвердження гіпотези; наукова новизна та практична значущість: оцінка самостійних розробок та користі отриманих результатів; якість захисту: аргументованість відповідей на запитання, вміння презентувати матеріал.
		Навчальна практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищуючи рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень. Практичні заняття: виконання завдань. Робота безпосередньо на підприємстві для набуття реального професійного досвіду. Тренінги: Навчання через практичні ситуації, спрямоване на розвиток конкретних компетенцій (стресостійкість, тайм-менеджмент). Метод кейсів (аналіз ситуацій): розбір реальних або змодельованих виробничих проблем. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: перевірка виконання плану практики; оцінка рівня професійних навичок; ставлення до роботи.
		Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу	Методи навчання. Методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, рішення ситуаційних задач, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання

			обговорення, проблемний семінар, виконання вправ та практичних робіт, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Технології продукції ресторанного господарства	Методи навчання: теоретичні методи – лекції (пояснення основних концепцій, технологічних процесів, хімічних перетворень продуктів під час приготування, санітарних норм). Самостійна робота – конспектування, робота з підручниками, науковими статтями та інтернет-ресурсами, вивчення термінології, розробка плану страв. Семінарські заняття – обговорення складних питань, аналіз конкретних випадків (кейсів), презентації студентів. Практичні методи – лабораторні та практичні роботи (виконання технологічних операцій, приготування напівфабрикатів та страв, відпрацювання навичок роботи з обладнанням (плити, котли). Проблемно-орієнтоване навчання – аналіз конкретних ситуацій, розробка технологічних карт. Проектний метод – розробка концепції нової страви, створення презентацій з детальним описом технології та хімічних процесів, що відбуваються в продукті.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, виконання вправ, практичних робіт, рішення задач, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, рішення розрахункових задач, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку на ІІ курсі навчання та екзамену на ІІІ курсі навчання у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів

				відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Товарознавство	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Під час викладання навчальної дисципліни «Товарознавство» застосовуються такі основні види оцінювання знань: Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Українська мова професійного спрямування	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного та функціонально-стилістичного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних презентацій (норми сучасної української літературної мови, професійна термінологія, жанри ділового й професійного мовлення); керовані дискусії з питань культури професійного спілкування. Практично-орієнтовані методи: аналіз і складання професійних текстів (ділові документи, службове листування, звіти, пояснювальні записки); виконання вправ з удосконалення усного й писемного професійного мовлення; рольові ігри та моделювання ситуацій професійної комунікації. Дослідницькі методи: аналіз фахових текстів і термінологічних систем; підготовка аналітичних доповідей і презентацій з проблем професійного мовлення; виконання індивідуальних дослідницьких завдань з культури української мови у професійній діяльності. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: самостійне опрацювання нормативних і довідкових джерел; підготовка письмових професійних робіт; виконання тестових і аналітичних завдань; робота	Поточний контроль проводиться у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Підсумковий контроль – залік.

			в системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	
РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки	☒	Атестаційний екзамен	Методи: письмовий метод: тестування або розгорнуті письмові відповіді, що дозволяють об'єктивно оцінити рівень знань (СУДН «Moodle»). Практичний метод: Вирішення ситуаційних задач, кейсів, виконання практичних завдань для демонстрації фахових компетентностей.	Методи: письмовий метод: тестування або розгорнуті письмові відповіді, що дозволяють об'єктивно оцінити рівень знань (СУДН «Moodle»). Практичний метод: Вирішення ситуаційних задач, кейсів, виконання практичних завдань для демонстрації фахових компетентностей.
		Навчальна практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищуючи рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень. Практичні заняття: виконання завдань. Робота безпосередньо на підприємстві для набуття реального професійного досвіду. Тренінги: Навчання через практичні ситуації, спрямоване на розвиток конкретних компетенцій (стресостійікість, тайм-менеджмент). Метод кейсів (аналіз ситуацій): розбір реальних або змодельованих виробничих проблем. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: перевірка виконання плану практики; оцінка рівня професійних навичок; ставлення до роботи.
		Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному бізнесі	Методи навчання: традиційні (теоретичні) методи. Це - лекції з елементами діалогу (розкриття базових понять управління якістю, стандартів ISO, HACCP, TQM, сервісної якості), пояснювально-ілюстративний метод. Практико-орієнтовані методи: кейс-метод (розв'язання реальних ситуацій щодо контролю якості обслуговування, роботи з рекламаціями, оцінки рівня сервісу). Інтерактивні методи: дискусії та круглі столи. Інноваційні та цифрові методи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів і технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».

		Устаткування закладів готельно-ресторанної справи	Методи навчання: Словесні методи: лекції-візуалізації (використання презентацій PowerPoint для пояснення понять, завдань та класифікації обладнання (теплового, холодильного, механічного, допоміжного). Наочні методи: демонстрації (показ реального устаткування, відеоматеріалів про його роботу, що допомагає краще зрозуміти функціональність та принцип дії). Практичні методи: практичні роботи (розрахункові завдання з проектування, підбору та розстановки обладнання); лабораторні роботи (дослідження різних типів обладнання, їх характеристик, правил експлуатації та безпеки). Інтерактивні та інноваційні методи: проектна діяльність (розробка проектів оснащення певного типу закладів (кафе, ресторан, бар); ділові та рольові ігри (імітація роботи з обладнанням, прийняття управлінських рішень щодо його придбання, обслуговування).	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-ресторанному господарстві	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного викладу; міні-презентації викладача з використанням інтерактивних мультимедійних матеріалів; тематичні дискусії щодо особливостей нормативного регулювання обліку в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі. Практично-орієнтовані методи: розв'язання професійно-практичних задач і кейсів; ситуаційне моделювання; робота з первинною документацією та бухгалтерськими регістрами. Дослідницькі методи: аналіз фінансової звітності підприємств туристично-ресторанної галузі; виконання індивідуальних аналітичних завдань і міні-досліджень; підготовка рефератів і презентацій за темами професійного спрямування. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: опрацювання нормативних актів і міжнародних стандартів бухгалтерського обліку; підготовка звітів, таблиць і аналітичних довідок; виконання тестових завдань у системі дистанційного навчання (Google Classroom, СУДН «Moodle» тощо).	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».

		Проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства	Методи навчання: методи, спрямовані на формування у студентів комплексних знань щодо створення об’єктів гостинності — від розробки ідеї до технічного втілення з використанням компетентністного підходу, де акцент робиться на здатності студента приймати самостійні рішення у реальних виробничих ситуаціях, метою якого є засвоєння принципів раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань з інженерної графіки, дизайну інтер’єрів, маркетингу, економіки та інженерно-технологічних стандартів та напрацювання навичок використання їх на практиці: лекції - демонстрації, лекції — бесіди з вивченням нормативно-законодавчої бази (ДБН, ДСТУ); практичних заняттях по створення функціональних моделей готелів та ресторанів у просторі з використанням спеціалізованого програмного забезпечення - графічного пакету AUTOCAD та технологій ШІ для візуалізації своїх творчих проєктів, таке моделювання повинно відбуватися з урахуванням технологічних взаємозв'язків приміщень та витримуючи такі етапи, як розробка бізнес-ідеї по проекту моделі міні готелю, його функціональне зонування, розрахунок площ та підбір обладнання і проектування інтер'єрів відбувалося з урахуванням зручності для персоналу та клієнтів.	Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».
		Організація готельного господарства	аналіз, синтез, узагальнення, класифікація	Основні методи оцінювання — це перевірка на плагіат, рецензування керівником та публічний захист, де оцінюється розуміння теми та аргументація
		Організація готельного господарства	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи аналізу та синтезу. Методи спрямовані на опанування практичних навичок роботи з автоматизованими системами ГРС (авторські комп’ютерні програми розрахунків готельних тарифів, бронювання та реєстрації, касового звіту).	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків

			Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Громадське будівництво, інженерне обладнання будівель в готельно-ресторанному господарстві	Методи навчання: методи, що базуються на поєднанні теоретичних знань про архітектурно-планувальні рішення та практичних навичок експлуатації складних інженерних систем з акцентом на використанні відновлюваних джерел енергії та систем «Розумний будинок» (Smart Building). Навчання спрямоване на те, щоб менеджер міг грамотно керувати ресурсами будівлі, забезпечувати комфорт клієнтів та безпеку персоналу. Для ефективного засвоєння технічного матеріалу гуманітарно-орієнтованими студентами використовуються: інтерактивні лекції з використання схем, таблиць та мультимедійних презентацій для візуалізації прихованих інженерних мереж; виїзні заняття для ознайомлення з роботою технічних служб діючих готелів (котельні, системи очищення води, пункти управління); сучасний інноваційний підхід, який передбачає швидкий перехід від ручного креслення до систем автоматизованого проектування (наприкладі, графічної системи AutoCAD) для створення 3D-моделей міні готелей та ознайомлення з принципами BIM-моделювання (Building Information Modeling) для ефективного управління життєвим циклом будівлі.	Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».
		Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	Методи навчання: проблемна лекція, лекція-дискусія, семінари, виконання вправ та практичних робіт, виконання в командах проблемно орієнтованого завдання, аналітичне завдання, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Під час викладання навчальної дисципліни застосовуються такі основні види оцінювання знань: Поточний контроль – систематично на різних навчальних заняттях впродовж семестру у формах: усного опитування; письмових контрольних експрес-робот; тестового контролю он-лайн, сервісу Mentimeter або в СУДН «Moodle». Підсумковий контроль – оцінювання у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку, а саме: співбесіди та

				тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання СУДН «Moodle»із застосуванням засобів відеозв'язку Zoom.
		Інформаційне забезпечення готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами прикладного та міждисциплінарного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних матеріалів (галузеві інформаційні системи, програмні продукти для управління готельно-ресторанними та туристичними підприємствами, інформаційні потоки); пояснення принципів організації інформаційного забезпечення бізнес-процесів у сфері гостинності й туризму. Практично-орієнтовані методи: робота з галузевими інформаційними системами та програмним забезпеченням; аналіз і моделювання бізнес-процесів з використанням інформаційних технологій; розбір кейсів інформаційного супроводу управлінських рішень; виконання практичних завдань з формування та аналізу інформаційних ресурсів. Дослідницькі методи: аналіз цифрових рішень у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі; підготовка аналітичних доповідей і презентацій; виконання індивідуальних дослідницьких завдань з оптимізації інформаційного забезпечення підприємств. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: самостійне опрацювання галузевих інформаційних ресурсів і документації; виконання практичних і аналітичних завдань; підготовка рефератів і проєктних робіт; виконання тестових завдань у системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle»).	Поточний контроль здійснюється під час: - аудиторної роботи за допомогою тестування, перевірки виконання практичних завдань; - самостійної та індивідуальної роботи створення презентацій, складання тестових завдань тощо. Підсумковий контроль - залік.
		Безпека життєдіяльності	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного та міждисциплінарного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних презентацій (класифікації небезпек, моделі ризиків, схеми захисту населення); пояснення основ безпечної поведінки людини в побуті, професійній діяльності та надзвичайних ситуаціях. Практично-орієнтовані методи: аналіз типових	Поточний контроль здійснюється під час: - аудиторної роботи за допомогою опитування (в т.ч. участь у дискусії), тестування, виконання письмових завдань; - самостійної та індивідуальної роботи (ведення конспекту або схематичне подання матеріалу), складання тестових завдань тощо. Підсумковий контроль - залік.

			небезпечних ситуацій; розбір кейсів надзвичайних подій; відпрацювання алгоритмів дій у разі надзвичайних ситуацій; ситуаційне моделювання з урахуванням чинників ризику та безпеки життєдіяльності. Дослідницькі методи: аналіз нормативно-правових актів і статистичних даних; підготовка аналітичних доповідей і презентацій з проблем безпеки життєдіяльності; виконання індивідуальних дослідницьких завдань із оцінювання ризиків. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: самостійне опрацювання навчально-методичних і нормативних матеріалів; підготовка рефератів і аналітичних робіт; виконання тестових і тренувальних завдань у системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	
РН 24. Використовувати різноманітні інформаційні джерела для повного та всебічного аналізу управлінських, економічних та технологічних процесів готельно-ресторанної справи.	☐	Атестаційний екзамен	Методи: письмовий метод: тестування або розгорнуті письмові відповіді, що дозволяють об'єктивно оцінити рівень знань (СУДН «Moodle»). Практичний метод: Вирішення ситуаційних задач, кейсів, виконання практичних завдань для демонстрації фахових компетентностей.	Оцінювання базується на комплексі заходів, що включає: усне опитування (екзаменаційні білети), письмове тестування із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle»; захист практичних кейсів або комплексних завдань, які оцінюються за 100-бальною, національною («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») або шкалою ECTS.
		Підготовка кваліфікаційної роботи	Методи підготовки: теоретичні методи. Це - методи аналізу та синтезу, формулювання гіпотез. Емпіричні методи: спостереження, вимірювання, оцінка методів збору даних, розрахунки. Аналіз наукової літератури та документів. Експериментальні методи та моделювання: перевірка достовірності результатів, застосування моделювання або лабораторних експериментів для підтвердження гіпотези. Математична обробка та аналіз даних: оцінка правильності статистичних розрахунків, Метод узагальнення: оцінка логічності висновків, сформульованих на основі проведеного аналізу.	Оцінювання кваліфікаційної роботи здійснюється на основі критеріїв: оформлення та відповідність вимогам: перевірка дотримання стандартів (структура, зміст, нумерація); перевірка достовірності результатів, застосування моделювання або лабораторних експериментів для підтвердження гіпотези; наукова новизна та практична значущість: оцінка самостійних розробок та користі отриманих результатів; якість захисту: аргументованість відповідей на запитання, вміння презентувати матеріал.
		Переддипломна практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищуючи рівень	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку

			професійної компетентності. Практичні заняття: виконання завдань. Тренінги: навчання через практичні ситуації, спрямоване на розвиток конкретних компетенцій (стресостійкість, тайм-менеджмент). Метод кейсів (аналіз ситуацій): розбір реальних або змодельованих виробничих проблем. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	керівника від підприємства та захисті результатів: перевірка виконання плану практики; оцінка рівня професійних навичок; ставлення до роботи.
		Навчальна практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищуючи рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень. Практичні заняття: виконання завдань. Робота безпосередньо на підприємстві для набуття реального професійного досвіду. Тренінги: Навчання через практичні ситуації, спрямоване на розвиток конкретних компетенцій (стресостійікість, тайм-менеджмент). Метод кейсів (аналіз ситуацій): розбір реальних або змодельованих виробничих проблем. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: перевірка виконання плану практики; оцінка рівня професійних навичок; ставлення до роботи.
		Організація інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи практичного застосування цифрових інформаційних систем у процесі моделювання та аналізу управлінської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі jSolutions). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи. Методи аналізу та синтезу	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, виконання завдань за допомогою програмного забезпечення, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Курортна справа	Методи навчання: лекційно-	Основні методи оцінювання

			інформаційний, проблемно-аналітичний, інтерактивний (дискусії, кейс-метод), дослідницький (спостереження і систематизація фактів, самостійне вивчення проблеми в науковій літературі), демонстраційний, ситуаційне моделювання, екскурсійно-практичний, проєктний метод, самостійна робота з аналізу курортно-рекреаційних ресурсів та сучасних практик оздоровчого туризму. Методи аналізу та синтезу.	— це перевірка на плагіат, рецензування керівником та публічний захист, де оцінюється розуміння теми та аргументація
		Курортна справа	Методи навчання: лекційно-інформаційний, проблемно-аналітичний, інтерактивний (дискусії, кейс-метод), дослідницький (спостереження і систематизація фактів, самостійне вивчення проблеми в науковій літературі), демонстраційний, ситуаційне моделювання, екскурсійно-практичний, проєктний метод, самостійна робота з аналізу курортно-рекреаційних ресурсів та сучасних практик оздоровчого туризму. Методи аналізу та синтезу.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на семінарських та практичних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю в СУДН «Moodle»., підготовки рефератів і письмових доповідей, письмового модульного контролю Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу	Методи навчання. Методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, виконання вправ та практичних робіт, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, рішення ситуаційних задач, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Устаткування закладів готельно-ресторанної	Методи навчання: Словесні методи: лекції-	Поточне та підсумкове оцінювання результатів

		справи	візуалізації (використання презентацій PowerPoint для пояснення понять, завдань та класифікації обладнання (теплового, холодильного, механічного, допоміжного). Наочні методи: демонстрації (показ реального устаткування, відеоматеріалів про його роботу, що допомагає краще зрозуміти функціональність та принцип дії). Практичні методи: практичні роботи (розрахункові завдання з проектування, підбору та розстановки обладнання); лабораторні роботи (дослідження різних типів обладнання, їх характеристик, правил експлуатації та безпеки). Інтерактивні та інноваційні методи: проектна діяльність (розробка проектів оснащення певного типу закладів (кафе, ресторан, бар); ділові та рольові ігри (імітація роботи з обладнанням, прийняття управлінських рішень щодо його придбання, обслуговування).	навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Організація ресторанного господарства	аналіз, синтез, узагальнення, класифікація	Основні методи оцінювання — це перевірка на плагіат, рецензування керівником та публічний захист, де оцінюється розуміння теми та аргументація
		Технології продукції ресторанного господарства	Методи навчання: теоретичні методи – лекції (пояснення основних концепцій, технологічних процесів, хімічних перетворень продуктів під час приготування, санітарних норм). Самостійна робота – конспектування, робота з підручниками, науковими статтями та інтернет-ресурсами, вивчення термінології, розробка плану страв. Семінарські заняття – обговорення складних питань, аналіз конкретних випадків (кейсів), презентації студентів. Практичні методи – лабораторні та практичні роботи (виконання технологічних операцій, приготування напівфабрикатів та страв, відпрацювання навичок роботи з обладнанням (плити, котли). Проблемно-орієнтоване навчання – аналіз конкретних ситуацій, розробка технологічних карт. Проектний метод – розробка концепції нової страви, створення презентацій з детальним описом технології та хімічних процесів, що відбуваються в продукті.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».

		Організація ресторанного господарства	Методи навчання: теоретичні методи (інформаційні). Це - лекції (пояснення фундаментальних понять, принципів управління, законодавства), бесіди, дискусії (обговорення складних питань, обмін думками). Методи аналізу та синтезу, а саме: аналіз переваг та недоліків різних підходів. Практичні (відтворювальні та творчі): – практичні та лабораторні заняття (відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок), планування меню, розрахунок посадкових місць); – кейс-метод (розбір реальних ситуацій з ресторанного бізнесу (вирішення конфліктів, оптимізація витрат); – ділові ігри (імітація роботи ресторану, прийняття рішень під тиском, тренування управлінських навичок); – рольові ігри (відпрацювання ролей (адміністратор, офіціант, бармен); – проблемно-пошукові методи (пошук рішень для конкретних проблем у роботі закладів); – комп'ютерне моделювання (використання спеціалізованого ПЗ для управління рестораном, обліку, наприклад Poster POS).	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок, планування меню, розрахунок посадкових місць), тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, виконання вправ, практичних робіт, рішення задач, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, рішення розрахункових задач, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку на II курсі навчання та екзамену на III курсі навчання у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Громадське будівництво,	Методи навчання: методи, що базуються на поєднанні	Поточне оцінювання проводиться викладачем на

		інженерне обладнання будівель в готельно-ресторанному господарстві	теоретичних знань про архітектурно-планувальні рішення та практичних навичок експлуатації складних інженерних систем з акцентом на використанні відновлюваних джерел енергії та систем «Розумний будинок» (Smart Building). Навчання спрямоване на те, щоб менеджер міг грамотно керувати ресурсами будівлі, забезпечувати комфорт клієнтів та безпеку персоналу. Для ефективного засвоєння технічного матеріалу гуманітарно-орієнтованими студентами використовуються: інтерактивні лекції з використання схем, таблиць та мультимедійних презентацій для візуалізації прихованих інженерних мереж; виїзні заняття для ознайомлення з роботою технічних служб діючих готелів (котельні, системи очищення води, пункти управління); сучасний інноваційний підхід, який передбачає швидкий перехід від ручного креслення до систем автоматизованого проектування (наприкладі, графічної системи AutoCAD) для створення 3D-моделей міні готелей та ознайомлення з принципами BIM-моделювання (Building Information Modeling) для ефективного управління життєвим циклом будівлі.	всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».
		Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	Методи навчання: проблемна лекція, лекція-дискусія, семінари, виконання вправ та практичних робіт, виконання в командах проблемно орієнтованого завдання, аналітичне завдання, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Під час викладання навчальної дисципліни застосовуються такі основні види оцінювання знань: Поточний контроль – систематично на різних навчальних заняттях впродовж семестру у формах: усного опитування; письмових контрольних експрес-робот; тестового контролю он-лайн, сервісу Mentimeter або в СУДН «Moodle». Підсумковий контроль – оцінювання у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку, а саме: співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання СУДН «Moodle»із застосуванням засобів відеозв'язку Zoom.
		Інформаційне забезпечення готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами прикладного та міждисциплінарного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних матеріалів	Поточний контроль здійснюється під час: - аудиторної роботи за допомогою тестування, перевірки виконання практичних завдань; - самостійної та індивідуальної роботи

			(галузеві інформаційні системи, програмні продукти для управління готельно-ресторанними та туристичними підприємствами, інформаційні потоки); пояснення принципів організації інформаційного забезпечення бізнес-процесів у сфері гостинності й туризму. Практично-орієнтовані методи: робота з галузевими інформаційними системами та програмним забезпеченням; аналіз і моделювання бізнес-процесів з використанням інформаційних технологій; розбір кейсів інформаційного супроводу управлінських рішень; виконання практичних завдань з формування та аналізу інформаційних ресурсів. Дослідницькі методи: аналіз цифрових рішень у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі; підготовка аналітичних доповідей і презентацій; виконання індивідуальних дослідницьких завдань з оптимізації інформаційного забезпечення підприємств. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: самостійне опрацювання галузевих інформаційних ресурсів і документації; виконання практичних і аналітичних завдань; підготовка рефератів і проєктних робіт; виконання тестових завдань у системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	створення презентацій, складання тестових завдань тощо. Підсумковий контроль - залік.
		Товарознавство	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Під час викладання навчальної дисципліни «Товарознавство» застосовуються такі основні види оцінювання знань: Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».

		Інформаційні системи та технології	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного та прикладного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних презентацій (архітектура інформаційних систем, бази даних, мережеві технології, хмарні сервіси); пояснення принципів функціонування сучасних інформаційних систем і технологій. Практично-орієнтовані методи: виконання лабораторних і практичних робіт з використанням програмного забезпечення; моделювання інформаційних процесів і систем; аналіз прикладних кейсів застосування інформаційних технологій; розв'язання практичних завдань з обробки, зберігання та захисту інформації. Дослідницькі методи: аналіз технічної та наукової літератури; підготовка аналітичних звітів і презентацій з питань розвитку інформаційних технологій; виконання індивідуальних дослідницьких завдань з проєктування інформаційних систем. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: самостійне опрацювання навчальних і технічних матеріалів; виконання практичних і тестових завдань; підготовка проєктних і аналітичних робіт; робота в системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	Під час викладання навчальної дисципліни «Інформаційні системи та технології» застосовуються такі основні види контролю знань: – поточний контроль – систематично на практичних навчальних заняттях впродовж семестру у формах: – практичного завдання щодо теми заняття; – тестового контролю; – підсумкового контролю – у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку.
РН 25. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. Толерантно ставитися до осіб, що мають інші соціокультурні, гендерно-вікові відмінності, осіб з інвалідністю	☐	Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу	Методи навчання. Методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, виконання вправ та практичних робіт, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, рішення ситуаційних задач, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне	Поточне та підсумкове оцінювання результатів

		ресторанному господарстві	засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного викладу; міні-презентації викладача з використанням інтерактивних мультимедійних матеріалів; тематичні дискусії щодо особливостей нормативного регулювання обліку в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі. Практично-орієнтовані методи: розв'язання професійно-практичних задач і кейсів; ситуаційне моделювання; робота з первинною документацією та бухгалтерськими регістрами. Дослідницькі методи: аналіз фінансової звітності підприємств туристично-ресторанної галузі; виконання індивідуальних аналітичних завдань і міні-досліджень; підготовка рефератів і презентацій за темами професійного спрямування. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: опрацювання нормативних актів і міжнародних стандартів бухгалтерського обліку; підготовка звітів, таблиць і аналітичних довідок; виконання тестових завдань у системі дистанційного навчання (Google Classroom, СУДН «Moodle» тощо).	навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Технології продукції ресторанного господарства	Методи навчання: теоретичні методи – лекції (пояснення основних концепцій, технологічних процесів, хімічних перетворень продуктів під час приготування, санітарних норм). Самостійна робота – конспектування, робота з підручниками, науковими статтями та інтернет-ресурсами, вивчення термінології, розробка плану страв. Семінарські заняття – обговорення складних питань, аналіз конкретних випадків (кейсів), презентації студентів. Практичні методи – лабораторні та практичні роботи (виконання технологічних операцій, приготування напівфабрикатів та страв, відпрацювання навичок роботи з обладнанням (плити, котли). Проблемно-орієнтоване навчання – аналіз конкретних ситуацій, розробка технологічних карт. Проектний метод – розробка концепції нової страви, створення презентацій з детальним описом технології та хімічних процесів, що відбуваються в продукті.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».

		Організація ресторанного господарства	аналіз, синтез, узагальнення, класифікація	Основні методи оцінювання — це перевірка на плагіат, рецензування керівником та публічний захист, де оцінюється розуміння теми та аргументація
		Організація ресторанного господарства	Методи навчання: теоретичні методи (інформаційні). Це - лекції (пояснення фундаментальних понять, принципів управління, законодавства), бесіди, дискусії (обговорення складних питань, обмін думками). Методи аналізу та синтезу, а саме: аналіз переваг та недоліків різних підходів. Практичні (відтворювальні та творчі): – практичні та лабораторні заняття (відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок), планування меню, розрахунок посадкових місць); – кейс-метод (розбір реальних ситуацій з ресторанного бізнесу (вирішення конфліктів, оптимізація витрат); – ділові ігри (імітація роботи ресторану, прийняття рішень під тиском, тренування управлінських навичок); – рольові ігри (відпрацювання ролей (адміністратор, офіціант, бармен); – проблемно-пошукові методи (пошук рішень для конкретних проблем у роботі закладів); – комп'ютерне моделювання (використання спеціалізованого ПЗ для управління рестораном, обліку, наприклад Poster POS).	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок, планування меню, розрахунок посадкових місць), тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства	Методи навчання: методи, спрямовані на формування у студентів комплексних знань щодо створення об'єктів гостинності — від розробки ідеї до технічного втілення з використанням компетентністного підходу, де акцент робиться на здатності студента приймати самостійні рішення у реальних виробничих ситуаціях, метою якого є засвоєння принципів раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань з інженерної графіки, дизайну інтер'єрів, маркетингу, економіки та інженерно-технологічних стандартів та напрацювання навичок використання їх на практиці: лекції -	Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».

			демонстрації, лекції — бесіди з вивченням нормативно-законодавчої бази (ДБН, ДСТУ); практичних заняттях по створення функціональних моделей готелів та ресторанів у просторі з використанням спеціалізованого програмного забезпечення - графічного пакету AUTOCAD та технологій ІШІ для візуалізації своїх творчих проєктів, таке моделювання повинно відбуватися з урахуванням технологічних взаємозв'язків приміщень та витримуючи такі етапи, як розробка бізнес-ідеї по проекту моделі міні готелю, його функціональне зонування, розрахунок площ та підбір обладнання і проектування інтер'єрів відбувалося з урахуванням зручності для персоналу та клієнтів.	
		Основи фізіології та гігієни харчування	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, лабораторна робота та практичні вправи, практичні роботи, аналітичні завдання, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю он-лайн, сервісу Mentimeter або в СУДН «Moodle», підготовки рефератів і практичних робіт. Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання СУДН «Moodle» або із застосуванням засобів відеозв'язку Zoom.
		Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, виконання вправ, практичних робіт, рішення задач, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, рішення розрахункових задач, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку на ІІ курсі навчання та екзамену на ІІІ курсі навчання у

				формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Організація готельного господарства	аналіз, синтез, узагальнення, класифікація	Основні методи оцінювання — це перевірка на плагіат, рецензування керівником та публічний захист, де оцінюється розуміння теми та аргументація
		Організація готельного господарства	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи аналізу та синтезу. Методи спрямовані на опанування практичних навичок роботи з автоматизованими системами ГРС (авторські комп'ютерні програми розрахунків готельних тарифів, бронювання та реєстрації, касового звіту). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Громадське будівництво, інженерне обладнання будівель в готельно-ресторанному господарстві	Методи навчання: методи, що базуються на поєднанні теоретичних знань про архітектурно-планувальні рішення та практичних навичок експлуатації складних інженерних систем з акцентом на використанні відновлюваних джерел енергії та систем «Розумний будинок» (Smart Building). Навчання спрямоване на те, щоб менеджер міг грамотно керувати ресурсами будівлі, забезпечувати комфорт клієнтів та безпеку персоналу. Для ефективного засвоєння технічного матеріалу гуманітарно-орієнтованими студентами використовуються: інтерактивні лекції з використання схем, таблиць та мультимедійних презентацій для візуалізації прихованих інженерних мереж; виїзні заняття для ознайомлення з роботою технічних служб діючих готелів (котельні, системи очищення води, пункти управління); сучасний інноваційний підхід, який передбачає швидкий перехід від ручного	Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».

			креслення до систем автоматизованого проектування (наприкладі, графічної системи AutoCAD) для створення 3D-моделей міні готелей та ознайомлення з принципами BIM-моделювання (Building Information Modeling) для ефективного управління життєвим циклом будівлі.	
		Метрологія, стандартизація та сертифікація	Методи навчання: методи, що базуються на поєднанні теоретичного базису технічного регулювання з практичним застосуванням у сфері гостинності та мають вигляд практико-орієнтованого підходу, де навчання зосереджується на вмінні використовувати методи контролю якості послуг та продукції безпосередньо в готелях і ресторанах. Методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекція-бесіда; інтерактивні лекції, практичні заняття з державними стандартами (ДСТУ) та міжнародними стандартами серії ISO 9000 для забезпечення високого рівня обслуговування з використання мультимедійних презентацій для демонстрації нормативних документів та прикладів сертифікатів відповідності.	Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання проводиться у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».
		Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	Методи навчання: проблемна лекція, лекція-дискусія, семінари, виконання вправ та практичних робіт, виконання в командах проблемно орієнтованого завдання, аналітичне завдання, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Під час викладання навчальної дисципліни застосовуються такі основні види оцінювання знань: Поточний контроль – систематично на різних навчальних заняттях впродовж семестру у формах: усного опитування; письмових контрольних експрес-робот; тестового контролю он-лайн, сервісу Mentimeter або в СУДН «Moodle». Підсумковий контроль – оцінювання у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку, а саме: співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання СУДН «Moodle»із застосуванням засобів відеозв'язку Zoom.
		Інформаційне забезпечення готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами прикладного та міждисциплінарного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних матеріалів (галузеві інформаційні системи, програмні продукти для управління готельно-ресторанними та	Поточний контроль здійснюється під час: - аудиторної роботи за допомогою тестування, перевірки виконання практичних завдань; - самостійної та індивідуальної роботи створення презентацій, складання тестових завдань тощо. Підсумковий контроль -

			туристичними підприємствами, інформаційні потоки); пояснення принципів організації інформаційного забезпечення бізнес-процесів у сфері гостинності й туризму. Практично-орієнтовані методи: робота з галузевими інформаційними системами та програмним забезпеченням; аналіз і моделювання бізнес-процесів з використанням інформаційних технологій; розбір кейсів інформаційного супроводу управлінських рішень; виконання практичних завдань з формування та аналізу інформаційних ресурсів. Дослідницькі методи: аналіз цифрових рішень у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі; підготовка аналітичних доповідей і презентацій; виконання індивідуальних дослідницьких завдань з оптимізації інформаційного забезпечення підприємств. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: самостійне опрацювання галузевих інформаційних ресурсів і документації; виконання практичних і аналітичних завдань; підготовка рефератів і проєктних робіт; виконання тестових завдань у системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	залік.
		Товарознавство	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Під час викладання навчальної дисципліни «Товарознавство» застосовуються такі основні види оцінювання знань: Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Вища математика	Методи навчання: лекція, презентація, виконання в командах проблемно орієнтованого завдання.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання

			Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: аналітичне завдання, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Безпека життєдіяльності	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного та міждисциплінарного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних презентацій (класифікації небезпек, моделі ризиків, схеми захисту населення); пояснення основ безпечної поведінки людини в побуті, професійній діяльності та надзвичайних ситуаціях. Практично-орієнтовані методи: аналіз типових небезпечних ситуацій; розбір кейсів надзвичайних подій; відпрацювання алгоритмів дій у разі надзвичайних ситуацій; ситуаційне моделювання з урахуванням чинників ризику та безпеки життєдіяльності. Дослідницькі методи: аналіз нормативно-правових актів і статистичних даних; підготовка аналітичних доповідей і презентацій з проблем безпеки життєдіяльності; виконання індивідуальних дослідницьких завдань із оцінювання ризиків. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: самостійне опрацювання навчально-методичних і нормативних матеріалів; підготовка рефератів і аналітичних робіт; виконання тестових і тренувальних завдань у системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	Поточний контроль здійснюється під час: - аудиторної роботи за допомогою опитування (в т.ч. участь у дискусії), тестування, виконання письмових завдань; - самостійної та індивідуальної роботи (ведення конспекту або схематичне подання матеріалу), складання тестових завдань тощо. Підсумковий контроль - залік.
		Філософія	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного та діалогічного викладу;	Поточний контроль здійснюється під час: - аудиторної роботи за допомогою опитування (в т.ч. участь у дискусії), тестування, виконання письмових завдань;

			міні-лекції з використанням мультимедійних презентацій (філософські схеми, концептуальні карти, фрагменти текстів класичних і сучасних філософів); керовані дискусії з ключових філософських проблем людини, цінностей, культури та професійної відповідальності у сфері гостинності. Практично-орієнтовані методи: аналіз філософських ситуацій і моральних дилем, пов'язаних із професійною діяльністю у готельному бізнесі; розбір кейсів з етики сервісу, ситуаційне моделювання типових і конфліктних ситуацій у сфері гостинності з філософсько-етичним обговоренням. Дослідницькі методи: інтерпретація та аналіз фрагментів філософських текстів; підготовка індивідуальних аналітичних завдань із проблем сенсу діяльності, цінностей праці та культури сервісу; написання рефератів і створення презентацій з філософських тем, адаптованих до професійної підготовки майбутніх фахівців готельної справи. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: опрацювання філософських першоджерел і сучасних науково-популярних текстів; підготовка есе, рефератів та рефлексивних письмових робіт; виконання тестових і аналітичних завдань у системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	- самостійної та індивідуальної роботи (ведення конспекту або схематичне подання матеріалу), написання есе, складання тестових завдань тощо. Підсумковий контроль - іспит.
		Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу	Методи навчання: лекційно-пояснювальний, проблемно-пошуковий, інтерактивний (дискусії, кейс-аналіз, ділові ігри), проєктний, ситуаційне моделювання, робота в малих групах, презентації студентських маркетингових проєктів, виконання вправ та практичних завдань з підготовки та проведення маркетингових досліджень, самостійна аналітична робота з використанням цифрових ресурсів і професійних маркетингових платформ, завдання для самостійної та індивідуальної роботи щодо методів маркетингових досліджень.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Барна справа	Методи навчання:	Поточне та підсумкове

			теоретичні методи (інформаційні). Це - лекції (пояснення фундаментальних понять, принципів управління, законодавства), бесіди, дискусії (обговорення складних питань, обмін думками, аналіз переваг та недоліків різних підходів). Практичні (відтворювальні та творчі): – практичні та лабораторні заняття (відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, обслуговування), планування меню, розрахунок посадкових місць); – кейс-метод (розбір реальних ситуацій з ресторанного бізнесу (вирішення конфліктів, оптимізація витрат); – ділові ігри (імітація роботи бару, прийняття рішень під тиском, тренування комунікаційних навичок); – рольові ігри (відпрацювання ролей (офіціант, бармен); – проблемно-пошукові методи (пошук рішень для конкретних проблем у роботі закладів); – комп'ютерне моделювання (використання спеціалізованого ПЗ для управління баром, обліку).	оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок, планування меню, розрахунок посадкових місць), тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Ознайомча практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищують рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень (робота в лабораторіях університету). Практичні заняття: екскурсії в заклади готельного та ресторанного господарства. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: - перевірка виконання плану практики; - оцінка рівня професійних навичок; - ставлення до роботи.
		Атестаційний екзамен	Методи: письмовий метод: тестування або розгорнуті письмові відповіді, що дозволяють об'єктивно оцінити рівень знань (СУДН «Moodle»). Практичний метод: Вирішення ситуаційних задач, кейсів, виконання практичних завдань для демонстрації фахових компетентностей.	Оцінювання базується на комплексі заходів, що включає: усне опитування (екзаменаційні білети), письмове тестування із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle»; захист практичних кейсів або комплексних завдань, які оцінюються за 100-бальною, національною («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») або

				шкалою ECTS.
		Підготовка кваліфікаційної роботи	Методи підготовки: теоретичні методи. Це - методи аналізу та синтезу, формулювання гіпотез. Емпіричні методи: спостереження, вимірювання, оцінка методів збору даних, розрахунки. Аналіз наукової літератури та документів. Експериментальні методи та моделювання: перевірка достовірності результатів, застосування моделювання або лабораторних експериментів для підтвердження гіпотези. Математична обробка та аналіз даних: оцінка правильності статистичних розрахунків, Метод узагальнення: оцінка логічності висновків, сформульованих на основі проведеного аналізу.	Оцінювання кваліфікаційної роботи здійснюється на основі критеріїв: оформлення та відповідність вимогам: перевірка дотримання стандартів (структура, зміст, нумерація); перевірка достовірності результатів, застосування моделювання або лабораторних експериментів для підтвердження гіпотези; наукова новизна та практична значущість: оцінка самостійних розробок та користі отриманих результатів; якість захисту: аргументованість відповідей на запитання, вміння презентувати матеріал.
		Переддипломна практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищуючи рівень професійної компетентності. Практичні заняття: виконання завдань. Тренінги: навчання через практичні ситуації, спрямоване на розвиток конкретних компетенцій (стресостійкість, тайм-менеджмент). Метод кейсів (аналіз ситуацій): розбір реальних або змодельованих виробничих проблем. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: перевірка виконання плану практики; оцінка рівня професійних навичок; ставлення до роботи.
		Навчальна практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищуючи рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень. Практичні заняття: виконання завдань. Робота безпосередньо на підприємстві для набуття реального професійного досвіду. Тренінги: Навчання через практичні ситуації, спрямоване на розвиток конкретних компетенцій (стресостійікість, тайм-менеджмент). Метод кейсів (аналіз ситуацій): розбір реальних або змодельованих виробничих проблем. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: перевірка виконання плану практики; оцінка рівня професійних навичок; ставлення до роботи.

			взаємодії та рішень.	
		Організація інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи практичного застосування цифрових інформаційних систем у процесі моделювання та аналізу управлінської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі jSolutions). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи. Методи аналізу та синтезу	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, виконання завдань за допомогою програмного забезпечення, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
Оцінювання базується на комплексі заходів, що включає: усне опитування (екзаменаційні білети), письмове тестування із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle»; захист практичних кейсів або комплексних завдань, які оцінюються за 100-бальною, національною («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») або шкалою ECTS.	☐	Переддипломна практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищуючи рівень професійної компетентності. Практичні заняття: виконання завдань. Тренінги: навчання через практичні ситуації, спрямоване на розвиток конкретних компетенцій (стресостійкість, тайм-менеджмент). Метод кейсів (аналіз ситуацій): розбір реальних або змодельованих виробничих проблем. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: - перевірка виконання плану практики; - оцінка рівня професійних навичок; - ставлення до роботи.
		Навчальна практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищуючи рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень. Практичні заняття: виконання завдань. Робота безпосередньо на підприємстві для набуття реального професійного досвіду. Тренінги: Навчання через практичні ситуації, спрямоване на розвиток конкретних компетенцій (стресостійікість, тайм-менеджмент). Метод кейсів (аналіз ситуацій): розбір	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: - перевірка виконання плану практики; - оцінка рівня професійних навичок; - ставлення до роботи.

			реальних або змодельованих виробничих проблем. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	
		Ознайомча практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищують рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень (робота в лабораторіях університету). Практичні заняття: екскурсії в заклади готельного та ресторанного господарства. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: перевірка виконання плану практики; оцінка рівня професійних навичок; ставлення до роботи.
		Курортна справа	Методи навчання: лекційно-інформаційний, проблемно-аналітичний, інтерактивний (дискусії, кейс-метод), дослідницький (спостереження і систематизація фактів, самостійне вивчення проблеми в науковій літературі), демонстраційний, ситуаційне моделювання, екскурсійно-практичний, проєктний метод, самостійна робота з аналізу курортно-рекреаційних ресурсів та сучасних практик оздоровчого туризму. Методи аналізу та синтезу.	Основні методи оцінювання — це перевірка на плагіат, рецензування керівником та публічний захист, де оцінюється розуміння теми та аргументація
		Курортна справа	Методи навчання: лекційно-інформаційний, проблемно-аналітичний, інтерактивний (дискусії, кейс-метод), дослідницький (спостереження і систематизація фактів, самостійне вивчення проблеми в науковій літературі), демонстраційний, ситуаційне моделювання, екскурсійно-практичний, проєктний метод, самостійна робота з аналізу курортно-рекреаційних ресурсів та сучасних практик оздоровчого туризму. Методи аналізу та синтезу.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на семінарських та практичних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю в СУДН «Moodle»., підготовки рефератів і письмових доповідей, письмового модульного контролю Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».

		Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу	Методи навчання: лекційно-пояснювальний, проблемно-пошуковий, інтерактивний (дискусії, кейс-аналіз, ділові ігри), проєктний, ситуаційне моделювання, робота в малих групах, презентації студентських маркетингових проєктів, виконання вправ та практичних завдань з підготовки та проведення маркетингових досліджень, самостійна аналітична робота з використанням цифрових ресурсів і професійних маркетингових платформ, завдання для самостійної та індивідуальної роботи щодо методів маркетингових досліджень.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу	Методи навчання. Методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, виконання вправ та практичних робіт, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, рішення ситуаційних задач, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	Методи навчання: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи опанування практичних розрахунків економічних показників діяльності як вітчизняних так і іноземних підприємств ГРБ. Методи аналізу та синтезу. Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, рішення практичних задач, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей

				СУДН «Moodle».
		Устаткування закладів готельно-ресторанної справи	Методи навчання: Словесні методи: лекції-візуалізації (використання презентацій PowerPoint для пояснення понять, завдань та класифікації обладнання (теплового, холодильного, механічного, допоміжного). Наочні методи: демонстрації (показ реального устаткування, відеоматеріалів про його роботу, що допомагає краще зрозуміти функціональність та принцип дії). Практичні методи: практичні роботи (розрахункові завдання з проектування, підбору та розстановки обладнання); лабораторні роботи (дослідження різних типів обладнання, їх характеристик, правил експлуатації та безпеки). Інтерактивні та інноваційні методи: проектна діяльність (розробка проектів оснащення певного типу закладів (кафе, ресторан, бар); ділові та рольові ігри (імітація роботи з обладнанням, прийняття управлінських рішень щодо його придбання, обслуговування).	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Технології продукції ресторанного господарства	Методи навчання: теоретичні методи – лекції (пояснення основних концепцій, технологічних процесів, хімічних перетворень продуктів під час приготування, санітарних норм). Самостійна робота – конспектування, робота з підручниками, науковими статтями та інтернет-ресурсами, вивчення термінології, розробка плану страв. Семінарські заняття – обговорення складних питань, аналіз конкретних випадків (кейсів), презентації студентів. Практичні методи – лабораторні та практичні роботи (виконання технологічних операцій, приготування напівфабрикатів та страв, відпрацювання навичок роботи з обладнанням (плити, котли). Проблемно-орієнтоване навчання – аналіз конкретних ситуацій, розробка технологічних карт. Проектний метод – розробка концепції нової страви, створення презентацій з детальним описом технології та хімічних процесів, що відбуваються в продукті.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Організація ресторанного	аналіз, синтез, узагальнення, класифікація	Основні методи оцінювання — це перевірка на плагіат,

		господарства		рецензування керівником та публічний захист, де оцінюється розуміння теми та аргументація
		Організація ресторанного господарства	Методи навчання: теоретичні методи (інформаційні). Це - лекції (пояснення фундаментальних понять, принципів управління, законодавства), бесіди, дискусії (обговорення складних питань, обмін думками). Методи аналізу та синтезу, а саме: аналіз переваг та недоліків різних підходів. Практичні (відтворювальні та творчі): – практичні та лабораторні заняття (відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок), планування меню, розрахунок посадкових місць); – кейс-метод (розбір реальних ситуацій з ресторанного бізнесу (вирішення конфліктів, оптимізація витрат); – ділові ігри (імітація роботи ресторану, прийняття рішень під тиском, тренування управлінських навичок); – рольові ігри (відпрацювання ролей (адміністратор, офіціант, бармен); – проблемно-пошукові методи (пошук рішень для конкретних проблем у роботі закладів); – комп'ютерне моделювання (використання спеціалізованого ПЗ для управління рестораном, обліку, наприклад Poster POS).	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок, планування меню, розрахунок посадкових місць), тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства	Методи навчання: методи, спрямовані на формування у студентів комплексних знань щодо створення об'єктів гостинності — від розробки ідеї до технічного втілення з використанням компетентністного підходу, де акцент робиться на здатності студента приймати самостійні рішення у реальних виробничих ситуаціях, метою якого є засвоєння принципів раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань з інженерної графіки, дизайну інтер'єрів, маркетингу, економіки та інженерно-технологічних стандартів та напрацювання навичок використання їх на практиці: лекції - демонстрації, лекції — бесіди з вивченням нормативно-законодавчої	Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».

			бази (ДБН, ДСТУ); практичних заняттях по створення функціональних моделей готелів та ресторанів у просторі з використанням спеціалізованого програмного забезпечення - графічного пакету AUTOCAD та технологій ШІ для візуалізації своїх творчих проєктів, таке моделювання повинно відбуватися з урахуванням технологічних взаємозв'язків приміщень та витримуючи такі етапи, як розробка бізнес-ідеї по проекту моделі міні готелю, його функціональне зонування, розрахунок площ та підбір обладнання і проектування інтер'єрів відбувалося з урахуванням зручності для персоналу та клієнтів.	
		Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, виконання вправ, практичних робіт, рішення задач, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, рішення розрахункових задач, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку на ІІ курсі навчання та екзамену на ІІІ курсі навчання у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Організація готельного господарства	аналіз, синтез, узагальнення, класифікація	Основні методи оцінювання — це перевірка на плагіат, рецензування керівником та публічний захист, де оцінюється розуміння теми та аргументація
		Організація готельного господарства	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи аналізу та синтезу. Методи спрямовані на опанування практичних навичок роботи з автоматизованими системами ГРС (авторські комп'ютерні програми розрахунків готельних тарифів, бронювання та	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного

			реєстрації, касового звіту). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	Методи навчання: проблемна лекція, лекція-дискусія, семінари, виконання вправ та практичних робіт, виконання в командах проблемно орієнтованого завдання, аналітичне завдання, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Під час викладання навчальної дисципліни застосовуються такі основні види оцінювання знань: Поточний контроль – систематично на різних навчальних заняттях впродовж семестру у формах: усного опитування; письмових контрольних експрес-робот; тестового контролю он-лайн, сервісу Mentimeter або в СУДН «Moodle». Підсумковий контроль – оцінювання у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку, а саме: співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання СУДН «Moodle»із застосуванням засобів відеозв'язку Zoom.
		Інформаційне забезпечення готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами прикладного та міждисциплінарного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних матеріалів (галузеві інформаційні системи, програмні продукти для управління готельно-ресторанними та туристичними підприємствами, інформаційні потоки); пояснення принципів організації інформаційного забезпечення бізнес-процесів у сфері гостинності й туризму. Практично-орієнтовані методи: робота з галузевими інформаційними системами та програмним забезпеченням; аналіз і моделювання бізнес-процесів з використанням інформаційних технологій; розбір кейсів інформаційного супроводу управлінських рішень; виконання практичних завдань з формування та аналізу інформаційних ресурсів. Дослідницькі методи: аналіз цифрових рішень у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі; підготовка аналітичних доповідей і презентацій; виконання індивідуальних	Поточний контроль здійснюється під час: - аудиторної роботи за допомогою тестування, перевірки виконання практичних завдань; - самостійної та індивідуальної роботи створення презентацій, складання тестових завдань тощо. Підсумковий контроль - залік.

			дослідницьких завдань з оптимізації інформаційного забезпечення підприємств. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: самостійне опрацювання галузевих інформаційних ресурсів і документації; виконання практичних і аналітичних завдань; підготовка рефератів і проєктних робіт; виконання тестових завдань у системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	
		Товарознавство	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Під час викладання навчальної дисципліни «Товарознавство» застосовуються такі основні види оцінювання знань: Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Фінанси, грошовий обіг та кредит	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, виконання вправ та практичних робіт, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Правознавство	Методи навчання: пояснення, бесіда, дискусія, демонстрація.	Поточний контроль здійснюється під час: - аудиторної роботи за допомогою опитування (в т.ч. участь у дискусії), тестування, виконання

				письмових завдань; - самостійної та індивідуальної роботи (ведення конспекту або схематичне подання матеріалу), написання есе, складання тестових завдань тощо. Підсумковий контроль - екзамен.
		Підготовка кваліфікаційної роботи	Методи підготовки: теоретичні методи. Це - методи аналізу та синтезу, формулювання гіпотез. Емпіричні методи: спостереження, вимірювання, оцінка методів збору даних, розрахунки. Аналіз наукової літератури та документів. Експериментальні методи та моделювання: перевірка достовірності результатів, застосування моделювання або лабораторних експериментів для підтвердження гіпотези. Математична обробка та аналіз даних: оцінка правильності статистичних розрахунків, Метод узагальнення: оцінка логічності висновків, сформульованих на основі проведеного аналізу.	Оцінювання кваліфікаційної роботи здійснюється на основі критеріїв: оформлення та відповідність вимогам: перевірка дотримання стандартів (структура, зміст, нумерація); перевірка достовірності результатів, застосування моделювання або лабораторних експериментів для підтвердження гіпотези; наукова новизна та практична значущість: оцінка самостійних розробок та користі отриманих результатів; якість захисту: аргументованість відповідей на запитання, вміння презентувати матеріал.
		Атестаційний екзамен	Методи: письмовий метод: тестування або розгорнуті письмові відповіді, що дозволяють об'єктивно оцінити рівень знань (СУДН «Moodle»). Практичний метод: Вирішення ситуаційних задач, кейсів, виконання практичних завдань для демонстрації фахових компетентностей.	Оцінювання базується на комплексі заходів, що включає: усне опитування (екзаменаційні білети), письмове тестування із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle»; захист практичних кейсів або комплексних завдань, які оцінюються за 100-бальною, національною («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») або шкалою ECTS.
РН 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	☒	Вступ до гостинності	Методи навчання: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей

				СУДН «Moodle».
		Правознавство	Методи навчання: пояснення, бесіда, дискусія, демонстрація	Поточний контроль здійснюється під час: - аудиторної роботи за допомогою опитування (в т.ч. участь у дискусії), тестування, виконання письмових завдань; - самостійної та індивідуальної роботи (ведення конспекту або схематичне подання матеріалу), написання есе, складання тестових завдань тощо. Підсумковий контроль - екзамен.
		Вступ до гостинності	аналіз, синтез, узагальнення, класифікація	Основні методи оцінювання — це перевірка на плагіат, рецензування керівником та публічний захист, де оцінюється розуміння теми та аргументація
		Інформаційне забезпечення готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами прикладного та міждисциплінарного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних матеріалів (галузеві інформаційні системи, програмні продукти для управління готельно-ресторанними та туристичними підприємствами, інформаційні потоки); пояснення принципів організації інформаційного забезпечення бізнес-процесів у сфері гостинності й туризму. Практично-орієнтовані методи: робота з галузевими інформаційними системами та програмним забезпеченням; аналіз і моделювання бізнес-процесів з використанням інформаційних технологій; розбір кейсів інформаційного супроводу управлінських рішень; виконання практичних завдань з формування та аналізу інформаційних ресурсів. Дослідницькі методи: аналіз цифрових рішень у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі; підготовка аналітичних доповідей і презентацій; виконання індивідуальних дослідницьких завдань з оптимізації інформаційного забезпечення підприємств. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: самостійне опрацювання галузевих інформаційних ресурсів і документації; виконання практичних і аналітичних завдань; підготовка рефератів і проєктних робіт; виконання тестових завдань у системах	Поточний контроль здійснюється під час: - аудиторної роботи за допомогою тестування, перевірки виконання практичних завдань; - самостійної та індивідуальної роботи створення презентацій, складання тестових завдань тощо. Підсумковий контроль - залік.

			дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	
		Навчальна практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищуючи рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень. Практичні заняття: виконання завдань. Робота безпосередньо на підприємстві для набуття реального професійного досвіду. Тренінги: Навчання через практичні ситуації, спрямоване на розвиток конкретних компетенцій (стресостійікість, тайм-менеджмент). Метод кейсів (аналіз ситуацій): розбір реальних або змодельованих виробничих проблем. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: перевірка виконання плану практики; оцінка рівня професійних навичок; ставлення до роботи.
		Ознайомча практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищують рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень (робота в лабораторіях університету). Практичні заняття: екскурсії в заклади готельного та ресторанного господарства. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: перевірка виконання плану практики; оцінка рівня професійних навичок; ставлення до роботи.
РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу	☒	Організація ресторанного господарства	аналіз, синтез, узагальнення, класифікація	Основні методи оцінювання — це перевірка на плагіат, рецензування керівником та публічний захист, де оцінюється розуміння теми та аргументація
		Навчальна практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищуючи рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи:	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: перевірка виконання плану практики; оцінка рівня професійних навичок;

			дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень. Практичні заняття: виконання завдань. Робота безпосередньо на підприємстві для набуття реального професійного досвіду. Тренінги: Навчання через практичні ситуації, спрямоване на розвиток конкретних компетенцій (стресостійкість, тайм-менеджмент). Метод кейсів (аналіз ситуацій): розбір реальних або змодельованих виробничих проблем. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	ставлення до роботи.
		Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу	Методи навчання. Методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, виконання вправ та практичних робіт, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, рішення ситуаційних задач, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Технології продукції ресторанного господарства	Методи навчання: теоретичні методи – лекції (пояснення основних концепцій, технологічних процесів, хімічних перетворень продуктів під час приготування, санітарних норм). Самостійна робота – конспектування, робота з підручниками, науковими статтями та інтернет-ресурсами, вивчення термінології, розробка плану страв. Семінарські заняття – обговорення складних питань, аналіз конкретних випадків (кейсів), презентації студентів. Практичні методи – лабораторні та практичні роботи (виконання технологічних операцій, приготування напівфабрикатів та страв, відпрацювання навичок роботи з обладнанням (плити, котли). Проблемно-орієнтоване навчання –	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».

			аналіз конкретних ситуацій, розробка технологічних карт. Проектний метод – розробка концепції нової страви, створення презентацій з детальним описом технології та хімічних процесів, що відбуваються в продукті.	
		Організація ресторанного господарства	Методи навчання: теоретичні методи (інформаційні). Це - лекції (пояснення фундаментальних понять, принципів управління, законодавства), бесіди, дискусії (обговорення складних питань, обмін думками). Методи аналізу та синтезу, а саме: аналіз переваг та недоліків різних підходів. Практичні (відтворювальні та творчі): – практичні та лабораторні заняття (відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок), планування меню, розрахунок посадкових місць); – кейс-метод (розбір реальних ситуацій з ресторанного бізнесу (вирішення конфліктів, оптимізація витрат); – ділові ігри (імітація роботи ресторану, прийняття рішень під тиском, тренування управлінських навичок); – рольові ігри (відпрацювання ролей (адміністратор, офіціант, бармен); – проблемно-пошукові методи (пошук рішень для конкретних проблем у роботі закладів); – комп'ютерне моделювання (використання спеціалізованого ПЗ для управління рестораном, обліку, наприклад Poster POS).	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок, планування меню, розрахунок посадкових місць), тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, виконання вправ, практичних робіт, рішення задач, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, рішення розрахункових задач, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку на ІІ курсі навчання та екзамену на ІІІ курсі навчання у формі співбесіди та

				тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Правознавство	Методи навчання: пояснення, бесіда, дискусія, демонстрація	Поточний контроль здійснюється під час: - аудиторної роботи за допомогою опитування (в т.ч. участь у дискусії), тестування, виконання письмових завдань; - самостійної та індивідуальної роботи (ведення конспекту або схематичне подання матеріалу), написання есе, складання тестових завдань тощо. Підсумковий контроль - екзамен.
		Атестаційний екзамен	Методи: письмовий метод: тестування або розгорнуті письмові відповіді, що дозволяють об'єктивно оцінити рівень знань (СУДН «Moodle»). Практичний метод: Вирішення ситуаційних задач, кейсів, виконання практичних завдань для демонстрації фахових компетентностей.	Оцінювання базується на комплексі заходів, що включає:усне опитування (екзаменаційні білети), письмове тестування із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle»; захист практичних кейсів або комплексних завдань, які оцінюються за 100-бальною, національною («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») або шкалою ECTS.
РН10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.	☒	Атестаційний екзамен	Методи: письмовий метод: тестування або розгорнуті письмові відповіді, що дозволяють об'єктивно оцінити рівень знань (СУДН «Moodle»). Практичний метод: Вирішення ситуаційних задач, кейсів, виконання практичних завдань для демонстрації фахових компетентностей.	Оцінювання базується на комплексі заходів, що включає: усне опитування (екзаменаційні білети), письмове тестування із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle»; захист практичних кейсів або комплексних завдань, які оцінюються за 100-бальною, національною («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») або шкалою ECTS.
		Навчальна практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищуючи рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень. Практичні заняття: виконання завдань. Робота безпосередньо на підприємстві для набуття реального професійного досвіду. Тренінги: Навчання через практичні ситуації, спрямоване на розвиток конкретних компетенцій	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: - перевірка виконання плану практики; - оцінка рівня професійних навичок; - ставлення до роботи.

			(стресостійкість, тайм-менеджмент). Метод кейсів (аналіз ситуацій): розбір реальних або змодельованих виробничих проблем. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	
		Курортна справа	Методи навчання: лекційно-інформаційний, проблемно-аналітичний, інтерактивний (дискусії, кейс-метод), дослідницький (спостереження і систематизація фактів, самостійне вивчення проблеми в науковій літературі), демонстраційний, ситуаційне моделювання, екскурсійно-практичний, проєктний метод, самостійна робота з аналізу курортно-рекреаційних ресурсів та сучасних практик оздоровчого туризму. Методи аналізу та синтезу.	Основні методи оцінювання — це перевірка на плагіат, рецензування керівником та публічний захист, де оцінюється розуміння теми та аргументація
		Курортна справа	Методи навчання: лекційно-інформаційний, проблемно-аналітичний, інтерактивний (дискусії, кейс-метод), дослідницький (спостереження і систематизація фактів, самостійне вивчення проблеми в науковій літературі), демонстраційний, ситуаційне моделювання, екскурсійно-практичний, проєктний метод, самостійна робота з аналізу курортно-рекреаційних ресурсів та сучасних практик оздоровчого туризму. Методи аналізу та синтезу.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на семінарських та практичних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю в СУДН «Moodle»., підготовки рефератів і письмових доповідей, письмового модульного контролю Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-ресторанному господарстві	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного викладу; міні-презентації викладача з використанням інтерактивних мультимедійних матеріалів; тематичні дискусії щодо особливостей нормативного регулювання обліку в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі. Практично-орієнтовані методи: розв'язання професійно-практичних задач і кейсів; ситуаційне моделювання; робота з первинною документацією	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та

			та бухгалтерськими регістрами. Дослідницькі методи: аналіз фінансової звітності підприємств туристично-ресторанної галузі; виконання індивідуальних аналітичних завдань і міні-досліджень; підготовка рефератів і презентацій за темами професійного спрямування. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: опрацювання нормативних актів і міжнародних стандартів бухгалтерського обліку; підготовка звітів, таблиць і аналітичних довідок; виконання тестових завдань у системі дистанційного навчання (СУДН «Moodle»).	індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Громадське будівництво, інженерне обладнання будівель в готельно-ресторанному господарстві	Методи навчання: методи, що базуються на поєднанні теоретичних знань про архітектурно-планувальні рішення та практичних навичок експлуатації складних інженерних систем з акцентом на використанні відновлюваних джерел енергії та систем «Розумний будинок» (Smart Building). Навчання спрямоване на те, щоб менеджер міг грамотно керувати ресурсами будівлі, забезпечувати комфорт клієнтів та безпеку персоналу. Для ефективного засвоєння технічного матеріалу гуманітарно-орієнтованими студентами використовуються: інтерактивні лекції з використання схем, таблиць та мультимедійних презентацій для візуалізації прихованих інженерних мереж; виїзні заняття для ознайомлення з роботою технічних служб діючих готелів (котельні, системи очищення води, пункти управління); сучасний інноваційний підхід, який передбачає швидкий перехід від ручного креслення до систем автоматизованого проектування (наприкладі, графічної системи AutoCAD) для створення 3D-моделей міні готелей та ознайомлення з принципами BIM-моделювання (Building Information Modeling) для ефективного управління життєвим циклом будівлі.	Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».
		Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	Методи навчання: проблемна лекція, лекція-дискусія, семінари, виконання вправ та практичних робіт, виконання в командах проблемно орієнтованого завдання, аналітичне завдання, завдання до	Під час викладання навчальної дисципліни застосовуються такі основні види оцінювання знань: Поточний контроль – систематично на різних навчальних заняттях впродовж семестру у формах: усного опитування;

			самостійної та індивідуальної роботи.	письмових контрольних експрес-робот; тестового контролю он-лайн, сервісу Mentimeter або в СУДН «Moodle». Підсумковий контроль – оцінювання у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку, а саме: співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання СУДН «Moodle»із застосуванням засобів відеозв'язку Zoom.
		Інформаційне забезпечення готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами прикладного та міждисциплінарного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних матеріалів (галузеві інформаційні системи, програмні продукти для управління готельно-ресторанними та туристичними підприємствами, інформаційні потоки); пояснення принципів організації інформаційного забезпечення бізнес-процесів у сфері гостинності й туризму. Практично-орієнтовані методи: робота з галузевими інформаційними системами та програмним забезпеченням; аналіз і моделювання бізнес-процесів з використанням інформаційних технологій; розбір кейсів інформаційного супроводу управлінських рішень; виконання практичних завдань з формування та аналізу інформаційних ресурсів. Дослідницькі методи: аналіз цифрових рішень у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі; підготовка аналітичних доповідей і презентацій; виконання індивідуальних дослідницьких завдань з оптимізації інформаційного забезпечення підприємств. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: самостійне опрацювання галузевих інформаційних ресурсів і документації; виконання практичних і аналітичних завдань; підготовка рефератів і проєктних робіт; виконання тестових завдань у системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	Поточний контроль здійснюється під час: - аудиторної роботи за допомогою тестування, перевірки виконання практичних завдань; - самостійної та індивідуальної роботи створення презентацій, складання тестових завдань тощо. Підсумковий контроль - залік.
РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для	☒	Організація ресторанного господарства	аналіз, синтез, узагальнення, класифікація	Основні методи оцінювання — це перевірка на плагіат, рецензування керівником та публічний захист, де оцінюється розуміння теми

організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства				та аргументація
		Організація ресторанного господарства	Методи навчання: теоретичні методи (інформаційні). Це - лекції (пояснення фундаментальних понять, принципів управління, законодавства), бесіди, дискусії (обговорення складних питань, обмін думками). Методи аналізу та синтезу, а саме: аналіз переваг та недоліків різних підходів. Практичні (відтворювальні та творчі): – практичні та лабораторні заняття (відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок), планування меню, розрахунок посадкових місць); – кейс-метод (розбір реальних ситуацій з ресторанного бізнесу (вирішення конфліктів, оптимізація витрат); – ділові ігри (імітація роботи ресторану, прийняття рішень під тиском, тренування управлінських навичок); – рольові ігри (відпрацювання ролей (адміністратор, офіціант, бармен); – проблемно-пошукові методи (пошук рішень для конкретних проблем у роботі закладів); – комп'ютерне моделювання (використання спеціалізованого ПЗ для управління рестораном, обліку, наприклад Poster POS).	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок, планування меню, розрахунок посадкових місць), тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Громадське будівництво, інженерне обладнання будівель в готельно-ресторанному господарстві	Методи навчання: методи, що базуються на поєднанні теоретичних знань про архітектурно-планувальні рішення та практичних навичок експлуатації складних інженерних систем з акцентом на використанні відновлюваних джерел енергії та систем «Розумний будинок» (Smart Building). Навчання спрямоване на те, щоб менеджер міг грамотно керувати ресурсами будівлі, забезпечувати комфорт клієнтів та безпеку персоналу. Для ефективного засвоєння технічного матеріалу гуманітарно-орієнтованими студентами використовуються: інтерактивні лекції з використання схем, таблиць та мультимедійних презентацій для візуалізації прихованих інженерних мереж; виїзні заняття для ознайомлення з роботою технічних служб діючих готелів (котельні, системи очищення води, пункти	Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».

			управління); сучасний інноваційний підхід, який передбачає швидкий перехід від ручного креслення до систем автоматизованого проектування (наприкладі, графічної системи AutoCAD) для створення 3D-моделей міні готелей та ознайомлення з принципами BIM-моделювання (Building Information Modeling) для ефективного управління життєвим циклом будівлі.	
		Інженерна графіка	Методи навчання: методи спрямовані на первинне засвоєння матеріалу та мають прикладний характер і зосереджені на підготовці фахівців до проектування та експлуатації об'єктів сфери гостинності. Це - лекція-демонстрація, проєктне практичне навчання, цифрові презентації з покроковою анімацією побудови графічних об'єктів та інтерактивні лабораторні практикуми. Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: інтерактивні методи з акцентом на інтеграцію з САПР. Сучасна методика передбачає швидкий перехід від ручного креслення до систем автоматизованого проектування (наприкладі, графічної програми AutoCAD) для створення двовимірних об'єктів, в якій поєднуються класичні принципи (креслення, проекції) з сучасними вимогами розробки планів закладів, щоб студенти мали можливість самостійно використовувати функціональні простори графічної системи для своїх творчих проектів міні готелів.	Оцінювання результатів навчання: Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».
		Фінанси, грошовий обіг та кредит	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, виконання вправ та практичних робіт, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій

				дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Інформаційні системи та технології	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного та прикладного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних презентацій (архітектура інформаційних систем, бази даних, мережеві технології, хмарні сервіси); пояснення принципів функціонування сучасних інформаційних систем і технологій. Практично-орієнтовані методи: виконання лабораторних і практичних робіт з використанням програмного забезпечення; моделювання інформаційних процесів і систем; аналіз прикладних кейсів застосування інформаційних технологій; розв'язання практичних завдань з обробки, зберігання та захисту інформації. Дослідницькі методи: аналіз технічної та наукової літератури; підготовка аналітичних звітів і презентацій з питань розвитку інформаційних технологій; виконання індивідуальних дослідницьких завдань з проєктування інформаційних систем. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: самостійне опрацювання навчальних і технічних матеріалів; виконання практичних і тестових завдань; підготовка проєктних і аналітичних робіт; робота в системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	Під час викладання навчальної дисципліни «Інформаційні системи та технології» застосовуються такі основні види контролю знань: – поточний контроль – систематично на практичних навчальних заняттях впродовж семестру у формах: – практичного завдання щодо теми заняття; – тестового контролю; – підсумкового контролю – у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку.
		Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу	Методи навчання: лекційно-пояснювальний, проблемно-пошуковий, інтерактивний (дискусії, кейс-аналіз, ділові ігри), проєктний, ситуаційне моделювання, робота в малих групах, презентації студентських маркетингових проєктів, виконання вправ та практичних завдань з підготовки та проведення маркетингових досліджень, самостійна аналітична робота з використанням цифрових ресурсів і професійних маркетингових платформ, завдання для самостійної та індивідуальної роботи щодо методів маркетингових досліджень.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей

				СУДН «Moodle».
		Барна справа	Методи навчання: теоретичні методи (інформаційні). Це - лекції (пояснення фундаментальних понять, принципів управління, законодавства), бесіди, дискусії (обговорення складних питань, обмін думками, аналіз переваг та недоліків різних підходів). Практичні (відтворювальні та творчі): – практичні та лабораторні заняття (відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, обслуговування), планування меню, розрахунок посадкових місць); – кейс-метод (розбір реальних ситуацій з ресторанного бізнесу (вирішення конфліктів, оптимізація витрат); – ділові ігри (імітація роботи бару, прийняття рішень під тиском, тренування комунікаційних навичок); – рольові ігри (відпрацювання ролей (офіціант, бармен); – проблемно-пошукові методи (пошук рішень для конкретних проблем у роботі закладів); – комп'ютерне моделювання (використання спеціалізованого ПЗ для управління баром, обліку).	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок, планування меню, розрахунок посадкових місць), тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Курортна справа	Методи навчання: лекційно-інформаційний, проблемно-аналітичний, інтерактивний (дискусії, кейс-метод), дослідницький (спостереження і систематизація фактів, самостійне вивчення проблеми в науковій літературі), демонстраційний, ситуаційне моделювання, екскурсійно-практичний, проєктний метод, самостійна робота з аналізу курортно-рекреаційних ресурсів та сучасних практик оздоровчого туризму. Методи аналізу та синтезу.	Основні методи оцінювання — це перевірка на плагіат, рецензування керівником та публічний захист, де оцінюється розуміння теми та аргументація
		Атестаційний екзамен	Методи: письмовий метод: тестування або розгорнуті письмові відповіді, що дозволяють об'єктивно оцінити рівень знань (СУДН «Moodle»). Практичний метод: Вирішення ситуаційних задач, кейсів, виконання практичних завдань для демонстрації фахових компетентностей.	Оцінювання базується на комплексі заходів, що включає: усне опитування (екзаменаційні білети), письмове тестування із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle»; захист практичних кейсів або комплексних завдань, які оцінюються за 100-бальною, національною («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») або

				шкалою ECTS.
		Підготовка кваліфікаційної роботи	Методи підготовки: теоретичні методи. Це - методи аналізу та синтезу, формулювання гіпотез. Емпіричні методи: спостереження, вимірювання, оцінка методів збору даних, розрахунки. Аналіз наукової літератури та документів. Експериментальні методи та моделювання: перевірка достовірності результатів, застосування моделювання або лабораторних експериментів для підтвердження гіпотези. Математична обробка та аналіз даних: оцінка правильності статистичних розрахунків, Метод узагальнення: оцінка логічності висновків, сформульованих на основі проведеного аналізу.	Оцінювання кваліфікаційної роботи здійснюється на основі критеріїв: оформлення та відповідність вимогам: перевірка дотримання стандартів (структура, зміст, нумерація); перевірка достовірності результатів, застосування моделювання або лабораторних експериментів для підтвердження гіпотези; наукова новизна та практична значущість: оцінка самостійних розробок та користі отриманих результатів; якість захисту: аргументованість відповідей на запитання, вміння презентувати матеріал.
		Ознайомча практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищують рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень (робота в лабораторіях університету). Практичні заняття: екскурсії в заклади готельного та ресторанного господарства. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: перевірка виконання плану практики; оцінка рівня професійних навичок; ставлення до роботи.
		Курортна справа	Методи навчання: лекційно-інформаційний, проблемно-аналітичний, інтерактивний (дискусії, кейс-метод), дослідницький (спостереження і систематизація фактів, самостійне вивчення проблеми в науковій літературі), демонстраційний, ситуаційне моделювання, екскурсійно-практичний, проєктний метод, самостійна робота з аналізу курортно-рекреаційних ресурсів та сучасних практик оздоровчого туризму. Методи аналізу та синтезу.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на семінарських та практичних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю в СУДН «Moodle»., підготовки рефератів і письмових доповідей, письмового модульного контролю Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей

				СУДН «Moodle».
РН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	☒	Курортна справа	Методи навчання: лекційно-інформаційний, проблемно-аналітичний, інтерактивний (дискусії, кейс-метод), дослідницький (спостереження і систематизація фактів, самостійне вивчення проблеми в науковій літературі), демонстраційний, ситуаційне моделювання, екскурсійно-практичний, проєктний метод, самостійна робота з аналізу курортно-рекреаційних ресурсів та сучасних практик оздоровчого туризму. Методи аналізу та синтезу.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на семінарських та практичних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю в СУДН «Moodle»., підготовки рефератів і письмових доповідей, письмового модульного контролю Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Організація ресторанного господарства	Методи навчання: теоретичні методи (інформаційні). Це - лекції (пояснення фундаментальних понять, принципів управління, законодавства), бесіди, дискусії (обговорення складних питань, обмін думками). Методи аналізу та синтезу, а саме: аналіз переваг та недоліків різних підходів. Практичні (відтворювальні та творчі): – практичні та лабораторні заняття (відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок), планування меню, розрахунок посадкових місць); – кейс-метод (розбір реальних ситуацій з ресторанного бізнесу (вирішення конфліктів, оптимізація витрат); – ділові ігри (імітація роботи ресторану, прийняття рішень під тиском, тренування управлінських навичок); – рольові ігри (відпрацювання ролей (адміністратор, офіціант, бармен); – проблемно-пошукові методи (пошук рішень для конкретних проблем у роботі закладів); – комп'ютерне моделювання (використання спеціалізованого ПЗ для управління рестораном, обліку, наприклад Poster POS).	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок, планування меню, розрахунок посадкових місць), тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Атестаційний екзамен	Методи: письмовий метод:	Оцінювання базується на

			тестування або розгорнуті письмові відповіді, що дозволяють об'єктивно оцінити рівень знань (СУДН «Moodle»). Практичний метод: Вирішення ситуаційних задач, кейсів, виконання практичних завдань для демонстрації фахових компетентностей.	комплексі заходів, що включає: усне опитування (екзаменаційні білети), письмове тестування із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle»; захист практичних кейсів або комплексних завдань, які оцінюються за 100-бальною, національною («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») або шкалою ECTS.
		Підготовка кваліфікаційної роботи	Методи підготовки: теоретичні методи. Це - методи аналізу та синтезу, формулювання гіпотез. Емпіричні методи: спостереження, вимірювання, оцінка методів збору даних, розрахунки. Аналіз наукової літератури та документів. Експериментальні методи та моделювання: перевірка достовірності результатів, застосування моделювання або лабораторних експериментів для підтвердження гіпотези. Математична обробка та аналіз даних: оцінка правильності статистичних розрахунків, Метод узагальнення: оцінка логічності висновків, сформульованих на основі проведеного аналізу.	Оцінювання кваліфікаційної роботи здійснюється на основі критеріїв: оформлення та відповідність вимогам: перевірка дотримання стандартів (структура, зміст, нумерація); перевірка достовірності результатів, застосування моделювання або лабораторних експериментів для підтвердження гіпотези; наукова новизна та практична значущість: оцінка самостійних розробок та користі отриманих результатів; якість захисту: аргументованість відповідей на запитання, вміння презентувати матеріал.
		Навчальна практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищуючи рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень. Практичні заняття: виконання завдань. Робота безпосередньо на підприємстві для набуття реального професійного досвіду. Тренінги: Навчання через практичні ситуації, спрямоване на розвиток конкретних компетенцій (стресостійікість, тайм-менеджмент). Метод кейсів (аналіз ситуацій): розбір реальних або змодельованих виробничих проблем. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: перевірка виконання плану практики; оцінка рівня професійних навичок; ставлення до роботи.
		Ознайомча практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на

			практичних дій, підвищують рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень (робота в лабораторіях університету). Практичні заняття: екскурсії в заклади готельного та ресторанного господарства. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: - перевірка виконання плану практики; - оцінка рівня професійних навичок; - ставлення до роботи. Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищуючи рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень. Практичні заняття: виконання завдань. Робота безпосередньо на підприємстві для набуття реального професійного досвіду. Тренінги: Навчання через практичні ситуації, спрямоване на розвиток конкретних компетенцій (стресостійікість, тайм-менеджмент). Метод кейсів (аналіз ситуацій): розбір реальних або змодельованих виробничих проблем. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.
		Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному бізнесі	Методи навчання: традиційні (теоретичні) методи. Це - лекції з елементами діалогу (розкриття базових понять управління якістю, стандартів ISO, HACCP, TQM, сервісної якості), пояснювально-ілюстративний метод. Практико-орієнтовані методи: кейс-метод (розв'язання реальних ситуацій щодо контролю якості обслуговування, роботи з рекламаціями, оцінки рівня сервісу). Інтерактивні методи: дискусії та круглі столи. Інноваційні та цифрові методи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів і технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Організація інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах

			прикладах). Методи практичного застосування цифрових інформаційних систем у процесі моделювання та аналізу управлінської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі jSolutions). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи. Методи аналізу та синтезу	усного опитування, тестового контролю, виконання завдань за допомогою програмного забезпечення, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Курортна справа	Методи навчання: лекційно-інформаційний, проблемно-аналітичний, інтерактивний (дискусії, кейс-метод), дослідницький (спостереження і систематизація фактів, самостійне вивчення проблеми в науковій літературі), демонстраційний, ситуаційне моделювання, екскурсійно-практичний, проєктний метод, самостійна робота з аналізу курортно-рекреаційних ресурсів та сучасних практик оздоровчого туризму. Методи аналізу та синтезу.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на семінарських та практичних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю в СУДН «Moodle»., підготовки рефератів і письмових доповідей, письмового модульного контролю Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Барна справа	Методи навчання: теоретичні методи (інформаційні). Це - лекції (пояснення фундаментальних понять, принципів управління, законодавства), бесіди, дискусії (обговорення складних питань, обмін думками, аналіз переваг та недоліків різних підходів). Практичні (відтворювальні та творчі): – практичні та лабораторні заняття (відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, обслуговування), планування меню, розрахунок посадкових місць); – кейс-метод (розбір реальних ситуацій з ресторанного бізнесу (вирішення конфліктів, оптимізація витрат); – ділові ігри (імітація роботи бару, прийняття рішень під тиском,	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок, планування меню, розрахунок посадкових місць), тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням

			тренування комунікаційних навичок); – рольові ігри (відпрацювання ролей (офіціант, бармен); – проблемно-пошукові методи (пошук рішень для конкретних проблем у роботі закладів); – комп'ютерне моделювання (використання спеціалізованого ПЗ для управління баром, обліку).	засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	Методи навчання: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи опанування практичних розрахунків економічних показників діяльності як вітчизняних так і іноземних підприємств ГРБ. Методи аналізу та синтезу. Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, рішення практичних задач, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Устаткування закладів готельно-ресторанної справи	Методи навчання: Словесні методи: лекції-візуалізації (використання презентацій PowerPoint для пояснення понять, завдань та класифікації обладнання (теплового, холодильного, механічного, допоміжного). Наочні методи: демонстрації (показ реального устаткування, відеоматеріалів про його роботу, що допомагає краще зрозуміти функціональність та принцип дії). Практичні методи: практичні роботи (розрахункові завдання з проектування, підбору та розстановки обладнання); лабораторні роботи (дослідження різних типів обладнання, їх характеристик, правил експлуатації та безпеки). Інтерактивні та інноваційні методи: проектна діяльність (розробка проектів оснащення певного типу закладів (кафе, ресторан, бар); ділові та рольові ігри (імітація роботи з обладнанням, прийняття управлінських рішень щодо його придбання, обслуговування).	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».

		Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-ресторанному господарстві	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного викладу; міні-презентації викладача з використанням інтерактивних мультимедійних матеріалів; тематичні дискусії щодо особливостей нормативного регулювання обліку в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі. Практично-орієнтовані методи: розв'язання професійно-практичних задач і кейсів; ситуаційне моделювання; робота з первинною документацією та бухгалтерськими регістрами. Дослідницькі методи: аналіз фінансової звітності підприємств туристично-ресторанної галузі; виконання індивідуальних аналітичних завдань і міні-досліджень; підготовка рефератів і презентацій за темами професійного спрямування. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: опрацювання нормативних актів і міжнародних стандартів бухгалтерського обліку; підготовка звітів, таблиць і аналітичних довідок; виконання тестових завдань у системі дистанційного навчання (Google Classroom, СУДН «Moodle» тощо).	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Технології продукції ресторанного господарства	Методи навчання: теоретичні методи – лекції (пояснення основних концепцій, технологічних процесів, хімічних перетворень продуктів під час приготування, санітарних норм). Самостійна робота – конспектування, робота з підручниками, науковими статтями та інтернет-ресурсами, вивчення термінології, розробка плану страв. Семінарські заняття – обговорення складних питань, аналіз конкретних випадків (кейсів), презентації студентів. Практичні методи – лабораторні та практичні роботи (виконання технологічних операцій, приготування напівфабрикатів та страв, відпрацювання навичок роботи з обладнанням (плити, котли). Проблемно-орієнтоване навчання – аналіз конкретних ситуацій, розробка технологічних карт. Проектний метод – розробка концепції нової страви, створення презентацій з детальним описом технології та хімічних процесів, що	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».

			відбуваються в продукті.	
		Організація ресторанного господарства	Методи навчання: теоретичні методи (інформаційні). Це - лекції (пояснення фундаментальних понять, принципів управління, законодавства), бесіди, дискусії (обговорення складних питань, обмін думками). Методи аналізу та синтезу, а саме: аналіз переваг та недоліків різних підходів. Практичні (відтворювальні та творчі): – практичні та лабораторні заняття (відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок), планування меню, розрахунок посадкових місць); – кейс-метод (розбір реальних ситуацій з ресторанного бізнесу (вирішення конфліктів, оптимізація витрат); – ділові ігри (імітація роботи ресторану, прийняття рішень під тиском, тренування управлінських навичок); – рольові ігри (відпрацювання ролей (адміністратор, офіціант, бармен); – проблемно-пошукові методи (пошук рішень для конкретних проблем у роботі закладів); – комп'ютерне моделювання (використання спеціалізованого ПЗ для управління рестораном, обліку, наприклад Poster POS).	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок, планування меню, розрахунок посадкових місць), тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства	Методи навчання: методи, спрямовані на формування у студентів комплексних знань щодо створення об'єктів гостинності — від розробки ідеї до технічного втілення з використанням компетентністного підходу, де акцент робиться на здатності студента приймати самостійні рішення у реальних виробничих ситуаціях, метою якого є засвоєння принципів раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань з інженерної графіки, дизайну інтер'єрів, маркетингу, економіки та інженерно-технологічних стандартів та напрацювання навичок використання їх на практиці: лекції - демонстрації, лекції — бесіди з вивченням нормативно-законодавчої бази (ДБН, ДСТУ); практичних заняттях по	Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».

			створення функціональних моделей готелів та ресторанів у просторі з використанням спеціалізованого програмного забезпечення - графічного пакету AUTOCAD та технологій ШІ для візуалізації своїх творчих проєктів, таке моделювання повинно відбуватися з урахуванням технологічних взаємозв'язків приміщень та витримуючи такі етапи, як розробка бізнес-ідеї по проекту моделі міні готелю, його функціональне зонування, розрахунок площ та підбір обладнання і проектування інтер'єрів відбувалося з урахуванням зручності для персоналу та клієнтів.	
		Основи фізіології та гігієни харчування	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, лабораторна робота та практичні вправи, практичні роботи, аналітичні завдання, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю он-лайн, сервісу Mentimeter або в СУДН «Moodle», підготовки рефератів і практичних робіт. Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання СУДН «Moodle» або із застосуванням засобів відеозв'язку Zoom.
		Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	Методи навчання: проблемна лекція, лекція-дискусія, семінари, виконання вправ та практичних робіт, виконання в командах проблемно орієнтованого завдання, аналітичне завдання, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Під час викладання навчальної дисципліни застосовуються такі основні види оцінювання знань: Поточний контроль – систематично на різних навчальних заняттях впродовж семестру у формах: усного опитування; письмових контрольних експрес-робот; тестового контролю он-лайн, сервісу Mentimeter або в СУДН «Moodle». Підсумковий контроль – оцінювання у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку, а саме: співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання СУДН «Moodle»із застосуванням засобів відеозв'язку Zoom.

		Інформаційне забезпечення готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами прикладного та міждисциплінарного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних матеріалів (галузеві інформаційні системи, програмні продукти для управління готельно-ресторанними та туристичними підприємствами, інформаційні потоки); пояснення принципів організації інформаційного забезпечення бізнес-процесів у сфері гостинності й туризму. Практично-орієнтовані методи: робота з галузевими інформаційними системами та програмним забезпеченням; аналіз і моделювання бізнес-процесів з використанням інформаційних технологій; розбір кейсів інформаційного супроводу управлінських рішень; виконання практичних завдань з формування та аналізу інформаційних ресурсів. Дослідницькі методи: аналіз цифрових рішень у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі; підготовка аналітичних доповідей і презентацій; виконання індивідуальних дослідницьких завдань з оптимізації інформаційного забезпечення підприємств. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: самостійне опрацювання галузевих інформаційних ресурсів і документації; виконання практичних і аналітичних завдань; підготовка рефератів і проєктних робіт; виконання тестових завдань у системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	Поточний контроль здійснюється під час: - аудиторної роботи за допомогою тестування, перевірки виконання практичних завдань; - самостійної та індивідуальної роботи створення презентацій, складання тестових завдань тощо. Підсумковий контроль - залік.
		Фінанси, грошовий обіг та кредит	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, виконання вправ та практичних робіт, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів

				відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Правознавство	Методи навчання: пояснення, бесіда, дискусія, демонстрація.	Поточний контроль здійснюється під час: - аудиторної роботи за допомогою опитування (в т.ч. участь у дискусії), тестування, виконання письмових завдань; - самостійної та індивідуальної роботи (ведення конспекту або схематичне подання матеріалу), написання есе, складання тестових завдань тощо. Підсумковий контроль - екзамен.
		Українська мова професійного спрямування	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного та функціонально-стилістичного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних презентацій (норми сучасної української літературної мови, професійна термінологія, жанри ділового й професійного мовлення); керовані дискусії з питань культури професійного спілкування. Практично-орієнтовані методи: аналіз і складання професійних текстів (ділові документи, службове листування, звіти, пояснювальні записки); виконання вправ з удосконалення усного й писемного професійного мовлення; рольові ігри та моделювання ситуацій професійної комунікації. Дослідницькі методи: аналіз фахових текстів і термінологічних систем; підготовка аналітичних доповідей і презентацій з проблем професійного мовлення; виконання індивідуальних дослідницьких завдань з культури української мови у професійній діяльності. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: самостійне опрацювання нормативних і довідкових джерел; підготовка письмових професійних робіт; виконання тестових і аналітичних завдань; робота в системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	Поточний контроль проводиться у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Підсумковий контроль – залік.
		Іноземна мова професійного спрямування	Методи навчання: у процесі вивчення дисципліни застосовуються комунікативні та практико-орієнтовані методи навчання, спрямовані на формування іншомовної професійної компетентності здобувачів освіти у сфері готельно-ресторанної	Поточний контроль може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Підсумковий контроль – залік, іспит.

			справи, а саме: Практичні заняття з англійської мови професійного спрямування; Комунікативні методи навчання (діалоги, полілоги, обговорення професійних тем); Рольові ігри та моделювання професійних ситуацій (обслуговування гостей, прийом та розміщення, робота з рекламаціями, ресторанний сервіс); Ситуативні вправи та кейс-завдання, орієнтовані на реальні умови діяльності підприємств індустрії гостинності; Робота з автентичними текстами та відеоматеріалами (меню, бронювання, службові інструкції, відео з готельно-ресторанної практики); Парна та групова робота з метою розвитку навичок усного професійного мовлення; Самостійна робота здобувачів освіти, спрямована на вдосконалення лексико-граматичних навичок та професійної термінології; Використання інформаційно-комунікаційних технологій (онлайн-платформи, інтерактивні завдання, мультимедійні ресурси). Зазначені методи забезпечують розвиток комунікативних навичок, необхідних для ефективної професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу.	
РН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмо	☒	Організація ресторанного господарства	Методи навчання: теоретичні методи (інформаційні). Це - лекції (пояснення фундаментальних понять, принципів управління, законодавства), бесіди, дискусії (обговорення складних питань, обмін думками). Методи аналізу та синтезу, а саме: аналіз переваг та недоліків різних підходів. Практичні (відтворювальні та творчі): – практичні та лабораторні заняття (відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок), планування меню, розрахунок посадкових місць); – кейс-метод (розбір реальних ситуацій з ресторанного бізнесу (вирішення конфліктів, оптимізація витрат); – ділові ігри (імітація роботи ресторану, прийняття рішень під тиском, тренування	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок, планування меню, розрахунок посадкових місць), тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН

			управлінських навичок); – рольові ігри (відпрацювання ролей (адміністратор, офіціант, бармен); – проблемно-пошукові методи (пошук рішень для конкретних проблем у роботі закладів); – комп'ютерне моделювання (використання спеціалізованого ПЗ для управління рестораном, обліку, наприклад Poster POS).	«Moodle».
		Атестаційний екзамен	Методи: письмовий метод: тестування або розгорнуті письмові відповіді, що дозволяють об'єктивно оцінити рівень знань (СУДН «Moodle»). Практичний метод: Вирішення ситуаційних задач, кейсів, виконання практичних завдань для демонстрації фахових компетентностей.	Оцінювання базується на комплексі заходів, що включає: усне опитування (екзаменаційні білети), письмове тестування із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle»; захист практичних кейсів або комплексних завдань, які оцінюються за 100-бальною, національною («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») або шкалою ECTS.
		Підготовка кваліфікаційної роботи	Методи підготовки: теоретичні методи. Це - методи аналізу та синтезу, формулювання гіпотез. Емпіричні методи: спостереження, вимірювання, оцінка методів збору даних, розрахунки. Аналіз наукової літератури та документів. Експериментальні методи та моделювання: перевірка достовірності результатів, застосування моделювання або лабораторних експериментів для підтвердження гіпотези. Математична обробка та аналіз даних: оцінка правильності статистичних розрахунків, Метод узагальнення: оцінка логічності висновків, сформульованих на основі проведеного аналізу.	Оцінювання кваліфікаційної роботи здійснюється на основі критеріїв: оформлення та відповідність вимогам: перевірка дотримання стандартів (структура, зміст, нумерація); перевірка достовірності результатів, застосування моделювання або лабораторних експериментів для підтвердження гіпотези; наукова новизна та практична значущість: оцінка самостійних розробок та користі отриманих результатів; якість захисту: аргументованість відповідей на запитання, вміння презентувати матеріал.
		Навчальна практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищуючи рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень. Практичні заняття: виконання завдань. Робота безпосередньо на підприємстві для набуття реального професійного досвіду.	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: перевірка виконання плану практики; оцінка рівня професійних навичок; ставлення до роботи.

			Тренінги: Навчання через практичні ситуації, спрямоване на розвиток конкретних компетенцій (стресостійікість, тайм-менеджмент). Метод кейсів (аналіз ситуацій): розбір реальних або змодельованих виробничих проблем. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	
		Організація ресторанного господарства	Методи навчання: теоретичні методи (інформаційні). Це - лекції (пояснення фундаментальних понять, принципів управління, законодавства), бесіди, дискусії (обговорення складних питань, обмін думками). Методи аналізу та синтезу, а саме: аналіз переваг та недоліків різних підходів. Практичні (відтворювальні та творчі): – практичні та лабораторні заняття (відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок), планування меню, розрахунок посадкових місць); – кейс-метод (розбір реальних ситуацій з ресторанного бізнесу (вирішення конфліктів, оптимізація витрат); – ділові ігри (імітація роботи ресторану, прийняття рішень під тиском, тренування управлінських навичок); – рольові ігри (відпрацювання ролей (адміністратор, офіціант, бармен); – проблемно-пошукові методи (пошук рішень для конкретних проблем у роботі закладів); – комп'ютерне моделювання (використання спеціалізованого ПЗ для управління рестораном, обліку, наприклад Poster POS).	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок, планування меню, розрахунок посадкових місць), тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Інженерна графіка	Методи навчання: методи спрямовані на первинне засвоєння матеріалу та мають прикладний характер і зосереджені на підготовці фахівців до проектування та експлуатації об'єктів сфери гостинності. Це - лекція-демонстрація, проєктне практичне навчання, цифрові презентації з покроковою анімацією побудови графічних об'єктів та інтерактивні лабораторні практикуми. Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на	Оцінювання результатів навчання: Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та

			практиці: інтерактивні методи з акцентом на інтеграцію з САПР. Сучасна методика передбачає швидкий перехід від ручного креслення до систем автоматизованого проектування (наприкладі, графічної програми AutoCAD) для створення двовимірних об'єктів, в якій поєднуються класичні принципи (креслення, проекції) з сучасними вимогами розробки планів закладів, щоб студенти мали можливість самостійно використовувати функціональні простори графічної системи для своїх творчих проектів міні готелів.	індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».
		Товарознавство	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Під час викладання навчальної дисципліни «Товарознавство» застосовуються такі основні види оцінювання знань: Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Українська мова професійного спрямування	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного та функціонально-стилістичного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних презентацій (норми сучасної української літературної мови, професійна термінологія, жанри ділового й професійного мовлення); керовані дискусії з питань культури професійного спілкування. Практично-орієнтовані методи: аналіз і складання професійних текстів (ділові документи, службове листування, звіти, пояснювальні записки); виконання вправ з удосконалення усного й писемного професійного мовлення; рольові ігри та моделювання ситуацій	Поточний контроль проводиться у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Підсумковий контроль – залік.

			професійної комунікації. Дослідницькі методи: аналіз фахових текстів і термінологічних систем; підготовка аналітичних доповідей і презентацій з проблем професійного мовлення; виконання індивідуальних дослідницьких завдань з культури української мови у професійній діяльності. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: самостійне опрацювання нормативних і довідкових джерел; підготовка письмових професійних робіт; виконання тестових і аналітичних завдань; робота в системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	
		Іноземна мова професійного спрямування	Методи навчання: у процесі вивчення дисципліни застосовуються комунікативні та практико-орієнтовані методи навчання, спрямовані на формування іншомовної професійної компетентності здобувачів освіти у сфері готельно-ресторанної справи, а саме: Практичні заняття з англійської мови професійного спрямування; Комунікативні методи навчання (діалоги, полілоги, обговорення професійних тем); Рольові ігри та моделювання професійних ситуацій (обслуговування гостей, прийом та розміщення, робота з рекламаціями, ресторанний сервіс); Ситуативні вправи та кейс-завдання, орієнтовані на реальні умови діяльності підприємств індустрії гостинності; Робота з автентичними текстами та відеоматеріалами (меню, бронювання, службові інструкції, відео з готельно-ресторанної практики); Парна та групова робота з метою розвитку навичок усного професійного мовлення; Самостійна робота здобувачів освіти, спрямована на вдосконалення лексико-граматичних навичок та професійної термінології; Використання інформаційно-комунікаційних технологій (онлайн-платформи, інтерактивні завдання, мультимедійні ресурси). Зазначені методи забезпечують розвиток комунікативних навичок, необхідних для ефективної професійної діяльності у	Поточний контроль може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Підсумковий контроль – залік, іспит.

			сфері готельно-ресторанного бізнесу.	
РН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.	☒	Організація інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи практичного застосування цифрових інформаційних систем у процесі моделювання та аналізу управлінської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі jSolutions). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи. Методи аналізу та синтезу	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, виконання завдань за допомогою програмного забезпечення, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Курортна справа	Методи навчання: лекційно-інформаційний, проблемно-аналітичний, інтерактивний (дискусії, кейс-метод), дослідницький (спостереження і систематизація фактів, самостійне вивчення проблеми в науковій літературі), демонстраційний, ситуаційне моделювання, екскурсійно-практичний, проєктний метод, самостійна робота з аналізу курортно-рекреаційних ресурсів та сучасних практик оздоровчого туризму. Методи аналізу та синтезу.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на семінарських та практичних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю в СУДН «Moodle»., підготовки рефератів і письмових доповідей, письмового модульного контролю Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Курортна справа	Методи навчання: лекційно-інформаційний, проблемно-аналітичний, інтерактивний (дискусії, кейс-метод), дослідницький (спостереження і систематизація фактів, самостійне вивчення проблеми в науковій літературі), демонстраційний, ситуаційне моделювання, екскурсійно-практичний, проєктний метод, самостійна робота з аналізу курортно-рекреаційних ресурсів та сучасних практик оздоровчого туризму. Методи аналізу та	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на семінарських та практичних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю в СУДН «Moodle»., підготовки рефератів і письмових доповідей, письмового модульного контролю Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань

			синтезу.	самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Барна справа	Методи навчання: теоретичні методи (інформаційні). Це - лекції (пояснення фундаментальних понять, принципів управління, законодавства), бесіди, дискусії (обговорення складних питань, обмін думками, аналіз переваг та недоліків різних підходів). Практичні (відтворювальні та творчі): – практичні та лабораторні заняття (відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, обслуговування), планування меню, розрахунок посадкових місць); – кейс-метод (розбір реальних ситуацій з ресторанного бізнесу (вирішення конфліктів, оптимізація витрат); – ділові ігри (імітація роботи бару, прийняття рішень під тиском, тренування комунікаційних навичок); – рольові ігри (відпрацювання ролей (офіціант, бармен); – проблемно-пошукові методи (пошук рішень для конкретних проблем у роботі закладів); – комп'ютерне моделювання (використання спеціалізованого ПЗ для управління баром, обліку).	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок, планування меню, розрахунок посадкових місць), тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу	Методи навчання: лекційно-пояснювальний, проблемно-пошуковий, інтерактивний (дискусії, кейс-аналіз, ділові ігри), проєктний, ситуаційне моделювання, робота в малих групах, презентації студентських маркетингових проєктів, виконання вправ та практичних завдань з підготовки та проведення маркетингових досліджень, самостійна аналітична робота з використанням цифрових ресурсів і професійних маркетингових платформ, завдання для самостійної та індивідуальної роботи щодо методів маркетингових досліджень.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».

		Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу	Методи навчання. Методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, виконання вправ та практичних робіт, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, рішення ситуаційних задач, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Технології продукції ресторанного господарства	Методи навчання: теоретичні методи – лекції (пояснення основних концепцій, технологічних процесів, хімічних перетворень продуктів під час приготування, санітарних норм). Самостійна робота – конспектування, робота з підручниками, науковими статтями та інтернет-ресурсами, вивчення термінології, розробка плану страв. Семінарські заняття – обговорення складних питань, аналіз конкретних випадків (кейсів), презентації студентів. Практичні методи – лабораторні та практичні роботи (виконання технологічних операцій, приготування напівфабрикатів та страв, відпрацювання навичок роботи з обладнанням (плити, котли). Проблемно-орієнтоване навчання – аналіз конкретних ситуацій, розробка технологічних карт. Проектний метод – розробка концепції нової страви, створення презентацій з детальним описом технології та хімічних процесів, що відбуваються в продукті.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства	Методи навчання: методи, спрямовані на формування у студентів комплексних знань щодо створення об'єктів гостинності — від розробки ідеї до технічного втілення з використанням компетентністного підходу, де акцент робиться на здатності студента приймати самостійні рішення у реальних виробничих ситуаціях,	Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні

			метою якого є засвоєння принципів раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань з інженерної графіки, дизайну інтер'єрів, маркетингу, економіки та інженерно-технологічних стандартів та напрацювання навичок використання їх на практиці: лекції - демонстрації, лекції — бесіди з вивченням нормативно-законодавчої бази (ДБН, ДСТУ); практичних заняттях по створення функціональних моделей готелів та ресторанів у просторі з використанням спеціалізованого програмного забезпечення - графічного пакету AUTOCAD та технологій ШІ для візуалізації своїх творчих проєктів, таке моделювання повинно відбуватися з урахуванням технологічних взаємозв'язків приміщень та витримуючи такі етапи, як розробка бізнес-ідеї по проекту моделі міні готелю, його функціональне зонування, розрахунок площ та підбір обладнання і проектування інтер'єрів відбувалося з урахуванням зручності для персоналу та клієнтів.	теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».
		Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, виконання вправ, практичних робіт, рішення задач, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, рішення розрахункових задач, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку на ІІ курсі навчання та екзамену на ІІІ курсі навчання у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Організація готельного господарства	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи аналізу	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування,

			та синтезу. Методи спрямовані на опанування практичних навичок роботи з автоматизованими системами ГРС (авторські комп'ютерні програми розрахунків готельних тарифів, бронювання та реєстрації, касового звіту). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Організація готельного господарства	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи аналізу та синтезу. Методи спрямовані на опанування практичних навичок роботи з автоматизованими системами ГРС (авторські комп'ютерні програми розрахунків готельних тарифів, бронювання та реєстрації, касового звіту). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Громадське будівництво, інженерне обладнання будівель в готельно-ресторанному господарстві	Методи навчання: методи, що базуються на поєднанні теоретичних знань про архітектурно-планувальні рішення та практичних навичок експлуатації складних інженерних систем з акцентом на використанні відновлюваних джерел енергії та систем «Розумний будинок» (Smart Building). Навчання спрямоване на те, щоб менеджер міг грамотно керувати ресурсами будівлі, забезпечувати комфорт клієнтів та безпеку персоналу. Для ефективного засвоєння технічного матеріалу гуманітарно-орієнтованими студентами використовуються: інтерактивні лекції з використання схем, таблиць та мультимедійних презентацій для візуалізації прихованих інженерних мереж; виїзні заняття для ознайомлення з роботою	Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».

			технічних служб діючих готелів (котельні, системи очищення води, пункти управління); сучасний інноваційний підхід, який передбачає швидкий перехід від ручного креслення до систем автоматизованого проектування (наприкладі, графічної системи AutoCAD) для створення 3D-моделей міні готелей та ознайомлення з принципами BIM-моделювання (Building Information Modeling) для ефективного управління життєвим циклом будівлі.	
		Метрологія, стандартизація та сертифікація	Методи навчання: методи, що базуються на поєднанні теоретичного базису технічного регулювання з практичним застосуванням у сфері гостинності та мають вигляд практико-орієнтованого підходу, де навчання зосереджується на вмінні використовувати методи контролю якості послуг та продукції безпосередньо в готелях і ресторанах. Методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекція-бесіда; інтерактивні лекції, практичні заняття з державними стандартами (ДСТУ) та міжнародними стандартами серії ISO 9000 для забезпечення високого рівня обслуговування з використання мультимедійних презентацій для демонстрації нормативних документів та прикладів сертифікатів відповідності.	Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання проводиться у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».
		Економічна теорія	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія. Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, виконання вправ та практичних робіт, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей. Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів і технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Вступ до гостинності	Методи навчання: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія;	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання.

			лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Правознавство	Методи навчання: пояснення, бесіда, дискусія, демонстрація.	Поточний контроль здійснюється під час: - аудиторної роботи за допомогою опитування (в т.ч. участь у дискусії), тестування, виконання письмових завдань; - самостійної та індивідуальної роботи (ведення конспекту або схематичне подання матеріалу), написання есе, складання тестових завдань тощо. Підсумковий контроль - екзамен.
		Історія української культури	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу. Це - лекції з елементами історико-культурного, проблемного та діалогічного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних презентацій (хронологічні таблиці, карти культурних регіонів України, візуальні матеріали з історії мистецтва); керовані дискусії з питань розвитку української культури, мистецтва та духовних традицій. Практично-орієнтовані методи: аналіз пам'яток української культури та мистецтва; інтерпретація художніх творів різних історичних періодів; порівняльний аналіз культурних стилів і традицій; обговорення впливу української культурної спадщини на сучасні культурні процеси. Дослідницькі методи: аналіз історико-культурних джерел; підготовка аналітичних доповідей і презентацій з історії української культури; виконання індивідуальних дослідницьких завдань з вивчення культурних епох і	Поточний контроль проводиться у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Підсумковий контроль – іспит.

			регіональних особливостей. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: опрацювання навчальної та наукової літератури; самостійний аналіз мистецьких і культурних матеріалів; підготовка есе, рефератів і рефлексивних письмових робіт; виконання тестових завдань у системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	
		Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному бізнесі	Методи навчання: традиційні (теоретичні) методи. Це - лекції з елементами діалогу (розкриття базових понять управління якістю, стандартів ISO, HACCP, TQM, сервісної якості), пояснювально-ілюстративний метод. Практико-орієнтовані методи: кейс-метод (розв'язання реальних ситуацій щодо контролю якості обслуговування, роботи з рекламаціями, оцінки рівня сервісу). Інтерактивні методи: дискусії та круглі столи. Інноваційні та цифрові методи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів і технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Ознайомча практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищують рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень (робота в лабораторіях університету). Практичні заняття: екскурсії в заклади готельного та ресторанного господарства. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: перевірка виконання плану практики; оцінка рівня професійних навичок; ставлення до роботи.
		Підготовка кваліфікаційної роботи	Методи підготовки: теоретичні методи. Це - методи аналізу та синтезу, формулювання гіпотез. Емпіричні методи: спостереження, вимірювання, оцінка методів збору даних, розрахунки. Аналіз наукової літератури та документів. Експериментальні методи та моделювання: перевірка достовірності результатів,	Оцінювання кваліфікаційної роботи здійснюється на основі критеріїв: оформлення та відповідність вимогам: перевірка дотримання стандартів (структура, зміст, нумерація); перевірка достовірності результатів, застосування моделювання або лабораторних експериментів для підтвердження гіпотези;

			застосування моделювання або лабораторних експериментів для підтвердження гіпотези. Математична обробка та аналіз даних: оцінка правильності статистичних розрахунків, Метод узагальнення: оцінка логічності висновків, сформульованих на основі проведеного аналізу.	наукова новизна та практична значущість: оцінка самостійних розробок та користі отриманих результатів; якість захисту: аргументованість відповідей на запитання, вміння презентувати матеріал.
		Вступ до гостинності	Методи навчання: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Атестаційний екзамен	Методи: письмовий метод: тестування або розгорнуті письмові відповіді, що дозволяють об'єктивно оцінити рівень знань (СУДН «Moodle»). Практичний метод: Вирішення ситуаційних задач, кейсів, виконання практичних завдань для демонстрації фахових компетентностей.	Оцінювання базується на комплексі заходів, що включає: усне опитування (екзаменаційні білети), письмове тестування із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle»; захист практичних кейсів або комплексних завдань, які оцінюються за 100-бальною, національною («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») або шкалою ECTS.
		Навчальна практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищуючи рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень. Практичні заняття: виконання завдань. Робота безпосередньо на підприємстві для набуття реального професійного досвіду. Тренінги: Навчання через практичні ситуації,	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: перевірка виконання плану практики; оцінка рівня професійних навичок; ставлення до роботи.

			спрямоване на розвиток конкретних компетенцій (стресостійкість, тайм-менеджмент). Метод кейсів (аналіз ситуацій): розбір реальних або змодельованих виробничих проблем. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	
РН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	☒	Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу	Методи навчання. Методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, виконання вправ та практичних робіт, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, рішення ситуаційних задач, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	Методи навчання: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи опанування практичних розрахунків економічних показників діяльності як вітчизняних так і іноземних підприємств ГРБ. Методи аналізу та синтезу. Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, рішення практичних задач, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Устаткування закладів готельно-ресторанної справи	Методи навчання: Словесні методи: лекції-візуалізації (використання презентацій PowerPoint для пояснення понять, завдань та класифікації обладнання (теплового, холодильного, механічного, допоміжного). Наочні методи: демонстрації (показ реального устаткування, відеоматеріалів про його роботу, що допомагає краще	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle».

			зрозуміти функціональність та принцип дії). Практичні методи: практичні роботи (розрахункові завдання з проектування, підбору та розстановки обладнання); лабораторні роботи (дослідження різних типів обладнання, їх характеристик, правил експлуатації та безпеки). Інтерактивні та інноваційні методи: проектна діяльність (розробка проектів оснащення певного типу закладів (кафе, ресторан, бар); ділові та рольові ігри (імітація роботи з обладнанням, прийняття управлінських рішень щодо його придбання, обслуговування).	Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-ресторанному господарстві	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного викладу; міні-презентації викладача з використанням інтерактивних мультимедійних матеріалів; тематичні дискусії щодо особливостей нормативного регулювання обліку в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі. Практично-орієнтовані методи: розв'язання професійно-практичних задач і кейсів; ситуаційне моделювання; робота з первинною документацією та бухгалтерськими регістрами. Дослідницькі методи: аналіз фінансової звітності підприємств туристично-ресторанної галузі; виконання індивідуальних аналітичних завдань і міні-досліджень; підготовка рефератів і презентацій за темами професійного спрямування. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: опрацювання нормативних актів і міжнародних стандартів бухгалтерського обліку; підготовка звітів, таблиць і аналітичних довідок; виконання тестових завдань у системі дистанційного навчання (Google Classroom, СУДН «Moodle» тощо).	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Технології продукції ресторанного господарства	Методи навчання: теоретичні методи – лекції (пояснення основних концепцій, технологічних процесів, хімічних перетворень продуктів під час приготування, санітарних норм). Самостійна робота – конспектування, робота з підручниками, науковими статтями та інтернет-ресурсами, вивчення	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання

			термінології, розробка плану страв. Семінарські заняття – обговорення складних питань, аналіз конкретних випадків (кейсів), презентації студентів. Практичні методи – лабораторні та практичні роботи (виконання технологічних операцій, приготування напівфабрикатів та страв, відпрацювання навичок роботи з обладнанням (плити, котли). Проблемно-орієнтоване навчання – аналіз конкретних ситуацій, розробка технологічних карт. Проектний метод – розробка концепції нової страви, створення презентацій з детальним описом технології та хімічних процесів, що відбуваються в продукті.	здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Організація ресторанного господарства	Методи навчання: теоретичні методи (інформаційні). Це - лекції (пояснення фундаментальних понять, принципів управління, законодавства), бесіди, дискусії (обговорення складних питань, обмін думками). Методи аналізу та синтезу, а саме: аналіз переваг та недоліків різних підходів. Практичні (відтворювальні та творчі): – практичні та лабораторні заняття (відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок), планування меню, розрахунок посадкових місць); – кейс-метод (розбір реальних ситуацій з ресторанного бізнесу (вирішення конфліктів, оптимізація витрат); – ділові ігри (імітація роботи ресторану, прийняття рішень під тиском, тренування управлінських навичок); – рольові ігри (відпрацювання ролей (адміністратор, офіціант, бармен); – проблемно-пошукові методи (пошук рішень для конкретних проблем у роботі закладів); – комп'ютерне моделювання (використання спеціалізованого ПЗ для управління рестораном, обліку, наприклад Poster POS).	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок, планування меню, розрахунок посадкових місць), тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Організація ресторанного господарства	Методи навчання: теоретичні методи (інформаційні). Це - лекції (пояснення фундаментальних понять, принципів управління,	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях

			законодавства), бесіди, дискусії (обговорення складних питань, обмін думками). Методи аналізу та синтезу, а саме: аналіз переваг та недоліків різних підходів. Практичні (відтворювальні та творчі): – практичні та лабораторні заняття (відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок), планування меню, розрахунок посадкових місць); – кейс-метод (розбір реальних ситуацій з ресторанного бізнесу (вирішення конфліктів, оптимізація витрат); – ділові ігри (імітація роботи ресторану, прийняття рішень під тиском, тренування управлінських навичок); – рольові ігри (відпрацювання ролей (адміністратор, офіціант, бармен); – проблемно-пошукові методи (пошук рішень для конкретних проблем у роботі закладів); – комп'ютерне моделювання (використання спеціалізованого ПЗ для управління рестораном, обліку, наприклад Poster POS).	впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок, планування меню, розрахунок посадкових місць), тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства	Методи навчання: методи, спрямовані на формування у студентів комплексних знань щодо створення об'єктів гостинності — від розробки ідеї до технічного втілення з використанням компетентністного підходу, де акцент робиться на здатності студента приймати самостійні рішення у реальних виробничих ситуаціях, метою якого є засвоєння принципів раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань з інженерної графіки, дизайну інтер'єрів, маркетингу, економіки та інженерно-технологічних стандартів та напрацювання навичок використання їх на практиці: лекції - демонстрації, лекції — бесіди з вивченням нормативно-законодавчої бази (ДБН, ДСТУ); практичних заняттях по створення функціональних моделей готелів та ресторанів у просторі з використанням спеціалізованого програмного забезпечення - графічного пакету AUTOCAD та технологій ІШІ	Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».

			для візуалізації своїх творчих проєктів, таке моделювання повинно відбуватися з урахуванням технологічних взаємозв'язків приміщень та витримуючи такі етапи, як розробка бізнес-ідеї по проекту моделі міні готелю, його функціональне зонування, розрахунок площ та підбір обладнання і проектування інтер'єрів відбувалося з урахуванням зручності для персоналу та клієнтів.	
		Основи фізіології та гігієни харчування	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, лабораторна робота та практичні вправи, практичні роботи, аналітичні завдання, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю он-лайн, сервісу Mentimeter або в СУДН «Moodle», підготовки рефератів і практичних робіт. Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання СУДН «Moodle» або із застосуванням засобів відеозв'язку Zoom.
		Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, виконання вправ, практичних робіт, рішення задач, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, рішення розрахункових задач, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку на II курсі навчання та екзамену на III курсі навчання у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Організація готельного господарства	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія;	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично

			лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи аналізу та синтезу. Методи спрямовані на опанування практичних навичок роботи з автоматизованими системами ГРС (авторські комп'ютерні програми розрахунків готельних тарифів, бронювання та реєстрації, касового звіту). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Організація готельного господарства	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи аналізу та синтезу. Методи спрямовані на опанування практичних навичок роботи з автоматизованими системами ГРС (авторські комп'ютерні програми розрахунків готельних тарифів, бронювання та реєстрації, касового звіту). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Громадське будівництво, інженерне обладнання будівель в готельно-ресторанному господарстві	Методи навчання: методи, що базуються на поєднанні теоретичних знань про архітектурно-планувальні рішення та практичних навичок експлуатації складних інженерних систем з акцентом на використанні відновлюваних джерел енергії та систем «Розумний будинок» (Smart Building). Навчання спрямоване на те, щоб менеджер міг грамотно керувати ресурсами будівлі, забезпечувати комфорт клієнтів та безпеку персоналу. Для ефективного засвоєння технічного матеріалу гуманітарно-орієнтованими студентами використовуються: інтерактивні лекції з використання схем, таблиць та мультимедійних презентацій для візуалізації	Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».

			прихованих інженерних мереж; виїзні заняття для ознайомлення з роботою технічних служб діючих готелів (котельні, системи очищення води, пункти управління); сучасний інноваційний підхід, який передбачає швидкий перехід від ручного креслення до систем автоматизованого проектування (наприкладі, графічної системи AutoCAD) для створення 3D-моделей міні готелей та ознайомлення з принципами BIM-моделювання (Building Information Modeling) для ефективного управління життєвим циклом будівлі.	
		Метрологія, стандартизація та сертифікація	Методи навчання: методи, що базуються на поєднанні теоретичного базису технічного регулювання з практичним застосуванням у сфері гостинності та мають вигляд практико-орієнтованого підходу, де навчання зосереджується на вмінні використовувати методи контролю якості послуг та продукції безпосередньо в готелях і ресторанах. Методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекція-бесіда; інтерактивні лекції, практичні заняття з державними стандартами (ДСТУ) та міжнародними стандартами серії ISO 9000 для забезпечення високого рівня обслуговування з використання мультимедійних презентацій для демонстрації нормативних документів та прикладів сертифікатів відповідності.	Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання проводиться у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».
		Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	Методи навчання: проблемна лекція, лекція-дискусія, семінари, виконання вправ та практичних робіт, виконання в командах проблемно орієнтованого завдання, аналітичне завдання, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Під час викладання навчальної дисципліни застосовуються такі основні види оцінювання знань: Поточний контроль – систематично на різних навчальних заняттях впродовж семестру у формах: усного опитування; письмових контрольних експрес-робот; тестового контролю он-лайн, сервісу Mentimeter або в СУДН «Moodle». Підсумковий контроль – оцінювання у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку, а саме: співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання СУДН «Moodle»із застосуванням засобів відеозв'язку Zoom.
		Інформаційне забезпечення	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне	Поточний контроль здійснюється під час:

		готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	засвоєння матеріалу: лекції з елементами прикладного та міждисциплінарного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних матеріалів (галузеві інформаційні системи, програмні продукти для управління готельно-ресторанними та туристичними підприємствами, інформаційні потоки); пояснення принципів організації інформаційного забезпечення бізнес-процесів у сфері гостинності й туризму. Практично-орієнтовані методи: робота з галузевими інформаційними системами та програмним забезпеченням; аналіз і моделювання бізнес-процесів з використанням інформаційних технологій; розбір кейсів інформаційного супроводу управлінських рішень; виконання практичних завдань з формування та аналізу інформаційних ресурсів. Дослідницькі методи: аналіз цифрових рішень у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі; підготовка аналітичних доповідей і презентацій; виконання індивідуальних дослідницьких завдань з оптимізації інформаційного забезпечення підприємств. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: самостійне опрацювання галузевих інформаційних ресурсів і документації; виконання практичних і аналітичних завдань; підготовка рефератів і проєктних робіт; виконання тестових завдань у системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	- аудиторної роботи за допомогою тестування, перевірки виконання практичних завдань; - самостійної та індивідуальної роботи створення презентацій, складання тестових завдань тощо. Підсумковий контроль - залік.
		Інженерна графіка	Методи навчання: методи спрямовані на первинне засвоєння матеріалу та мають прикладний характер і зосереджені на підготовці фахівців до проектування та експлуатації об'єктів сфери гостинності. Це - лекція-демонстрація, проєктне практичне навчання, цифрові презентації з покроковою анімацією побудови графічних об'єктів та інтерактивні лабораторні практикуми. Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: інтерактивні методи з акцентом на інтеграцію з САПР. Сучасна методика передбачає швидкий перехід від ручного креслення до	Оцінювання результатів навчання: Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі

			систем автоматизованого проектування (наприкладі, графічної програми AutoCAD) для створення двовимірних об'єктів, в якій поєднуються класичні принципи (креслення, проекції) з сучасними вимогами розробки планів закладів, щоб студенти мали можливість самостійно використовувати функціональні простори графічної системи для своїх творчих проектів міні готелів.	екзамену в СУДН «Moodle».
		Товарознавство	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Під час викладання навчальної дисципліни «Товарознавство» застосовуються такі основні види оцінювання знань: Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Харчова хімія	Методи навчання: проблемна лекція, лекція-дискусія, семінари, виконання вправ та практичних робіт, виконання в командах проблемно орієнтованого завдання, аналітичне завдання, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю он-лайн, сервісу Mentimeter або в СУДН «Moodle», підготовки рефератів, виконання практичних робіт і письмових доповідей, модульного контролю. Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання у СУДН «Moodle» або Mentimeter із застосуванням засобів відеозв'язку Zoom.
		Вступ до гостинності	Методи навчання: проблемна лекція, лекція-	Поточне та підсумкове оцінювання результатів

			бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Вступ до гостинності	Методи навчання: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Інформаційні системи та технології	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного та прикладного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних презентацій (архітектура інформаційних систем, бази даних, мережеві технології, хмарні сервіси); пояснення принципів функціонування сучасних інформаційних систем і технологій. Практично-орієнтовані методи: виконання лабораторних і практичних робіт з використанням програмного забезпечення; моделювання інформаційних процесів і систем; аналіз прикладних кейсів застосування інформаційних технологій; розв'язання практичних	Під час викладання навчальної дисципліни «Інформаційні системи та технології» застосовуються такі основні види контролю знань: – поточний контроль – систематично на практичних навчальних заняттях впродовж семестру у формах: – практичного завдання щодо теми заняття; – тестового контролю; – підсумкового контролю – у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку.

			завдань з обробки, зберігання та захисту інформації. Дослідницькі методи: аналіз технічної та наукової літератури; підготовка аналітичних звітів і презентацій з питань розвитку інформаційних технологій; виконання індивідуальних дослідницьких завдань з проєктування інформаційних систем. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: самостійне опрацювання навчальних і технічних матеріалів; виконання практичних і тестових завдань; підготовка проєктних і аналітичних робіт; робота в системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	
		Безпека життєдіяльності	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного та міждисциплінарного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних презентацій (класифікації небезпек, моделі ризиків, схеми захисту населення); пояснення основ безпечної поведінки людини в побуті, професійній діяльності та надзвичайних ситуаціях. Практично-орієнтовані методи: аналіз типових небезпечних ситуацій; розбір кейсів надзвичайних подій; відпрацювання алгоритмів дій у разі надзвичайних ситуацій; ситуаційне моделювання з урахуванням чинників ризику та безпеки життєдіяльності. Дослідницькі методи: аналіз нормативно-правових актів і статистичних даних; підготовка аналітичних доповідей і презентацій з проблем безпеки життєдіяльності; виконання індивідуальних дослідницьких завдань із оцінювання ризиків. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: самостійне опрацювання навчально-методичних і нормативних матеріалів; підготовка рефератів і аналітичних робіт; виконання тестових і тренувальних завдань у системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	Поточний контроль здійснюється під час: - аудиторної роботи за допомогою опитування (в т.ч. участь у дискусії), тестування, виконання письмових завдань; - самостійної та індивідуальної роботи (ведення конспекту або схематичне подання матеріалу), складання тестових завдань тощо. Підсумковий контроль - залік.
		Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу	Методи навчання: лекційно-пояснювальний, проблемно-пошуковий, інтерактивний (дискусії, кейс-аналіз, ділові ігри), проєктний, ситуаційне моделювання, робота в	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться впродовж семестру у формах усного

			малих групах, презентації студентських маркетингових проєктів, виконання вправ та практичних завдань з підготовки та проведення маркетингових досліджень, самостійна аналітична робота з використанням цифрових ресурсів і професійних маркетингових платформ, завдання для самостійної та індивідуальної роботи щодо методів маркетингових досліджень.	опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Барна справа	Методи навчання: теоретичні методи (інформаційні). Це - лекції (пояснення фундаментальних понять, принципів управління, законодавства), бесіди, дискусії (обговорення складних питань, обмін думками, аналіз переваг та недоліків різних підходів). Практичні (відтворювальні та творчі): – практичні та лабораторні заняття (відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, обслуговування), планування меню, розрахунок посадкових місць); – кейс-метод (розбір реальних ситуацій з ресторанного бізнесу (вирішення конфліктів, оптимізація витрат); – ділові ігри (імітація роботи бару, прийняття рішень під тиском, тренування комунікаційних навичок); – рольові ігри (відпрацювання ролей (офіціант, бармен); – проблемно-пошукові методи (пошук рішень для конкретних проблем у роботі закладів); – комп'ютерне моделювання (використання спеціалізованого ПЗ для управління баром, обліку).	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок, планування меню, розрахунок посадкових місць), тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Курортна справа	Методи навчання: лекційно-інформаційний, проблемно-аналітичний, інтерактивний (дискусії, кейс-метод), дослідницький (спостереження і систематизація фактів, самостійне вивчення проблеми в науковій літературі), демонстраційний, ситуаційне моделювання, екскурсійно-практичний, проєктний метод, самостійна робота з аналізу курортно-рекреаційних	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на семінарських та практичних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю в СУДН «Moodle»., підготовки рефератів і письмових доповідей, письмового модульного контролю Підсумкове оцінювання здійснюється за

			ресурсів та сучасних практик оздоровчого туризму. Методи аналізу та синтезу.	результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Курортна справа	Методи навчання: лекційно-інформаційний, проблемно-аналітичний, інтерактивний (дискусії, кейс-метод), дослідницький (спостереження і систематизація фактів, самостійне вивчення проблеми в науковій літературі), демонстраційний, ситуаційне моделювання, екскурсійно-практичний, проєктний метод, самостійна робота з аналізу курортно-рекреаційних ресурсів та сучасних практик оздоровчого туризму. Методи аналізу та синтезу.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на семінарських та практичних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю в СУДН «Moodle»., підготовки рефератів і письмових доповідей, письмового модульного контролю Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Атестаційний екзамен	Методи: письмовий метод: тестування або розгорнуті письмові відповіді, що дозволяють об'єктивно оцінити рівень знань (СУДН «Moodle»). Практичний метод: Вирішення ситуаційних задач, кейсів, виконання практичних завдань для демонстрації фахових компетентностей.	Оцінювання базується на комплексі заходів, що включає: усне опитування (екзаменаційні білети), письмове тестування із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle»; захист практичних кейсів або комплексних завдань, які оцінюються за 100-бальною, національною («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») або шкалою ECTS.
		Підготовка кваліфікаційної роботи	Методи підготовки: теоретичні методи. Це - методи аналізу та синтезу, формулювання гіпотез. Емпіричні методи: спостереження, вимірювання, оцінка методів збору даних, розрахунки. Аналіз наукової літератури та документів. Експериментальні методи та моделювання: перевірка достовірності результатів, застосування моделювання або лабораторних експериментів для підтвердження гіпотези. Математична обробка та аналіз даних: оцінка правильності статистичних	Оцінювання кваліфікаційної роботи здійснюється на основі критеріїв: оформлення та відповідність вимогам: перевірка дотримання стандартів (структура, зміст, нумерація); перевірка достовірності результатів, застосування моделювання або лабораторних експериментів для підтвердження гіпотези; наукова новизна та практична значущість: оцінка самостійних розробок та користі отриманих результатів; якість захисту: аргументованість відповідей

			розрахунків, Метод узагальнення: оцінка логічності висновків, сформульованих на основі проведеного аналізу.	на запитання, вміння презентувати матеріал.
		Переддипломна практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищуючи рівень професійної компетентності. Практичні заняття: виконання завдань. Тренінги: навчання через практичні ситуації, спрямоване на розвиток конкретних компетенцій (стресостійкість, тайм-менеджмент). Метод кейсів (аналіз ситуацій): розбір реальних або змодельованих виробничих проблем. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: перевірка виконання плану практики; оцінка рівня професійних навичок; ставлення до роботи.
		Навчальна практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищуючи рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень. Практичні заняття: виконання завдань. Робота безпосередньо на підприємстві для набуття реального професійного досвіду. Тренінги: Навчання через практичні ситуації, спрямоване на розвиток конкретних компетенцій (стресостійікість, тайм-менеджмент). Метод кейсів (аналіз ситуацій): розбір реальних або змодельованих виробничих проблем. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: перевірка виконання плану практики; оцінка рівня професійних навичок; ставлення до роботи.
		Ознайомча практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищують рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень (робота в лабораторіях університету). Практичні заняття: екскурсії в заклади	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: перевірка виконання плану практики; оцінка рівня професійних навичок; ставлення до роботи.

			готельного та ресторанного господарства. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	
		Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному бізнесі	Методи навчання: традиційні (теоретичні) методи. Це - лекції з елементами діалогу (розкриття базових понять управління якістю, стандартів ISO, HACCP, TQM, сервісної якості), пояснювально-ілюстративний метод. Практико-орієнтовані методи: кейс-метод (розв'язання реальних ситуацій щодо контролю якості обслуговування, роботи з рекламаціями, оцінки рівня сервісу). Інтерактивні методи: дискусії та круглі столи. Інноваційні та цифрові методи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів і технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Організація інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи практичного застосування цифрових інформаційних систем у процесі моделювання та аналізу управлінської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі jSolutions). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи. Методи аналізу та синтезу	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, виконання завдань за допомогою програмного забезпечення, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
РН 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	☒	Курортна справа	Методи навчання: лекційно-інформаційний, проблемно-аналітичний, інтерактивний (дискусії, кейс-метод), дослідницький (спостереження і систематизація фактів, самостійне вивчення проблеми в науковій літературі), демонстраційний, ситуаційне моделювання, екскурсійно-практичний, проєктний метод, самостійна робота з аналізу курортно-рекреаційних ресурсів та сучасних	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на семінарських та практичних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю в СУДН «Moodle»., підготовки рефератів і письмових доповідей, письмового модульного контролю Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного

			практик оздоровчого туризму. Методи аналізу та синтезу.	оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Організація готельного господарства	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи аналізу та синтезу. Методи спрямовані на опанування практичних навичок роботи з автоматизованими системами ГРС (авторські комп'ютерні програми розрахунків готельних тарифів, бронювання та реєстрації, касового звіту). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Інформаційні системи та технології	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного та прикладного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних презентацій (архітектура інформаційних систем, бази даних, мережеві технології, хмарні сервіси); пояснення принципів функціонування сучасних інформаційних систем і технологій. Практично-орієнтовані методи: виконання лабораторних і практичних робіт з використанням програмного забезпечення; моделювання інформаційних процесів і систем; аналіз прикладних кейсів застосування інформаційних технологій; розв'язання практичних завдань з обробки, зберігання та захисту інформації. Дослідницькі методи: аналіз технічної та наукової літератури; підготовка аналітичних звітів і презентацій з питань розвитку інформаційних технологій; виконання індивідуальних дослідницьких завдань з проєктування	Під час викладання навчальної дисципліни «Інформаційні системи та технології» застосовуються такі основні види контролю знань: – поточний контроль – систематично на практичних навчальних заняттях впродовж семестру у формах: – практичного завдання щодо теми заняття; – тестового контролю; – підсумкового контролю – у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку.

			інформаційних систем. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: самостійне опрацювання навчальних і технічних матеріалів; виконання практичних і тестових завдань; підготовка проєктних і аналітичних робіт; робота в системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	
		Безпека життєдіяльності	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного та міждисциплінарного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних презентацій (класифікації небезпек, моделі ризиків, схеми захисту населення); пояснення основ безпечної поведінки людини в побуті, професійній діяльності та надзвичайних ситуаціях. Практично-орієнтовані методи: аналіз типових небезпечних ситуацій; розбір кейсів надзвичайних подій; відпрацювання алгоритмів дій у разі надзвичайних ситуацій; ситуаційне моделювання з урахуванням чинників ризику та безпеки життєдіяльності. Дослідницькі методи: аналіз нормативно-правових актів і статистичних даних; підготовка аналітичних доповідей і презентацій з проблем безпеки життєдіяльності; виконання індивідуальних дослідницьких завдань із оцінювання ризиків. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: самостійне опрацювання навчально-методичних і нормативних матеріалів; підготовка рефератів і аналітичних робіт; виконання тестових і тренувальних завдань у системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	Поточний контроль здійснюється під час: - аудиторної роботи за допомогою опитування (в т.ч. участь у дискусії), тестування, виконання письмових завдань; - самостійної та індивідуальної роботи (ведення конспекту або схематичне подання матеріалу), складання тестових завдань тощо. Підсумковий контроль - залік.
		Іноземна мова професійного спрямування	Методи навчання: у процесі вивчення дисципліни застосовуються комунікативні та практико-орієнтовані методи навчання, спрямовані на формування іншомовної професійної компетентності здобувачів освіти у сфері готельно-ресторанної справи, а саме: - Практичні заняття з англійської мови професійного спрямування; - Комунікативні методи навчання (діалоги, полілоги, обговорення професійних тем); - Рольові ігри та	Поточний контроль може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Підсумковий контроль – залік, іспит.

			моделювання професійних ситуацій (обслуговування гостей, прийом та розміщення, робота з рекламаціями, ресторанний сервіс); Ситуативні вправи та кейс-завдання, орієнтовані на реальні умови діяльності підприємств індустрії гостинності; Робота з автентичними текстами та відеоматеріалами (меню, бронювання, службові інструкції, відео з готельно-ресторанної практики); Парна та групова робота з метою розвитку навичок усного професійного мовлення; Самостійна робота здобувачів освіти, спрямована на вдосконалення лексико-граматичних навичок та професійної термінології; Використання інформаційно-комунікаційних технологій (онлайн-платформи, інтерактивні завдання, мультимедійні ресурси). Зазначені методи забезпечують розвиток комунікативних навичок, необхідних для ефективної професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу.	
		Організація ресторанного господарства	Методи навчання: теоретичні методи (інформаційні). Це - лекції (пояснення фундаментальних понять, принципів управління, законодавства), бесіди, дискусії (обговорення складних питань, обмін думками). Методи аналізу та синтезу, а саме: аналіз переваг та недоліків різних підходів. Практичні (відтворювальні та творчі): – практичні та лабораторні заняття (відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок), планування меню, розрахунок посадкових місць); – кейс-метод (розбір реальних ситуацій з ресторанного бізнесу (вирішення конфліктів, оптимізація витрат); – ділові ігри (імітація роботи ресторану, прийняття рішень під тиском, тренування управлінських навичок); – рольові ігри (відпрацювання ролей (адміністратор, офіціант, бармен); – проблемно-пошукові методи (пошук рішень для конкретних проблем у роботі закладів);	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок, планування меню, розрахунок посадкових місць), тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».

			– комп'ютерне моделювання (використання спеціалізованого ПЗ для управління рестораном, обліку, наприклад Poster POS)	
		Вступ до гостинності	Методи навчання: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Фінанси, грошовий обіг та кредит	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, виконання вправ та практичних робіт, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Вступ до гостинності	Методи навчання: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань

				самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Атестаційний екзамен	Методи: письмовий метод: тестування або розгорнуті письмові відповіді, що дозволяють об'єктивно оцінити рівень знань (СУДН «Moodle»). Практичний метод: Вирішення ситуаційних задач, кейсів, виконання практичних завдань для демонстрації фахових компетентностей.	Оцінювання базується на комплексі заходів, що включає: усне опитування (екзаменаційні білети), письмове тестування із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle»; захист практичних кейсів або комплексних завдань, які оцінюються за 100-бальною, національною («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») або шкалою ECTS.
		Підготовка кваліфікаційної роботи	Методи підготовки: теоретичні методи. Це - методи аналізу та синтезу, формулювання гіпотез. Емпіричні методи: спостереження, вимірювання, оцінка методів збору даних, розрахунки. Аналіз наукової літератури та документів. Експериментальні методи та моделювання: перевірка достовірності результатів, застосування моделювання або лабораторних експериментів для підтвердження гіпотези. Математична обробка та аналіз даних: оцінка правильності статистичних розрахунків, Метод узагальнення: оцінка логічності висновків, сформульованих на основі проведеного аналізу.	Оцінювання кваліфікаційної роботи здійснюється на основі критеріїв: оформлення та відповідність вимогам: перевірка дотримання стандартів (структура, зміст, нумерація); перевірка достовірності результатів, застосування моделювання або лабораторних експериментів для підтвердження гіпотези; наукова новизна та практична значущість: оцінка самостійних розробок та користі отриманих результатів; якість захисту: аргументованість відповідей на запитання, вміння презентувати матеріал.
		Переддипломна практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищуючи рівень професійної компетентності. Практичні заняття: виконання завдань. Тренінги: навчання через практичні ситуації, спрямоване на розвиток конкретних компетенцій (стресостійкість, тайм-менеджмент). Метод кейсів (аналіз ситуацій): розбір реальних або змодельованих виробничих проблем. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: перевірка виконання плану практики; оцінка рівня професійних навичок; ставлення до роботи.
		Навчальна практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на

			практичних дій, підвищуючи рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень. Практичні заняття: виконання завдань. Робота безпосередньо на підприємстві для набуття реального професійного досвіду. Тренінги: Навчання через практичні ситуації, спрямоване на розвиток конкретних компетенцій (стресостійікість, тайм-менеджмент). Метод кейсів (аналіз ситуацій): розбір реальних або змодельованих виробничих проблем. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: перевірка виконання плану практики; оцінка рівня професійних навичок; ставлення до роботи.
		Ознайомча практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищують рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень (робота в лабораторіях університету). Практичні заняття: екскурсії в заклади готельного та ресторанного господарства. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: перевірка виконання плану практики; оцінка рівня професійних навичок; ставлення до роботи.
		Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному бізнесі	Методи навчання: традиційні (теоретичні) методи. Це - лекції з елементами діалогу (розкриття базових понять управління якістю, стандартів ISO, HACCP, TQM, сервісної якості), пояснювально-ілюстративний метод. Практико-орієнтовані методи: кейс-метод (розв'язання реальних ситуацій щодо контролю якості обслуговування, роботи з рекламаціями, оцінки рівня сервісу). Інтерактивні методи: дискусії та круглі столи. Інноваційні та цифрові методи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів і технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів

				відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Організація інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи практичного застосування цифрових інформаційних систем у процесі моделювання та аналізу управлінської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі jSolutions). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи. Методи аналізу та синтезу	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, виконання завдань за допомогою програмного забезпечення, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Курортна справа	Методи навчання: лекційно-інформаційний, проблемно-аналітичний, інтерактивний (дискусії, кейс-метод), дослідницький (спостереження і систематизація фактів, самостійне вивчення проблеми в науковій літературі), демонстраційний, ситуаційне моделювання, екскурсійно-практичний, проєктний метод, самостійна робота з аналізу курортно-рекреаційних ресурсів та сучасних практик оздоровчого туризму. Методи аналізу та синтезу.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на семінарських та практичних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю в СУДН «Moodle»., підготовки рефератів і письмових доповідей, письмового модульного контролю Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Барна справа	Методи навчання: теоретичні методи (інформаційні). Це - лекції (пояснення фундаментальних понять, принципів управління, законодавства), бесіди, дискусії (обговорення складних питань, обмін думками, аналіз переваг та недоліків різних підходів). Практичні (відтворювальні та творчі): – практичні та лабораторні заняття (відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, обслуговування),	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок, планування меню, розрахунок посадкових місць), тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за

			планування меню, розрахунок посадкових місць); – кейс-метод (розбір реальних ситуацій з ресторанного бізнесу (вирішення конфліктів, оптимізація витрат); – ділові ігри (імітація роботи бару, прийняття рішень під тиском, тренування комунікаційних навичок); – рольові ігри (відпрацювання ролей (офіціант, бармен); – проблемно-пошукові методи (пошук рішень для конкретних проблем у роботі закладів); – комп'ютерне моделювання (використання спеціалізованого ПЗ для управління баром, обліку).	результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	Методи навчання: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи опанування практичних розрахунків економічних показників діяльності як вітчизняних так і іноземних підприємств ГРБ. Методи аналізу та синтезу. Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, рішення практичних задач, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Устаткування закладів готельно-ресторанної справи	Методи навчання: Словесні методи: лекції-візуалізації (використання презентацій PowerPoint для пояснення понять, завдань та класифікації обладнання (теплового, холодильного, механічного, допоміжного). Наочні методи: демонстрації (показ реального устаткування, відеоматеріалів про його роботу, що допомагає краще зрозуміти функціональність та принцип дії). Практичні методи: практичні роботи (розрахункові завдання з проектування, підбору та розстановки обладнання); лабораторні роботи (дослідження різних типів обладнання, їх характеристик, правил експлуатації та безпеки). Інтерактивні та інноваційні методи: проектна діяльність (розробка проектів	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».

			оснащення певного типу закладів (кафе, ресторан, бар); ділові та рольові ігри (імітація роботи з обладнанням, прийняття управлінських рішень щодо його придбання, обслуговування).	
		Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-ресторанному господарстві	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного викладу; міні-презентації викладача з використанням інтерактивних мультимедійних матеріалів; тематичні дискусії щодо особливостей нормативного регулювання обліку в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі. Практично-орієнтовані методи: розв'язання професійно-практичних задач і кейсів; ситуаційне моделювання; робота з первинною документацією та бухгалтерськими регістрами. Дослідницькі методи: аналіз фінансової звітності підприємств туристично-ресторанної галузі; виконання індивідуальних аналітичних завдань і міні-досліджень; підготовка рефератів і презентацій за темами професійного спрямування. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: опрацювання нормативних актів і міжнародних стандартів бухгалтерського обліку; підготовка звітів, таблиць і аналітичних довідок; виконання тестових завдань у системі дистанційного навчання (Google Classroom, СУДН «Moodle» тощо).	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Технології продукції ресторанного господарства	Методи навчання: теоретичні методи – лекції (пояснення основних концепцій, технологічних процесів, хімічних перетворень продуктів під час приготування, санітарних норм). Самостійна робота – конспектування, робота з підручниками, науковими статтями та інтернет-ресурсами, вивчення термінології, розробка плану страв. Семінарські заняття – обговорення складних питань, аналіз конкретних випадків (кейсів), презентації студентів. Практичні методи – лабораторні та практичні роботи (виконання технологічних операцій, приготування напівфабрикатів та страв, відпрацювання навичок роботи з обладнанням	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».

			(плити, котли). Проблемно-орієнтоване навчання – аналіз конкретних ситуацій, розробка технологічних карт. Проектний метод – розробка концепції нової страви, створення презентацій з детальним описом технології та хімічних процесів, що відбуваються в продукті.	
		Організація ресторанного господарства	Методи навчання: теоретичні методи (інформаційні). Це - лекції (пояснення фундаментальних понять, принципів управління, законодавства), бесіди, дискусії (обговорення складних питань, обмін думками). Методи аналізу та синтезу, а саме: аналіз переваг та недоліків різних підходів. Практичні (відтворювальні та творчі): – практичні та лабораторні заняття (відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок), планування меню, розрахунок посадкових місць); – кейс-метод (розбір реальних ситуацій з ресторанного бізнесу (вирішення конфліктів, оптимізація витрат); – ділові ігри (імітація роботи ресторану, прийняття рішень під тиском, тренування управлінських навичок); – рольові ігри (відпрацювання ролей (адміністратор, офіціант, бармен); – проблемно-пошукові методи (пошук рішень для конкретних проблем у роботі закладів); – комп'ютерне моделювання (використання спеціалізованого ПЗ для управління рестораном, обліку, наприклад Poster POS).	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок, планування меню, розрахунок посадкових місць), тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства	Методи навчання: методи, спрямовані на формування у студентів комплексних знань щодо створення об'єктів гостинності — від розробки ідеї до технічного втілення з використанням компетентністного підходу, де акцент робиться на здатності студента приймати самостійні рішення у реальних виробничих ситуаціях, метою якого є засвоєння принципів раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань з інженерної графіки, дизайну інтер'єрів,	Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у

			маркетингу, економіки та інженерно-технологічних стандартів та напрацювання навичок використання їх на практиці: лекції - демонстрації, лекції — бесіди з вивченням нормативно-законодавчої бази (ДБН, ДСТУ); практичних заняттях по створення функціональних моделей готелів та ресторанів у просторі з використанням спеціалізованого програмного забезпечення - графічного пакету AUTOCAD та технологій ШІ для візуалізації своїх творчих проєктів, таке моделювання повинно відбуватися з урахуванням технологічних взаємозв'язків приміщень та витримуючи такі етапи, як розробка бізнес-ідеї по проекту моделі міні готелю, його функціональне зонування, розрахунок площ та підбір обладнання і проектування інтер'єрів відбувалося з урахуванням зручності для персоналу та клієнтів.	поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».
		Основи фізіології та гігієни харчування	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, лабораторна робота та практичні вправи, практичні роботи, аналітичні завдання, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю он-лайн, сервісу Mentimeter або в СУДН «Moodle», підготовки рефератів і практичних робіт. Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання СУДН «Moodle» або із застосуванням засобів відеозв'язку Zoom.
		Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, виконання вправ, практичних робіт, рішення задач, завдання до	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, рішення розрахункових задач, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань

			самостійної та індивідуальної роботи.	самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку на ІІ курсі навчання та екзамену на ІІІ курсі навчання у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Організація готельного господарства	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи аналізу та синтезу. Методи спрямовані на опанування практичних навичок роботи з автоматизованими системами ГРС (авторські комп'ютерні програми розрахунків готельних тарифів, бронювання та реєстрації, касового звіту). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Громадське будівництво, інженерне обладнання будівель в готельно-ресторанному господарстві	Методи навчання: методи, що базуються на поєднанні теоретичних знань про архітектурно-планувальні рішення та практичних навичок експлуатації складних інженерних систем з акцентом на використанні відновлюваних джерел енергії та систем «Розумний будинок» (Smart Building). Навчання спрямоване на те, щоб менеджер міг грамотно керувати ресурсами будівлі, забезпечувати комфорт клієнтів та безпеку персоналу. Для ефективного засвоєння технічного матеріалу гуманітарно-орієнтованими студентами використовуються: інтерактивні лекції з використання схем, таблиць та мультимедійних презентацій для візуалізації прихованих інженерних мереж; виїзні заняття для ознайомлення з роботою технічних служб діючих готелів (котельні, системи очищення води, пункти управління); сучасний інноваційний підхід, який передбачає швидкий перехід від ручного креслення до систем автоматизованого	Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».

			проектування (наприкладі, графічної системи AutoCAD) для створення 3D-моделей міні готелей та ознайомлення з принципами BIM-моделювання (Building Information Modeling) для ефективного управління життєвим циклом будівлі.	
		Метрологія, стандартизація та сертифікація	Методи навчання: методи, що базуються на поєднанні теоретичного базису технічного регулювання з практичним застосуванням у сфері гостинності та мають вигляд практико-орієнтованого підходу, де навчання зосереджується на вмінні використовувати методи контролю якості послуг та продукції безпосередньо в готелях і ресторанах. Методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекція-бесіда; інтерактивні лекції, практичні заняття з державними стандартами (ДСТУ) та міжнародними стандартами серії ISO 9000 для забезпечення високого рівня обслуговування з використання мультимедійних презентацій для демонстрації нормативних документів та прикладів сертифікатів відповідності.	Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання проводиться у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».
		Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	Методи навчання: проблемна лекція, лекція-дискусія, семінари, виконання вправ та практичних робіт, виконання в командах проблемно орієнтованого завдання, аналітичне завдання, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Під час викладання навчальної дисципліни застосовуються такі основні види оцінювання знань: Поточний контроль – систематично на різних навчальних заняттях впродовж семестру у формах: усного опитування; письмових контрольних експрес-робот; тестового контролю он-лайн, сервісу Mentimeter або в СУДН «Moodle». Підсумковий контроль – оцінювання у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку, а саме: співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання СУДН «Moodle»із застосуванням засобів відеозв'язку Zoom.
		Інформаційне забезпечення готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами прикладного та міждисциплінарного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних матеріалів (галузеві інформаційні системи, програмні продукти для управління готельно-ресторанними та туристичними підприємствами,	Поточний контроль здійснюється під час: - аудиторної роботи за допомогою тестування, перевірки виконання практичних завдань; - самостійної та індивідуальної роботи створення презентацій, складання тестових завдань тощо. Підсумковий контроль - залік.

			інформаційні потоки); пояснення принципів організації інформаційного забезпечення бізнес-процесів у сфері гостинності й туризму. Практично-орієнтовані методи: робота з галузевими інформаційними системами та програмним забезпеченням; аналіз і моделювання бізнес-процесів з використанням інформаційних технологій; розбір кейсів інформаційного супроводу управлінських рішень; виконання практичних завдань з формування та аналізу інформаційних ресурсів. Дослідницькі методи: аналіз цифрових рішень у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі; підготовка аналітичних доповідей і презентацій; виконання індивідуальних дослідницьких завдань з оптимізації інформаційного забезпечення підприємств. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: самостійне опрацювання галузевих інформаційних ресурсів і документації; виконання практичних і аналітичних завдань; підготовка рефератів і проєктних робіт; виконання тестових завдань у системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	
		Інженерна графіка	Методи навчання: методи спрямовані на первинне засвоєння матеріалу та мають прикладний характер і зосереджені на підготовці фахівців до проектування та експлуатації об'єктів сфери гостинності. Це - лекція-демонстрація, проєктне практичне навчання, цифрові презентації з покроковою анімацією побудови графічних об'єктів та інтерактивні лабораторні практикуми. Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: інтерактивні методи з акцентом на інтеграцію з САПР. Сучасна методика передбачає швидкий перехід від ручного креслення до систем автоматизованого проектування (наприкладі, графічної програми AutoCAD) для створення двовимірних об’єктів, в якій поєднуються класичні принципи (креслення, проекції) з сучасними вимогами розробки планів закладів, щоб студенти мали можливість самостійно використовувати	Оцінювання результатів навчання: Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».

			функціональні простори графічної системи для своїх творчих проектів міні готелів.	
		Товарознавство	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Під час викладання навчальної дисципліни «Товарознавство» застосовуються такі основні види оцінювання знань: Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Економічна теорія	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія. Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, виконання вправ та практичних робіт, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей. Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів і технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
РН 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	☒	Інформаційні системи та технології	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного та прикладного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних презентацій (архітектура інформаційних систем, бази даних, мережеві технології, хмарні сервіси); пояснення принципів функціонування сучасних інформаційних систем і технологій. Практично-орієнтовані методи: виконання лабораторних і практичних робіт з використанням	Під час викладання навчальної дисципліни «Інформаційні системи та технології» застосовуються такі основні види контролю знань: – поточний контроль – систематично на практичних навчальних заняттях впродовж семестру у формах: – практичного завдання щодо теми заняття; – тестового контролю; – підсумкового контролю – у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку.

			програмного забезпечення; моделювання інформаційних процесів і систем; аналіз прикладних кейсів застосування інформаційних технологій; розв'язання практичних завдань з обробки, зберігання та захисту інформації. Дослідницькі методи: аналіз технічної та наукової літератури; підготовка аналітичних звітів і презентацій з питань розвитку інформаційних технологій; виконання індивідуальних дослідницьких завдань з проєктування інформаційних систем. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: самостійне опрацювання навчальних і технічних матеріалів; виконання практичних і тестових завдань; підготовка проєктних і аналітичних робіт; робота в системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	
		Іноземна мова професійного спрямування	Методи навчання: у процесі вивчення дисципліни застосовуються комунікативні та практико-орієнтовані методи навчання, спрямовані на формування іншомовної професійної компетентності здобувачів освіти у сфері готельно-ресторанної справи, а саме: Практичні заняття з англійської мови професійного спрямування; Комунікативні методи навчання (діалоги, полілоги, обговорення професійних тем); Рольові ігри та моделювання професійних ситуацій (обслуговування гостей, прийом та розміщення, робота з рекламаціями, ресторанний сервіс); Ситуативні вправи та кейс-завдання, орієнтовані на реальні умови діяльності підприємств індустрії гостинності; Робота з автентичними текстами та відеоматеріалами (меню, бронювання, службові інструкції, відео з готельно-ресторанної практики); Парна та групова робота з метою розвитку навичок усного професійного мовлення; Самостійна робота здобувачів освіти, спрямована на вдосконалення лексико-граматичних навичок та професійної термінології; Використання інформаційно-	Поточний контроль може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Підсумковий контроль – залік, іспит.

			комунікаційних технологій (онлайн-платформи, інтерактивні завдання, мультимедійні ресурси). Зазначені методи забезпечують розвиток комунікативних навичок, необхідних для ефективної професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу.	
		Українська мова професійного спрямування	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного та функціонально-стилістичного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних презентацій (норми сучасної української літературної мови, професійна термінологія, жанри ділового й професійного мовлення); керовані дискусії з питань культури професійного спілкування. Практично-орієнтовані методи: аналіз і складання професійних текстів (ділові документи, службове листування, звіти, пояснювальні записки); виконання вправ з удосконалення усного й писемного професійного мовлення; рольові ігри та моделювання ситуацій професійної комунікації. Дослідницькі методи: аналіз фахових текстів і термінологічних систем; підготовка аналітичних доповідей і презентацій з проблем професійного мовлення; виконання індивідуальних дослідницьких завдань з культури української мови у професійній діяльності. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: самостійне опрацювання нормативних і довідкових джерел; підготовка письмових професійних робіт; виконання тестових і аналітичних завдань; робота в системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	Поточний контроль проводиться у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Підсумковий контроль – залік.
		Товарознавство	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Під час викладання навчальної дисципліни «Товарознавство» застосовуються такі основні види оцінювання знань: Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного

				оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Інформаційне забезпечення готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами прикладного та міждисциплінарного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних матеріалів (галузеві інформаційні системи, програмні продукти для управління готельно-ресторанними та туристичними підприємствами, інформаційні потоки); пояснення принципів організації інформаційного забезпечення бізнес-процесів у сфері гостинності й туризму. Практично-орієнтовані методи: робота з галузевими інформаційними системами та програмним забезпеченням; аналіз і моделювання бізнес-процесів з використанням інформаційних технологій; розбір кейсів інформаційного супроводу управлінських рішень; виконання практичних завдань з формування та аналізу інформаційних ресурсів. Дослідницькі методи: аналіз цифрових рішень у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі; підготовка аналітичних доповідей і презентацій; виконання індивідуальних дослідницьких завдань з оптимізації інформаційного забезпечення підприємств. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: самостійне опрацювання галузевих інформаційних ресурсів і документації; виконання практичних і аналітичних завдань; підготовка рефератів і проєктних робіт; виконання тестових завдань у системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	Поточний контроль здійснюється під час: - аудиторної роботи за допомогою тестування, перевірки виконання практичних завдань; - самостійної та індивідуальної роботи створення презентацій, складання тестових завдань тощо. Підсумковий контроль - залік.
		Атестаційний екзамен	Методи: письмовий метод: тестування або розгорнуті письмові відповіді, що дозволяють об'єктивно оцінити рівень знань (СУДН «Moodle»). Практичний метод: Вирішення ситуаційних задач, кейсів, виконання практичних завдань для	Оцінювання базується на комплексі заходів, що включає: усне опитування (екзаменаційні білети), письмове тестування із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle»; захист практичних кейсів або комплексних завдань, які

			демонстрації фахових компетентностей.	оцінюються за 100-бальною, національною («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») або шкалою ECTS.
		Навчальна практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищуючи рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень. Практичні заняття: виконання завдань. Робота безпосередньо на підприємстві для набуття реального професійного досвіду. Тренінги: Навчання через практичні ситуації, спрямоване на розвиток конкретних компетенцій (стресостійікість, тайм-менеджмент). Метод кейсів (аналіз ситуацій): розбір реальних або змодельованих виробничих проблем. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: перевірка виконання плану практики; оцінка рівня професійних навичок; ставлення до роботи.
		Ознайомча практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищують рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень (робота в лабораторіях університету). Практичні заняття: екскурсії в заклади готельного та ресторанного господарства. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: перевірка виконання плану практики; оцінка рівня професійних навичок; ставлення до роботи.
		Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному бізнесі	Методи навчання: традиційні (теоретичні) методи. Це - лекції з елементами діалогу (розкриття базових понять управління якістю, стандартів ISO, HACCP, TQM, сервісної якості), пояснювально-ілюстративний метод. Практико-орієнтовані методи: кейс-метод (розв'язання реальних ситуацій щодо контролю якості обслуговування, роботи з рекламаціями,	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного

			оцінки рівня сервісу). Інтерактивні методи: дискусії та круглі столи. Інноваційні та цифрові методи.	оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів і технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Організація інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи практичного застосування цифрових інформаційних систем у процесі моделювання та аналізу управлінської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі jSolutions). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи. Методи аналізу та синтезу	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, виконання завдань за допомогою програмного забезпечення, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Курортна справа	проблемно-аналітичний, дослідницький (спостереження і систематизація фактів, самостійне вивчення проблеми в науковій літературі), проєктний метод, самостійна робота з аналізу курортно-рекреаційних ресурсів та сучасних практик оздоровчого туризму. Методи аналізу та синтезу.	Основні методи оцінювання — це перевірка на плагіат, рецензування керівником та публічний захист, де оцінюється розуміння теми та аргументація
		Курортна справа	Методи навчання: лекційно-інформаційний, проблемно-аналітичний, інтерактивний (дискусії, кейс-метод), дослідницький (спостереження і систематизація фактів, самостійне вивчення проблеми в науковій літературі), демонстраційний, ситуаційне моделювання, екскурсійно-практичний, проєктний метод, самостійна робота з аналізу курортно-рекреаційних ресурсів та сучасних практик оздоровчого туризму. Методи аналізу та синтезу.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на семінарських та практичних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю в СУДН «Moodle»., підготовки рефератів і письмових доповідей, письмового модульного контролю Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій

				дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Барна справа	Методи навчання: теоретичні методи (інформаційні). Це - лекції (пояснення фундаментальних понять, принципів управління, законодавства), бесіди, дискусії (обговорення складних питань, обмін думками, аналіз переваг та недоліків різних підходів). Практичні (відтворювальні та творчі): – практичні та лабораторні заняття (відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, обслуговування), планування меню, розрахунок посадкових місць); – кейс-метод (розбір реальних ситуацій з ресторанного бізнесу (вирішення конфліктів, оптимізація витрат); – ділові ігри (імітація роботи бару, прийняття рішень під тиском, тренування комунікаційних навичок); – рольові ігри (відпрацювання ролей (офіціант, бармен); – проблемно-пошукові методи (пошук рішень для конкретних проблем у роботі закладів); – комп'ютерне моделювання (використання спеціалізованого ПЗ для управління баром, обліку).	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок, планування меню, розрахунок посадкових місць), тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Устаткування закладів готельно-ресторанної справи	Методи навчання: Словесні методи: лекції-візуалізації (використання презентацій PowerPoint для пояснення понять, завдань та класифікації обладнання (теплового, холодильного, механічного, допоміжного). Наочні методи: демонстрації (показ реального устаткування, відеоматеріалів про його роботу, що допомагає краще зрозуміти функціональність та принцип дії). Практичні методи: практичні роботи (розрахункові завдання з проектування, підбору та розстановки обладнання); лабораторні роботи (дослідження різних типів обладнання, їх характеристик, правил експлуатації та безпеки). Інтерактивні та інноваційні методи: проектна діяльність (розробка проектів оснащення певного типу закладів (кафе, ресторан, бар); ділові та рольові ігри (імітація роботи з	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».

			обладнанням, прийняття управлінських рішень щодо його придбання, обслуговування).	
		Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-ресторанному господарстві	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного викладу; міні-презентації викладача з використанням інтерактивних мультимедійних матеріалів; тематичні дискусії щодо особливостей нормативного регулювання обліку в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі. Практично-орієнтовані методи: розв'язання професійно-практичних задач і кейсів; ситуаційне моделювання; робота з первинною документацією та бухгалтерськими регістрами. Дослідницькі методи: аналіз фінансової звітності підприємств туристично-ресторанної галузі; виконання індивідуальних аналітичних завдань і міні-досліджень; підготовка рефератів і презентацій за темами професійного спрямування. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: опрацювання нормативних актів і міжнародних стандартів бухгалтерського обліку; підготовка звітів, таблиць і аналітичних довідок; виконання тестових завдань у системі дистанційного навчання (Google Classroom, СУДН «Moodle» тощо).	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Технології продукції ресторанного господарства	Методи навчання: теоретичні методи – лекції (пояснення основних концепцій, технологічних процесів, хімічних перетворень продуктів під час приготування, санітарних норм). Самостійна робота – конспектування, робота з підручниками, науковими статтями та інтернет-ресурсами, вивчення термінології, розробка плану страв. Семінарські заняття – обговорення складних питань, аналіз конкретних випадків (кейсів), презентації студентів. Практичні методи – лабораторні та практичні роботи (виконання технологічних операцій, приготування напівфабрикатів та страв, відпрацювання навичок роботи з обладнанням (плити, котли). Проблемно-орієнтоване навчання – аналіз конкретних ситуацій, розробка технологічних	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».

			карт. Проектний метод – розробка концепції нової страви, створення презентацій з детальним описом технології та хімічних процесів, що відбуваються в продукті.	
		Організація ресторанного господарства	аналіз, синтез, узагальнення, класифікація	Основні методи оцінювання — це перевірка на плагіат, рецензування керівником та публічний захист, де оцінюється розуміння теми та аргументація
		Організація ресторанного господарства	Методи навчання: теоретичні методи (інформаційні). Це - лекції (пояснення фундаментальних понять, принципів управління, законодавства), бесіди, дискусії (обговорення складних питань, обмін думками). Методи аналізу та синтезу, а саме: аналіз переваг та недоліків різних підходів. Практичні (відтворювальні та творчі): – практичні та лабораторні заняття (відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок), планування меню, розрахунок посадкових місць); – кейс-метод (розбір реальних ситуацій з ресторанного бізнесу (вирішення конфліктів, оптимізація витрат); – ділові ігри (імітація роботи ресторану, прийняття рішень під тиском, тренування управлінських навичок); – рольові ігри (відпрацювання ролей (адміністратор, офіціант, бармен); – проблемно-пошукові методи (пошук рішень для конкретних проблем у роботі закладів); – комп'ютерне моделювання (використання спеціалізованого ПЗ для управління рестораном, обліку, наприклад Poster POS).	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок, планування меню, розрахунок посадкових місць), тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства	Методи навчання: методи, спрямовані на формування у студентів комплексних знань щодо створення об'єктів гостинності — від розробки ідеї до технічного втілення з використанням компетентністного підходу, де акцент робиться на здатності студента приймати самостійні рішення у реальних виробничих ситуаціях, метою якого є засвоєння принципів раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та

			Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань з інженерної графіки, дизайну інтер'єрів, маркетингу, економіки та інженерно-технологічних стандартів та напрацювання навичок використання їх на практиці: лекції - демонстрації, лекції — бесіди з вивченням нормативно-законодавчої бази (ДБН, ДСТУ); практичних заняттях по створення функціональних моделей готелів та ресторанів у просторі з використанням спеціалізованого програмного забезпечення - графічного пакету AUTOCAD та технологій ШІ для візуалізації своїх творчих проєктів, таке моделювання повинно відбуватися з урахуванням технологічних взаємозв'язків приміщень та витримуючи такі етапи, як розробка бізнес-ідеї по проекту моделі міні готелю, його функціональне зонування, розрахунок площ та підбір обладнання і проектування інтер'єрів відбувалося з урахуванням зручності для персоналу та клієнтів.	індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».
		Основи фізіології та гігієни харчування	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, лабораторна робота та практичні вправи, практичні роботи, аналітичні завдання, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю он-лайн, сервісу Mentimeter або в СУДН «Moodle», підготовки рефератів і практичних робіт. Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання СУДН «Moodle» або із застосуванням засобів відеозв'язку Zoom.
		Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, рішення розрахункових задач, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за

			семінар, виконання вправ, практичних робіт, рішення задач, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку на ІІ курсі навчання та екзамену на ІІІ курсі навчання у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Організація готельного господарства	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи аналізу та синтезу. Методи спрямовані на опанування практичних навичок роботи з автоматизованими системами ГРС (авторські комп'ютерні програми розрахунків готельних тарифів, бронювання та реєстрації, касового звіту). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Основні методи оцінювання — це перевірка на плагіат, рецензування керівником та публічний захист, де оцінюється розуміння теми та аргументація
		Організація готельного господарства	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи аналізу та синтезу. Методи спрямовані на опанування практичних навичок роботи з автоматизованими системами ГРС (авторські комп'ютерні програми розрахунків готельних тарифів, бронювання та реєстрації, касового звіту). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Громадське будівництво, інженерне обладнання будівель в готельно-ресторанному господарстві	Методи навчання: методи, що базуються на поєднанні теоретичних знань про архітектурно-планувальні рішення та практичних навичок експлуатації складних інженерних	Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною

			систем з акцентом на використанні відновлюваних джерел енергії та систем «Розумний будинок» (Smart Building). Навчання спрямоване на те, щоб менеджер міг грамотно керувати ресурсами будівлі, забезпечувати комфорт клієнтів та безпеку персоналу. Для ефективного засвоєння технічного матеріалу гуманітарно-орієнтованими студентами використовуються: інтерактивні лекції з використання схем, таблиць та мультимедійних презентацій для візуалізації прихованих інженерних мереж; виїзні заняття для ознайомлення з роботою технічних служб діючих готелів (котельні, системи очищення води, пункти управління); сучасний інноваційний підхід, який передбачає швидкий перехід від ручного креслення до систем автоматизованого проектування (наприкладі, графічної системи AutoCAD) для створення 3D-моделей міні готелей та ознайомлення з принципами BIM-моделювання (Building Information Modeling) для ефективного управління життєвим циклом будівлі.	темою. Поточне оцінювання може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».
		Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	Методи навчання: проблемна лекція, лекція-дискусія, семінари, виконання вправ та практичних робіт, виконання в командах проблемно орієнтованого завдання, аналітичне завдання, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Під час викладання навчальної дисципліни застосовуються такі основні види оцінювання знань: Поточний контроль – систематично на різних навчальних заняттях впродовж семестру у формах: усного опитування; письмових контрольних експрес-робот; тестового контролю он-лайн, сервісу Mentimeter або в СУДН «Moodle». Підсумковий контроль – оцінювання у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку, а саме: співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання СУДН «Moodle»із застосуванням засобів відеозв'язку Zoom.
		Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу	Методи навчання: лекційно-пояснювальний, проблемно-пошуковий, інтерактивний (дискусії, кейс-аналіз, ділові ігри), проєктний, ситуаційне моделювання, робота в малих групах, презентації студентських маркетингових проєктів, виконання вправ та практичних завдань з підготовки та проведення маркетингових досліджень, самостійна аналітична робота з використанням	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного

			цифрових ресурсів і професійних маркетингових платформ, завдання для самостійної та індивідуальної роботи щодо методів маркетингових досліджень.	оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей системи СУДН «Moodle».
РН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг	☒	Атестаційний екзамен	Методи: письмовий метод: тестування або розгорнуті письмові відповіді, що дозволяють об'єктивно оцінити рівень знань (СУДН «Moodle»). Практичний метод: Вирішення ситуаційних задач, кейсів, виконання практичних завдань для демонстрації фахових компетентностей.	Оцінювання базується на комплексі заходів, що включає: усне опитування (екзаменаційні білети), письмове тестування із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle»; захист практичних кейсів або комплексних завдань, які оцінюються за 100-бальною, національною («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») або шкалою ECTS.
		Підготовка кваліфікаційної роботи	Методи підготовки: теоретичні методи. Це - методи аналізу та синтезу, формулювання гіпотез. Емпіричні методи: спостереження, вимірювання, оцінка методів збору даних, розрахунки. Аналіз наукової літератури та документів. Експериментальні методи та моделювання: перевірка достовірності результатів, застосування моделювання або лабораторних експериментів для підтвердження гіпотези. Математична обробка та аналіз даних: оцінка правильності статистичних розрахунків, Метод узагальнення: оцінка логічності висновків, сформульованих на основі проведеного аналізу.	Оцінювання кваліфікаційної роботи здійснюється на основі критеріїв: оформлення та відповідність вимогам: перевірка дотримання стандартів (структура, зміст, нумерація); перевірка достовірності результатів, застосування моделювання або лабораторних експериментів для підтвердження гіпотези; наукова новизна та практична значущість: оцінка самостійних розробок та користі отриманих результатів; якість захисту: аргументованість відповідей на запитання, вміння презентувати матеріал.
		Навчальна практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищуючи рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень. Практичні заняття: виконання завдань. Робота безпосередньо на підприємстві для набуття реального професійного досвіду. Тренінги: Навчання через практичні ситуації, спрямоване на розвиток	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: перевірка виконання плану практики; оцінка рівня професійних навичок; ставлення до роботи.

			конкретних компетенцій (стресостійікість, тайм-менеджмент). Метод кейсів (аналіз ситуацій): розбір реальних або змодельованих виробничих проблем. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	
		Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному бізнесі	Методи навчання: традиційні (теоретичні) методи. Це - лекції з елементами діалогу (розкриття базових понять управління якістю, стандартів ISO, HACCP, TQM, сервісної якості), пояснювально-ілюстративний метод. Практико-орієнтовані методи: кейс-метод (розв'язання реальних ситуацій щодо контролю якості обслуговування, роботи з рекламаціями, оцінки рівня сервісу). Інтерактивні методи: дискусії та круглі столи. Інноваційні та цифрові методи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів і технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Барна справа	Методи навчання: теоретичні методи (інформаційні). Це - лекції (пояснення фундаментальних понять, принципів управління, законодавства), бесіди, дискусії (обговорення складних питань, обмін думками, аналіз переваг та недоліків різних підходів). Практичні (відтворювальні та творчі): – практичні та лабораторні заняття (відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, обслуговування), планування меню, розрахунок посадкових місць); – кейс-метод (розбір реальних ситуацій з ресторанного бізнесу (вирішення конфліктів, оптимізація витрат); – ділові ігри (імітація роботи бару, прийняття рішень під тиском, тренування комунікаційних навичок); – рольові ігри (відпрацювання ролей (офіціант, бармен); – проблемно-пошукові методи (пошук рішень для конкретних проблем у роботі закладів); – комп'ютерне моделювання (використання	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок, планування меню, розрахунок посадкових місць), тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».

			спеціалізованого ПЗ для управління баром, обліку).	
		Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу	Методи навчання: лекційно-пояснювальний, проблемно-пошуковий, інтерактивний (дискусії, кейс-аналіз, ділові ігри), проєктний, ситуаційне моделювання, робота в малих групах, презентації студентських маркетингових проєктів, виконання вправ та практичних завдань з підготовки та проведення маркетингових досліджень, самостійна аналітична робота з використанням цифрових ресурсів і професійних маркетингових платформ, завдання для самостійної та індивідуальної роботи щодо методів маркетингових досліджень.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Правознавство	Методи навчання: пояснення, бесіда, дискусія, демонстрація.	Поточний контроль здійснюється під час: - аудиторної роботи за допомогою опитування (в т.ч. участь у дискусії), тестування, виконання письмових завдань; - самостійної та індивідуальної роботи (ведення конспекту або схематичне подання матеріалу), написання есе, складання тестових завдань тощо. Підсумковий контроль - екзамен.
		Українська мова професійного спрямування	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного та функціонально-стилістичного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних презентацій (норми сучасної української літературної мови, професійна термінологія, жанри ділового й професійного мовлення); керовані дискусії з питань культури професійного спілкування. Практично-орієнтовані методи: аналіз і складання професійних текстів (ділові документи, службове листування, звіти, пояснювальні записки); виконання вправ з удосконалення усного й писемного професійного мовлення; рольові ігри та моделювання ситуацій професійної комунікації. Дослідницькі методи: аналіз фахових текстів і термінологічних систем; підготовка аналітичних доповідей і презентацій з проблем професійного	Поточний контроль проводиться у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Підсумковий контроль – залік.

			мовлення; виконання індивідуальних дослідницьких завдань з культури української мови у професійній діяльності. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: самостійне опрацювання нормативних і довідкових джерел; підготовка письмових професійних робіт; виконання тестових і аналітичних завдань; робота в системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	
		Історія української культури	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу. Це - лекції з елементами історико-культурного, проблемного та діалогічного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних презентацій (хронологічні таблиці, карти культурних регіонів України, візуальні матеріали з історії мистецтва); керовані дискусії з питань розвитку української культури, мистецтва та духовних традицій. Практично-орієнтовані методи: аналіз пам'яток української культури та мистецтва; інтерпретація художніх творів різних історичних періодів; порівняльний аналіз культурних стилів і традицій; обговорення впливу української культурної спадщини на сучасні культурні процеси. Дослідницькі методи: аналіз історико-культурних джерел; підготовка аналітичних доповідей і презентацій з історії української культури; виконання індивідуальних дослідницьких завдань з вивчення культурних епох і регіональних особливостей. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: опрацювання навчальної та наукової літератури; самостійний аналіз мистецьких і культурних матеріалів; підготовка есе, рефератів і рефлексивних письмових робіт; виконання тестових завдань у системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	Поточний контроль проводиться у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Підсумковий контроль – іспит.
		Іноземна мова професійного спрямування	Методи навчання: у процесі вивчення дисципліни застосовуються комунікативні та практико-орієнтовані методи навчання, спрямовані на формування іншомовної професійної компетентності здобувачів освіти у сфері готельно-ресторанної справи, а саме:	Поточний контроль може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Підсумковий контроль – залік, іспит.

			Практичні заняття з англійської мови професійного спрямування; Комунікативні методи навчання (діалоги, полілоги, обговорення професійних тем); Рольові ігри та моделювання професійних ситуацій (обслуговування гостей, прийом та розміщення, робота з рекламаціями, ресторанний сервіс); Ситуативні вправи та кейс-завдання, орієнтовані на реальні умови діяльності підприємств індустрії гостинності; Робота з автентичними текстами та відеоматеріалами (меню, бронювання, службові інструкції, відео з готельно-ресторанної практики); Парна та групова робота з метою розвитку навичок усного професійного мовлення; Самостійна робота здобувачів освіти, спрямована на вдосконалення лексико-граматичних навичок та професійної термінології; Використання інформаційно-комунікаційних технологій (онлайн-платформи, інтерактивні завдання, мультимедійні ресурси). Зазначені методи забезпечують розвиток комунікативних навичок, необхідних для ефективної професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу.	
РН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів	☒	Атестаційний екзамен	Методи: письмовий метод: тестування або розгорнуті письмові відповіді, що дозволяють об'єктивно оцінити рівень знань (СУДН «Moodle»). Практичний метод: Вирішення ситуаційних задач, кейсів, виконання практичних завдань для демонстрації фахових компетентностей.	Оцінювання базується на комплексі заходів, що включає: усне опитування (екзаменаційні білети), письмове тестування із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle»; захист практичних кейсів або комплексних завдань, які оцінюються за 100-бальною, національною («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») або шкалою ECTS.
		Підготовка кваліфікаційної роботи	Методи підготовки: теоретичні методи. Це - методи аналізу та синтезу, формулювання гіпотез. Емпіричні методи: спостереження, вимірювання, оцінка методів збору даних, розрахунки. Аналіз наукової літератури та документів. Експериментальні методи та моделювання: перевірка достовірності результатів, застосування моделювання або лабораторних	Оцінювання кваліфікаційної роботи здійснюється на основі критеріїв: оформлення та відповідність вимогам: перевірка дотримання стандартів (структура, зміст, нумерація); перевірка достовірності результатів, застосування моделювання або лабораторних експериментів для підтвердження гіпотези; наукова новизна та практична значущість:

			експериментів для підтвердження гіпотези. Математична обробка та аналіз даних: оцінка правильності статистичних розрахунків, Метод узагальнення: оцінка логічності висновків, сформульованих на основі проведеного аналізу.	оцінка самостійних розробок та користі отриманих результатів; якість захисту: аргументованість відповідей на запитання, вміння презентувати матеріал.
		Навчальна практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищуючи рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень. Практичні заняття: виконання завдань. Робота безпосередньо на підприємстві для набуття реального професійного досвіду. Тренінги: Навчання через практичні ситуації, спрямоване на розвиток конкретних компетенцій (стресостійкість, тайм-менеджмент). Метод кейсів (аналіз ситуацій): розбір реальних або змодельованих виробничих проблем. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: перевірка виконання плану практики; оцінка рівня професійних навичок; ставлення до роботи.
		Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному бізнесі	Методи навчання: традиційні (теоретичні) методи. Це - лекції з елементами діалогу (розкриття базових понять управління якістю, стандартів ISO, HACCP, TQM, сервісної якості), пояснювально-ілюстративний метод. Практико-орієнтовані методи: кейс-метод (розв'язання реальних ситуацій щодо контролю якості обслуговування, роботи з рекламаціями, оцінки рівня сервісу). Інтерактивні методи: дискусії та круглі столи. Інноваційні та цифрові методи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів і технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Устаткування закладів готельно-ресторанної справи	Методи навчання: Словесні методи: лекції-візуалізації (використання презентацій PowerPoint для пояснення понять, завдань та класифікації обладнання	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях

			(теплового, холодильного, механічного, допоміжного). Наочні методи: демонстрації (показ реального устаткування, відеоматеріалів про його роботу, що допомагає краще зрозуміти функціональність та принцип дії). Практичні методи: практичні роботи (розрахункові завдання з проектування, підбору та розстановки обладнання); лабораторні роботи (дослідження різних типів обладнання, їх характеристик, правил експлуатації та безпеки). Інтерактивні та інноваційні методи: проектна діяльність (розробка проектів оснащення певного типу закладів (кафе, ресторан, бар); ділові та рольові ігри (імітація роботи з обладнанням, прийняття управлінських рішень щодо його придбання, обслуговування).	впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-ресторанному господарстві	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного викладу; міні-презентації викладача з використанням інтерактивних мультимедійних матеріалів; тематичні дискусії щодо особливостей нормативного регулювання обліку в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі. Практично-орієнтовані методи: розв'язання професійно-практичних задач і кейсів; ситуаційне моделювання; робота з первинною документацією та бухгалтерськими регістрами. Дослідницькі методи: аналіз фінансової звітності підприємств туристично-ресторанної галузі; виконання індивідуальних аналітичних завдань і міні-досліджень; підготовка рефератів і презентацій за темами професійного спрямування. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: опрацювання нормативних актів і міжнародних стандартів бухгалтерського обліку; підготовка звітів, таблиць і аналітичних довідок; виконання тестових завдань у системі дистанційного навчання (Google Classroom, СУДН «Moodle» тощо).	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Технології продукції ресторанного господарства	Методи навчання: теоретичні методи – лекції (пояснення основних концепцій, технологічних процесів, хімічних перетворень продуктів під	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях

			час приготування, санітарних норм). Самостійна робота – конспектування, робота з підручниками, науковими статтями та інтернет-ресурсами, вивчення термінології, розробка плану страв. Семінарські заняття – обговорення складних питань, аналіз конкретних випадків (кейсів), презентації студентів. Практичні методи – лабораторні та практичні роботи (виконання технологічних операцій, приготування напівфабрикатів та страв, відпрацювання навичок роботи з обладнанням (плити, котли). Проблемно-орієнтоване навчання – аналіз конкретних ситуацій, розробка технологічних карт. Проектний метод – розробка концепції нової страви, створення презентацій з детальним описом технології та хімічних процесів, що відбуваються в продукті.	впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства	Методи навчання: методи, спрямовані на формування у студентів комплексних знань щодо створення об'єктів гостинності — від розробки ідеї до технічного втілення з використанням компетентністного підходу, де акцент робиться на здатності студента приймати самостійні рішення у реальних виробничих ситуаціях, метою якого є засвоєння принципів раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань з інженерної графіки, дизайну інтер'єрів, маркетингу, економіки та інженерно-технологічних стандартів та напрацювання навичок використання їх на практиці: лекції - демонстрації, лекції — бесіди з вивченням нормативно-законодавчої бази (ДБН, ДСТУ); практичних заняттях по створення функціональних моделей готелів та ресторанів у просторі з використанням спеціалізованого програмного забезпечення - графічного пакету AUTOCAD та технологій ШІ для візуалізації своїх творчих проєктів, таке моделювання повинно відбуватися з урахуванням технологічних взаємозв'язків приміщень та витримуючи такі етапи, як розробка бізнес-ідеї по	Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».

			проекту моделі міні готелю, його функціональне зонування, розрахунок площ та підбір обладнання і проектування інтер'єрів відбувалося з урахуванням зручності для персоналу та клієнтів.	
		Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	Методи навчання: проблемна лекція, лекція-дискусія, семінари, виконання вправ та практичних робіт, виконання в командах проблемно орієнтованого завдання, аналітичне завдання, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Під час викладання навчальної дисципліни застосовуються такі основні види оцінювання знань: Поточний контроль – систематично на різних навчальних заняттях впродовж семестру у формах: усного опитування; письмових контрольних експрес-робот; тестового контролю он-лайн, сервісу Mentimeter або в СУДН «Moodle». Підсумковий контроль – оцінювання у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку, а саме: співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання СУДН «Moodle»із застосуванням засобів відеозв'язку Zoom.
		Інженерна графіка	Методи навчання: методи спрямовані на первинне засвоєння матеріалу та мають прикладний характер і зосереджені на підготовці фахівців до проектування та експлуатації об'єктів сфери гостинності. Це - лекція-демонстрація, проєктне практичне навчання, цифрові презентації з покроковою анімацією побудови графічних об'єктів та інтерактивні лабораторні практикуми. Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: інтерактивні методи з акцентом на інтеграцію з САПР. Сучасна методика передбачає швидкий перехід від ручного креслення до систем автоматизованого проектування (наприкладі, графічної програми AutoCAD) для створення двовимірних об'єктів, в якій поєднуються класичні принципи (креслення, проекції) з сучасними вимогами розробки планів закладів, щоб студенти мали можливість самостійно використовувати функціональні простори графічної системи для своїх творчих проектів міні готелів.	Оцінювання результатів навчання: Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».
РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та	☒	Атестаційний екзамен	Методи: письмовий метод: тестування або розгорнуті письмові відповіді, що дозволяють об'єктивно	Оцінювання базується на комплексі заходів, що включає: усне опитування (екзаменаційні білети),

послуг закладів готельного і ресторанного господарства			оцінити рівень знань (СУДН «Moodle»). Практичний метод: Вирішення ситуаційних задач, кейсів, виконання практичних завдань для демонстрації фахових компетентностей.	письмове тестування із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle»; захист практичних кейсів або комплексних завдань, які оцінюються за 100-бальною, національною («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») або шкалою ECTS.
		Навчальна практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищуючи рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень. Практичні заняття: виконання завдань. Робота безпосередньо на підприємстві для набуття реального професійного досвіду. Тренінги: Навчання через практичні ситуації, спрямоване на розвиток конкретних компетенцій (стресостійікість, тайм-менеджмент). Метод кейсів (аналіз ситуацій): розбір реальних або змодельованих виробничих проблем. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: - перевірка виконання плану практики; - оцінка рівня професійних навичок; - ставлення до роботи.
		Ознайомча практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищують рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень (робота в лабораторіях університету). Практичні заняття: екскурсії в заклади готельного та ресторанного господарства. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: - перевірка виконання плану практики; - оцінка рівня професійних навичок; - ставлення до роботи.
		Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному бізнесі	Методи навчання: традиційні (теоретичні) методи. Це - лекції з елементами діалогу (розкриття базових понять управління якістю, стандартів ISO, HACCP, TQM, сервісної якості), пояснювально-ілюстративний метод.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і

			Практико-орієнтовані методи: кейс-метод (розв'язання реальних ситуацій щодо контролю якості обслуговування, роботи з рекламаціями, оцінки рівня сервісу). Інтерактивні методи: дискусії та круглі столи. Інноваційні та цифрові методи.	письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів і технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу	Методи навчання. Методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, виконання вправ та практичних робіт, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, рішення ситуаційних задач, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	Методи навчання: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи опанування практичних розрахунків економічних показників діяльності як вітчизняних так і іноземних підприємств ГРБ. Методи аналізу та синтезу. Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, рішення практичних задач, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-ресторанному господарстві	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного викладу; міні-презентації	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично

			викладача з використанням інтерактивних мультимедійних матеріалів; тематичні дискусії щодо особливостей нормативного регулювання обліку в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі. Практично-орієнтовані методи: розв'язання професійно-практичних задач і кейсів; ситуаційне моделювання; робота з первинною документацією та бухгалтерськими регістрами. Дослідницькі методи: аналіз фінансової звітності підприємств туристично-ресторанної галузі; виконання індивідуальних аналітичних завдань і міні-досліджень; підготовка рефератів і презентацій за темами професійного спрямування. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: опрацювання нормативних актів і міжнародних стандартів бухгалтерського обліку; підготовка звітів, таблиць і аналітичних довідок; виконання тестових завдань у системі дистанційного навчання (Google Classroom, СУДН «Moodle» тощо).	на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Технології продукції ресторанного господарства	Методи навчання: теоретичні методи – лекції (пояснення основних концепцій, технологічних процесів, хімічних перетворень продуктів під час приготування, санітарних норм). Самостійна робота – конспектування, робота з підручниками, науковими статтями та інтернет-ресурсами, вивчення термінології, розробка плану страв. Семінарські заняття – обговорення складних питань, аналіз конкретних випадків (кейсів), презентації студентів. Практичні методи – лабораторні та практичні роботи (виконання технологічних операцій, приготування напівфабрикатів та страв, відпрацювання навичок роботи з обладнанням (плити, котли). Проблемно-орієнтоване навчання – аналіз конкретних ситуацій, розробка технологічних карт. Проектний метод – розробка концепції нової страви, створення презентацій з детальним описом технології та хімічних процесів, що відбуваються в продукті. Поточне та підсумкове оцінювання результатів	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».

			навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».	
		Організація ресторанного господарства	аналіз, синтез, узагальнення, класифікація	Основні методи оцінювання — це перевірка на плагіат, рецензування керівником та публічний захист, де оцінюється розуміння теми та аргументація
		Організація ресторанного господарства	Методи навчання: теоретичні методи (інформаційні). Це - лекції (пояснення фундаментальних понять, принципів управління, законодавства), бесіди, дискусії (обговорення складних питань, обмін думками). Методи аналізу та синтезу, а саме: аналіз переваг та недоліків різних підходів. Практичні (відтворювальні та творчі): – практичні та лабораторні заняття (відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок), планування меню, розрахунок посадкових місць); – кейс-метод (розбір реальних ситуацій з ресторанного бізнесу (вирішення конфліктів, оптимізація витрат); – ділові ігри (імітація роботи ресторану, прийняття рішень під тиском, тренування управлінських навичок); – рольові ігри (відпрацювання ролей (адміністратор, офіціант, бармен); – проблемно-пошукові методи (пошук рішень для конкретних проблем у роботі закладів); – комп'ютерне моделювання (використання спеціалізованого ПЗ для управління рестораном, обліку, наприклад Poster POS).	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок, планування меню, розрахунок посадкових місць), тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».

		Основи фізіології та гігієни харчування	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, лабораторна робота та практичні вправи, практичні роботи, аналітичні завдання, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю он-лайн, сервісу Mentimeter або в СУДН «Moodle», підготовки рефератів і практичних робіт. Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання СУДН «Moodle» або із застосуванням засобів відеозв'язку Zoom.
		Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	Методи навчання: проблемна лекція, лекція-дискусія, семінари, виконання вправ та практичних робіт, виконання в командах проблемно орієнтованого завдання, аналітичне завдання, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Під час викладання навчальної дисципліни застосовуються такі основні види оцінювання знань: Поточний контроль – систематично на різних навчальних заняттях впродовж семестру у формах: усного опитування; письмових контрольних експрес-робот; тестового контролю он-лайн, сервісу Mentimeter або в СУДН «Moodle». Підсумковий контроль – оцінювання у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку, а саме: співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання СУДН «Moodle» із застосуванням засобів відеозв'язку Zoom.
		Інформаційне забезпечення готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами прикладного та міждисциплінарного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних матеріалів (галузеві інформаційні системи, програмні продукти для управління готельно-ресторанними та туристичними підприємствами, інформаційні потоки); пояснення принципів організації інформаційного забезпечення бізнес-процесів у сфері гостинності й туризму. Практично-орієнтовані методи: робота з галузевими інформаційними системами та програмним забезпеченням; аналіз і моделювання бізнес-	Поточний контроль здійснюється під час: - аудиторної роботи за допомогою тестування, перевірки виконання практичних завдань; - самостійної та індивідуальної роботи створення презентацій, складання тестових завдань тощо. Підсумковий контроль - залік.

			процесів з використанням інформаційних технологій; розбір кейсів інформаційного супроводу управлінських рішень; виконання практичних завдань з формування та аналізу інформаційних ресурсів. Дослідницькі методи: аналіз цифрових рішень у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі; підготовка аналітичних доповідей і презентацій; виконання індивідуальних дослідницьких завдань з оптимізації інформаційного забезпечення підприємств. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: самостійне опрацювання галузевих інформаційних ресурсів і документації; виконання практичних і аналітичних завдань; підготовка рефератів і проєктних робіт; виконання тестових завдань у системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	
		Товарознавство	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Під час викладання навчальної дисципліни «Товарознавство» застосовуються такі основні види оцінювання знань: Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Фінанси, грошовий обіг та кредит	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, виконання вправ та практичних робіт, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під

				час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Харчова хімія	Методи навчання: проблемна лекція, лекція-дискусія, семінари, виконання вправ та практичних робіт, виконання в командах проблемно орієнтованого завдання, аналітичне завдання, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю он-лайн, сервісу Mentimeter або в СУДН «Moodle», підготовки рефератів, виконання практичних робіт і письмових доповідей, модульного контролю. Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання у СУДН «Moodle» або Mentimeter із застосуванням засобів відеозв'язку Zoom.
РН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу	☒	Атестаційний екзамен	Методи: письмовий метод: тестування або розгорнуті письмові відповіді, що дозволяють об'єктивно оцінити рівень знань (СУДН «Moodle»). Практичний метод: Вирішення ситуаційних задач, кейсів, виконання практичних завдань для демонстрації фахових компетентностей.	Оцінювання базується на комплексі заходів, що включає: усне опитування (екзаменаційні білети), письмове тестування із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle»; захист практичних кейсів або комплексних завдань, які оцінюються за 100-бальною, національною («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») або шкалою ECTS.
		Навчальна практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищуючи рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень. Практичні заняття: виконання завдань. Робота безпосередньо на підприємстві для набуття реального професійного досвіду. Тренінги: Навчання через практичні ситуації, спрямоване на розвиток конкретних компетенцій (стресостійікість, тайм-	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: - перевірка виконання плану практики; - оцінка рівня професійних навичок; - ставлення до роботи.

			менеджмент). Метод кейсів (аналіз ситуацій): розбір реальних або змодельованих виробничих проблем. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	
		Ознайомча практика	Методи навчання: методи, які забезпечують перехід від теоретичних знань до практичних дій, підвищують рівень професійної компетентності. Вправи: Багаторазове повторення дій для формування вмінь та навичок. Лабораторні роботи: дослідження, експерименти, робота з обладнанням для підтвердження теоретичних положень (робота в лабораторіях університету). Практичні заняття: екскурсії в заклади готельного та ресторанного господарства. Моделювання професійних ситуацій для відпрацювання взаємодії та рішень.	Оцінювання практики здійснюється комплексними методами, які базуються на аналізі звітної документації (щоденник, звіт), відгуку керівника від підприємства та захисті результатів: перевірка виконання плану практики; оцінка рівня професійних навичок; ставлення до роботи.
		Організація інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи практичного застосування цифрових інформаційних систем у процесі моделювання та аналізу управлінської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі jSolutions). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи. Методи аналізу та синтезу	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, виконання завдань за допомогою програмного забезпечення, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Курортна справа	Методи навчання: лекційно-інформаційний, проблемно-аналітичний, інтерактивний (дискусії, кейс-метод), дослідницький (спостереження і систематизація фактів, самостійне вивчення проблеми в науковій літературі), демонстраційний, ситуаційне моделювання, екскурсійно-практичний, проєктний метод, самостійна робота з аналізу курортно-рекреаційних ресурсів та сучасних практик оздоровчого туризму. Методи аналізу та	Основні методи оцінювання — це перевірка на плагіат, рецензування керівником та публічний захист, де оцінюється розуміння теми та аргументація

			синтезу.	
		Курортна справа	Методи навчання: лекційно-інформаційний, проблемно-аналітичний, інтерактивний (дискусії, кейс-метод), дослідницький (спостереження і систематизація фактів, самостійне вивчення проблеми в науковій літературі), демонстраційний, ситуаційне моделювання, екскурсійно-практичний, проєктний метод, самостійна робота з аналізу курортно-рекреаційних ресурсів та сучасних практик оздоровчого туризму. Методи аналізу та синтезу.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на семінарських та практичних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю в СУДН «Moodle»., підготовки рефератів і письмових доповідей, письмового модульного контролю Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Барна справа	Методи навчання: теоретичні методи (інформаційні). Це - лекції (пояснення фундаментальних понять, принципів управління, законодавства), бесіди, дискусії (обговорення складних питань, обмін думками, аналіз переваг та недоліків різних підходів). Практичні (відтворювальні та творчі): – практичні та лабораторні заняття (відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, обслуговування), планування меню, розрахунок посадкових місць); – кейс-метод (розбір реальних ситуацій з ресторанного бізнесу (вирішення конфліктів, оптимізація витрат); – ділові ігри (імітація роботи бару, прийняття рішень під тиском, тренування комунікаційних навичок); – рольові ігри (відпрацювання ролей (офіціант, бармен); – проблемно-пошукові методи (пошук рішень для конкретних проблем у роботі закладів); – комп'ютерне моделювання (використання спеціалізованого ПЗ для управління баром, обліку).	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, відпрацювання конкретних операцій (прийом замовлення, розрахунок, планування меню, розрахунок посадкових місць), тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди й тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу	Методи навчання. Методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія;	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично

			лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, виконання вправ та практичних робіт, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, рішення ситуаційних задач, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, виконання вправ, практичних робіт, рішення задач, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, рішення розрахункових задач, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку на II курсі навчання та екзамену на III курсі навчання у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Організація готельного господарства	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи аналізу та синтезу. Методи спрямовані на опанування практичних навичок роботи з автоматизованими системами ГРС (авторські комп'ютерні програми розрахунків готельних тарифів, бронювання та реєстрації, касового звіту). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Основні методи оцінювання — це перевірка на плагіат, рецензування керівником та публічний захист, де оцінюється розуміння теми та аргументація
		Організація	Методи навчання: методи,	Поточне та підсумкове

		готельного господарства	спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: проблемна лекція, лекція-бесіда; лекція-дискусія; лекція-демонстрація (зарубіжний досвід на прикладах). Методи аналізу та синтезу. Методи спрямовані на опанування практичних навичок роботи з автоматизованими системами ГРС (авторські комп'ютерні програми розрахунків готельних тарифів, бронювання та реєстрації, касового звіту). Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: дискусія, семінар-обговорення, проблемний семінар, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН «Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку та екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Громадське будівництво, інженерне обладнання будівель в готельно-ресторанному господарстві	Методи навчання: методи, що базуються на поєднанні теоретичних знань про архітектурно-планувальні рішення та практичних навичок експлуатації складних інженерних систем з акцентом на використанні відновлюваних джерел енергії та систем «Розумний будинок» (Smart Building). Навчання спрямоване на те, щоб менеджер міг грамотно керувати ресурсами будівлі, забезпечувати комфорт клієнтів та безпеку персоналу. Для ефективного засвоєння технічного матеріалу гуманітарно-орієнтованими студентами використовуються: інтерактивні лекції з використання схем, таблиць та мультимедійних презентацій для візуалізації прихованих інженерних мереж; виїзні заняття для ознайомлення з роботою технічних служб діючих готелів (котельні, системи очищення води, пункти управління); сучасний інноваційний підхід, який передбачає швидкий перехід від ручного креслення до систем автоматизованого проектування (наприкладі, графічної системи AutoCAD) для створення 3D-моделей міні готелей та ознайомлення з принципами BIM-моделювання (Building Information Modeling) для ефективного управління життєвим циклом будівлі.	Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».
		Метрологія, стандартизація та сертифікація	Методи навчання: методи, що базуються на поєднанні теоретичного базису	Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних

			технічного регулювання з практичним застосуванням у сфері гостинності та мають вигляд практико-орієнтованого підходу, де навчання зосереджується на вмінні використовувати методи контролю якості послуг та продукції безпосередньо в готелях і ресторанах. Методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекція-бесіда; інтерактивні лекції, практичні заняття з державними стандартами (ДСТУ) та міжнародними стандартами серії ISO 9000 для забезпечення високого рівня обслуговування з використання мультимедійних презентацій для демонстрації нормативних документів та прикладів сертифікатів відповідності.	занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання проводиться у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».
		Інженерна графіка	Методи навчання: методи спрямовані на первинне засвоєння матеріалу та мають прикладний характер і зосереджені на підготовці фахівців до проектування та експлуатації об'єктів сфери гостинності. Це - лекція-демонстрація, проєктне практичне навчання, цифрові презентації з покроковою анімацією побудови графічних об'єктів та інтерактивні лабораторні практикуми. Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: інтерактивні методи з акцентом на інтеграцію з САПР. Сучасна методика передбачає швидкий перехід від ручного креслення до систем автоматизованого проектування (наприкладі, графічної програми AutoCAD) для створення двовимірних об’єктів, в якій поєднуються класичні принципи (креслення, проекції) з сучасними вимогами розробки планів закладів, щоб студенти мали можливість самостійно використовувати функціональні простори графічної системи для своїх творчих проектів міні готелів.	Оцінювання результатів навчання: Поточне оцінювання проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного оцінювання – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Поточне оцінювання може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Результати поточного оцінювання, самостійної та індивідуальної роботи є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни у поєднанні з тестовим оцінюванням у формі екзамену в СУДН «Moodle».
		Вища математика	Методи навчання: лекція, презентація, виконання в командах проблемно орієнтованого завдання. Методи, спрямовані на закріплення здобутих знань та напрацювання навичок використання їх на практиці: аналітичне завдання, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю, підготовки рефератів і письмових доповідей, тестового контролю в СУДН

				«Moodle». Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення заліку у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання із застосуванням засобів відеозв'язку та можливостей СУДН «Moodle».
		Харчова хімія	Методи навчання: проблемна лекція, лекція-дискусія, семінари, виконання вправ та практичних робіт, виконання в командах проблемно орієнтованого завдання, аналітичне завдання, завдання до самостійної та індивідуальної роботи.	Поточне та підсумкове оцінювання результатів навчання. Поточне оцінювання проводиться систематично на навчальних заняттях впродовж семестру у формах усного опитування, тестового контролю он-лайн, сервісу Mentimeter або в СУДН «Moodle», підготовки рефератів, виконання практичних робіт і письмових доповідей, модульного контролю. Підсумкове оцінювання здійснюється за результатами поточного оцінювання, підсумків виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи під час проведення екзамену у формі співбесіди та тестування з використанням інструментів та технологій дистанційного навчання у СУДН «Moodle» або Mentimeter із застосуванням засобів відеозв'язку Zoom.
		Інформаційні системи та технології	Методи навчання: методи, спрямовані на первинне засвоєння матеріалу: лекції з елементами проблемного та прикладного викладу; міні-лекції з використанням мультимедійних презентацій (архітектура інформаційних систем, бази даних, мережеві технології, хмарні сервіси); пояснення принципів функціонування сучасних інформаційних систем і технологій. Практично-орієнтовані методи: виконання лабораторних і практичних робіт з використанням програмного забезпечення; моделювання інформаційних процесів і систем; аналіз прикладних кейсів застосування інформаційних технологій; розв'язання практичних завдань з обробки, зберігання та захисту інформації. Дослідницькі методи: аналіз технічної та наукової літератури; підготовка аналітичних звітів і презентацій з питань	Під час викладання навчальної дисципліни «Інформаційні системи та технології» застосовуються такі основні види контролю знань: – поточний контроль – систематично на практичних навчальних заняттях впродовж семестру у формах: – практичного завдання щодо теми заняття; – тестового контролю; – підсумкового контролю – у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку.

			розвитку інформаційних технологій; виконання індивідуальних дослідницьких завдань з проєктування інформаційних систем. Методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти: самостійне опрацювання навчальних і технічних матеріалів; виконання практичних і тестових завдань; підготовка проєктних і аналітичних робіт; робота в системах дистанційного навчання (СУДН «Moodle» тощо).	