

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Національний університет "Запорізька політехніка"
Освітня програма	31519 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	91
Повна назва ЗВО	Національний університет "Запорізька політехніка"
Ідентифікаційний код ЗВО	02070849
ПІБ керівника ЗВО	Грешта Віктор Леонідович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	zr.edu.ua

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/91>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	31519
Назва ОП	готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Повна загальна середня освіта, Фаховий молодший бакалавр, ОКР «молодший спеціаліст», Молодший бакалавр
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра туристичного, готельного та ресторанного бізнесу
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедра іноземної мови професійного спрямування, кафедра фізична терапія та ерготерапія, кафедра журналістики, кафедра конституційного, адміністративного та трудового права, кафедра інформаційних технологій в туризмі, кафедра українознавства та загальної мовної підготовки
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	Україна, 69063, м. Запоріжжя, вул. Жуковського, 64
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	26395
ПІБ гаранта ОП	Кукліна Тетяна Сергіївна
Посада гаранта ОП	Доцент
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	kyklinatatyana@gmail.com
Контактний телефон гаранта ОП	+38(096)-515-39-81
Додатковий телефон гаранта ОП	+38(050)-965-39-32

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
очна денна	4 р. 0 міс.
заочна	4 р. 0 міс.

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

НУ «Запорізька політехніка» (далі – НУЗП) має понад 120-у історію. НУЗП є провідним закладом вищої освіти на Південному Сході України. За рейтингом ТОП-200 університетів України 2022 р. він посів 47 місце <https://osvita.ua/vnz/rating/86578/>.

Підготовка бакалаврів за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанний справа (надалі - ОПП) першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування здійснюється кафедрою туристичного, готельного та ресторанного бізнесу (далі – ТГРБ) факультету міжнародного туризму та економіки (далі – ФМТЕ) НУЗП, на підставі ліцензії від 13.12.2018р. № 3022-л та протоколу № 119/2 від 13.12.2018р. у межах єдиного ліцензійного обсягу за денною та заочною формами навчання згідно наказу МОНУ від 11.02.2021 р. № 17-л.

В 2019 р. здійснено перший набір здобувачів на ОП (ліцензія МОНУ від 13.12.2018р. № 3022-л).

В 2020 р. відповідно до Стандарту з спеціальності «Готельно-ресторанна справа» кафедрою готельно-ресторанної справи та туризму розроблена і набула чинності нова редакція ОП згідно якої здійснювалась підготовка бакалаврів, які вступали у 2020 році (протокол Вченої Ради НУЗП від 07.04.2020 р. №101/1

https://zp.edu.ua/sites/default/files/konf/nakaz_pro_vvedennya_v_diyu_op.pdf), яка забезпечила гнучкість програми, її орієнтацію на розв'язання конкретно-прикладних завдань, посилення практичної підготовки та можливість побудови здобувачами індивідуальної освітньої траєкторії. Зокрема в план та ОП було додано кваліфікаційну дипломну роботу та переддипломну практику. В 2020 р., після виходу Стандарту вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 241 – «Готельно-ресторанна справа» (Наказ Міністерства освіти і науки України №384, 04.03.2020р.) відбулися зміни в навчальному плані підготовки здобувачів набору 2019 р., зокрема введено кваліфікаційну дипломну роботу та переддипломну практику (https://zp.edu.ua/sites/default/files/konf/vytyag_2020.pdf).

В 2022 р. Вченою радою НУЗП (протокол №1 від 31.08.2022р.) затверджено ОП (зі змінами), де доповнені ПРН, ЗК та ФК з урахуванням рецензій-відгуків від потенційних роботодавців, наукової спільноти, здобувачів вищої освіти. Освітня програма розроблена колективом кафедри ТГРБ при активній співпраці з стейхолдерами та студентським самоврядуванням НУЗП, отримала позитивні відгуки під час обговорення

(<https://zp.edu.ua/sites/default/files/konf/recenzuy.pdf>). Рецензентами ОП стали науковців провідних вишів, зокрема, Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського, Уманського національного університету садівництва, Запорізького національного університету та ін., а також представники Запорізької торгово-промислової палати, Комунального підприємства «Туристичний інформаційний центр» Запорізької міської ради, відділу департаменту курортів Запорізької обласної державної адміністрації та ін. Таким чином, ОПП розроблено на основі Стандарту вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування», який затверджено і введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р. № 384 (<https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-Hotel-restor.sprava-bakalavr-VO.18.01.pdf>), вимог Національної рамки кваліфікацій, відповідного, Положення про організацію освітнього процесу в Національному університеті «Запорізька політехніка» (https://zp.edu.ua/uploads/dept_nm/Nakaz_N507_vid_10.12.21.pdf), Положення про систему забезпечення Національним університетом «Запорізька політехніка» якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (системи внутрішнього забезпечення якості) (https://zp.edu.ua/uploads/dept_nm/Polozhennia_pro_zabezpechennia_yakosti.pdf).

Потребу у підготовці фахівців з готельно-ресторанного господарства обґрунтовано цільовими завданнями з відновлення та розбудови територій східних регіонів України, що постраждали внаслідок збройної агресії РФ проти України (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1071-2017-%D0%BF#Text>), завданнями регіонального розвитку територій Запорізької області на період до 2027 р.

(https://www.zoda.gov.ua/files/WP_Article_File/original/000130/130216.pdf); розвитком м. Запоріжжя до 2028 р. (https://zp.gov.ua/upload/content/o_1bv15shg1mh9je611ooc13u7ae4.pdf); «Дорожньої карти розвитку туризму Приазов'я у 2021-2030рр.» (<https://www.youtube.com/watch?v=oD6nSQHNDLk>)

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2022 - 2023	29	24	5	0	0
2 курс	2021 - 2022	28	17	11	0	0

3 курс	2020 - 2021	61	46	15	0	0
4 курс	2019 - 2020	26	21	5	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	31519 готельно-ресторанна справа
другий (магістерський) рівень	35546 готельно-ресторанна справа
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	79483	36766
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	77621	34904
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	1862	1862
Приміщення, здані в оренду	908	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

- щодо ОП, яка реалізується у базовому ЗВО – без урахування приміщень ВСП;
- щодо ОП, яка реалізується у ВСП – лише щодо приміщень даного ВСП.

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>ОПП 2022 бак 241.pdf</i>	96+HVpemiB91+9EYqDSsVgyKLV6Dq6PjHo6pbthBTPk=
Навчальний план за ОП	<i>План ГРС 2022.pdf</i>	vgNS6MotRm6ByY/G/zOnk3UJ+lbG69V7x+SAdQyQOio= =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>ЛДУФК_Паска.pdf</i>	vYKHiROoCOVpO3aozD122B/Q1jmA4/vu5fFyGgkP2ig=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рец-відг 241 бак ІНТУРИСТ.pdf</i>	r+4O/l+gp18x/dFLYHbZpe5fnRALyWTH89RuANzBnB M=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>ЗАП СИЧ.pdf</i>	mYBE419N6uFrM7mLGcByrdpwRvDxjJcb09Ke1XPWo4s =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>ZNU_Безкоровайна.pdf</i>	9/oGxnjHSr9yaQjRkzZmEFSumPdwmWQfHb5sUs+350 =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>UNUS Петренко.pdf</i>	n8zbpzBuKf44fYQGkeJnN75crgRt13qiYONpydkUb3E=

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Метою ОП є підготовка фахівців, які володіють компетенціями в галузі готельно-ресторанної справи та здатні розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу з урахуванням потреб післявоєнного періоду щодо відновлення регіональної сфери гостинності на засадах ефективної співпраці з органами публічної влади та іншими стейкхолдерами.

Зміст ОП враховує природні та рекреаційні ресурси Запорізької області, що дає можливість здобувачам їх раціонально використовувати для розвитку індустрії гостинності та покращення якості послуг.

Особливістю ОП є специфічна освітня траєкторія з фокусуванням на багатопрофільній підготовці фахівців спрямованих на забезпечення, розвиток, вдосконалення кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, з ґрунтовними знаннями та навичками проектування, організації і контролю сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельно-ресторанного справи. Здобувачі, набувають додаткові компетенції (ДК), які є актуальними та затребуваними, зокрема: здатність розробляти проекти підприємств санаторно-курортних, готельно-ресторанних закладів з удосконалення асортименту і якості послуг у відповідності запитам споживачів з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності в межах певного регіону; здатність до співпраці з іноземними партнерами та клієнтами, забезпечувати їх безпеку, впроваджувати інноваційні проекти в бізнес.

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

ОП відповідає місії НУЗП, визначеній Стратегією розвитку НУЗП <https://goo.su/RDkzb17>: забезпечення якісної, доступної сучасної вищої освіти завдяки знанням і досвіду викладачів, розвитку наукових і освітніх технологій та підготовка фахівців, здатних до практичної реалізації отриманих знань у науці, виробництві та бізнесі, а також прагнучих до саморозвитку як життєвої необхідності. Згідно пріоритетним напрямом та завданням Стратегії НУЗП ОП забезпечує здійснення комплексу заходів в частині:

- забезпечення якості навчання: оновлення ОП та технологій навчання; формування середовища професійного розвитку та виховання студентів; залучення стейкхолдерів у формуванні ОП та оцінюванні ПРН;
- наукові дослідження: розвиток фундаментальних і прикладних наукових досліджень для забезпечення високої якості освіти;
- інновацій: запровадження інновацій в організації освітнього процесу та реалізації наукових досліджень; створення інноваційного середовища для розвитку творчих здібностей студентів;
- міжнародного співробітництва: участь здобувачів у міжнародних освітніх і наукових програмах та проектах;
- діяльності в інтересах суспільства та регіону: залучення здобувачів до соціально-економічного розвитку регіону; формування бізнес-еліти, здатної до інноваційної діяльності та розбудови України.

Цілі ОП корелюються з Концепцією освітньої діяльності, визначеної Статутом <https://goo.su/r1z5G> та Програмою розвитку <https://goo.su/eUF1v>. Отже, цілеспрямована діяльність щодо реалізації цілей ОП відповідає місії та стратегії НУЗП.

Опишіть, яким чином інтереси та пропозиції таких груп заінтересованих сторін (стейкхолдерів) були враховані під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП:

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

інтереси даної групи було враховано:

- За результатами опитування <https://goo.su/7qk16XP> студентів, під час аудиторних занять, консультацій, години куратора, захистів звітів з проходження практик, через інфокомунікаційний зв'язок, Telegram-, Viber-розсилку, робочою групою забезпечення ОП до нормативної частини навчального плану внесено ОК 5, 19 (<https://goo.su/XqmjQe>).
 - З метою вільного спілкування з іноземними партнерами в галузі обслуговування та підготовки до складання ЗНО для подальшого вступу до магістратури, у вибіркочу частину додано дисципліни з поглибленого вивчення іноземної (англійської) мови.
 - Перелік вибіркових дисциплін передбачає формування індивідуальної освітньої траєкторії, які дозволяють поглибити знання майбутнього фахівця <https://catalog.zp.edu.ua/catalog.php>.
 - академічну мобільність – навчальний план відповідає кредитно-трансферній системі, що дозволяє здійснювати національну і міжнародну кредитну мобільність на основі двосторонніх договорів НУЗП і ЗВО-партнерів;
 - набуття практичних навичок та ознайомлення з реальною професійною діяльністю (через практику, участь у професійних заходах та при проведенні гостьових лекцій);
- Оскільки акредитація ОП проходить вперше – випускники за цією програмою відсутні, тож до формування цілей та програмних результатів були залучені здобувачі вищої освіти, роботодавці, враховувались рекомендації викладачів та випускників подібної спеціальності.

- роботодавці

Інтереси та пропозиції роботодавців враховувались за результатами:

- зустрічей з представниками компаній (ТОВ «Панська хата» О. Данилевська, ПП Кузьменко «Рибарис» Р.Кузьменко, ПАТ «Інтурист-Запоріжжя» М.Ванат), представником Запорізької торгово-промислової палати А.Куц, представником Запорізької облради Є.Коваленко за пропозиціями яких введено ОК «Етнічні кухні», «Ознайомча практика». Обговорення з роботодавцями проблем, пов'язаних зі складанням та удосконаленням ОП відбувається на засіданнях кафедри (<https://goo.su/ytbvZ> №11 від 03.06.2020р., №2 від 14.09.2020р., №11 від 29.06.2022 р.), де вирішуються питання коригування освітніх компонентів, їх змісту з урахуванням вимог ринку готельно-ресторанної сфери, знань сучасних технологій обслуговування, укладання договорів про співробітництво.
 - участі НПП та здобувачів у бізнес-форумах, виставках та круглих столах, "Днях гостинності у Запоріжжі" (2019-2021 рр) тощо <https://goo.su/Yb5a>; «Ярмарці вакансій», організований Запорізькою ТПП, що дозволяє дізнатися про інтереси роботодавців-фахівців та врахувати їх потреби під час перегляду ОП.
- Рецензії-відгуки роботодавців щодо відповідності ОП сформульованим цілям та програмним результатам навчання наведені на сайті: <https://goo.su/Igo1cLx>

- академічна спільнота

Під час проведення засідань кафедри ТГРБ, НМК ФМТЕ проектною групою обговорювались пропозиції щодо вдосконалення ОП, до яких долучались НПП інших кафедр НУЗП, за пропозиціями зав.каф. КАТП Р. Максакової та зав.каф. Журналістики В. Погребної до ОП внесено ОК 25 (ПРН 7,19-22,25), 26 (ПРН 1,5,13,18-21).

<https://goo.su/XqmjQe>. Зміст, формулювання цілей і фахових компетентностей ОП також обговорювався в онлайн-форматі, на науково-практичних конференціях, студентських олімпіадах і конкурсах студентських робіт з представниками інших закладів вищої освіти (С. Захарова, Дніпро, університет ім. А.Нобеля, каф. МТГРБП) та під час розширеного засідання кафедри (прот. №11 від 29.06.2022 <https://goo.su/XqmjQe>, <https://goo.su/8TQ4c>. Пропозиції членів академічної спільноти України, було враховано шляхом розширення змісту ОК, тематики курсових робіт, індивідуальних завдань на практику.

Представлена ОП забезпечує права членів академічної спільноти щодо академічної мобільності, саморозвитку і співробітництва з закладами вищої освіти України, Європи <https://goo.su/jXoX7RK>.

- інші стейкхолдери

НУЗП враховує інтереси і пропозиції органів державної влади, органів місцевого самоврядування, громадських організацій та представників професійної спільноти. Враховувались пропозиції, які були викладені в аналітичних звітах державних органів та органів місцевого самоврядування, дослідженнях громадських організацій, публічних виступах та інтерв'ю представників професійної спільноти.

Пропозиції та інтереси стейкхолдерів підтвердили доцільність та необхідність ПРН 7, 10, 11, 14, 16, 18, 23-25.

Стейкхолдери вважають основними ОК 5, 13, 16, 19, 22, 27 в професійній підготовці (<https://goo.su/Igo1cLx>)

Пропозиції стейкхолдерів щодо удосконалення ОП приймаються кафедрою ТГРБ в режимі online

(<https://goo.su/zZCgAyG>). Аналіз та узагальнення отриманих даних відбувається на засіданнях кафедри під час переглядів ОП.

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

Здійснюється моніторинг тенденцій розвитку ринку праці південно-східних регіонів через очні консультації з потенційними роботодавцями, на сайтах <https://rabota.ua>/Запорожжє, <https://jobs.ua>/Запорожжє, Центр сприяння працевлаштування НУЗП <https://goo.su/Y1rILrL>. Результати аналізу підтверджують цілі та ПРН ОП.

ПРН ОП відповідають Державній цільовій програмі відновлення та розбудови миру в східних регіонах України, Стратегії регіонального розвитку Запорізької області на період до 2027 р., Дорожній карті розвитку туризму Приазов'я у 2021-2030 рр., Стратегія розвитку м. Запоріжжя до 2028 р. з фокусуванням на багатопрофільній підготовці фахівців для сфери обслуговування спрямованих на забезпечення, розвиток, вдосконалення кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, з ґрунтовними теоретичними знаннями та практичними навичками проектування, організації і контролю сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельно-ресторанного справи.

Тенденції розвитку враховані під час організації практик на базі підприємств гостинності міста та області, укладено договори про співпрацю (<http://surl.li/exrdj>).

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

Галузевий контекст відіграє провідну роль у формуванні ОП, у викладанні ОК «Гігієна та санітарія в галузі», «Безпека в галузі», «Організація готельного господарства» тощо відповідно до протоколу «Leading global protocols for the new normal – Hospitality» та програми (БНА) «Sustainable Hospitality 2020: promoting a Sustainable Future». Запорізька область - один із центрів з надання курортного відпочинку. Найбільше закладів зосереджено в м. Запоріжжі, м. Бердянськ, смт. Кирилівка, м. Приморськ тощо. При формулюванні цілей і програмних результатів навчання ОП враховані стратегічні та концептуальні документи регіону - Стратегія регіонального розвитку на період до 2027 року (<https://goo.su/4s5Ky>); Стратегія розвитку Запоріжжя до 2028 р. (<https://goo.su/UuWpFd>); «Дорожньої карти розвитку туризму Приазов'я у 2021-2030рр.» (<https://goo.su/bCIz>) та розкриваються в ОК 6, 13, 16, 20 тощо. Зміст та програмні результати навчання враховують галузевий та регіональний контекст та спрямовані на підготовку конкурентоспроможних фахівців з готельно-ресторанної справи затребуваних у регіоні в сфері обслуговування. Для практичної підготовки здобувачів вищої освіти з врахуванням галузевого та регіонального контексту укладено договори про співпрацю з провідними регіональними (<http://surl.li/exrdj>) та іноземними (<https://goo.su/pVU5xQ4>) готельно-ресторанними підприємствами.

Враховуючи природній відтік кваліфікованих кадрів закордон, підготовка кваліфікованих фахівців з готельно-ресторанної справи є актуальною для Запорізького регіону.

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

При формулюванні цілей та програмних результатів навчання ОП було враховано досвід вітчизняних ЗВО, зокрема пропонується перелік ОК вільного вибору що близькі за змістом ОП «Готельно-ресторанна справа»: Запорізького національного університету, Державного торговельно-економічного університету (м. Київ), Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна, Одеського національного технологічного університету.

Робоча група ОП зосередилась на освітніх компонентах, програмних результатах та компетентностях навчання у

програмах досліджених європейських університетів. Проаналізовано програми європейських університетів: Університету прикладних наук імені Яноша Кодолані <http://www.kodolanyi.hu>, Школи готельно-туристичного бізнесу VATEL <https://goo.su/1CkaDMg>; НХЛІ Стенденський університет прикладних наук в Леуварден, Нідерланди, <https://goo.su/IXIc>; Вищої школи Le Cordon Bleu Spain, <https://goo.su/VuMLrAN>. Це підтвердило доцільність РН 23, 24. (протокол №8 від 20.04.2022)

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

ОП розроблена згідно з вимогами Стандарту вищої освіти затверджено і введено в дію наказом МОН України від 04.03.2020 р. № 384 (<https://is.gd/nuO88M>). ОП в НУЗІП відповідає Стандарту щодо змісту, тривалості навчання та компетентностей бакалаврів з готельно-ресторанної справи, форм атестації, вимог до системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти. ОП передбачено чітку послідовність викладання ОК, розподілену за роками навчання та семестрами, представлену структурно-логічною схемою.

Оволодіння змістом ОП забезпечуються набуттям 14 загальних, 15 спеціальних (фахових, предметних) компетентностей. Загальні компетентності, що додані до установлених Стандартом – ЗК12 Здатність проводити дослідження на відповідному рівні (ОК 2, 9-10, 13, 16, 21, 23); ЗК13 Прагнення до збереження екології, навколишнього середовища та ресурсозбереження (ОК 1, 6, 8, 10, 12-13, 16, 17, 19, 22, 24, 30, 32); ЗК14 Здатність до міжособистісної взаємодії, діяти свідомо та соціально відповідально, розуміти місце та роль української культури, основних історико-культурних пам'яток та елементів культурного етикету в системі європейських цінностей та порівнювати розвиток української культури з розвитком культур інших народів світу, зокрема культур Західної Європи (ОК 3, 11, 18, 25).

ФК14 Здатність розробляти проекти підприємств санаторно-курортних, готельно-ресторанних закладів з удосконалення асортименту і якості послуг у відповідності запитам споживачів з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності в межах певного регіону (ОК 17, 22, 30-32, 34); ФК15 Здатність до співпраці з іноземними партнерами та клієнтами, забезпечувати їх безпеку, впроваджувати інноваційні проекти в бізнес (ОК 3, 9, 18, 20, 27, 30-33).

Автономія ЗВО дозволила виокремити та додати ті програмні результати, яких потребує сучасна готельно-ресторанна сфера, та які дозволять випускникам ОП стати більш затребуваними. Відповідно доповнено результати навчання – РН23 Актуалізувати та розробляти заходи, спрямовані на ресурсозбереження, екологізацію процесів в готельно-ресторанних закладах та санаторно-курортних комплексах (ОК 1, 6, 13, 16, 19, 22-24, 29-31, 34); РН24 Розробляти проекти підприємств санаторно-курортних, готельно-ресторанних закладів з удосконалення асортименту і якості послуг у відповідності запитам споживачів з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності в межах певного регіону, в тому числі і з іноземними партнерами та клієнтами (ОК 6, 9, 13, 16, 19, 22-24, 30-31, 34); РН25 Виокремлювати основні закономірності формування та етапи розвитку національної та європейської культури від давнини до сучасності, розуміти сучасні тренди розвитку європейських культурних цінностей та вміти проводити історико-культурний аналіз в галузі гостинності (ОК 3, 11, 18, 25).

Загальні та спеціальні/фахові компетентності наведені у таблицях (матриця відповідності програмних компетентностей компонентам ОП і матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами ОП).

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?

Програмні результати навчання відповідають стандарту Стандарту за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа від 04.03.2020р., наказ №384 (<https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-Hotel-restor.sprava-bakalavr-VO.18.01.pdf>)

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)?

174

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

66

Продемонструйте, що зміст ОП відповідає предметній області заявленої для неї спеціальності

(спеціальностям, якщо освітня програма є міждисциплінарною)?

Зміст ОП відповідає предметній області, яка заявлена для спеціальності «Готельно-ресторанна справа» та структуровано за семестрами, роками навчання. ОК підпорядковані певній логіці навчання і викладання (структурно-логічна схема).

Обов'язкові освітні компоненти (1-34) призводять до досягнення програмних результатів навчання (ПРН1-25). Предметна область містить: знання з готельної справи, ресторанної справи, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіки готелів і ресторанів, маркетингу, принципів проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правового регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства та ін., що відображено в ОК «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Безпека в галузі», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація барної справи», «Економіка в готельно-ресторанному господарстві», «Стандартизація, сертифікація, метрологія», «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Маркетинг готельно-ресторанного господарства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства».

Ознайомча, навчальна, виробнича та переддипломна практики дозволяють набути практичні навички використання отриманих знань щодо розуміння суті професійної діяльності, вирішення професійних завдань із застосуванням норм та стандартів забезпечення безпеки споживачів послуг готельно-ресторанних підприємств. Результати навчання корелюються із загальними компетентностями та забезпечуються вивченням ОК 2, 5, 9, 14, 25-28.

Вибіркові ОК впливають на поглиблення та вдосконалення знання предметної області спеціальності (Іноземна мова; Тайм-менеджмент; Бухгалтерський облік і аудит тощо), а також набути навички ефективної комунікації та психологічної готовності до вирішення професійних завдань (Бізнес-етика, Професійне спілкування та ведення переговорів тощо).

Нормативні та вибіркові ОК 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?

Здобувачі вищої освіти ОП мають можливість формувати індивідуальну освітню траєкторію у відповідності до вимог Закону України «Про вищу освіту». Частка ОК за вільним вибором здобувача на ОП становить 27,5% або 66 кредитів ЄКТС.

Формування індивідуальної освітньої траєкторії здійснюється через вільний вибір освітніх компонентів (через анкетування), що містяться у вибіркового блоці навчального плану та представлені в каталозі університету <http://surl.li/exrgw>, вільне обрання тематики курсових робіт і теми кваліфікаційної дипломної роботи, місця проходження практики, а також через участь студентів у програмах внутрішньої та міжнародної мобільності. Право та порядок формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачами вищої освіти забезпечується Положенням про порядок вибору навчальних дисциплін здобувачами вищої освіти НУЗП <http://surl.li/exrhe>, Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу НУЗП <http://surl.li/exrhl> та Положення про організацію освітнього процесу в НУЗП <http://surl.li/ewuzv>

Індивідуальна освітня траєкторія забезпечується також завдяки функціонуванню наукових проблемних груп і наукових гуртків (<http://surl.li/exgib>). У цих наукових об'єднаннях студенти мають можливість брати участь у наукових дослідженнях та поглиблювати свою фахову підготовку відповідно до професійних інтересів з можливістю зарахування результатів неформальної освіти.

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

В НУЗП створена система реалізації прав вільного вибору студентами дисциплін (компонентів ОП). Кількість навчальних дисциплін вільного вибору здобувачів освіти та їх загальний обсяг у кредитах ЄКТС визначається навчальним планом відповідної освітньої програми. Порядок обрання дисциплін вільного вибору студентів регламентується Положенням про порядок вибору навчальних дисциплін здобувачами вищої освіти НУЗП <http://surl.li/exrhe>. Дисципліни, що пропонуються на вибір здобувачам, визначені в каталозі НУЗП (загальноуніверситетський, факультетський та кафедральний каталоги) (<http://surl.li/exrgw>).

Про можливість такого вибору здобувачі 2-4 курсів інформуються до 01 квітня поточного року (у 2021/2022 н.р. до 20.07.2022 р.), а сам вибір відбувається з 1 по 20 квітня поточного року. Здобувачі, що зараховані на перший курс інформуються у період з 20 по 30 серпня року вступу або протягом одного тижня після зарахування, якщо воно відбулося пізніше зазначених в цьому положенні термінів. За наявності об'єктивних причин, студент може здійснити свій вибір поза межами визначених термінів за особистою заявою в деканаті. Процедура обрання проходить за допомогою гугл-форм посилення на які, студентам надсилається у телеграм каналі та вайбер чаті (<http://surl.li/exrnm>). З слайбусами дисциплін студенти можуть ознайомитися, як в каталозі НУЗП, так і в системі moodle. Кафедра ТГРБ проводить (<http://surl.li/exrns>) відеопрезентації дисциплін. Вибір дисциплін відбувається шляхом надання їм пріоритетності (1-е місце – найцікавіша дисципліна тощо). Мінімальна кількість здобувачів, з якої формується академічна група для вивчення вибіркового дисциплін: у межах університету – 25 осіб (75% у разі, якщо на курсі менше 25 здобувачів). Після проведення аналізу підсумків опитування, вибіркові дисципліни, які були обрані більшістю здобувачів вищої освіти, вносяться до індивідуального навчального плану.

Вибіркові навчальні компоненти є обов'язковими для вивчення. Зміст індивідуального навчального плану доводиться до кожного здобувача освіти під його особистий підпис. Перелік вибіркового дисциплін оновлюється кафедрою з урахуванням потреб здобувачів, роботодавців та кон'юнктури ринку праці.

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

Практична підготовка здобувачів вищої освіти забезпечується наявністю в освітніх компонентах практичних, лабораторних занять, проведення практик. Практична підготовка здійснюється відповідно до Положення про проведення практики <http://surl.li/exrob>. ОП та її НП передбачають проходження чотирьох видів практик обсягом 27 кредитів: ознайомча (ОК29 – 4,5 кред. 2 сем.), навчальна (ОК 30 – 9 кред, 4 сем.), виробнича (ОК 31 – 9 кред, 6 сем.), переддипломна (ОК 32 – 4,5 кред 8 сем.). Методичні вказівки до проходження практик розміщено в системі дистанційного навчання <https://moodle.zp.edu.ua/>, в репозиторії <http://surl.li/exrom> та на сторінці кафедри <http://surl.li/exrov>.

Метою ознайомчої практики є ознайомлення з готельними та ресторанными підприємствами міста та області (СК 1-4, 8, 10, 11). Навчальна практика відбувається на підприємствах ресторанного господарства з метою закріплення та поглиблення набутих теоретичних знань (СК 1-8, 10-15). Виробнича практика відбувається на підприємствах готельного господарства з метою закріплення та поглиблення набутих теоретичних знань (СК 1-8, 10-15). Переддипломна практика є логічним завершенням усіх видів практики та підсумковим етапом підготовки здобувача до самостійної професійної діяльності (СК 1-8, 10-15). Практична підготовка здійснюється в установах та організаціях згідно з укладеними договорами (<http://surl.li/exrdj>, <https://goo.su/WY1EHA>, <https://goo.su/pVU5xQ4>). Впродовж навчання організуються виїзні практичні заняття на базі готельно-ресторанних підприємств.

Продемонструйте, що ОП дозволяє забезпечити набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills) упродовж періоду навчання, які відповідають цілям та результатам навчання ОП результатам навчання ОП

Зміст ОК дозволяє забезпечити набуття здобувачами soft skills, що сприяють бути конкурентними на ринку праці, серед них: робота в команді, комунікативність, культурна обізнаність, робоча етика, здатність до співпраці що розкривається в ЗК 1, 2, 5, 7; ФК 2, 15. На формування soft skills спрямовані ПРН 3,7,8,16,19,21,22, 24,25. У силабусах відображено форми організації освітнього процесу (групова, індивідуальна, парна робота, презентації, дискусії, кейс-вправи) та методи навчання (проектів, кейсів, наукового пошуку/аналізу), спрямовані на формування soft-skills, але найбільше їх забезпечують ОК 5,7,9,13,16,19,25-32. Робоча етика, професіоналізм формуються під час виконання курсових робіт, а також під час виробничих практик з фаху. Впродовж періоду навчання здобувачі беруть участь в конференціях, форумах, круглих столах що забезпечує набуття здобувачами комунікаційних навичок, міжособистісної взаємодії, вміння працювати самостійно і в команді (<http://surl.li/exrqv>)

Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?

Професійний стандарт відсутній.

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

Зміст ОК дозволяє забезпечити набуття здобувачами soft skills, що сприяють бути конкурентними на ринку праці, серед них: робота в команді, комунікативність, культурна обізнаність, робоча етика, здатність до співпраці що розкривається в ЗК 1, 2, 5, 7; ФК 2, 15. На формування soft skills спрямовані ПРН 3,7,8,16,19,21,22, 24,25. У силабусах відображено форми організації освітнього процесу (групова, індивідуальна, парна робота, презентації, дискусії, кейс-вправи) та методи навчання (проектів, кейсів, наукового пошуку/аналізу), спрямовані на формування soft-skills, але найбільше їх забезпечують ОК 5,7,9,13,16,19,25-32. Робоча етика, професіоналізм формуються під час виконання курсових робіт, а також під час виробничих практик з фаху. Впродовж періоду навчання здобувачі беруть участь в конференціях, форумах, круглих столах що забезпечує набуття здобувачами комунікаційних навичок, міжособистісної взаємодії, вміння працювати самостійно і в команді (<http://surl.li/exrqv>)

Якщо за ОП здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти, продемонструйте, яким чином структура освітньої програми та навчальний план зумовлюються завданнями та особливостями цієї форми здобуття освіти

Наказом МОНУ від 15.09.2021 р. НУЗП включено до переліку закладів фахової передвищої та вищої освіти для впровадження пілотного проекту з підготовки фахівців за дуальною формою здобуття освіти. Підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти в НУЗП регулюється Положенням про дуальну форму здобуття вищої освіти» <https://goo.su/ОН2VOU>.

Підготовка здобувачів за дуальною формою навчання ще не здійснюється у зв'язку з дією обставин неподобної сили. Проте з 2022 р. кафедрою ТГРБ ведеться робота над подоланням розриву між теорією і практикою, освітою й виробництвом, і тим самим підвищенням якості підготовки кваліфікованих кадрів з урахуванням вимог роботодавців. В якості окремих елементів дуалізації в початковий процес залучаються фахівці з готельно-ресторанних підприємств, на базі яких проводяться виїзні практичні заняття (<http://surl.li/exrqv>, <http://surl.li/exrdj>).

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

Наведіть посилання на веб-сторінку, яка містить інформацію про правила прийому на навчання та вимоги до вступників ОП

Сайт Приймальної комісії НУЗП <https://pk.zp.edu.ua/>

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

Правила прийому сформовані Приймальною комісією (ПК) відповідно “Умов прийому на навчання для здобуття вищої освіти в 2022 р», затверджених наказом МОНУ від 13.10.2021 р. № 1098 та Положення про приймальну комісію НУЗП, для прийому у 2022 р (<http://surl.li/eshuz>). Правила прийому на навчання за ОП передбачають можливість вступу абітурієнтів на основі повної загальної середньої освіти (ПЗСО), на основі раніше здобутого ОКР Молодший спеціаліст, молодший бакалавр, фаховий молодший бакалавр. Для участі у конкурсі вступники на базі ПЗСО подають сертифікати НМТ (2022р.) або ЗНО (2019-2021рр.) відповідно до умов прийому <http://surl.li/gsef>; (2021) з української мови і літератури, іноземної мови (обов'язкові) та історії України/математики/біології/географії/фізики/хімії; (2020р.) з української мови і літератури, іноземної мови (обов'язкові) та географії або математики; (2019р.) з української мови і літератури, історії України (обов'язкові) та іноземної мови / географії.

На базі ОКР МС та МБ подають сертифікати НМТ/ЗНО (2019-2021р.) з української мови та з математики для бюджетної форми навчання; української мови та іншого сертифікату з будь-якого предмету на навчання за кошти фізичних осіб. Скорочений термін навчання 3 роки за умови вступу з відповідного напрямку.

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

Визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, регулюється документами, які в вільному доступі представлено на сайті НУЗП:

- Положенням про організацію освітнього процесу (<http://surl.li/ewuzv>);
 - Правилами прийому на навчання (<http://surl.li/eshuz>)
 - Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу НУ «Запорізька політехніка» (<http://surl.li/aivnw>).
 - Порядок реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу НУЗП (<http://surl.li/exrhl>)
- Зарахування кредитів, які були встановлені під час навчання на інших освітніх програмах, здійснюється за рішенням випускової кафедри (приймається на засіданні шляхом голосування) на підставі документів про раніше здобуту освіту (додаток до диплому, академічна довідка), витягу з навчальної картки, у разі одночасного навчання за декількома програмами.

У разі поновлення та переведення здобувачів вищої освіти з одного закладу вищої освіти до іншого та /або зі спеціальності (ОП, спеціалізації) на іншу здійснюється з урахуванням вимог до вступників на відповідні ОП. При цьому мають враховуватись ті вимоги до вступників, що були визначені відповідною цій освітній програмі конкурсною пропозицією у рік набору на неї, або в один із наступних років не пізніше подання здобувачем заяви про поновлення або переведення.

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

Практика застосування вказаних правил на ОП існує. Зокрема, у 2020 р. Кобилівський А. (МТЕ-419) звернувся із заявою щодо визнання РН отриманих в Одеському регіональному інституті державного управління Національної академії державного управління при Президентіві України, спеціальність 073 Менеджмент та надав академічну довідку (№35 від 14.08.2020, наказ про зарахування № 284-с від 25.08.2020). Згідно подання деканату ФМТЕ перезараховано ОК: «Іноземна мова», «Фізичне виховання», «Вища математика», «Історія України», «Українська мова професійного спрямування», «Історія української культури».

Надана академічна довідка сформувала індивідуальний план навчання. Кобилівському А. було перезараховано ОК, які відповідають змісту підготовки фахівця з ГРС, а саме ОК «Іноземна мова», «Фізичне виховання», «Вища математика», «Історія України», «Українська мова професійного спрямування», «Історія української культури».

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

Питання визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, регулюється:

- Положенням про порядок визнання НУ «Запорізька політехніка» результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти» <http://surl.li/eyktt>;
- Положенням про організацію навчального процесу НУЗП <http://surl.li/ewuzv>.

У межах дисциплін обов'язкових та вільного вибору здобувачу можуть зараховуватись кредити та результати навчання, отримані у неформальній освіті (на відкритих навчальних он-лайн курсах), які передбачені в робочих програмах та силабусах. Для визнання результатів, отриманих у неформальній освіті, здобувач подає викладачу сертифікат, що підтверджує факт і результати навчання. Курси зараховуються за умови відповідності їх змісту фаховому спрямуванню, мають обсяги, порівняні з обсягами вибіркових дисциплін та опановані під час навчання за відповідною ОП. Рішення про зарахування приймає викладач або комісія (процедура подана в Положенні <http://surl.li/eyktt> п. 3.15). В НУЗП проводиться активна робота з популяризації можливостей подібних практик.

Документи, якими регулюється дане питання, розміщені на сайті НУЗП, здобувачі додатково поінформовуються про таку можливість.

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

На кафедрі ТГРБ можливість визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті передбачена на рівні силабусів та робочих програм для ОП. В силабусі в розділі самостійної роботи прописані умови визнання певних курсів неформальної освіти. На відповідній ОП, здобувачі користуються цими правами, зокрема в 1 семестрі 2022-2023 н.р з ОК «Маркетинг готельно-ресторанного господарства», зокрема <http://surl.li/eykub>:

– Дзюба О. (гр. МТЕ-419) прослухала курс «Єдині вимоги до якості обслуговування відвідувачів ЦНАП» на освітній платформі «ВУМонлайн» та звернулася із проханням про зарахування їй теми «Робота зі скаргами споживачів та вдосконалення сервісного процесу» за ОК 21;

– Дрьоміна Я. (гр. МТЕ-419) прослухала курс «Як розуміти соціальні мережі» на освітній платформі «ВУМонлайн» та звернулася із проханням про зарахування їй теми 6 «Інформування споживачів та просування послуг» за ОК 21;

– Сьоміна М. (гр. МТЕ-419) прослухала курс «Права людини в дії» на освітній платформі «ВУМонлайн» та звернулася із проханням про зарахування їй теми 9 «Контроль маркетингової діяльності готельно-ресторанного підприємства» за ОК 21;

В ОК «Основи наукових досліджень», яка викладається професором В.М. Поповичем, є опція зарахування відповідних звітних активностей студентів і рейтингових балів за умов надання сертифікату про проходження онлайн-курсу «Академіна доброчесність», який відповідає визначеній тематиці «Наукові дослідження – шлях до розв'язання проблем методики» (<http://surl.li/eykug>).

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

Продемонструйте, яким чином форми та методи навчання і викладання на ОП сприяють досягненню програмних результатів навчання? Наведіть посилання на відповідні документи

Форми та методи навчання і викладання регламентуються «Положенням про організацію освітнього процесу в НУЗП» (<http://surl.li/ewuzv>). Навчання за ОП здійснюється за очною та заочною формою.

Формами організації освітнього процесу є навчальні заняття; самостійна робота; практична підготовка; контрольні заходи.

У навчанні на ОП застосовуються традиційні та інтерактивні форми: проблемні лекції, тренінги, ділові ігри, дискусії, кейс-вправи, проектування, виконання лабораторних завдань, виїзні заняття, екскурсії, круглі столи. Заняття в лабораторіях проводяться з використанням спеціального обладнання (<http://surl.li/eykuo>).

Відповідно до програмних результатів навчання обираються методи.

Засади використання технологій дистанційного навчання регламентуються Наказом №64 від 12.03.20 «Про запровадження карантину» <http://surl.li/eykus>. В умовах дистанційного навчання заняття проводяться за допомогою платформ Google Meet та Zoom, BIGBLUEBUTTON на платформі Moodle.

Наприкінці кожного семестру проводяться анкетування здобувачів за ОП щодо якості освітнього процесу (<https://is.gd/wFosjP>). Де більшість опитаних

результати анкетування свідчать, що навчальні заняття з фахових дисциплін в цілому сприяють набуттю практичних навичок, необхідних для професійної діяльності.

Проведення занять за участю роботодавців у формі бінарних лекцій, гостьових лекцій онлайн-зустрічей та ін., проведення практичних занять на базі установ готельно-ресторанної індустрії із залученням працівників цих установ сприяють досягненню ПРН.

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

Пріоритетність студентоцентризму закріплено: у Стратегії розвитку НУЗП <https://goo.su/RDkzb17>, Положеннях про організацію освітнього процесу в НУЗП (<http://surl.li/ewuzv>, (п.2.6, 2.7; Розд. 4, 5, 8.), Про студентське самоврядування НУЗП (<http://surl.li/alpoq>). Студентоцентрований підхід передбачає створення умов здобувачам для успішного опанування ОП, реалізацію індивідуальної освітньої траєкторії, сприяння участі у програмах академічної мобільності, поєднання навчання, праці, здорового способу життя й культурного дозвілля. Інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів подано у силабусі (<http://surl.li/exrov>).

Ступінь задоволеності здобувачів навчанням та викладанням визначається при аналізі результатів опитування «Викладач очима студентів» (<https://is.gd/wFosjP>). В 2023р. (<https://is.gd/wFosjP>) 85,6% опитаних вважають, що навчальні заняття з фахових дисциплін в цілому сприяють набуттю практичних навичок, необхідних для професійної діяльності. 76,4% оцінили рівень використання викладачами сучасних методів навчання під час практичних та лабораторних робіт, проектних робіт, майстер-класів, дискусій, тренінгів, ділових ігор як високий та вище середнього. В 2023р. (<https://is.gd/wFosjP>), 90% опитаних оцінили рівень використання викладачами сучасних методів навчання як високий та швидше високий. Всі опитані вважають, що навчання і викладання в НУЗП відповідають вимогам студентоцентрованого підходу.

Продемонструйте, яким чином забезпечується відповідність методів навчання і викладання на ОП

принципам академічної свободи

НПП мають право самостійно обирати методи навчання і викладання з урахуванням інтересів здобувачів освіти (Положення про організацію освітнього процесу в НУЗІП» (<http://surl.li/ewuzv>). Методи навчання і викладання на ОП дозволяють реалізувати принцип академічної свободи, адже передбачено їх варіативність, урахування свободи слова й творчості. НПП мають можливість обирати місце проведення навчального заняття (аудиторія, виїзні заняття). Також передбачено вільний доступ НПП до інформаційних і бібліотечних ресурсів, широкий спектр баз підвищення кваліфікації та стажування.

При викладанні навчальних дисциплін здобувачам надається можливість розглянути проблемні питання під різними кутами зору. Використовуються такі методи навчання, як дискусія, проблемне викладання, інтерактивні методи, тренінги, ділові ігри, дискусії, кейс-вправи, проектування, виконання лабораторних завдань, виїзні заняття, екскурсії, круглі столи використання інформаційно-освітніх порталів: <https://courses.prometheus.org.ua>, <https://vumonline.ua>, <https://ru.coursera.org/>

Академічна свобода здобувачів також забезпечується можливостями вибору тем курсових, кваліфікаційної дипломної роботи; баз проходження практики; формування індивідуальної освітньої траєкторії; участі у наукових заходах; можливістю брати участь у програмах академічної мобільності. Регулярне підвищення кваліфікації відбувається у межах вільного вибору курсів, освітніх закладів для проходження стажування, тренінгів тощо.

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 *

Перед початком навчання, на організаційних зборах, здобувачам 1 курсу надається інформація про ОП. Опис ОП розміщено на сайті НУЗІП (<https://catalogor.zp.edu.ua/>) та кафедри (<https://goo.su/zZCgAyG>). В рамках знайомства з куратором здобувачі знайомляться з ОП, навчальним планом, організацією навчання в НУЗІП.

Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу (<http://surl.li/ewuzv>) на початку вивчення дисципліни викладач знайомить здобувачів з силабусом/робочою програмою, структурою, системою оцінювання (дистанційна система навчання <https://moodle.zp.edu.ua>, сайт кафедри <http://surl.li/exrov>, репозитарії (<http://surl.li/exrom>).

Графік освітнього процесу (<http://surl.li/eykwe>), розклад занять та консультацій оприлюднені на сторінці ТГРБ <http://surl.li/eykwv> та в moodle (<https://moodle.zp.edu.ua>). Також кафедра має публічну Facebook-сторінку, на якій оновлюється інформація стосовно всіх подій, пов'язаних з діяльністю кафедри <http://surl.li/eykxb>

Для користування дистанційними ресурсами moodle кожному здобувачу надається персональний логін та пароль. За результатами анкетування здобувачів (<https://is.gd/wFosjP>), 85,7% опитаних (2022р.) та 88,9% (2023р.)

поінформовані про цілі, зміст, результати навчання, критерії оцінювання, по всіх дисциплінах». 83,3% опитаних в 2023р. оцінили рівень прозорості та зрозумілості системи оцінювання як високий та скоріше високий. Всі опитані оцінили рівень інформаційного забезпечення різних аспектів навчання як високий та швидше високий.

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

Поєднання навчання з дослідженнями є одним з принципів організації освітнього процесу в НУЗІП. Формами поєднання навчання і досліджень є: виконання дослідницьких завдань в межах практичних, лабораторних, і самостійних робіт, під час написання курсової та кваліфікаційної дипломної роботи; участь у роботі наукових гуртків, проблемних груп, конкурсах студентських робіт; презентація результатів власних досліджень, проведених під час проходження практик. Самостійна та практична робота здобувачів передбачає формування дослідницьких та аналітичних навичок (творчі роботи, написання есе, проведення порівняльної характеристики, підготовка аналітичних документів): (<http://surl.li/exrib>).

Виконання кваліфікаційної дипломної роботи передбачає виконання дослідження і/або створення власного проекту в сфері готельно-ресторанного господарства.

Здобувачі залучені до реалізації наукової теми кафедри "Інноваційний розвиток туризму та готельно-ресторанного господарства" (№ держреєстрації 0121U113800), результатом чого є публікація статей та тез доповідей, участь в конкурсах, олімпіадах тощо (<http://surl.li/exrib>).

Зокрема:

1) участь в конкурсах наукових робіт:

Лисенко А. - переможниця І-туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт (2020-2021 н.р.).

Слета І. та Дзюба О. - Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт, 2021р. <http://surl.li/eykvb>,

<http://surl.li/eykup>. Дуплій А. переможниця Обласного конкурсу для обдарованої молоді у галузі науки, 2021р.

<http://surl.li/eykuv>. Холявка А., Фещенко Г., Дзюба О., Кіріке Г. - призери І-го турі Всеукраїнського конкурсу

студентських наукових робіт з галузей знань та спеціальностей, 2022р. <http://surl.li/eykvf>. Біленко М. - Обласний

конкурс для обдарованої молоді у галузі науки, 2022 р. <http://surl.li/eykzb>. Козачина В. – переможець Х Конкурсу

наукових робіт молодих науковців та студентів «Наука та інновації – ключ у майбутнє молоді», 2022р.

2) участь в науково-практичних конференціях: (Дніпро, Умань, Львів, Одеса, Київ, Харків, Бостон тощо)

<http://surl.li/exrib>

В НУЗІП щорічно проводиться науково-практична конференція «Тиждень науки» та Міжнародна науково-практична конференція «Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства» (<https://zp.edu.ua/naukovi-konferenciyi>), у якій студенти ОП беруть участь.

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

Оновлення змісту освітніх компонентів передбачено «Положенням про організацію освітнього процесу»

(<http://surl.li/ewuzv>). Перегляд і оновлення навчально-методичного забезпечення ОП відбувається відповідно до п.2.8 цього Положення та реалізується через:

- періодичне оновлення РП з їх обговоренням на засіданнях кафедри (протокол №1 кожного поточного н.р.)
- проведення та участь у науково-методичних семінарах, тренінгах, майстер-класах, (<http://surl.li/eykzo>);
- адаптацію до умов дистанційного та змішаного навчання через забезпечення навчальних дисциплін електронними навчальними курсами (<https://moodle.zp.edu.ua>).

Викладачам створена можливість навчатися на відкритих онлайн-курсах (Coursera, Prometheus, Дія, EdeRa ін.), з подальшим використанням набутих навичок у освітній діяльності.

Списки рекомендованої літератури до РП, силабусів ОК регулярно оновлюються, зокрема, науковими публікаціями викладачів кафедри. Так само переглядаються рекомендовані до ознайомлення здобувачів інтернет-ресурси. Участь викладачів кафедри у міжнародних, всеукраїнських конференціях, круглих столах, дискусіях сприяє оновленню змісту теоретичної та практичної частини ОК. Так, Корнієнко О., Кукліна Т. та Дубініна А. брали участь у Міжнародному проєкті European Bartenden school та Барної академії Diageo з навчання та тренування професіоналів барної справи й індустрії гостинності (2022р). Результати навчання та досвід було викладено на методичному семінарі кафедри ТГРБ та було використано під час викладання ОК 19.

Цвілій С. використовує досвід наукової теми «Формування теоретико-методологічного забезпечення розвитку і функціонування туристичної галузі України в умовах євроінтеграції» (2022р. № держреєстрації 0117U002092) у якості співвиконавця разом з науковцями Львівського торговельно-економічного університету та інших ЗВО України. За результатами було опубліковано колективну монографію та використовується під час викладання ОК 15, 21.

Проводяться гостьові лекції спеціалістів-практиків: пивзавод «Карлсберг» - «Виробництва пива» (2019р.), Орешко Ю. - «Особливості роботи керуючого ресторанним закладом» (JobsCafe 2020р.), Пеліг Т. - «Форми обслуговування відвідувачів на літніх майданчиках» («кафе «Тихий дворик» 2020 р.), Дьоміної О. - «Знайомство з роботою в готелі» (готель «Khortitsa Palace 2021 р.). Красносельського О. - «Ресторанний бізнес: плюси і мінуси» (КФ Бревєрі 2021 р.), Солонини Є. - «Інформаційна гігієна. Як розрізнити правду, фейки і маніпуляції» тощо (<http://surl.li/exrqv>, <https://is.gd/Xl5u3P>) які надають сучасну інформацію про стан та розвиток галузі.

Оновлення змісту навчальних дисциплін забезпечується виданням навчальних посібників на кафедрі ТГРБ: «Маркетинг готельно-ресторанного господарства», «Рекреалогія та курортна справа», «Організація анімаційних послуг», «Ресторанна справа: технологія та організація», «Технологія готельної справи» тощо (<http://surl.li/eykzy>).

Опишіть, яким чином навчання, викладання та наукові дослідження у межах ОП пов'язані із інтернаціоналізацією діяльності ЗВО

Стратегією розвитку НУЗП передбачено інтеграцію в міжнародний освітній і науковий простір (<https://goo.su/RDkzb17>). НУЗП має 45 чинних угод з університетами, освітянськими організаціями та підприємствами (п. 4.3 <http://surl.li/eylam>). Інформація, пов'язана з інтернаціоналізацією діяльності, наведена у «Порядку реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу НУ «Запорізька політехніка» <http://surl.li/exrhl>. Перелік міжнародних проєктів у реалізації яких брав/бере участь ЗВО, наведений на офіційному сайті за посиланням: <http://surl.li/eylba>. Інтернаціоналізація діяльності ЗВО координується відділом міжнародної діяльності та роботи з іноземними студентами, що є структурним підрозділом НУ «Запорізька політехніка» (<http://surl.li/eylbg>).

Т.Бут - участь у програмі Erasmus+ в Університет Градець Кралово, Чехія, 2022р., (стаття Web of Sciens) Викладачі беруть участь у міжнародних конференціях, симпозиумах, семінарах, результати досліджень публікують у виданнях, що входять до баз даних Scopus, Web of Science <http://surl.li/eykzo>.

У рамках співробітництва відбуваються гостьові лекції: PhDr. Miroslav Joukl, Університеті Градець Кралово, Чехія, 2022р. - «Академічна доброчесність»; PhDr Павленко І. Університет Варшави, 2021р. - Євроінтеграційний розвиток МСП Європейського Союзу (на прикладі сфери туризму і гостинності).

Викладачів кафедри проходять міжнародні стажування <http://surl.li/eylbv>.

Здобувачі проходять закордонне стажування/практику (<https://goo.su/pVU5xQ4>, <https://goo.su/WYIEHA>, <http://surl.li/exrqv>).

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

Опишіть, яким чином форми контрольних заходів у межах навчальних дисциплін ОП дозволяють перевірити досягнення програмних результатів навчання?

Форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів вищої освіти НУЗП є чіткими, зрозумілими, та регулюються Положенням про організацію освітнього процесу (п.9.3.4) <http://surl.li/ewuzv> де визначено види контролю (вхідний, поточний, проміжний та підсумковий), форми контрольних заходів та критерії оцінювання навчальних здобутків здобувачів та Кодексом академічної доброчесності (<http://surl.li/aknj0>). Всі форми контролю направлені на перевірку досягнення програмних результатів навчання.

Об'єктивне оцінювання результатів навчання забезпечується раціональним поєднанням видів, форм і методів контролю. На етапі підготовки навчального плану обираються форми контрольних заходів. Ці форми можуть уточнюватися в ході моніторингу ОП. Мета контролю полягає в перевірці низки запланованих знань та умінь. Серед них пріоритетними є: рівень засвоєння, інтегрованість, повнота, структурованість знань. Зазначені параметри перевіряються на різних етапах опанування дисциплін, їм відповідають різні види контролю.

Мета вхідного контролю полягає у з'ясуванні рівня готовності здобувача до вивчення дисципліни.

Предметом поточного контролю є оцінка аудиторної та самостійної роботи.

Проміжний контроль передбачає систематичну фіксацію рівня компетенцій в межах теми та модуля: самостійна робота, практичні або лабораторні роботи, модульні контрольні роботи.

Підсумковий контроль представлений семестровим контролем та атестацією. Підсумкове оцінювання засвоєння

здобувачами вищої освіти навчального матеріалу з кожної дисципліни здійснюється за результатами поточного контролю (залік), або виконання екзаменаційного завдання (іспит). Крім того застосовується усний, письмовий (комп'ютерний) та комбінований контроль (письмовий та усний разом). Усний контроль здійснюється у формі експрес-опитування, вільної дискусії, індивідуального опитування, презентацій, виступів та захисту звіту, що дає можливість контролювати рівень комунікативних навичок, здатність до участі в дискусії, вміння аргументувати фактами, тобто демонструвати свідоме засвоєння матеріалу і активні знання. Реалізується шляхом відповідей на відкриті питання, модульні письмові комплексні завдання, підготовка есе і рефератів, та їх представлення. Враховуються результати тестування, виконання практичних, лабораторних, самостійних робіт, захисту курсової роботи, звітів практики, кваліфікаційних дипломних робіт. Комп'ютерний контроль дає можливість перевірити знання, набуті під час виконання семінарських та практичних завдань, модульних контролів, експрес-контролів за темами, самостійних робіт дистанційно на платформі Moodle з метою дотримання прозорості, швидкості та об'єктивності в оцінюванні. Поєднання форм та методів контролю дає змогу всебічно оцінювати досягнення програмних результатів навчання студентами і своєчасно вносити корективи. Зміст, форми проведення контролю, критерії оцінювання подані у силабусах і знаходяться у вільному доступі.

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

Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів і критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів забезпечуються Положенням про організацію освітнього процесу <http://surl.li/ewuzv>. Критерії оцінювання та форми проведення проміжного і підсумкового контролю описані в силабусі, робочих програмах та розміщені у вільному доступі в репозитарії, на сайті кафедри <http://surl.li/exrov> та в Moodle. Підсумковий контроль включає семестровий контроль, який відображається в силабусах і програмах екзаменів. Оцінка проходження практик та курсових робіт відбувається шляхом їх публічного захисту на звітних конференціях. Атестація проходить в формі комплексного екзамену та публічного захисту кваліфікаційних дипломних робіт, які обов'язково перевіряються на плагіат в Бібліотеці Університету <http://library.zp.edu.ua/>. За результатами анкетування здобувачів ОП 44,4% респондентів оцінили систему оцінювання дисциплін як повністю прозору та зрозумілу; 38,9% оцінили її рівень як швидше високий, що дає в сумі 83,3%.

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

Механізм проведення контрольних заходів, забезпечується: Положенням про організацію освітнього процесу (<http://surl.li/ewuzv>); графіком освітнього процесу на поточний навчальний рік <http://surl.li/eykwe>, розкладом занять й екзаменаційних сесій, які оприлюднюються на сторінці кафедри та в Moodle (<https://zp.edu.ua/rozklad-zanyat-ta-konsultaciy-3>), а також на інформаційних стендах. Поінформованість здобувачів освіти про форми контрольних заходів та критерії оцінювання у межах окремої дисципліни здійснюється викладачами на першому занятті. Форми проміжного і підсумкового контролю та критерії оцінювання визначаються в силабусі та робочій програмі, які розміщено в Moodle. ОК вважається позитивно оціненим, якщо отримано 60-100 балів. Розклад екзаменаційної сесії оприлюднюється не пізніше двох тижнів до її початку; програма атестаційного екзамену - не пізніше, ніж за три місяці до проведення атестації. На сторінці кафедри та в Moodle розміщено вимоги до виконання кваліфікаційних дипломних та курсових робіт, звітів з практик (<http://surl.li/exrov>). Вся інформація про форми контрольних заходів знаходиться у вільному доступі. За результатами анкетування здобувачів ОП (https://zp.edu.ua/sites/default/files/konf/anketa_zadovolnist.pdf), всі 97% опитаних оцінили рівень інформаційного забезпечення різних аспектів навчання як високий та швидше високий. На питання стосовно поінформованості про цілі, зміст, програмні результати навчання, критерії оцінювання у межах дисциплін, відповідь «Так, по всіх дисциплінах» надали 88,9% студентів.

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

Згідно Стандарту вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» «Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної дипломної роботи та атестаційного екзамену». За ОП передбачено такі форми атестації:
1. Комплексний екзамен з ОК 12, 13, 16, 17, 19, 20, 21, 23.
2. Захист випускної кваліфікаційної дипломної роботи.
Кваліфікаційна дипломна робота являє собою самостійну роботу, яка засвідчує рівень здобутих фахових компетентностей, умінь застосовувати здобуті знання для розв'язання практичних завдань в галузі готельно-ресторанного господарства, здатність критично мислити, вміння аргументувати власні позиції (<http://surl.li/exrov>). Передбачена перевірка роботи програмою StrikePlagiarism на відсутність академічного плагіату відповідно до наказу №42 від 03.02.2022 <http://surl.li/eylgy>. Оригінальність засвідчується Довідкою про відсоток оригінальності. Роботи, що не пройшли перевірку, до захисту не допускаються. Передбачена зовнішня рецензія. Захищені бакалаврські роботи планується розміщувати в Репозитарії <http://surl.li/exrom>. Змістовні та процедурні аспекти складання атестаційного екзамену визначені у Програмі комплексного екзамену, яка оприлюднюється на сайті кафедри ТТРБ (<http://surl.li/exrov>).

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

Процедури проведення контрольних заходів регулюються Положенням про організацію освітнього процесу <http://surl.li/ewuzv> Положенням про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії з атестації здобувачів вищої освіти <http://surl.li/eylhl>, яке розміщено у вільному доступі на сайті НУЗП. Контрольні заходи відбуваються згідно з графіком освітнього процесу на поточний рік <http://surl.li/eylht>.

Силабуси та робочі програми кожної навчальної дисципліни містять розділи, що регламентують проведення поточного та підсумкового контролю, а також критерії їх оцінювання. Робочі програми розміщені в Moodle. На інформаційних стендах деканату, веб-сторінці ТГРБ в рубриці «Розклад занять та консультацій» та в Moodle оприлюднені: розклад занять, графік атестації, перелік семестрових заліків та екзаменів, що є доступним і в умовах дистанційного та змішаного навчання.

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

З метою упередження конфліктів та їх врегулювання практикуються завчасне інформування щодо вимог до змісту, кількості та якості виконання завдань, тривалості контрольного заходу, прозорого механізму оцінювання, вільного доступу до інформації про критерії оцінювання, строки здачі контрольних заходів. Для захисту курсових робіт та звітів з практики створюється комісія у складі з НПП кафедри. Екзаменаційні білети затверджується на засіданні кафедри Це забезпечує об'єктивність екзаменаторів.

Для дисциплін, де передбачено 2 НПП, підсумковий контроль (екзамен) здійснюється НПП, який проводив лекції. В деяких ОК можливе залучення завідувача кафедри або гаранта ОП для об'єктивної оцінки. Відомості заповнює викладач ОК.

Всі процедури виконуються згідно Положенню про врегулювання конфліктних ситуацій <http://surl.li/gswz>.

Підсумковий контроль у формі комп'ютерного тестування здійснюється автоматично, без участі викладача. У період карантинних обмежень (літні сесії 2019/2020 н.р. та 2020/2021 н.р.; зимові сесії 2020/2021 н.р. та 2021/2022 н.р., 2022/2023 н.р) переважна більшість іспитів на ОП проходила у вигляді комп'ютерного тестування у системі Moodle, що забезпечило об'єктивність оцінювання знань.

Здобувачам вищої освіти забезпечуються рівні умови.

Випадків конфлікту інтересів не зафіксовано.

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

Порядок повторного проходження контрольних заходів регламентується Положенням про організацію освітнього процесу (п. 4.4, <http://surl.li/ewuzv>). Академічна заборгованість з певної навчальної дисципліни виникає у разі одержання здобувачем незадовільної оцінки за результатами підсумкового контролю. Студенти, які одержали під час заліково-екзаменаційної сесії не більше двох незадовільних оцінок, мають право ліквідувати академічну заборгованість у встановлені терміни, як правило, до початку наступного семестру.

Перескладання екзамену допускається не більше двох разів з кожної дисципліни: один раз – викладачеві, другий – комісії. Студент відраховується з НУЗП, якщо під час складання екзамену комісії отримав незадовільну оцінку. Здобувачі, які одержали під час заліково-екзаменаційної сесії дві й більше незадовільних оцінок, відраховуються з НУЗП за невиконання індивідуального навчального плану.

За період реалізації ОП випадків повторного проходження контрольних заходів не було. Більшість студентів успішно склали заборгованості. Проте, студенти Тупік Г. (наказ №719-с від 09.12.2022 р.); Дудка Д. (наказ №661-с від 17.11.2021р) відраховані - за невиконання індивідуального навчального плану.

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

Порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів регулюється Положенням про організацію освітнього процесу в НУЗП (п.4.4, <http://surl.li/ewuzv>)

Здобувач, який вважає, що результат підсумкового контролю оцінено необ'єктивно, має право подати до завідувача кафедри або деканату відділу апеляцію на ім'я керівника структурного підрозділу. З метою розгляду апеляції, визначення об'єктивності оцінки, виставленої екзаменатором, створюється комісія у складі екзаменатора, який приймав екзамен, іншого викладача відповідного профілю, завідувача кафедри та представника деканату та представників органів студентського самоврядування та первинної профспілкової організації студентів, які мають дорадчі функції. Якщо підсумковий контроль був письмовий, розглядається лише письмова робота. Додаткове опитування студента не проводиться. Засідання апеляційної комісії відбувається, як правило, наступного дня після отримання заяви студента. Оцінка комісії є остаточною і апеляції не підлягає. Результати контрольних заходів, проведених з використанням комп'ютерної техніки, також доступні для проведення апеляції в установлені строки. За час реалізації ОП випадків оскарження результатів підсумкового контролю не було.

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

Політику, стандарти та процедури дотримання академічної доброчесності в НУЗП регламентують:

1. Стратегії розвитку національного університету «Запорізька політехніка» на 2023-2027 pp.: <https://goo.su/RDkzb17>
2. Статуту Національного університету «Запорізька політехніка» <https://goo.su/r1z5G>
3. Кодекс академічної доброчесності національного університету «Запорізька політехніка» <http://surl.li/aknjo>
4. Положення про перевірку в НУ «Запорізька політехніка» кваліфікаційних робіт (дипломних робіт/проектів) здобувачів вищої освіти на наявність ознак академічного плагіату» <http://surl.li/eylgv> та Заява про академічну доброчесність здобувача вищої освіти при подачі на перевірку академічного тексту (кваліфікаційної дипломної

роботи) (дод. 1 до Положення).

5. Положення про організацію освітнього процесу <http://surl.li/ewuzv>

6. Положення про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти: (<http://surl.li/gsnt>).

Ці положення спрямовані на створення і підтримку ефективної системи дотримання академічної доброчесності.

Вона поширюється на наукові та навчально-методичні праці учасників освітнього процесу, кваліфікаційні дипломні роботи здобувачів вищої освіти.

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

Кодексом академічної доброчесності <http://surl.li/aknjo> та Положенням про організацію освітнього процесу в НУЗП (<http://surl.li/ewuzv>) передбачена система якості освіти, яка забезпечує дотримання академічної доброчесності.

Підписання Договорів про навчання в НУЗП здобувачем та контракту з НПП, є одним із базових заходів протидії порушенням академічної доброчесності.

Інструментами протидії порушенням академічної доброчесності є:

– використання спеціалізованого програмного забезпечення для виявлення плагіату (Бібліотека університету, програми Strike Plagiarism та Unicheck);

– розроблення та впровадження комп'ютерного тестування здобувачів вищої освіти з автоматичним оцінюванням роботи;

- проходження сертифікованих тренінгів і семінарів з академічної доброчесності учасниками освітнього процесу (<http://surl.li/eykug> та <http://surl.li/eyljr>)

– попереднє експертне оцінювання, зокрема самооцінювання.

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

Академічна доброчесність є складовою культури НУЗП (<http://surl.li/aknjo>). З питань академічної доброчесності постійно проводяться лекції для здобувачів всього університету В. Бахрушиними <https://zp.edu.ua/yakist-vyshchoyi-osvity>, ще окремо для здобувачів кафедри ТГРБ її проводить Попович В.М під час викладання дисципліни "Основи наукових досліджень" (Тема 3). PhDr. Miroslav Joukl, Університет Градець Кралово, Чехія, 2022р. - відкрита лекція «Академічна доброчесність».

Перед початком виконання курсових та кваліфікаційних дипломних робіт студенти додатково прослуховують курс «Академічна доброчесність» на платформі «ВУМонлайн» (<http://surl.li/eykug>)

На засіданнях Вченої ради НУЗП розглядаються питання академічної доброчесності (20.10.21р., 31.01.2022 <https://zp.edu.ua/?q=node/861>).

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

Кодексом про академічну доброчесність (<http://surl.li/aknjo>) передбачено такі види відповідальності за порушення академічної доброчесності.

Серед НПП: попередження; зауваження, попередження, відмова у публікації наукових результатів/наукових видань; відмова в присудженні наукового ступеня чи присвоєнні вченого звання; позбавлення присудженого наукового ступеня чи присвоєного вченого звання; відмова у присвоєнні або позбавлення присвоєного педагогічного звання, кваліфікаційної категорії; позбавлення права брати участь у роботі вчених рад інститутів/факультетів/університету, спеціалізованих вчених рад університету, займати певні посади.

Серед здобувачів освіти: зауваження; попередження; повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит, залік тощо); повторне проходження освітнього компонента ОП; відмова у призначенні академічної стипендії; відрахування з НУЗП.

Питання порушення академічної доброчесності в НУЗП розглядає Комісія з питань академічної доброчесності Вченої ради університету (п. 6, <http://surl.li/aknjo>).

Випадки порушення академічної доброчесності на освітній програмі «Готельно-ресторанна справа» не було.

6. Людські ресурси

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

Рівень професіоналізму викладачів є головним критерієм проходження конкурсного добору, вимоги якого регламентуються наказом №349 від 28.10.2022 Про запровадження системи цільових показників діяльності <http://surl.li/eylko>, Наказом №364 від 07.11.22 Про затвердження форм документів для проведення конкурсного відбору <http://surl.li/eylku> та Порядком проведення конкурсного відбору <http://surl.li/eylkw>.

Кандидатури претендентів попередньо обговорюються на кафедрі. Для оцінювання рівня кваліфікації, кафедра може запропонувати претенденту прочитати лекції, провести практичні заняття, за результатами яких складається відгук про відкрите заняття та мотивований висновок. Згідно п. 38 чинних Ліцензійних умов, враховується наявність профільної освіти, наукового ступеня та вченого звання; наукові досягнення, досвід, міжнародна активність в галузі сфери обслуговування. Усі НПП, які забезпечують освітній процес за ОП, мають не менше чотирьох досягнень у професійній діяльності за останні п'ять років.

Для продовження контракту важливими є результати рейтингового оцінювання науково-педагогічних працівників,

анкетування «Викладач очима студентів».

За результатами анкетування здобувачів ОП <https://is.gd/wFosjP>, позитивно оцінено: проведення лекційних занять з дисциплін ОП - 88,9% опитаних; використання викладачами ОП сучасних методів навчання – 100% опитаних, інформатизація освітнього процесу - 94,5%.

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

ЗВО залучає роботодавців до організації та реалізації ОП у такий спосіб:

- 1) підписання угод про співпрацю (<https://goo.su/zZCgAyG>)
- 2) організації зустрічей та екскурсій на підприємстві. Так, кожного року організуються заходи по відвідуванню готелів «Інтурист-Запоріжжя», «Соборний», ресторанів «Національний-клуб Запорізька Січ», «Панська хата», «Тихий дворик» тощо (<http://surl.li/exrqv>) ;
- 3) проведення бінарних лекцій (ОК19, ОК13, ОК16 тощо)
- 4) організації зустрічей на форумах, виставках та ярмарках вакансій;
- 5) участь у конференціях та круглих столах (зокрема, О.Каніщев «Туристичний інформаційний центр», Є.Коваленко, голова відділу туризму та курортів);
- 6) участь у розробці та вдосконаленні ОП і НП, тематики курсових та кваліфікаційних робіт (зокрема, Грибун Ф. «національний клуб-ресторан «Запорізька Січ», М. Ванат готель «Інтурист-Запоріжжя», Кузьменко Р. «Рибарис», О. Данилевська ТОВ «Панська хата»);
- 7) керівництво практиками на підприємствах;
- 8) участь у засіданнях кафедри (<https://goo.su/XqmjQe>).
- 9) узгодження тематики кваліфікаційних дипломних робіт.

Планується залучення роботодавців до рецензування кваліфікаційних дипломних робіт ОП, до складу екзаменаційних комісій (на умовах погодинної оплати) із захисту кваліфікаційних дипломних робіт здобувачів.

В свою чергу студенти ОП мають можливість брати участь стипендіальних та грантових програмах (<http://surl.li/eyllu>); у тренінгах та навчальних програмах, які організуються роботодавцями.

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

Залучення професіоналів-практиків дозволяє надавати актуальну інформацію щодо ринку готельно-ресторанних послуг Запорізького регіону. Такі заходи висвітлюються на сайті кафедри (<http://surl.li/exrqv>), в соціальних мережах (<http://surl.li/eykxb>).

До викладання залучено у якості викладача-практика О.Моїсєєнко (сомельє) «Організація барної справи» та дисципліни вибіркового блоку Т.Зінченко (Санаторій «Славутич» ім. Б.В. Пашковського) «Курортна справа». Протягом реалізації ОП регулярно проводяться гостьові лекції. Починаючи з лютого 2019 проведено лекції та зустрічі: пивзавод «Карлсберг» за темою «Виробництва пива» (2019р.), Орешко Ю. за темою «Особливості роботи керуючого ресторанним закладом» (JobsSafe 2020р.), Пеліг Т. за темою «Форми обслуговування відвідувачів на літніх майданчиках» (кафе «Тихий дворик» 2020 р.), Дьоміної О. за темою «Знайомство з роботою в готелі» (готель «Khortitsa Palace 2021 р.). Красносельського О за темою «Ресторанний бізнес: плюси і мінуси» (КФ Бревері 2021 р.), Солонини Є за темою «Інформаційна гігієна. Як розрізнити правду, фейки і маніпуляції»; М.Кукліна за темою «Туризм та гостинність в період війни» (2022р.) тощо (<http://surl.li/exrqv>, <https://is.gd/X15u3P>).

Оцінка здобувачів занять викладачів-практиків схвальна.

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

НУЗП має налагоджену систему професійного розвитку НПП. Підвищення кваліфікації відбувається згідно Положення про підвищення кваліфікації НПП в НУЗП (<http://surl.li/aiwdh>), відображено у ННВЦ "Запорізький регіональний центр політехнічної освіти" (<https://cutt.ly/m3N1jld>). Патентно-інформаційний відділ <https://cutt.ly/Q3N1mv8> інформує про проекти, гранти, пропозиції міжнародної співпраці, стажування.

НПП проходять фахове стажування у вітчизняних та/або зарубіжних ЗВО.

НПП мають доступ до баз даних Scopus і Web of Science.

НПП беруть участь у міжнародних та національних конференціях, семінарах, майстер-класах, підвищують кваліфікацію шляхом проходження освітніх курсів і тренінгів; у Навчальному Центрі «Освіта для бізнесу та кар'єри» НУЗП (<https://zp.edu.ua/bizedu>). ЗВО сприяє набуттю НПП «м'яких» компетентностей на інформаційних порталах.

НУЗП сприяє професійному розвитку викладачів даної ОП, прикладом чого є:

– міжнародне стажування у ЗВО: Шелеметьєва Т. (Балтійський НДІ проблем трансформації економічного простору); Кукліна Т., Цвілій С., Журавльова С. (Tourist company TURAL С EOOD (Republic of Bulgaria) та ХНЕУ ім. С.Кузнеця); Бут Т. (Ун-т Градец Кралово, Чехія); Зайцева В. (Ун-т фінансів, бізнесу та страхування, Болгарія) тощо.

– стажування у закладах гостинності за індивідуальними темами (готель «Hilton» Київ Журавльова С.).

-участь в міжнародному проекті European Bartenden school та Барної академії Diadego з навчання та тренування професіоналів барної справи й індустрії гостинності (Дубініна А., Кукліна Т.).

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

З метою стимулювання матеріальної зацікавленості НПП НУЗП у досягненні високих результатів праці, підвищення її ефективності, посилення творчої активності працівників, зразкове виконання покладених на них службових обов'язків за умови досягнення успіхів у роботі, передбачена система заходів матеріального та морального заохочення, що регламентується нормативно-правовою базою Статуту НУЗП (<https://goo.su/r1z5G>),

Положенням про рейтингову систему оцінки діяльності науково-педагогічних працівників <https://cutt.ly/Y3N1FdG> від 30.08.2019, Колективним договором між адміністрацією та первинною профспілковою організацією НУЗП на 2018 - 2022 р. <https://is.gd/FX0Ji5>, складовою якого є Положення про преміювання НПП. Публікації в наукометричних базах Scopus та Web of Science стимулюються премією. Викладачі-керівники творчих робіт ЗВО, які стали переможцями Всеукраїнських олімпіад, конкурсів, наук. робіт, а також за захист дисертації, створення винаходу (корисної) моделі тощо можуть бути представлені для преміювання за відповідним поданням. В порядку, передбаченому законодавством України, працівники можуть представлятися до відзначення державними і відомчими нагородами <https://is.gd/yoT3Vn>. Порядок присвоєння вчених звань професора та доцента НПП університету регламентується положенням <https://is.gd/e8tlhH>. Формами нематеріального заохочення у ЗВО є подяки, грамоти тощо. Також передбачена матеріальна допомога штатним працівникам ЗВО, в яких діагностовано і підтверджено проблеми зі станом здоров'я.

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

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

НУЗП має достатню матеріально-технічну базу для забезпечення цілей та програмних результатів навчання. Заходи з поліпшення матеріально-технічної бази передбачені Стратегією розвитку НУЗП на 2023-2027 рр. <https://goo.su/RDkzb17>.

Бібліотека <http://library.zp.edu.ua/> поєднує традиційні бібліотечні фонди (896024 прим.), фонд електронних документів (67396 назв.), технологічні комплекси з доступом до Elsevier, мережі «Уран». Наявний Інституційний репозитарій <http://surl.li/exgom>, доступ до сервісів Unicheck та StrikePlagiarism.

Здобувачі мають доступ до системи дистанційного навчання Moodle

В НУЗП функціонують комп'ютерні класи для вивчення компонентів ОП в інформаційно-інноваційному просторі, зокрема для ОП використовуються класи 1.1 (введено в експлуатацію в 2017р.). та 394 (введено в експлуатацію в 2021р.).

В університеті функціонує локальна комп'ютерна мережа, бездротова мережа за Wi-Fi.

Кафедра має 2 спеціалізовані лабораторії, в яких проходять навчання студенти за ОП, які оснащені необхідними технічними засобами, обладнанням, програмним забезпеченням <http://surl.li/euquo>, 2 аудиторії з мультимедійним обладнанням (ауд. 388а, 486). Заняття в спец. аудиторіях та лабораторіях сприяють формуванню фахових компетентностей, навичок та забезпечують реалізацію програмних результатів навчання.

Наявна необхідна соціально-побутова інфраструктура: гуртожитки; спортивні споруди; пункти харчування; спортивно-оздоровчий табір. (<https://is.gd/RgEAE0>)

Фінансова звітність подається в щорічному звіті ректора <http://surl.li/eylam>

Продемонструйте, яким чином освітнє середовище, створене у ЗВО, дозволяє задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти ОП? Які заходи вживаються ЗВО задля виявлення і врахування цих потреб та інтересів?

Освітнє середовище ЗВО дозволяє задовольнити потреби та інтереси здобувачів ОП завдяки збалансованості матеріальних ресурсів та сприйняття здобувачів як рівноправних партнерів. Використовуються: корпоративна електронна пошта, персоніфікований доступ до Moodle, репозитарій (<https://is.gd/SdLwOW>). Бібліотека надає безоплатний доступ до ресурсів та електронного каталогу, архівів, міжнародних електронних бібліотек, баз Web of Science, Scopus. Для реалізації наукових інтересів діє науковий гурток «Готельно-ресторанний бізнес» (<https://is.gd/x6EKuw>), Рада молодих вчених і спеціалістів <https://is.gd/yUEctI>.

Задля виявлення і врахування потреб й інтересів здобувачів проводяться регулярні зустрічі зі студентським самоврядуванням, який захищає права та інтереси студентів, бере участь в управлінні ЗВО та вирішує питання студентського життя (<https://is.gd/mrGDjG>); надає підтримку, захищає права та інтереси. У ЗВО щорічно проводяться конкурси «Посвята першокурсників», «КВК» тощо. Діє спортивний комплекс.

Реалізовано ряд проектів: Центри студентського самоврядування в гуртожитках, Інтернет в кожному кімнату гуртожитку, Штаб сесії, Студентське радіо, Телефон довіри, Вільний Wi-Fi-Інтернет в університеті, Студпідрозділ з охорони громадського порядку «ЩИТ», обмін студентськими групами «ЗВО-партнер», Турклуб, Спортивний фанклуб, тощо.

Здобувачі мають можливість спілкуватися з адміністрацією НУЗП через електронну пошту чи безпосередньо. Створено всі умови медичної, соціальної та психологічної підтримки (<https://is.gd/vpP5dI>)

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

Безпечність освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів забезпечується підрозділами: відділ охорони праці, експлуатаційно-технічний відділ, відділ охорони, студентське самоврядування, база відпочинку «Сосновий бір» та «Алтагір», спорткомплекс. Створено безпечні умови для навчання та праці, відповідно до нормативних вимог та правил експлуатації <https://is.gd/1vCycR>. Проводяться інструктажі з ОП, БЖД та протипожежної безпеки. Інформаційну безпеку забезпечує комплексна система захисту інформації.

Існує комфортна міжособистісна взаємодія, що сприяє емоційному благополуччю та психічному здоров'ю, відсутні будь-які прояви насильства, дотримано права і норми фізичної, психологічної, інформаційної та соціальної безпеки кожного учасника освітнього процесу. Надається інформаційна підтримка для запобігання булінгу

(<https://zp.edu.ua/?q=node/8126>). У ЗВО існує служба психологічної підтримки («телефон довіри», <https://is.gd/vpP5d1>).

Здобувачі ОП за потреби забезпечені житлом в гуртожитках (№2,4,5). На випадок виявлення COVID-19 визначений чіткий алгоритм дій (<https://is.gd/oHbZwL>)

В умовах військового стану передбачено Алгоритм дій <https://is.gd/zOkFq9> та є укриття <https://is.gd/RgEAE0>
Студентам надано право на захист від будь-яких форм експлуатації, фізичного та психічного насильства
<http://surl.li/ewuzv>

Інформаційну роботу проводять куратори, викладачі кафедри та представники відділу ОП.

Опишіть механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти? Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти цією підтримкою відповідно до результатів опитувань?

Механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти визначено Положенням про організацію освітнього процесу (<http://surl.li/ewuzv>).

Освітня та організаційна підтримка ґрунтується на впровадженні студентоцентрованої моделі навчання, забезпечується структурними підрозділами, що дає можливість здобувачам інтегруватись до академічної спільноти університету.

Освітню підтримку забезпечують: випускова кафедра, гарант ОП, члени групи забезпечення спеціальності 241, стейкхолдери, які вирішують питання, щодо освітнього процесу.

Організаційна підтримка здійснюється деканом факультету, співробітниками деканату (поточна інформація щотижнево доводиться до відома старост груп, оформлення довідок тощо), представниками студентського самоврядування (<https://is.gd/mrGDjG>), студ.профкомом (<https://is.gd/VUlg6>), працівниками структурних підрозділів НУЗП.

Інформаційна підтримка забезпечується через сайт НУЗП (<https://zp.edu.ua/>), сторінку деканату (<https://is.gd/UQDTGA>), сторінку кафедри на сайті (<https://is.gd/rIwuE0>), в соціальних мережах (<http://surl.li/eykxb> та <https://is.gd/oLO1l1>), систему дистанційного навчання, яку впроваджено на платформі Moodle (<https://moodle.zp.edu.ua/>), інформаційні стенди. Система дистанційного навчання містить навчально-методичні матеріали з усіх ОК ОП, надає можливість поточного та підсумкового оцінювання знань здобувачів.

Інформаційно-освітню підтримку здійснює бібліотека з електронним каталогом видань, репозитарієм (<http://library.zp.edu.ua/>).

Індивідуально-консультаційну роботу проводять куратори груп, завідувач кафедри, НПП, декан факультету. Зворотній зв'язок забезпечує особиста взаємодія, студентське самоврядування, регулярне опитування і анкетування, звернення на скриньку довіри. НУЗП працює Центр сприяння працевлаштуванню студентів та випускників (<https://is.gd/6xmQEG>). Проводиться «Ярмарок вакансій».

Соціальна підтримка забезпечується інфраструктурою: гуртожитками, спортивним оздоровчим табором «Сосновий бір» та Алтагір, медпункт, пунктами харчування (<https://is.gd/RgEAE0>). Створені умови для занять у спортивних секціях. Соціальною підтримкою студентів опікується студентська профспілка НУЗП. Здобувачі, можуть отримувати академічну або соціальну стипендію (<https://zp.edu.ua/stypendiyi>).

Творчі здібності здобувачі освіти реалізуються через участь у культурно-масових заходах: «Студ. осінь», «КВК», «Студ. весна» тощо.

За результатами анкетування 84% опитаних студентів ОП високо оцінили організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку в рамках кафедри, факультету та університету (<https://is.gd/9nAgka>).

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)

В Правилах прийому на навчання до НУЗП передбачені умови для осіб з особливими освітніми потребами https://pk.zp.edu.ua/wp-content/uploads/2022/07/pp_nu_zaporizka_politehnika_12-07-2022.pdf

Інфраструктура навчальних корпусів пристосована для здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами (<https://zp.edu.ua/umovy-dlya-osib-z-osoblyvymy-potrebamy>).

Особам з особливими освітніми потребами надається постійна підтримка з метою забезпечення права на освіту, сприяння розвитку особистості, поліпшення стану здоров'я та якості життя. НУЗП активно співпрацює з державними та приватними організаціями, які забезпечують підтримку осіб з особливими потребами і інформує щодо можливості надання освітніх послуг. Організовано можливість вільного доступу до аудиторних приміщень першого, третього та четвертого корпусу шляхом обладнання окремого безсходинкового входу до університету. В НУЗП діє «Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з обмеженими фізичними можливостями, громадян похилого віку, інших маломобільних груп населення підчас перебування на території Запорізького національного технічного університету», затверджений наказом № 195-А від 07.11.2018 р.

(https://zp.edu.ua/uploads/pubdocs/2018/Poriadok_suprovodu_nadannia_dopomogy.pdf).

Серед здобувачів вищої освіти на ОП особи з особливими освітніми потребами відсутні.

Яким чином у ЗВО визначено політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією)? Яким чином забезпечується їх доступність політики та процедур врегулювання для учасників освітнього процесу? Якою є практика їх застосування під час реалізації ОП?

Політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій, зокрема, пов'язаних із сексуальними домаганнями та дискримінацією, запобігання і протидії дискримінації, сексуальним домаганням, булінгу та іншим проявам неетичної поведінки врегульовано Положенням про врегулювання конфліктних ситуацій в НУЗП <http://surl.li/gswz>

Положення розроблено з метою забезпечення рівних можливостей щодо реалізації прав і свобод усіх співробітників та здобувачів освіти, підтримання в НУЗП середовища, вільного від дискримінації, сексуальних домагань, булінгу, приниження честі та гідності особи. НУЗП не толерує дискримінацію, сексуальні домагання, булінг, приниження честі та гідності людини у будь-якій формі, оскільки така поведінка суперечить законодавству України, Статуту, не відповідає місії та цінностям Університету. Дія Положення поширюється на всіх співробітників і здобувачів освіти та стосується поведінки під час освітнього процесу та/або виконання посадових обов'язків, а також поведінки, що пов'язана з освітнім процесом або виконанням посадових обов'язків.

В зазначеному Положенні описані: обов'язки співробітників і здобувачів освіти; процедура повідомлення про дискримінацію, сексуальні домагання, булінг та інші прояви неетичної поведінки; процедура розгляду скарг. Розгляд скарг здійснюється Комісією з врегулювання конфліктних ситуацій (<https://is.gd/UXoLFf>), персональний склад та строк повноважень якої затверджується наказом ректора.

Доступність політик і процедур щодо врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи випадки дискримінації, сексуальних домагань або корупції) забезпечується шляхом розміщення інформації щодо основних заходів запобігання та способів сповіщення про такі ситуації на сайті НУЗП (розміщення об'яв на інформаційних стендах із зазначенням контактної інформації для повідомлень; функціонування «Телефону довіри» та запровадження «Скриньки довіри», проведення регулярних опитувань учасників освітнього процесу, співбесід із кураторами тощо). У питанні протидії корупції НУЗП керується Законом України «Про запобігання корупції». На офіційній веб-сторінці розміщена інформація щодо основних заходів, спрямованих на запобігання, виявлення та протидію корупції (<https://is.gd/A9QxX>). До відома співробітників та здобувачів освіти доведена інформація щодо способу повідомлення про прояви корупції в НУЗП. Згідно Наказу про призначення уповноваженої особи з питань запобігання та виявлення корупції, який користується порядком роботи (<https://is.gd/uMСуMB>) здійснює постійну перевірку в університеті, такою особою призначено радника ректора з правових та кадрових питань В.Девочкіна. У випадку виникнення подібних ситуацій кожен учасник освітнього процесу має змогу звернутися до адміністрації, кураторів груп або до відповідних служб.

Скарг, пов'язаних із випадками дискримінації, сексуальних домагань або корупції, на ОП не було.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

Яким документом ЗВО регулюються процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП? Наведіть посилання на цей документ, оприлюднений у відкритому доступі в мережі Інтернет

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП регулюються Положенням про систему забезпечення Національним університетом «Запорізька політехніка» якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти СВЗЯВО) (зі змінами згідно рішення ВР НУЗП протокол № 1/21 від 27.08.2021 р.) <https://is.gd/LEnUZa>, Положенням про організацію освітнього процесу (п.2.4 <http://surl.li/ewuzv>) Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти передбачає здійснення університетом процедур і заходів із визначення принципів забезпечення якості вищої освіти, здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм, щорічного оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників НУЗП та регулярного оприлюднення результатів таких оцінювань.

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

Механізм розробки, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм в НУЗП регулюється Положенням про систему забезпечення НУЗП якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти СВЗЯВО) (зі змінами згідно рішення ВР НУЗП протокол № 1/21 від 27.08.2021 р.) <https://is.gd/LEnUZa>, Положенням про організацію освітнього процесу (п.2.4 <http://surl.li/ewuzv>) Перегляд ОП належить до компетенції робочих груп, груп забезпечення ОП. Перегляд і оновлення ОП відбуваються щороку, з урахуванням вимог державних стандартів, рекомендацій Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти України та/або незалежних установ оцінювання та забезпечення якості вищої освіти, Стратегії розвитку НУЗП, моніторингу якості надання освітніх послуг, опитувань стейкхолдерів.

Внесення змін до змісту ОП, зокрема, уточнення освітніх компонентів, структурно-логічної схеми навчання, форм контролю відбувається за поданням робочої групи з залученням здобувачів та стейкхолдерів. Рішення ухвалюється протоколом кафедри та затверджується Вченою радою НУЗП.

ОП бере свій початок з 2018/2019 р., з розроблення профілю ОП, в якому визначено основні ОК та предметні області, які сформували основу ОП. В 2018-2022 рр. ОП удосконалювали, ґрунтуючись на пропозиціях груп стейкхолдерів: здобувачів, роботодавців, представників наукової спільноти, а також вимог ринку праці до якості фахівців, сформованості загальних і професійних компетентностей для гарантування відповідного рівня надання освітніх послуг, створення сприятливого та ефективного освітнього середовища задля підвищення якості підготовки фахівців.

З урахуванням рекомендацій здобувачів освіти, НПП та стейкхолдерів порівняно з ОП 2018 року в ОП 2022:

- змінено склад робочої групи, залучено здобувача, стейкхолдерів;
- уточнено профіль програми: мету, основний фокус та особливості, програмні компетентності, ПРН;
- збільшено обсяги практичної підготовки (4 види практики);
- оптимізовано структуру освітніх компонент, послідовність викладання (структурно-логічна схема);
- усунуто дублювання у викладанні окремих освітніх компонент (ОК 25 «Будівлі, споруди їх експлуатація в готельно-ресторанній справі»/ОК 30 «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» в ОП 2021 р., в ОП 2022 ОК 25 вилучено),

- введено нові дисципліни формування фахових компетентностей бакалавра («Етнічні кухні», «Організація барної справи», «Безпека в галузі», «Конституційні права і свободи людини в Україні», «Українці в європейському дискурсі», «Ознайомча практика»); ряд ОК перенесено в розділ вибіркових дисциплін («Політико-правова система України», «Безпека життєдіяльності фахівця з основами охорони праці», «Філософія», «Фізичне виховання», «Історія української культури», «Туристичні ресурси України» тощо).
- розширено вибіркову складову ОП кафедрального каталогу (<https://is.gd/V5bUIW>).
Наразі триває процес громадського обговорення Проекту ОП для набору 2023 р. <https://is.gd/MDoAfX>.

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

Здобувачі залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості через: спілкування з НПП кафедри, адміністрацією факультету, гарантом програми; представники органів самоврядування студентів входять до складу Вченої ради НУЗП і беруть участь у вирішенні питань забезпечення якості ОП; щорічно проводиться загальноуніверситетське та факультетське анкетування «Викладач очима студентів» (<https://zr.edu.ua/anketuvannya>). Під час індивідуальних консультацій, підготовки курсових робіт викладачі обговорюють зі здобувачами, розвиток яких напрямків на кафедрі найбільш цікавий для них. Студенти мають змогу використання «скриньок довіри», а також оцінювати якість ОК та взагалі ОП на платформі Moodle <https://is.gd/Fd41CX>

При обговоренні нової редакції ОП залучено здобувачів з числа студентського самоврядування Д. Черванська та Я. Дрьоміну (студентка МТЕ-419), які запропонували внести зміни до ОП шляхом введення дисциплін, спрямованих на набуття soft skills. Таким чином до ОП були включено ОК «Ораторська майстерність». З метою урахування думки здобувачів освіти при розробці нової редакції ОП у січні-березні 2022 р. проведено цільове анкетування <https://is.gd/aLhiN5>. За результатами анкетування у новій редакції ОП збільшено практичну підготовку з економічних та спеціалізованих ОК, розширено зміст ОК з питань роботи зі споживачами готельно-ресторанних послуг та розширено вибіркову складову ОП кафедрального каталогу. Студенти є повноцінними партнерами у всіх процесах забезпечення якості ОП.

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

Студентське самоврядування долучено до процесів внутрішнього забезпечення якості ОП на підставі Положення про студентське самоврядування в НУЗП <http://surl.li/alproq> Представники органів студсамоврядування та Ради молодих учених і спеціалістів беруть участь у засіданнях Вченої ради факультету та НУЗП в обговоренні питань, пов'язаних з організацією освітнього процесу, успішністю, академічною доброчесністю, системою оцінювання тощо. Представники студсамоврядування приймають участь в обговоренні, висловлюють пропозиції щодо компонентів ОП та їх змістовного наповнення відбувається на рівні «представник самоврядування ← курс ← група ← студент». Студсамоврядування у співпраці з ректоратом на рівні консультативно-дорадчого органу, скеровує діяльність студгромади НУЗП та гармонійний розвиток особистості члена студгромади, ефективно навчання та професійну підготовку, формування навичок майбутнього організатора та керівника, виховання активної громадської позиції. Завданнями органів студсамоврядування є забезпечення і захист прав та інтересів студентів, зокрема сприяння навчальній, науковій та творчій діяльності студентів, забезпечення інформаційної, правової, психологічної й іншої допомоги студентам. Оцінювання рівня забезпечення ресурсами освітнього процесу та підтримки здобувачів здійснюється шляхом соціологічних опитувань студентів і моніторингу освітнього процесу <https://is.gd/Fd41CX> у співпраці з Навчальним, Навчально-методичним та Відділом перспективного розвитку, ліцензування, акредитації та якості.

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

Роботодавці залучені до процесу періодичного перегляду освітньої програми.

Під час засідань кафедри з питань перегляду/оновлення ОП представниками роботодавців, зокрема, О.Каніщев, Є.Коваленко, О.Данилевська, Н.Грибун, Р.Кузьменко (<https://goo.su/Igo1cLx>) подано пропозиції введення до ОП ОК «Етнічні кухні», «Організація барної справи», що підсилить професійну підготовку фахівців в контексті розвитку готельно-ресторанної складової Запорізького краю.

Під участі НПП та здобувачів у «Ярмарці вакансій», в Запорізькій ТПП в результаті обговорення якості ОП від роботодавців було отримано пропозиції щодо введення вибіркових дисциплін пов'язаних з психологічною підтримкою, організацією власного часу робітників тощо. Зокрема, розроблені кафедральні дисципліни «Тайм-менеджмент», «Бізнес-планування», «PR-технології та брендинг в сфері обслуговування», «Аналіз та діагностика підприємств готельно-ресторанної галузі» тощо.

Із роботодавцями укладено договори про співробітництво (<http://surl.li/exrdj>), що дають можливість залучати стейкхолдерів до перегляду ОП, а також здійснювати стажування здобувачів та НПП (<https://goo.su/ytbvZ>) Пріоритетним є підтримка постійного зв'язку з керівниками баз практик, в ході якого обговорюються питання удосконалення організації, змісту, завдань та результатів програм практик.

Проводяться гостьові лекції роботодавців для здобувачів ОП в рамках вивчення окремих дисциплін (<https://goo.su/Yb5a>).

При проведенні атестації здобувачів до складу ЕК планується долучення представника від роботодавців.

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

Сформовано систему моніторингу кар'єрного шляху випускників, що здійснюється Центром сприяння працевлаштуванню студентів та випускників» (<https://goo.su/Y1rILrL>. Передбачені контроль і підбиття підсумків працевлаштування. Відповідальні особи за контролем працевлаштування закріплено наказом №131-а від 13.12.2022 <https://is.gd/lflLMG>. Інформація аналізується на засіданнях Вченої ради факультету та університету.

Але, крім ОП, що акредитується, кафедра вже багато років забезпечує реалізацію ОП «Туризмознавство» бакалаврського та магістерського рівнів вищої освіти і підтримує контакт майже з усіма випускниками зазначеної ОП, відстежує їх кар'єрний шлях, використовує їх досвід під час перегляду ОП, проводить зустрічі зі здобувачами та гостьові лекції.

За даною ОП випускників ще не було, перший набір закінчує навчання у червні 2023 р. Цей досвід буде використано під час роботи з майбутніми випускниками ОП.

Які недоліки в ОП та/або освітній діяльності з реалізації ОП були виявлені у ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості за час її реалізації? Яким чином система забезпечення якості ЗВО відреагувала на ці недоліки?

Освітня програма реалізується в НУЗП з 2019 року. Відділом перспективного розвитку, ліцензування та якості освіти НУЗП, відповідно до процедур внутрішнього забезпечення якості під час її реалізації проводилося опитування здобувачів щодо якості освітньої діяльності, а також анкетування роботодавців з метою моніторингу вимог ринку праці до результатів навчання і професійних компетентностей. У реалізації ОП суттєвих недоліків виявлено не було, але:

1) за результатами моніторингу ОП (протоколи засідань кафедри: №11 від 03.06.2020р., №9 від 13.05.22р.) виявлено незбалансованість навчальних планів щодо змісту та обсягів окремих ОК; корегувальні дії: внесення змін в навчальні плани;

2) за результатами аналізів результатів сесійного контролю (<https://zp.edu.ua/rezultaty-monitoryngu-yakosti-osvity>.) виявлено недостатній рівень якісної успішності; корегувальні дії: а) контроль результатів оцінювання та відвідування занять, контроль роботи НПП з організації освітнього процесу; б) проведення анкетування здобувачів ВО та врахування результатів анкетування при перегляді ОП;

3) за результатами щорічного оцінювання НПП (https://zp.edu.ua/uploads/dept_nm/Polozhennia_pro_reytnhovu_systemu.pdf) виявлено диспропорції у виконанні окремими НПП індивідуальних планів; коригувальні дії: ретельне планування власного робочого часу з урахуванням пріоритетності видів робіт та принципів тайм-менеджменту;

4) вибіркові дисципліни - виявлено відсутність на початковому етапі реалізації ОП чіткої процедури вибору дисциплін (2020 р.) корегувальні дії – впровадження в освітній процес Положення про порядок вибору навчальних дисциплін https://zp.edu.ua/uploads/dept_nm/Nakaz_N252_vid_29.06.21.pdf

5) аналіз рівня дотримання академічної доброчесності – додаткове запровадження інструктажів щодо правил оформлення робіт, що перевіряються програмою «StrikePlagiarism», прослухування курсу «Академічна доброчесність» від НПП НУЗП.

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

За 2019-2023 рр. в НУЗП було акредитовано понад 30 ОП різних рівнів вищої освіти. Звіти експертних груп та висновки галузевих експертних рад НАЗЯВО аналізувались та обговорювались на кафедрах та вчених радах факультетів, відповідальних за реалізацію ОП, що акредитувались, та на рівні ректорату.

В жовтні 2021 в НУЗП проведено координаційну нараду гарантів ОП всіх рівнів вищої освіти, присвячену результатам акредитацій ОПП та ОНП, обговоренню зауважень та рекомендацій експертів НАЗЯВО, їх врахуванню в освітньому процесі ЗВО та наступних акредитаціях. Щодо врахованих рекомендацій: на факультетському рівні до уваги були взяті рекомендації експертів щодо уточнення процедур моніторингу, перегляду та оновлення ОП в університеті.

Згідно рішення НАЗЯВО від 21.06.2022р. про «Необхідність посилення історико-культурного компонента як обов'язкової складової вищої освіти» в ОП додано ЗК 14 та ПРН 25.

Оскільки акредитація ОП «Готельно-ресторанна справа» є первинною, результатів зовнішнього забезпечення якості вищої освіти, які беруться до уваги під час удосконалення ОП, немає.

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

Відповідно до Положення про систему забезпечення НУЗП якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (системи внутрішнього забезпечення якості)

https://zp.edu.ua/uploads/dept_nm/Polozhennia_pro_zabezpechennia_yakosti.pdf, передбачено здійснення таких процедур і заходів:

–здійснення моніторингу та періодичного перегляду ОП;

–оцінювання здобувачів вищої освіти, НПП з оприлюдненням результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті НУЗП, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;

–забезпечення підвищення кваліфікації НПП;

–забезпечення дотримання академічної доброчесності НПП та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату.

Якість ОП є предметом постійного моніторингу гаранта та групи забезпечення ОП (засобами: анкетування, усного

опитування, бесід з академічними групами, обговорень на фахових конференціях, семінарах), результати якого обговорюються на засіданнях кафедри.

Процедура внутрішнього забезпечення якості ОП передбачає розгляд і затвердження їх завідувачем кафедри, деканом, ректором. В університеті створено робочу групу з питань удосконалення освітніх програм та освітнього процесу НУЗП (Наказ №511, від 15.12.2021 р. https://zp.edu.ua/uploads/pubdocs/2021/Nakaz_N511_vid_15.12.21.pdf).

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

Здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості освіти в НУЗП становить цілісну систему (<http://surl.li/gsent>) Структурними підрозділами НУЗП в контексті здійснення процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти є:

- навчальний відділ (організація, планування, контроль, аналіз та вдосконалення освітнього процесу; організація систематичного контролю за проведенням усіх видів навчальних занять; контролю за діяльністю кафедр);
- навчально-методичний відділ (аналіз і контроль навчально-методичного забезпечення освітнього процесу; координування діяльності методичних комісій з контролю змісту освітнього процесу; організація спільної роботи відділу з факультетами та кафедрами; участь в організації підвищення кваліфікації НПП);
- відділ перспективного розвитку, ліцензування, акредитації та якості (щорічний моніторинг і перегляд ОП, оновлення електронного каталогу бази нормативно-правової документації з питань ліцензування, акредитації та якості вищої освіти, надання методичної допомоги кафедрам, забезпечення нормативно-правовою документацією)
- центр сприяння працевлаштуванню НУЗП (аналіз попиту та пропозицій ринку праці; налагодження співпраці з роботодавцями; залучення підприємств до навчального процесу; координація роботи факультетів, профілюючих кафедр щодо організації практики);
- науково-дослідна частина (забезпечення ефективного використання інтелектуального потенціалу та сучасних методів управління й організації науково-дослідної роботи студентів) тощо.

9. Прозорість і публічність

Якими документами ЗВО регулюється права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу? Яким чином забезпечується їх доступність для учасників освітнього процесу?

Визначені чіткі та зрозумілі правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу, вони є доступними для них. Права та обов'язки учасників освітнього процесу в НУЗП регулюються документами, розробленими з урахуванням вимог чинного законодавства. Документи розміщені у вільному доступі на сайті ЗВО:

Статут НУЗП <https://zp.edu.ua/uploads/Statut-ZPNU.pdf>

Положення про організацію освітнього процесу https://zp.edu.ua/uploads/dept_nm/Nakaz_N507_vid_10.12.21.pdf

Положення про факультет https://zp.edu.ua/uploads/dept_nm/Typove_polozhennia_pro_fakultet.pdf

Положення про кафедру https://zp.edu.ua/uploads/dept_nm/Typove_polozhennia_pro_kafedru.pdf

Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу

https://zp.edu.ua/uploads/dept_nm/Polozhennia_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Кодекс академічної доброчесності НУЗП https://zp.edu.ua/uploads/dept_nm/Nakaz_N253_vid_29.06.21.pdf

Правила прийому до Національного університету «Запорізька політехніка» в 2022 році

https://pk.zp.edu.ua/wpcontent/uploads/2021/12/pp_nuzp_01.01.2022.pdf

Згідно з Законом України «Про доступ до публічної інформації», решта документів, якими регулюється права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу, своєчасно оприлюднюються на сайті НУЗП в Реєстрі нормативної бази <https://zp.edu.ua/normativna-baza-navchalnogo-procesu>. Залежно від мети та змісту документів вони проходять обговорення та затвердження на вчених радах НУЗП, на Конференції трудового колективу тощо.

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

На етапі розробки у 2018 р. проект ОП не був оприлюднений на офіційному веб-сайті університету, оскільки не було такої вимоги.

На початку 2019 року на сторінці кафедри було створено постійно діючу рубрику «Акредитація освітніх програм». Такі рубрики передбачають розміщення нових редакцій ОП, проектів змін до ОП, інформації про основні етапи обговорень цих змін з різними групами стейкхолдерів, форму зворотного зв'язку для надсилання пропозицій гаранту програми (kafedra_mt@zntu.edu.ua та kyklinatatyana@gmail.com).

Проект ОП 2023р. розміщений на сайті https://zp.edu.ua/sites/default/files/konf/proyekt_op_grs_2023.pdf у зазначеній рубриці з метою отримання зауважень та пропозицій широкого кола заінтересованих сторін https://docs.google.com/forms/d/1D_Tuh9YmMXvjq-uTAYJfO2iZ8_UdQ6aNWm_d3_1cRMA/edit

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

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

ОП оновлюється з огляду на існуючі тенденції регіонального та галузевого розвитку, ринку праці, науково-технічного прогресу та зміни пріоритетів суспільства. Виходячи з проведеного самоаналізу, визначено сильні сторони:

- багаторічний досвід роботи кафедри з випуску висококваліфікованих бакалаврів та магістрів зі спорідненої спеціальності «Туризм»;
- наявність підготовки здобувачів за магістерським рівнем за ОП «Готельно-ресторанна справа»;
- участь і організація міжнародних науково-практичних конференцій;
- відповідність форм і методів навчання студентоцентрованому підходу та принципам академічної свободи з дотриманням Кодексу академічної доброчесності, що забезпечує розвиток майбутнього конкурентоспроможного фахівця із системним та креативним мисленням;
- поєднання інтенсивності із змістовністю та фаховою спрямованістю навчання: з 1 курсу починається професійно-практична підготовка, з 2-го курсу розгортається підготовка з ресторанної складової, з 3 курсу – готельного компоненту; 4 курс – присвячено управлінській складовій в готельно-ресторанному господарстві.
- матеріально-технічна база, що відповідає сучасним вимогам;
- організація практики здобувачів освіти у провідних готельних та рестораних підприємствах України, Туреччини та Італії, що забезпечить широкі можливості працевлаштування випускників, їх конкурентоспроможність на ринку праці;
- належне кадрове забезпечення – кваліфікація викладачів, які мають наукові степені та вчені звання; систематичне підвищення кваліфікації НПП;
- залучення до освітнього процесу представників роботодавців (на регулярній основі відбуваються організація та проведення конференцій, круглих столів, гостьових лекцій та зустрічей з роботодавцями), що надає можливість забезпечувати якісну фахову підготовку до професійної діяльності;
- поєднання навчання і досліджень - участь у конкурсах студентських робіт та проектів від університетського до національного рівня, здобувачі посідають призові місця, мають публікації.

Слабкі сторони ОП:

- воєнні дії в Запорізькому регіоні вплинули на сферу гостинності, що знижує попит та популярність ОП та зумовлює відтік абітурієнтів за кордон;
- відсутність практики викладання дисциплін за ОП англійською мовою, що сприяло б поглибленому формуванню у здобувачів спеціальних компетенцій у напрямку забезпечення можливості їх майбутньої професійної комунікації в сфері готельно-ресторанного господарства на міжнародному рівні.

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

У перспективі модернізувати ОП з урахуванням умов воєнного стану та повоєнного відновлення України. З метою підготовки конкурентоспроможного фахівця в галузі обслуговування, який володіє сучасним мисленням, знаннями та навичками для успішної професійної діяльності; спроможний до відкриття та ведення власної справи; прагне до участі у науковій діяльності та генерує креативні ідеї щодо економічного зростання, соціальної справедливості, ошадливо споживає ресурси та зберігає довкілля в готельно-ресторанній галузі та у відповідності до «Стратегії розвитку НУ «Запорізька політехніка» на період 2023-2027 рр» упродовж 3 років планується:

- 1) Оперативне реагування на запити ринку праці в умовах сьогодення, пропозиції стейкхолдерів, зміни у системі освіти України шляхом адаптування ОП, її структурних компонентів та змісту освітніх компонентів;
- 2) пролонгувати партнерську взаємодію із закордонними і вітчизняними підприємствами і організаціями з метою розширення переліку баз практики та можливостей для працевлаштування випускників, за можливістю розширити географію співпраці;
- 3) Посилення профорієнтаційної роботи з метою збільшення контингенту студентів ОП;
- 4) розширення можливостей НПП і здобувачів ОП в отриманні неформальної освіти, як альтернативної форми навчання з новим змістом, яка доповнює формальну освіту, забезпечуючи засвоєння умінь і навичок для практичної діяльності;
- 5) сприяти залученню здобувачів освіти до участі у програмах академічної мобільності;
- 6) запровадження практики викладання окремих дисциплін англійською мовою задля посилення інтернаціоналізації та академічної мобільності здобувачів та НПП з метою інтеграції ОП у міжнародний освітній простір.

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: Мінзак Наталія Вікторівна

Дата: 28.02.2023 р.

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Менеджмент готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>s_menedzhment_grg_shelemetyeva.pdf</i>	q7TyNOrj2iJRKQIU UdvaDVL53jFy3TerIt QGLXxiffw=	Для презентацій проектор мультимедійний Epson EMP-X5e; проєкційний переносний екран Sorar на тринозі; комп'ютерний комплект ACER FL 1916; набір (дротова клавіатура, миша) дротова клавіатура та миша Gametax (K50+OPT806) KMC02-UA. Програмне забезпечення: Система Windows 10 x64, ліцензійне забезпечення платформи веб-конференцій Zoom, MS Office 2019. Необмежений доступ до мережі Інтернет
Маркетинг готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>s_marketynng_grg_c_vilyu.pdf</i>	QEixGZVZcrtVljDGj8 jksJmsLrA9IbhnwCT wllbczPU=	Навчальна мультимедійна аудиторія. Проектор мультимедійний Epson EMP-X5e. Проєкційний переносний екран Sorar на тринозі. ПК: Artline Business B27v56 Intel ® Core I3 10105, RAM DDR4-3200 16Gb, DIMM, Non-ECC CL16, SSD 500Gb M 2 PCI-e V-VAND, 3500/3200MB/s, ASUS B560M-A, Socket 1200– 15 шт., MSI PRO MP241 23"; LCD – 15 шт.) Програмне забезпечення: Система Windows 10 x64, ліцензійне забезпечення платформи веб-конференцій Zoom, MS Office 2019. Необмежений доступ до мережі Інтернет
Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>syllabus_proyektuvannya_obyektiv_grs_2022.pdf</i>	QfKCusN1ZcdBwCoa G1UXy9+Xy7+v8kS M1onxsjv8s48=	Технічне оснащення лабораторій кафедри «Дизайну» (а. 498а, 496б) відеопроєктори: ACER x 122 DLP Projector, EMEA. MODEL NO: FNX 1341. Програмне забезпечення: Система Windows 10 x64, ліцензійне забезпечення платформи веб-конференцій Zoom, MS Office 2019, . Необмежений доступ до мережі Інтернет
Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	навчальна дисципліна	<i>syllabus_upravlinny_a_yakistyu_2022_god.pdf</i>	Al97ljDYicnzX2JRX1 7KxesRKCrIm+VHi W6u6zq8usU=	Для презентацій проектор мультимедійний Epson EMP-X5e; проєкційний переносний екран Sorar на тринозі; комп'ютерний комплект ACER FL 1916; набір (дротова клавіатура, миша) дротова клавіатура та миша Gametax (K50+OPT806) KMC02-UA. Програмне забезпечення: Система Windows 10 x64, ліцензійне забезпечення платформи веб-конференцій Zoom, MS Office 2019. Необмежений доступ до мережі Інтернет.
Устаткування закладів	навчальна	<i>s_ustatkuvannya_za</i>	4BlLd5uaH8USj3aK	Технічне оснащення лабораторії

готельно-ресторанного господарства	дисципліна	<i>kladiv_grg_foshchan.pdf</i>	NdARo8iTPRiZarMj aWTKYsT1CxA=	«Готельно-ресторанна справа». Основне призначення: для презентацій проектор мультимедійний Epson EMP-X5e; проєкційний переносний екран Sorar на тринозі; комп'ютерний комплект ACER FL 1916; набір (дротова клавіатура, миша) дротова клавіатура та миша Gametax (K50+OPT806) KMC02-UA. Програмне забезпечення: Система Windows 10 x64, ліцензійне забезпечення платформи веб-конференцій Zoom, MS Office 2019. Необмежений доступ до мережі Інтернет.
Українці в європейському дискурсі	навчальна дисципліна	<i>s_ukrayinci_v_yevropeyskomu_dyskursi_hitrova_o.pdf</i>	L4YtGkDTkjRL7abl/s A/BQsdT7roYrSOoN ut9QC5ntI=	Ноутбук LENOVO V14 (82C6005KRA) AMD Athlon 3020E (1.2 - 3.6 ГГц)/RAM 8 Гб/SSD 256 Gb/AMD Radeon Graphics/ Wi-Fi / Bluetooth / веб-камера / DOS/ 14" TN+Film (1920x1080 (FullHD)) Флінчарт магнітно-маркерний 70x100 см , на тринозі Vigotax (BM. 0011) Проектор EPSON EB-FH06 (V11H974040) Програмне забезпечення: Система Windows 10 x64, ліцензійне забезпечення платформи веб-конференцій Zoom, MS Office 2019. Необмежений доступ до мережі Інтернет.
Конституційні права і свободи людини в Україні	навчальна дисципліна	<i>s_kpislvu_maksakov_a.pdf</i>	HgyczpA8FnRo13TC rtdxzDzohcZgCGO/c 5zKVDIKdzw=	Ноутбук LENOVO V14 (82C6005KRA) AMD Athlon 3020E (1.2 - 3.6 ГГц)/RAM 8 Гб/SSD 256 Gb/AMD Radeon Graphics/ Wi-Fi / Bluetooth / веб-камера / DOS/ 14" TN+Film (1920x1080 (FullHD)) Флінчарт магнітно-маркерний 70x100 см , на тринозі Vigotax (BM. 0011) Проектор EPSON EB-FH06 (V11H974040) Програмне забезпечення: Система Windows 10 x64, ліцензійне забезпечення платформи веб-конференцій Zoom, MS Office 2019. Необмежений доступ до мережі Інтернет.
Іноземна мова в галузі	навчальна дисципліна	<i>s_inoz_mova_v_galuzi_gorlachova.pdf</i>	M9A3T1262dvj3U2M XEKDEiPb/LboJYC+ 3U3VUep5tII=	Ноутбук Asus X5014. Лінгволабораторія, які оснащена відеокамерою «Sony» B5AW106628F; плеєрами DVD «LG» DK678X. Предметна аудиторія 490. Наукова бібліотека, http://library.zp.edu.ua/ . Необмежений доступ до мережі Інтернет.
Українська мова за професійним спрямуванням	навчальна дисципліна	<i>syllabus_umps_bondarchuk_1.pdf</i>	4y9iTiHAqVYEPgF76 IiiXOFwEWncJV9i8c kyhUY12uY=	Ноутбук LENOVO V14 (82C6005KRA) AMD Athlon 3020E (1.2 - 3.6 ГГц)/RAM 8 Гб/SSD 256 Gb/AMD Radeon Graphics/ Wi-Fi / Bluetooth / веб-камера / DOS/ 14" (FullHD)) Флінчарт магнітно-маркерний 70x100 см , на тринозі Vigotax (BM. 0011) Проектор EPSON EB-FH06 (V11H974040)

				Програмне забезпечення: Система Windows 10 x64, ліцензійне забезпечення платформи веб-конференцій Zoom, MS Office 2019. Необмежений доступ до мережі Інтернет.
Ознайомча практика	практика	<i>metod.rozrobka- oznayomcha_prakty ka_2_kurs_grs.pdf</i>	z0Mwu2SO1+/p/mh vFCf5XUqSKdzovnz mkLnqiBqxZBc=	Надається базою практики.
Виробнича практика	практика	<i>metod.rozrobka- vyrobnycha_praktyk a_3_kurs_grs.pdf</i>	oeKtNVpn6t+bb4nXi TF+gzcXVY5VQDoVj IfeRRJk8mc=	Надається базою практики.
Переддипломна практика	практика	<i>metodychka_z_pere ddyplomnoyi_prakt yky_grs_bak.pdf</i>	XxgiF9z96udD1Oew BfXFL3kZ7qtZ3Jv8B pZBVUIFD4k=	Надається базою практики.
Атестація	підсумкова атестація	<i>programma_dek_gr s_bak_07.02.2022.p df</i>	27z8n78cRCPC3Db8 7ultF4drum5Fmmdts AKkRBD8a7I=	На вимогу здобувачів організовується доступ до комп'ютерних класів та спеціалізованих лабораторії 394, 1.1. У читальній залі бібліотеки 16 комп'ютерів із доступом до мережі Інтернет та ресурсів бібліотечного фонду, зокрема: http://library.zp.edu.ua/ Репозитарій: http://eir.zp.edu.ua/?locale=uk Ресурси інтернет: Електронний каталог бібліотеки (книжковий фонд, електронна картотека журнальних статей, дисертацій, авторефератів, перелік ресурсів Scopus, закордонні ресурси у вільному доступі, електронні бібліотеки у вільному доступі (Україна), «Електронна бібліотека України: створення Центрів знань в університетах України», перелік українських бібліотек (вебсайти), перелік періодичних видань.
Кваліфікаційна робота (дипломування)	підсумкова атестація	<i>metod_po_dyplomu _bakalavr_grs.pdf</i>	259uVlweobsUg8Wm q6fOsx+fbh6XjDpW ALCVTqGBMBs=	На вимогу здобувачів організовується доступ до комп'ютерних класів та спеціалізованих лабораторії 394, 1.1. У читальній залі бібліотеки 16 комп'ютерів із доступом до мережі Інтернет та ресурсів бібліотечного фонду, зокрема: http://library.zp.edu.ua/ Репозитарій: http://eir.zp.edu.ua/?locale=uk Ресурси інтернет: Електронний каталог бібліотеки (книжковий фонд, електронна картотека журнальних статей, дисертацій, авторефератів, перелік ресурсів Scopus, закордонні ресурси у вільному доступі, електронні бібліотеки у вільному доступі (Україна), «Електронна бібліотека України: створення Центрів знань в університетах України», перелік українських бібліотек (вебсайти), перелік періодичних видань.
Навчальна практика	практика	<i>np_kuklina.pdf</i>	J2kqF47GV0WH8VA YdsoBE2BgRdrebQR zn8hHO5AqAEY=	Надається базою практики
Організація барної справи	навчальна дисципліна	<i>s_barna_sprava_ka ptyuh.pdf</i>	ouATqJa4dJnFgPjLT MEHjwj7F8Gt1GX1S 9KV0t2g4Wg=	Для презентацій проектор мультимедійний Epson EMP-X5e; проекційний переносний екран

				<p>Sorap на тринозі; комп'ютерний комплект ACER FL 1916; набір (дротова клавіатура, миша) дротова клавіатура та миша Gametax (K50+OPT806) KMC02-UA.</p> <p>Технічне оснащення лабораторії «Готельно-ресторанна справа», Програмне забезпечення: Система Windows 10 x64, ліцензійне забезпечення платформи веб-конференцій Zoom, MS Office 2019.</p> <p>Необмежений доступ до мережі Інтернет.</p>
Міжнародна готельна індустрія	навчальна дисципліна	<i>s_mizhnarodna_gotelna_industriya_zhuravlova_o.pdf</i>	VaLk/WmiQADaSDS4ktU9KGSjBtRopL1zoOoBo7SuT6Q=	<p>Для презентації проектор мультимедійний Epson EMP-X5e; проєкційний переносний екран Sorap на тринозі; комп'ютерний комплект ACER FL 1916; набір (дротова клавіатура, миша) дротова клавіатура та миша Gametax (K50+OPT806) KMC02-UA.</p> <p>Програмне забезпечення: Система Windows 10 x64, ліцензійне забезпечення платформи веб-конференцій Zoom, MS Office 2019.</p> <p>Необмежений доступ до мережі Інтернет</p>
Технологія продукції ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>s_tehnologiya_produkciyi_rg_dubinina.pdf</i>	BOu30NX1OsnmPymGYwLXDe/GmYhIcXYv4GuZnLEjJ3k=	<p>Для презентації проектор мультимедійний Epson EMP-X5e; проєкційний переносний екран Sorap на тринозі; комп'ютерний комплект ACER FL 1916; набір (дротова клавіатура, миша) дротова клавіатура та миша Gametax (K50+OPT806) KMC02-UA.</p> <p>Технічне оснащення лабораторії «Готельно-ресторанна справа», Програмне забезпечення: Система Windows 10 x64, ліцензійне забезпечення платформи веб-конференцій Zoom, MS Office 2019.</p> <p>Необмежений доступ до мережі Інтернет</p>
Основи наукових досліджень	навчальна дисципліна	<i>s_osnovy_naukovyhdoslidzhen_zacepina_o.pdf</i>	rIQBBJHNtqwpYz36u2mDt7RG7jL3VvIRaNvw6Xv47kk=	<p>Для презентації проектор мультимедійний Epson EMP-X5e; проєкційний переносний екран Sorap на тринозі; комп'ютерний комплект ACER FL 1916; набір (дротова клавіатура, миша) дротова клавіатура та миша Gametax (K50+OPT806) KMC02-UA.</p> <p>Програмне забезпечення: Система Windows 10 x64, ліцензійне забезпечення платформи веб-конференцій Zoom, MS Office 2019.</p> <p>Необмежений доступ до мережі Інтернет</p>
Історія розвитку індустрії гостинності	навчальна дисципліна	<i>s_istoriya_rozvytkuindustriyi_gostynnosti_polyezhayev_o.pdf</i>	cWyeKJxbXOjWFnsC5ZAVCGeigEYT6+HNY/WkKRspoAI=	<p>Для презентації проектор мультимедійний Epson EMP-X5e; проєкційний переносний екран Sorap на тринозі; комп'ютерний комплект ACER FL 1916; набір (дротова клавіатура, миша) дротова клавіатура та миша Gametax (K50+OPT806) KMC02-UA.</p> <p>Програмне забезпечення: Система Windows 10 x64,</p>

				ліцензійне забезпечення платформи веб-конференцій Zoom, MS Office 2019. Необмежений доступ до мережі Інтернет.
Математика в галузі	навчальна дисципліна	s_matematyka_v_galuzi_domashenko.pdf	pG3j7Nnu3UaMGrHtBnno2i3vgL/n4XQB5K5wSqo9ixk=	Комп'ютерний клас (аудиторія №1.1, корпус № 7). ПК: ROMA PC CPU intel Celeron/RAM DDR4 4Gb HDD 500 Gb/Case 400W - 22 шт.; Gembird MUS-U-01 USB black - 22 шт.; Gembird KB-U 103-UA, USB black - 22 шт., Samsung S24D300 HS 23,5"; TN LED - 22 шт. Необмежений доступ до мережі Інтернет. Рік введення в експлуатацію – 2017. Комп'ютерний клас (аудиторія №394, навчальний корпус № 4). ПК: Artline Business B27v56 Intel® Core I3 10105, RAM DDR4-3200 16Gb, DIMM, Non-ECC CL16, SSD 500Gb M 2 PCI-e V-VAND, 3500/3200MB/s, ASUS B560M-A, Socket 1200 – 15 шт., MSI PRO MP24123"; LCD – 15 шт.) Необмежений доступ до мережі Інтернет. Рік введення в експлуатацію – 2021. Програмне забезпечення: ліцензійне (MS Windows, Microsoft Office); вільнопоширюване програмне забезпечення із відкритими ліцензіями AGPL, Eclipse Public License, GNU General Public License, MIT License, Open source license (RStudio Desktop OpenSorce Version, Virtual Box base package, Eclipse, Notepad ++, Dev C++, Code Blocks, Blender, GIMP, Inkscape, 7-ZIP, IDLE Python, Spyder); пропрітарне програмне забезпечення, яке дозволяється вільно використовувати, у тому числі і у навчальних закладах (Opera, Google Chrome, Mozilla Firefox, VS Code, Zoom Base)
Ораторська майстерність	навчальна дисципліна	s_oratorska_maystermist_skurtul.pdf	xbAc6XIPhtdd1DCOQt/+kdTXirWSf73yPUdZb33VkaU=	Ноутбук LENOVO V14 (82C6005KRA) AMD Athlon 3020E (1.2 - 3.6 ГГц)/RAM 8 ГБ/SSD 256 Gb/ AMD Radeon Graphics/ Wi-Fi / Bluetooth / веб-камера / DOS/ 14"; TN+Film (1920x1080 (FullHD)) Фліпчарт магнітно-маркерний 70x100 см, на тринозі Viewmax (BM.0011) Проектор EPSON EB-FH06 (V11H974040) Програмне забезпечення: Система Windows 10 x64, ліцензійне забезпечення платформи веб-конференцій Zoom, MS Office 2019. Необмежений доступ до мережі Інтернет.
Організація рекреаційних послуг	навчальна дисципліна	s_organizaciya_rekreaciyuh_poslug_vindyuk.pdf	ks2KF1QGYfmf3BXnIdvhQzh4akZ1zmSyu3ITFJpC18M=	Для презентацій проектор мультимедійний Epson EMP-X5e; проєкційний переносний екран Sorar на тринозі; комп'ютерний комплект ACER FL 1916; набір (дротова клавіатура, миша) дротова клавіатура та миша Gatemala (K50+OPT806) KMS02-UA. Програмне забезпечення: Система Windows 10 x64,

				ліцензійне забезпечення платформи веб-конференцій Zoom, MS Office 2019. Необмежений доступ до мережі Інтернет.
Готельні анімаційні послуги	навчальна дисципліна	s_gotelni_animacijni_poslugy_bulatov.pdf	zwvWIRwFnGCKCJ8H5u+D22umVqa6uHqEDPbBqAqmrNc=	Для презентацій проектор мультимедійний Epson EMP-X5e; проєкційний переносний екран Sorar на тринозі; комп'ютерний комплект ACER FL 1916; набір (дротова клавіатура, миша) дротова клавіатура та миша Gametax (K50+OPT806) KMC02-UA. Програмне забезпечення: Система Windows 10 x64, ліцензійне забезпечення платформи веб-конференцій Zoom, MS Office 2019. Технічне оснащення лабораторій «Готельно-ресторанна справа» та «Туристична фірма». Необмежений доступ до мережі Інтернет.
Харчова хімія	навчальна дисципліна	s_harchova_himiya_prysyazhnyukuvpravl.pdf	2V8o+RqmlbtFcN15QG4u4ryhHOK3dn9ldJkzwRUB8NA=	Ноутбук LENOVO V14 (82C6005KRA) AMD Athlon 3020E (1.2 - 3.6 ГГц)/RAM 8 ГБ/SSD 256 Гб/AMD Radeon Graphics/ Wi-Fi / Bluetooth / веб-камера / DOS/ 14"; TN+Film (1920x1080 (FullHD)) Проектор EPSON EB-FH06 (V11H974040) Програмне забезпечення: Система Windows 10 x64, ліцензійне забезпечення платформи веб-конференцій Zoom, MS Office 2019. Технічне оснащення навчальної лабораторії хімічних методів дослідження (ауд. 372, 372а). Необмежений доступ до мережі Інтернет.
Організація готельного господарства	курсознавча робота (проект)	metodychka_ksr_z_ogg.pdf	iTqWhZEC22N3HhZT3vdesoF8oRm+LY381mwAUudz6gw=	Комп'ютерний клас (аудиторія №394, навчальний корпус № 4). ПК: Artline Business B27v56 Intel® Core I3 10105, RAM DDR4-3200 16Gb, DIMM, Non-ECC CL16, SSD 500Gb M 2 PCI-e V-VAND, 3500/3200MB/s, ASUS B560M-A, Socket 1200 – 15 шт., MSI PRO MP241 23,8; LCD – 15 шт.) Необмежений доступ до мережі Інтернет. Рік введення в експлуатацію – 2021. Програмне забезпечення: ліцензійне (MS Windows, Microsoft Office); вільнопоширюване програмне забезпечення із відкритими ліцензіями AGPL, Eclipse Public License, GNU General Public License, MIT License, Open source license (RStudio Desktop OpenSorce Version, Virtual Box base package, Eclipse, Notepad ++, Dev C++, Code Blocks, Blender, GIMP, Inkscape, 7-ZIP, IDLE Python, Spyder); пропрітарне програмне забезпечення, яке дозволяється вільно використовувати, у тому числі і у навчальних закладах (Opera, Google Chrome, Mozilla Firefox, VS Code, Zoom Base)
Стандартизація, сертифікація, метрологія	навчальна дисципліна	s_standartyzaciya_sertryfikaciya_metrologiya_domashenko.pdf	KdxcghzDaG71oZNv77uFlNiVWACFqldTP5AjlrZBWGc=	Комп'ютерний клас (аудиторія №1.1, корпус № 7). ПК: ROMA PC CPU intel Celeron/RAM DDR4 4Gb HDD 500

				<p>Gb/Case 400W - 22 шт.; Gembird MUS-U-01 USB black - 22 шт.; Gembird KB-U 103-UA, USB black - 22 шт., Samsung S24D300 HS 23,5"; TN LED - 22 шт. Необмежений доступ до мережі Інтернет. Рік введення в експлуатацію – 2017.</p> <p>Комп'ютерний клас (аудиторія №394, навчальний корпус № 4). ПК: Artline Business B27v56 Intel® Core I3 10105, RAM DDR4-3200 16Gb, DIMM, Non-ECC CL16, SSD 500Gb M 2 PCI-e V-VAND, 3500/3200MB/s, ASUS B560M-A, Socket 1200 – 15 шт., MSI PRO MP24123"; LCD – 15 шт.)</p> <p>Необмежений доступ до мережі Інтернет. Рік введення в експлуатацію – 2021.</p> <p>Програмне забезпечення: ліцензійне (MS Windows, Microsoft Office); вільнопоширюване програмне забезпечення із відкритими ліцензіями AGPL, Eclipse Public License, GNU General Public License, MIT License, Open source license (RStudio Desktop OpenSorce Version, Virtual Box base package, Eclipse, Notepad ++, Dev C++, Code Blocks, Blender, GIMP, Inkscape, 7-ZIP, IDLE Python, Spyder); проприетарне програмне забезпечення, яке дозволяється вільно використовувати, у тому числі і у навчальних закладах (Opera, Google Chrome, Mozilla Firefox, VS Code, Zoom Base)</p>
Етнічні кухні	навчальна дисципліна	<i>C Етнічні кухні (Бут).pdf</i>	D+HO1O8vhJYDIZa50qAS8eScJZGOvFB6slknS523cBg=	<p>Для презентацій проектор мультимедійний Epson EMP-X5e; проєкційний переносний екран Sorar на тринозі; комп'ютерний комплект ACER FL 1916; набір (дротова клавіатура, миша) дротова клавіатура та миша Gametax (K50+OPT806) КМС02-UA. Програмне забезпечення: Система Windows 10 x64, ліцензійне забезпечення платформи веб-конференцій Zoom, MS Office 2019.</p> <p>Необмежений доступ до мережі Інтернет.</p> <p>Технічне оснащення лабораторії «Готельно-ресторанна справа»,</p>
Товарознавство	навчальна дисципліна	<i>s_tovarovnavstvo_p russ.pdf</i>	Mka8zJv10k5XG9wJFpnfZBFYgW/GbIiExL4+l6KjctQ=	<p>Для презентацій проектор мультимедійний Epson EMP-X5e; проєкційний переносний екран Sorar на тринозі; комп'ютерний комплект ACER FL 1916; набір (дротова клавіатура, миша) дротова клавіатура та миша Gametax (K50+OPT806) КМС02-UA.</p> <p>Програмне забезпечення: Система Windows 10 x64, ліцензійне забезпечення платформи веб-конференцій Zoom, MS Office 2019.</p> <p>Необмежений доступ до мережі Інтернет.</p>
Організація ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>syllabus_org2022.pdf</i>	YRjYGVAlwC3C8QZwt3rq65tboDAU9cAP/nfoBsYIWD0=	<p>для презентацій проектор мультимедійний Epson EMP-X5e; проєкційний переносний екран Sorar на тринозі; комп'ютерний комплект ACER FL 1916; набір</p>

				<p>(дротова клавіатура, миша) дротова клавіатура та миша Gatetax (K50+OPT806) KMC02- UA. Технічне оснащення лабораторії «Готельно-ресторанна справа», Програмне забезпечення: Система Windows 10 x64, ліцензійне забезпечення платформи веб-конференцій Zoom, MS Office 2019. Необмежений доступ до мережі Інтернет.</p>
Організація ресторанного господарства	курсова робота (проект)	<i>mv_kuklina.pdf</i>	/tMNmPmqf+iaCwo71RSjmV8nl5+f8Gfh3tF/ZMAStGY=	<p>Комп'ютерний клас (аудиторія №394, навчальний корпус № 4). ПК: Artline Business B27v56 Intel® Core I3 10105, RAM DDR4-3200 16Gb, DIMM, Non-ECC CL16, SSD 500Gb M 2 PCI-e V-VAND, 3500/3200MB/s, ASUS B560M-A, Socket 1200 – 15 шт., MSI PRO MP241 23,; LCD – 15 шт.) Необмежений доступ до мережі Інтернет. Рік введення в експлуатацію – 2021. Програмне забезпечення: ліцензійне (MS Windows, Microsoft Office); вільнопоширюване програмне забезпечення із відкритими ліцензіями AGPL, Eclipse Public License, GNU General Public License, MIT License, Open source license (RStudio Desktop OpenSorce Version, Virtual Box base package, Eclipse, Notepad ++, Dev C++, Code Blocks, Blender, GIMP, Inkscape, 7-ZIP, IDLE Python, Spyder); приопритарне програмне забезпечення, яке дозволяється вільно використовувати, у тому числі і у навчальних закладах (Opera, Google Chrome, Mozilla Firefox, VS Code, Zoom Base)</p>
Безпека в галузі	навчальна дисципліна	<i>sylabus_bezpeka_v_galuzi_2022_grs.pdf</i>	GfrXWKfoFVQODr3tS8FLdkHJi3E8I/YyI BgSPDGoK1k=	<p>Лабораторне устаткування кафедри охорони праці та навколишнього середовища: Універсальний лабораторний стенд для: вимірювання опору ізоляції; дослідження безпеки в 3-х фазних мережах; іспитів заземлюючих пристроїв; дослідження захисного заземлення та занулення; виміру опору тіла людини. Стенд для дослідження параметрів шуму: генератор сигналів низькочастотний ГЗ-104; шумомір Ш-71; камера шумопоглинаюча. Лабораторний стенд для вимірювання штучного освітлення по точковому методу; люксметр Ю-16; моделі світильників люксметр Ю-116 - установка для відтворювання запиленості повітря (аспіратор). Апарат для проб повітря МОД-822. Аналітичні важелі АДВ-200. Барометр МД-49-2; Психрометр Августа; Тренажер серцево-легеневої реанімації «ТАРАС - Т5Д»; Аптечка медична транспортних засобів 1; Тонometr автоматичний Mikrolife BP-2B10; Військовий прилад хімічної розвідки ВПХР; Вимірювач потужності дози ДП-</p>

				<p>5А; Комплект індивідуальних дозиметрів ДП-22В; Комплект індивідуальних дозиметрів ДП-24; Комплект індивідуальних вимірювачів дози ІД-11; Комплект індивідуальних дозиметрів ІД-1; Макет-схема рентгенометра ДП-5; Універсальний лабораторний стенд для: вимірювання опору ізоляції; для виміру опору тіла людини - Мегаметр М-503. Програмне забезпечення та персональний комп'ютер з доступом до мережі Інтернет. Комп'ютерний клас (аудиторія №1.1, корпус № 7).</p> <p>ПК: ROMA PC CPU intel Celeron/RAM DDR4 4Gb HDD 500 Gb/Case 400W - 22 шт.; Gembird MUS-U-01 USB black - 22 шт.; Gembird KB-U 103-UA, USB black - 22 шт., Samsung S24D300 HS 23,5" TN LED - 22шт. Необмежений доступ до мережі Інтернет. Рік введення в експлуатацію – 2017.</p> <p>Комп'ютерний клас (аудиторія №394, навчальний корпус № 4). ПК: Artline Business B27v56 Intel® Core I3 10105, RAM DDR4-3200 16Gb, DIMM, Non-ECC CL16, SSD 500Gb M 2 PCI-e V-VAND, 3500/3200MB/s, ASUS B560M-A, Socket 1200 – 15 шт., MSI PRO MP24123,8" LCD – 15 шт.) Необмежений доступ до мережі Інтернет. Рік введення в експлуатацію – 2021.</p> <p>Програмне забезпечення: ліцензійне (MS Windows, Microsoft Office);</p> <p>Вільнопоширюване програмне забезпечення із відкритими ліцензіями AGPL, Eclipse Public License, GNU General Public License, MIT License, Open source license (RStudio Desktop OpenSorce Version, Virtual Box base package, Eclipse, Notepad ++, Dev C++, Code Blocks, Blender, GIMP, Inkscape, 7-ZIP, IDLE Python, Spyder);</p> <p>пріоприитарне програмне забезпечення, яке дозволяється вільно використовувати, у тому числі і у навчальних закладах (Opera, Google Chrome, Mozilla Firefox, VS Code, Zoom Base)</p>
Економіка в готельно-ресторанному господарстві	навчальна дисципліна	<i>syllabus_ekonomyka_2022.pdf</i>	uBLO/vBrK74U6gb2UHD1iMiWQU46zz5hCC9Bfvmh2y8=	<p>Для презентації проектор мультимедійний Epson EMP-X5e; проекційний переносний екран Sorar на тринозі; комп'ютерний комплект ACER FL 1916; набір (дротова клавіатура, миша) дротова клавіатура та миша Gatemala (K50+OPT806) KMS02-UA.</p> <p>Програмне забезпечення: Система Windows 10 x64, ліцензійне забезпечення платформи веб-конференцій Zoom, MS Office 2019. Необмежений доступ до мережі Інтернет</p>
Організація готельного господарства	навчальна дисципліна	<i>s_organizaciya_gotelnogo_gospodarstva_zhuravlova.pdf</i>	vkWln5T4tsCP8yv/WoiWR6YrrFddB3u1/OsdaCd7gk=	<p>Для презентації проектор мультимедійний Epson EMP-X5e; проекційний переносний екран Sorar на тринозі; комп'ютерний комплект ACER FL 1916; набір</p>

				<p>(дротова клавіатура, миша) дротова клавіатура та миша Gatetaх (K50+OPT806) KMC02-UA. Технічне оснащення лабораторії «Готельно-ресторанна справа», Програмне забезпечення: Система Windows 10 x64, ліцензійне забезпечення платформи веб-конференцій Zoom, MS Office 2019. Необмежений доступ до мережі Інтернет</p>
Інформатика та комп'ютерна графіка	навчальна дисципліна	s_informatyka_ta_kompyuterna_grafika_domashenko.pdf	TzonwcmYxoQ1lNyJexYeIVZUEjKJx2dcW7tGv1nVNCA=	<p>Комп'ютерний клас (аудиторія №1.1, корпус № 7). ПК: ROMA PC CPU intel Celeron/RAM DDR4 4Gb HDD 500 Gb/Case 400W - 22 шт.; Gembird MUS-U-01 USB black - 22 шт.; Gembird KB-U 103-UA, USB black - 22 шт., Samsung S24D300 HS 23,5"; TN LED - 22 шт. Необмежений доступ до мережі Інтернет. Рік введення в експлуатацію – 2017. Комп'ютерний клас (аудиторія №394, навчальний корпус № 4). ПК: Artline Business B27v56 Intel © Core I3 10105, RAM DDR4-3200 16Gb, DIMM, Non-ECC CL16, SSD 500Gb M 2 PCI-e V-VAND, 3500/3200MB/s, ASUS B560M-A, Socket 1200 – 15 шт., MSI PRO MP24123"; LCD – 15 шт.) Необмежений доступ до мережі Інтернет. Рік введення в експлуатацію – 2021. Програмне забезпечення: ліцензійне (MS Windows, Microsoft Office); вільнопоширюване програмне забезпечення із відкритими ліцензіями AGPL, Eclipse Public License, GNU General Public License, MIT License, Open source license (RStudio Desktop OpenSorce Version, Virtual Box base package, Eclipse, Notepad ++, Dev C++, Code Blocks, Blender, GIMP, Inkscape, 7-ZIP, IDLE Python, Spyder); пропрітарне програмне забезпечення, яке дозволяється вільно використовувати, у тому числі і у навчальних закладах (Opera, Google Chrome, Mozilla Firefox, VS Code, Zoom Base)</p>
Гігієна та санітарія в галузі	навчальна дисципліна	syllabus_gtasvg.pdf	EgmMY6pArqp4kytGCQqvqGW6vz/GhKSPMuNfomyxmk0=	<p>Для презентації проектор мультимедійний Epson EMP-X5e; проєкційний переносний екран Sorar на тринозі; комп'ютерний комплект ACER FL 1916; набір (дротова клавіатура, миша) дротова клавіатура та миша Gatetaх (K50+OPT806) KMC02-UA. Програмне забезпечення: Система Windows 10 x64, ліцензійне забезпечення платформи веб-конференцій Zoom, MS Office 2019. Необмежений доступ до мережі Інтернет.</p>

* наводяться відомості, як мінімум, щодо наявності відповідного матеріально-технічного забезпечення, його достатності для реалізації ОП; для обладнання/устаткування – також кількість, рік введення в експлуатацію, рік останнього ремонту; для програмного забезпечення – також кількість ліцензій та версія програмного забезпечення

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

ID викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
229978	Полежаєв Юрій Григорович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет міжнародного туризму та економіки	<p>Диплом бакалавра, Гуманітарний університет "Запорізький інститут державного та муніципального управління", рік закінчення: 2006, спеціальність: 030508 Філологія,</p> <p>Диплом бакалавра, Запорізький національний технічний університет, рік закінчення: 2015, спеціальність: 6.030301 журналістика,</p> <p>Диплом магістра, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2017, спеціальність: 8.030301 журналістика,</p> <p>Диплом магістра, Державний вищий навчальний заклад "Запорізький національний університет" Міністерства освіти і науки України, рік закінчення: 2010, спеціальність: 000005 Педагогіка вищої школи,</p> <p>Диплом магістра, Бердянський державний педагогічний університет, рік закінчення: 2019, спеціальність: 035 Філологія,</p> <p>Диплом магістра, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2008, спеціальність:</p>	16	Історія розвитку індустрії гостинності	<p>1. Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection</p> <p>- Kozlova T., Polyezhayev Y. A Cognitive-Pragmatic Study of Australian English Phraseology. AD ALTA: Journal of Interdisciplinary Research, 2022. Volume 12, Issue 1. P 85-93.</p> <p>- Kulichenko A., Shramko R., Rakhno M., Polyezhayev Y. Resistencia educativa bidimensional en el establecimiento educativo terciario moderno de Ucrania. Apuntes Universitarios, 2022. 13(1), 474-493.</p> <p>- Полежаєв Ю.Г. Культурна грамотність в освітньому процесі майбутніх фахівців туристичної галузі. «Перспективи та інновації науки» (Серія «Педагогіка», Серія «Психологія», Серія «Медицина»). Київ: Видавнича група «Наукові перспективи», 2022 № 7 С. 346-357.</p> <p>- Полежаєв Ю.Г. Культурна грамотність як лінгводидактична категорія. Педагогічні науки теорія, історія, інноваційні технології. Суми: Вид-во Сум ДПУ імені А. С. Макаренка, 2021, № 10. С.147-157.</p> <p>- Wayan Edi Arsawan; Koval, Viktor; Ni Putu Santi Suryantini; Polyezhayev, Yuriy. Shifting consumers' sustainable behavior in the hospitality industry [Electronic resource] Second International Conference on Sustainable Futures: Environmental, Technological, Social and Economic Matters</p>

030502 Мова та література (англійська),
Диплом кандидата наук
ДК 043643, виданий 26.06.2017,
Атестат доцента АД 002201, виданий 23.04.2019

(ICSF 2021). Kryvyi Rih, Ukraine, May 19-21, 2021 E3S Web of Conferences. – 2021. – Volume 280. – Article 00001. DOI: <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202128002001>

2. Наявність електронних курсів:
- "Історія розвитку індустрії гостинності" <https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=3088>
- "Історія розвитку світового туризм" <https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=805>
- "Ділова іноземна мова" <https://moodle.zp.edu.ua/enrol/index.php?id=804>

3. Наявність апробаційних та/або науково-популярних, публікацій:
- Polyezhayev Yu. Australian idioms in mass media communication. . "Іноземна філологія у XXI столітті" : тези доповідей XIV Міжнародної наукової конференції 25 листопада 2022 року Запорізький національний університет. Запоріжжя, 2022. С.99–101.
- Полежаєв Ю.Г. Гра як засіб формування культурної грамотності на заняттях з іноземної мови. III Всеукраїнська науково-практична конференція «Суспільство і особистість у сучасному комунікаційному дискурсі»: матеріали III Всеукраїнської науково-практичної конференції 28 квітня 2021 р., м. Запоріжжя. С. 196– 197.
- Полежаєв Ю.Г. Проблема розвитку культурної грамотності майбутніх фахівців з туризму в процесі професійної підготовки. Тенденції, проблеми та шляхи їх вирішення у організаційно-методологічному забезпеченні підготовки фахівців : збірник наукових праць за матеріалами наукової інтернет-конференції з

проблем вищої освіти і науки (18 листопада 2021 р.). Харків, ХНАДУ, 2021. 36 – 39 с.

- Полежаєв Ю. Г. Вербалізація концепту «МОРЕ» в тревел-медіатексті. «Усі ріки течуть у море»: мариністика в літературі та культурі»: збірка наукових матеріалів міжнародна наукової конференції, . Бердянськ 26–27 вересня 2019 року. Бердянськ: БДПУ, 2019. С.105–107.

- Полежаєв Ю. Г. Концептуальна основа латиномовних кредо університетів України. Тиждень науки-2019. Факультет міжнародного туризму та управління персоналом: Тези доповідей науково-практичної конференції, Запоріжжя, 15–19 квітня 2019 р. Запоріжжя, 2019. С. 289–300.

4. Наявність монографії: Diachenko M. D., Polyezhayev Y. G., Diachenko I. M. Communicative Competency in the Framework of Future Specialist Language Personality Formation. Professional Competency of Modern Specialist: Means of Formation, Development and Improvement. Warsaw: VMT Erida sp, 2018. P. 303–324.

Полежаєв Ю.Г. Жанрова та типологічна парадигма журнальних тревел-медіатекстів (на матеріалі українських тревел-журналів). Журналістика й освіта: методика, історія, теорія, практика: колективна монографія. За ред. О. Ю. Поди. Д. : ЛІРА, 2018. С.62–90.

5. Підвищення кваліфікації: «Сучасні методи викладання та американські студії» в обсязі 108 годин (4 ECTS) на базі Запорізького національного університету у межах українсько-американського

						<p>проекту «Лабораторія американського варіанту англійської мови», що проходив за підтримки Посольства США в Україні з «22» червня 2018 року по «30» вересня 2018 року, Запоріжжя, Україна. Міжнародне стажування «Organization of Didactic Process, Educational Programs, Innovative Technologies and Scientific Workin Wyższa Szkoła Biznesu - National-Louis University» в обсязі 108 годин на базі Wyższa Szkoła Biznesu – National-Louis University з «12» грудня по «30» грудня 2018, Новий Сонч, Республіка Польща. 6. Член редакційної колегії фахових видань: «Держава та регіони. Серія: Соціальні комунікації» (Включено до переліку наукових фахових видань України, в яких можуть публікуватися результати дисертаційних робіт на здобуття наукових ступенів доктора і кандидата наук зі спеціальності 061 (Наказ МОН України від 02.07.2020), та спеціальності 054 (Наказ МОН України від 24.09.2020) – Категорія Б); «Наукові праці Міжрегіональної Академії управління персоналом. Філологія» (Включено до переліку наукових фахових видань України, в яких можуть публікуватися результати дисертаційних робіт на здобуття наукових ступенів доктора і кандидата наук зі спеціальностей 035 та 061 (Наказ МОН України від 07.04.2022)– Категорія Б);</p>	
86854	Горлачова Вікторія Володимирівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет міжнародного туризму та економіки	Диплом магістра, Державний вищий навчальний заклад "Запорізький національний університет" Міністерства	12	Іноземна мова в галузі	1. Підвищення кваліфікації: - Класичний приватний університет, Інститут іноземної філології з 20.09.19 по 18.10.19. Тема підвищення кваліфікації: «Впровадження

освіти і науки
України, рік
закінчення:
2007,
спеціальність:
030502 Мова
та література
(російська),
Диплом
кандидата наук
ДК 000515,
виданий
10.11.2011,
Атестат
доцента 12ДЦ
036552,
виданий
21.11.2013

інтерактивних форм у
викладання іноземних
мов професійного
спрямування». (6
кредитів, 180 годин)
- Підвищення
кваліфікації:
Cambridge Assessment
English, з 25.07.22 по
20.08.22. Тема:
«Викладання
англійської носіям
інших мов».
Отримання
міжнародного
сертифікату CELTA
(200 годин).
2. Статті:
- Viktoriia Roman,
Viktoriia Horlachova.
The efficiency of digital
technologies in the
development of
listening
comprehension
strategies for students
of higher educational
institutions. Revista de
Investigación Apuntes
Universitarios Vol. 13
No. 1 (2023) Web of
Science
- Брутман А.Б.,
Горлачова В.В. До
питання про
метафоричний
потенціал
англомовної
термінології зі сфери
«електронна
торгівля». Науковий
вісник Міжнародного
гуманітарного
університету. Серія:
Філологія. Вип.39. т.2.
Одеса, 2019. С.10-14.
- Горлачова В.В.,
Хейлік Т.О. Колір
жіночої краси у
сучасній англійській
та російськомовній
рекламі Наукові
записки
Бердянського
державного
педагогічного
університету. Серія:
Філологічні науки: зб.
наук. статей /гол. Ред.
В.А.Зарва.-
Мелітополь:
Видавничий будинок
ММД, 2018.Вип. 16.
С.90-100
- Горлачова В.В.
Особливості
англомовних назв
туристичних фірм
Запоріжжя Вісник
ДНУ. Сер. :
Мовознавство.
№11.2017.
Вип. 23(3).С. 28-34
- Горлачова В.В.
Вербалізація концепту
«vaccination» у
сучасній британській
пресі Проблеми
гуманітарних наук.
Збірник наук праць
ДДПУ ім. Франка.

Вип. 48. 2021. С.24-36

3. Електронні курси:
- Іноземна мова в галузі:
<https://moodle.zp.edu.ua/enrol/index.php?id=5113>
- Іноземна мова:
<https://moodle.zp.edu.ua/enrol/index.php?id=5072>
- Іноземна мова за професійним спрямуванням:
<https://moodle.zp.edu.ua/enrol/index.php?id=4299>

4. Рецензент Вісника ЗНУ. Серія Філологічні науки (фахове видання. Категорія Б)

5. Членкиня-перекладач у ГО «Соціальна взаємодія»

6. Навчальні посібники, методичні вказівки:
- Навчальний посібник Back to English / Брутман А.Б., Горлачова В.В., Наумчук Т.І. Запоріжжя: Видавець ФОП Мокшанов В.В.2020. 110с.
- Навчальний посібник Use of English [Текст]: навчальний посібник / Брутман А.Б., Горлачова В.В., Полежаєв Ю.Г.; під заг. ред. В.В. Горлачової. – Запоріжжя: Дике Поле, 2018.- 107 с
- Горлачова В.В., Брутман А.Б. Методичні матеріали з Ділової іноземної мови (англійської) для самостійної роботи студентів денної форми навчання спеціальності «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність». – Запоріжжя, ЗНТУ, 2019. –22с.
- Горлачова В.В. Наумчук Т.І. Методичні матеріали Другої іноземної мови (англійської) для самостійної роботи студентів денної форми навчання спеціальності «Туризм» .Запоріжжя, ЗНТУ, 2019. –24с.
- Методичні вказівки до самостійної роботи з іноземної мови для студентів усіх форм навчання спеціальностей 241 готельно-ресторанна

						справа, 051 економіка / Укл.: В.В. Горлачова. Запоріжжя.НУЗП. 2022. 26с	
59645	Максакова Руслана Миколаївна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Юридичний факультет	<p>Диплом спеціаліста, Запорізький державний університет, рік закінчення: 1998, спеціальність: 060101 Правознавство, Диплом магістра, Гуманітарний університет "Запорізький інститут державного та муніципального управління", рік закінчення: 2006, спеціальність: 000005 Педагогіка вищої школи, Диплом доктора наук ДД 003009, виданий 14.02.2014, Диплом кандидата наук ДД 022827, виданий 10.03.2004, Атестат доцента 02ДЦ 011372, виданий 16.02.2006, Атестат професора 12ПР 011034, виданий 15.12.2015</p>	24	Конституційні права і свободи людини в Україні	<p>1. Підвищення кваліфікації: - Стажування в Запорізькому національному університеті на кафедрі кримінального права та правосуддя з 08.10.2018-08.11.2018, наказ № 798-к від 03.10.2018, Свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК № 00481 від 08.11.2018 2. Наукові публікації: - Maksakova R.M. Foreign experience in providing public security and order by police during mass events and the possibility of using it in Ukraine (Зарубіжний досвід забезпечення громадської безпеки та порядку з боку поліції під час масових заходів та можливості його використання в Україні) // Vitalii Pchelina, Lina Fomina, Ruslana Maksakova, Ivan Kubariiev. Asia life sciences. The Asian International Journal of Life Sciences. Supplement 21(2): 2019, pp. 233-246 URL: www.academia.edu/33138678/Asia_Issn_01173375_Life_Sciences . - Maksakova R.M. Right to health protection in the former-soviet constitutions: constitutional and legal analysis (Право на медичну допомогу в конституціях пострадянських країн: конституційно-правовий аналіз) // Maksakova R.M., Kyrychenko Y.V., Smoliarova M.L. Right to health protection in the former-soviet constitutions: Constitutional and legal analysis. Indian Journal of Forensic Medicine and Toxicology. 2020, 14 (4), pp. 7908-7913 (SCOPUS ID: 57220572769) - Maksakova R.M. Features of securing and guaranteeing the right to health care in the constitutions of the world (Особливості закріплення та гарантії права на</p>

охорону здоров'я в конституціях держав світу) // Mykhailo Anishchenko, Inna Hamburh, Ruslana Maksakova, Yurii Filei. Features of securing and guaranteeing the right to health care in the constitutions of the states of the world : Teikyo Medical Journal, Volume 44, Issue 06, December, 2021, pp. 3013-3019. ISSN: 03875547
- Maksakova R.M. Realization of fundamental principles of law in the context of legal society development (Реалізація основоположних принципів права в контексті розвитку правового суспільства) // Yurii Kyrychenko, Ruslana Maksakova, Viktor Kyrychenko, Natalia Riezanova , Julia Sokolenko. Realization of fundamental principles of law in the context of legal society development. Cuestiones politicas. 2022. Vol. 40, № 75. pp. 124-133, DOI: <https://doi.org/10.46398/8/cuestpol.4075.08> (Web of Science)
3. Тези доповідей на конференціях:
- Махсакова Р.М. Конституційно-правове регулювання інститутів демократії в Україні: від Декларації про державний суверенітет України до Конституції України // Тиждень науки. Тези доповідей науково-практичної конференції, Запоріжжя, 16–20 квітня 2018 р. [Електронний ресурс] / Редкол. : В. В. Наумик (відпов. ред.) Електрон. дані. – Запоріжжя : ЗНТУ, 2018. – 1 електрон. опт. диск (DVD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.- С. 2216-2217.
- Махсакова Р.М. Найвразливіші конституційні права та свободи внутрішньо переміщених осіб та громадян, що проживають на тимчасовоокупованих територіях в Україні. // Актуальні проблеми державно-правового розвитку

України в контексті інтеграційних процесів : матеріали IV-ої Міжнародної науково-практичної конференції (Запоріжжя, 18 травня 2019 р.) / Редкол.: С.К. Бостан, Р.М. Максакова, Т.Є. Леоненко. Дніпро : «ЛІРА ЛТД», 2019. 376 с.- С.83-84.
- Максакова Р.М., Погребна В.Л.
Блогерські стратегії проекту з відновлення миру і діалогу для внутрішньо переміщених жінок «Голос жінки має силу 2019» // Суспільство і особистість у сучасному комунікаційному дискурсі : Матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Запоріжжя, 9–10 квітня 2020 р.) / редкол.: В.Л. Погребна, В.М. Попович, Н.В. Островська, Т.О. Серга та ін. [Електронний ресурс] Електрон. дані. – Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2020. –1 електрон. опт. диск (DVD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана. – 670 с. С.200-203.
- Максакова Р.М.
Новий закон про всеукраїнський референдум – нові питання для дискусій // Тиждень науки-2021. Юридичний факультет. Тези доповідей науково-практичної конференції, Запоріжжя, 19–23 квітня 2021 р. [Електронний ресурс] / Редкол. :В. В. Наумик (відпов. ред.) Електрон. дані. – Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2021. – 1 електрон. опт. диск (DVD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана. - 234 с.- С.20-23.
- Максакова Р.М.
Право громадян на участь у всеукраїнському референдумі: співвідношення конституційних засад та законодавчо визначеного механізму реалізації. // Конституція – основа розвитку держави і суспільства.

До 25-річчя Конституції України. Зб.наук. праць. Матеріали XII міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 24 червня 2021 року). / Ред. колегія: Н. М. Пархоменко (співголова), І. Б. Усенко (співголова), О. О. Малишев (відповідальний секретар), А. М. Гурова, А. Ю. Іванова, Є. В. Ромінський, Ц. С. Демченко. Київ: Ін-т держави і права імені В. М. Корецького НАН України, 2021. 210 с. - С. 91-95.

4. Монографії:
- Максакова Р.М. Особливості актів Автономної Республіки Крим як джерел конституційного права України // Джерела конституційного права України : Монографія / Ю.С.Шемшученко, Н.М.Пархоменко, О.В.Скрипнюк, О.І.Ющик, В.М.Шаповал та ін.; відп. ред.: акад. Ю.С. Шемшученко, д.ю.н. О.І. Ющик. - К.: Наукова думка, 2010. - 710 с.- С.353-376. (монографія)
- Максакова Р.М. Конституційно-правові проблеми організації та реалізації установчої влади в Україні: монографія / Р.М. Максакова.- Запоріжжя: Класичний приватний університет, 2012.-436 с.
- Максакова Р.М. Теоретичні аспекти реалізації установчої влади в Україні // Проблеми теорії конституційного права України / За заг.редакцією Ю.С. Шемшученка. – К.: Парламентське вид-во, 2013. –616 с. – С.327–343.

5. Методичні розробки:
- Курс лекцій з дисципліни “Конституційні права і свободи людини в Україні” для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» всіх форм навчання / Укл.: Р.М. Максакова

[Електронний ресурс].
Режим доступу:
<https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=5246>
- Тестові завдання з дисципліни
“Конституційні права і свободи людини в Україні” для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» всіх форм навчання / Укл.: Р.М. Максакова

[Електронний ресурс].
Режим доступу:
<https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=5246>
- Плани практичних занять та завдання до самостійної роботи з дисципліни
“Конституційні права і свободи людини в Україні” для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» всіх форм навчання / Укл.: Р.М. Максакова

[Електронний ресурс].
Режим доступу:
<https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=5246>

6. Виконання функцій (повноважень, обов’язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту):
- «Актуальні проблеми державно-правового розвитку України в контексті євроінтеграційних процесів» реєст. номер 012015 (2015-2018);
- «Вдосконалення функціонування держави та права в Україні» реєст. номер 012018 (2018-2021)
- “Право та державознавство в умовах сучасних глобалізаційних процесів” реєст. Номер 012021(2021-2024)

7. Робота у складі експертної ради з питань проведення експертизи дисертацій:
- Голова експертної комісії Міністерства освіти і науки України про підсумки проведення акредитаційної експертизи підготовки фахівців СВО «Магістр» зі спеціальності 8.03040101 «Правознавство» у

Сумському національному аграрному університеті (19 грудня 2016 р. - 21 грудня 2016 р. згідно з Наказом Міністерства освіти і науки України № 35л від 19.01.2015 року)

- Виступила експертом теми фундаментальної науково-дослідної роботи «Парламентаризм в Україні: сучасний стан, виклики та перспективи розвитку», яка виконуватиметься відділом конституційного права та місцевого самоврядування Інституту держави і права імені В.М. Корецького НАН України з "01" січня 2021р. по "31" грудня 2023р. (жовтень 2020)

8. Участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання «суддя міжнародної категорії»:

- з 2017 року активна участь в реалізації правопросвітницького проекту Міністерства юстиції України «Я МАЮ ПРАВО!»;
- 2019 рік- Регіональний координатор міжнародної Програми по відновленню миру і діалогу для внутрішньо переміщених жінок «Голос жінки має силу 2019».

9. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або на II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт):

- керівництво студенткою, яка зайняла 1 місце на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт: ст. гр. Юз-110м Козиря А.В. «Поняття "звернення громадян" та порядок їх розгляду» (2020-2021 н.р.)

10. Участь у

							професійних громадських об'єднаннях : - молодіжної громадської організації "Юридичний клуб молодих вчених", - "Асоціації випускників юридичного факультету ЗДУ", - "Запорізької обласної громадської організації вчених", - член правління Запорізької обласної організації Товариства «Знання»; - член і експерт громадської організації «Центр реформ, демократії та права»
85798	Хітрова Тетяна Володимирівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет соціальних наук	Диплом спеціаліста, Запорізький державний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 030201 Журналістика, Диплом кандидата наук ДК 42971, виданий 08.02.2007, Атестат доцента 12ДЦ 021977, виданий 23.12.2008	16	Українці в європейському дискурсі	1. Підвищення кваліфікації: - Сертифікат про підвищення кваліфікації експерта Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти (№0396/2021(180) від 15 червня 2021 року). Тема стажування: «Тренінг для керівників експертних груп». - Закінчила загальну професійну (сертифікатну) програму підвищення кваліфікації «Управління в органах місцевого самоврядування для лідерів громад та депутатів місцевих рад» за програмою Агентства США з міжнародного розвитку (USAID) у співпраці з Малопольською школою державного управління при Краківському університеті економіки (MSAP / UEK, Польща). На основі договору № 37/SP/DOBRE/2021 від 07 травня 2021 року, укладеною між Краківським університетом економіки та Національним університетом «Запорізька політехніка» (10.10.2021 –20. 05 2022). Отримала сертифікат про підвищення кваліфікації /перекваліфікацію № 19-22 від 31 травня 2022 р. (19,2 ECTS, 575

год.); отримала
Свідоцтво
Краківського
університету
економіки за темою
навчання
«Management in
Ukrainian Local
Government
Institutions» (32 ECTS)
№
MSAP/MLG/2328/202
2 від 31.10.2022.
- Сертифікат про
міжнародне науково-
педагогічне
стажування у Вищій
школі менеджменту
інформаційних систем
(ISMA, м. Рига,
Латвійська Республіка
у період з 21.11. 2022
по 01 січня 2023 року)
№ JSI-211107-ISMA
від 01.01.2023.
Сертифікат володіння
англійською мовою
Сертифікат С1 рівня
володіння
англійською мовою.
Khitrova Tetiana. CEFR
C1 Advanced (from 09
Sep 2022, code
7b6cd7do at
englishscore).
2. Участь у
редакційних колегіях
наукових видань:
- Член редакційної
колегії фахового
наукового видання із
соціальних
комунікацій: Науково-
виробничий журнал
«Держава та регіони.
Серія: Соціальні
комунікації.»,
Класичний приватний
університет, м.
Запоріжжя.
3. Наукові публікації:
- Khitrova T.V.
«Decentralization of
history» as a counter-
discourse of
«decommunization» in
modern information
space of Ukraine.
Держава та регіони.
Серія: Соціальні
комунікації.
Запоріжжя : КПУ,
2020. № 1 (41). С. 28-
43.
- Хітрова Т.В. Дискурс
«декомунізації» в
конструюванні нового
символічного та
топонімичного
простору України:
масмедійна
репрезентація.
Збірник наукових
праць «Поліграфія і
видавнича справа».
Львів : Українська
академія друкарства.
2021. № 1(81). С. 100-
112.
- Khitrova T.,
Sukharevska H.,

Pogrebnaya V.,
Nastoiashcha K. The
role and functions of
the mass media in the
political socialisation of
the actor [Текст] /
Tetiana Khitrova,
Hanna Sukharevska,
Viktorya Pogrebnaya,
Kateryna Nastoiashcha.
AD ALTA: Journal of
Interdisciplinary
Research. 2022. Vol. 12,
Issue 1, Special issue
XXVII. P. 26-28.
- Хітрова Т.В.
«Історична пам'ять»
як інструмент
формування
ефективної
комунікаційної
політики
територіальних
громад [Текст].
Матеріали IV
Всеукраїнської
науково-практичної
конференції
«Суспільство і
особистість у
сучасному
комунікаційному
дискурсі» (м.
Запоріжжя, 2
листопада 2022 р.) /
редкол.: В.Л.
Погребна, В.В.
Кузьмін, Н.В.
Островська, Т.О.
Бородулькіна та ін.
[Електронний ресурс]
Електрон. дані.
Запоріжжя : НУ
«Запорізька
політехніка», 2022. С.
240-242.
4. Монографії:
- Хітрова Т. Історико-
журналістський цикл
дисциплін у сучасній
«педагогічній
парадигмі»: форми
презентації та
засвоєння
професійної пам'яті.
Журналістика й
освіта: методика,
історія, теорія,
практика : колективна
монографія / Скуртул
Г. С., Хітрова Т.В.,
Панченко С. А.; за ред.
О.Ю. Поди. Дніпро :
ЛІРА, 2018. С. 12-25.
- Хітрова Т.В. Сервісні
концепції сучасного
українського фуд-
блогу. Дискурс
українського
журналістикознавства
в контексті розвитку
соціальних
комунікацій :
колективна
монографія / Г.М.
Волинець, К.В.
Єськова, Н.В.
Островська ін.; за
ред. В.Л. Погребної.
Дніпро : ЛІРА, 2021. С.
282-299

5. Наукові публікації в конференціях:
- Хітрова Т.В. Історія зарубіжної журналістики : навчально-методичний посібник для студентів III курсу спеціальності 061 – Журналістика. Запоріжжя: ЗНТУ, 2019. 145 с.
- Хітрова Т.В. Методичні вказівки з організації самостійної роботи до вивчення курсу «Історія зарубіжної журналістики» для студентів денної та заочної форми навчання спеціальності 061 «Журналістика». Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2020. 66с.
- Хітрова Т.В. Методичні вказівки з організації самостійної роботи до вивчення курсу «Журналістське розслідування» для студентів денної та заочної форми навчання спеціальності 061 «Журналістика». Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2021. 40с.
- Хітрова Т.В. Методичні рекомендації до вивчення курсу «Теорія та історія, методологія досліджень соціальних комунікацій» для студентів другого (магістерського) рівня освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 061 «Журналістика» / Укл.: Т.В. Хітрова. Запоріжжя : Національний університет «Запорізька політехніка», 2022. 42 с.
Громадська діяльність:
5 Член ГО «Соціальна взаємодія», амбасадорка проекту «Мир у цифровий час» у Запорізькій області у 2021-2023 рр., протягом 2018-2022 років керівник і учасник 5 міжнародних грантових проєктів. Депутат Кушугумської

							селищної ради Запорізького району, Запорізької області
435281	Фощан Андрій Леонтійович	Професор, Сумісництво	Факультет міжнародного туризму та економіки	Диплом кандидата наук КН 009339, виданий 24.11.1995, Атестат доцента ДЦ 001327, виданий 20.02.2001	31	Устаткування закладів готельно- ресторанного господарства	<p>1. Підвищення кваліфікації:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2019. Науково-педагогічне стажування «Інноваційні технології в освіті» (180 годин), Університет здоров'я, краси та освіти м. Познань, Польща. - 2020. Certificate of Proficiency Advanced Level (C1) IТЕР Academic-Plus Exam English Second Language (Сертифікат про володіння англійською мовою на рівні C1). - 2022. Державний сертифікат про рівень володіння державною мовою на рівні вільного володіння першого ступеня УМД N 00143436. - 2022. Науково-педагогічне стажування «Навчально-наукова діяльність в сучасному університеті: виклики, рішення, перспективи» (180 годин), Університет у Белостоці (Uniwersytet w Białymstoku), Польща. <p>2. Публікації у періодичних наукових виданнях, включених до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, WoS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zhexenbay N, Kizatova M, Nabiyeva Zh, Foshchan A, Grinchenko N, Grinchenko O. (2022) Development technology of functional soft ice-cream using beet pectin concentrate and probiotic. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies – No. 5 (11(119)), pp.83-93. (Scopus) DOI: 10.15587/1729-4061.2022.265966 - Foshchan A., Yevlash V., Potapov V. Mathematical modelling of the strength of heterogeneous gel forming systems based on gelling agents of polysaccharide and protein origins //Food science and technology.

2022. Vol.16, Issue 2. P. 46-54. (Web of Science)
DOI: 10.15673/fst.v16i2.2371

- Demydova A, Levchuk I, Yevlash V, Aksonova O, Foshchan A. Effect of oxidation products and other precursors on the content of 3-MCPD-ethers and glycidol ethers in deodorated sunflower oil // Food science and technology. 2022. Vol.16, Issue 1. P. 50-57. (Web of Science)
DOI: 10.15673/fst.v16i1.2284

- Foshchan A, Yevlash V, Aksonova O, Murlykina N. Piliugina I. (2021) Application of the Microwave Field in Jelly Products. Technology. Technology Audit and Production Reserves, vol. 2 no. 3(58), pp. 6–13. (In English).
<https://doi.org/10.15587/2706-5448.2021.226429>

- Foshchan A, Yevlash V, Aksonova O, Murlykina N. Piliugina I. (2021) Use of complex gelling agent in technology of "Chocolate - marshmallow" cake. Bulletin of the Tavriya State Agro-Technological University. Melitopil: TSATU, no. 21, vol. 1, pp. 200-208. (In Ukrainian).
<https://doi.org/10.31388/2078-0877-2021-21-1-200-208>

3. Монографії:

- Наукові основи ресурсозберігаючих технологій виробництва желевної продукції / А.Л.Фощан // В кн. Інноваційні технології і обладнання: перспективи розвитку харчової і ресторанної промисловості : Научна монографія. Рига, Латвія: «Балтія Паблішинг», 2022. 384 с. (с.287-330).

- Формування національної політики харчування населення / А.Л.Фощан, Л.М.Яцун // В кн. Управління інноваціями у готельно-ресторанному бізнесі, торгівлі та туризмі // (Колективна монографія).–Харків :

						<p>ХДУХТ, 2021. – С.32-57.</p> <p>4. Науково-популярні та/або консультаційні (дорадчі) публікації: - Збірник рецептур на пастильні й мармеладні вироби та цукерки з желейними корпусами /Уклад.: Оболкіна В.І., Крапивницька І.О., Перцевий Ф.В., Кожанов Ю.Г., Ладика В.І., Шаніна О.М., Фощан А.Л. – Харків: ХДУХТ, 2020.- 98 с. - Збірник технологічних інструкцій на пастильні й мармеладні вироби та цукерки з желейними корпусами /Уклад.: Оболкіна В.І., Крапивницька І.О., Перцевий Ф.В., Кожанов Ю.Г., Ладика В.І., Шаніна О.М., Фощан А.Л. –Харків: ХДУХТ, 2020.- 105 с. - Технології спеціальних продуктів для харчування військовослужбовців / Євлаш В.В., Фощан А.Л., Нікітін С.В., Товма Л.Ф., Писаревський С.В. // Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності: друга міжнародна науково-практична конференція, 5–7 вересня 2017 р. – Харків : ХДУХТ, 2017, С.243–244. 5. електронний курс «Наукові основи виробництва та зберігання харчової продукції» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форми навчання, електронний курс "Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства" https://moodle.zp.edu.ua/course/</p>	
115703	Безхлібна Анастасія Павлівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет міжнародного туризму та економіки	Диплом спеціаліста, Запорізький національний технічний університет,	11	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному	1. Наявність публікацій у наукових виданнях, що включені до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web

				<p>рік закінчення: 2017, спеціальність: 242 Туризм, Диплом магістра, Запорізький національний технічний університет, рік закінчення: 2011, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом магістра, Національний університет "Запорізька політехніка", рік закінчення: 2021, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа</p>	<p>господарстві</p>	<p>of Science Core Collection: - Assessment of tourism industry clustering potential / Bezkhlibna A., But T., Nykonenko S. Scientific Papers of the University of Pardubice. 2018, Vol. 43, pp. 17-28. URL: https://dk.upce.cz/bitstream/handle/10195/71485/ASSESSMENT%20OF%20TOURISM%20INDUSTRY%20CLUSTERING.pdf?sequence=1&isAllowed=y - Communicative competences in enhancing of regional competitiveness in the labour market / Koval V., Polyezhaev Y., Bezkhlibna A. Baltic Journal of Economic Studies, Vol. 4 Numb. 5. Riga: Publishing House "Baltija Publishing", 2018, pp. 105-113. URL: http://www.baltijapublishing.lv/index.php/issue/article/view/544/pdf - Formation of regional competitiveness development strategies based on cluster analysis / Bezkhlibna A., Zaytseva V. AD ALTA Journal of interdisciplinary research. 2020. Vol. 10. Issue 1. pp. 34-40. https://web.p.ebscohost.com/abstract?direct=true&profile=ehost&scope=site&authType=crawler&jrnl=18047890&AN=144554312&h=8VE7xYJZNdBKQsJVCsHkKNMXdPNI8Ws5zsOEkkhAPIXybkfrjBCELS1a%2fzlW61qlxmNCdYvNfwBm8MU7NQMiTQ%3d%3d&crl=c&resultNs=AdminWebAuth&resultLocal=ErrCrINotAuth&crlhashurl=logina.aspx%3fdirect%3dtrue%26profile%3dehost%26scope%3dsite%26authtype%3dcrawler%26jrnl%3d18047890%26AN%3d144554312 - Безхлібна А.П.. Тенденції розвитку готельно-ресторанного господарства Запорізького регіону у контексті формування стратегії. Вісник економічної науки України. 2021. № 1. (40) С. 27–34. - Безхлібна А.П. Методи оцінювання конкурентоспроможності приморського регіону. Регіональна економіка та</p>
--	--	--	--	---	---------------------	--

управління № 2(32)
2021 С14-17
- Безхлібна А.П.
Аналіз економічних
показників
конкурентоспроможн
ості приморських
регіонів. Таврійський
науковий вісник.
Серія: Економіка:
Науковий журнал.
Вип. 8. – Херсон:
Видавничий дім
«Гельветика», 2021.
С.55-63

2. Наявність виданих
навчально-
методичних
посібників /
посібників для
самостійної роботи
здобувачів вищої
освіти та
дистанційного
навчання,
електронних курсів:
- Методичні вказівки
для самостійної
роботи студентів з
дисципліни
«Корпоративне
управління в туризмі»
для студентів напряму
підготовки 24 «Сфера
обслуговування»
спеціальності 241
«Готельно-ресторанна
справа» усіх форм
навчання / Укл.: А.П.
Безхлібна.
Запоріжжя: НУ
«Запорізька
політехніка», 2019. 26
с.
- Методичні вказівки
для самостійної
роботи студентів з
дисципліни
«Технологія готельної
справи» для студентів
напряму підготовки
24 «Сфера
обслуговування»
спеціальності 242
«Туризм» усіх форм
навчання / Укл.: А.П.
Безхлібна.
Запоріжжя: НУ
«Запорізька
політехніка», 2019. 26
с.
- Опорний конспект
лекцій з дисципліни
«Ризики і економічна
безпека турфірм» для
студентів
спеціальності 242
«Туризм» денної та
заочної форм
навчання / Укл.: А.П.
Безхлібна.
Запоріжжя: НУ
«Запорізька
політехніка», 2019. 34
с.
- електронний курс
"Управління якістю
продукції та послуг в
готельно-
ресторанному
господарстві"

<https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=5164>

3. Наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій:

- Безхлібна А.П. Світовий досвід застосування інноваційних інструментів підвищення конкурентоспроможності приморських регіонів: матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку фінансових та інноваційно-інвестиційних процесів в Україні» Вінниця 12 березня 2021 року : збірник наукових праць. – Вінниця: ВНТУ, 2021 – С. 189-191

- Безхлібна А.П., Гудзь П.В. Підходи до оцінювання конкурентоспроможності приморських регіонів: Матеріали VI Міжнародної науково-практичної конференції «Формування механізму зміцнення конкурентних позицій національних економічних систем у глобальному, регіональному та локальному вимірах»: зб. тез доповідей, 31 березня – 01 квітня 2021 р. / за заг. ред. О.В. Панухник. Тернопіль : ФОП Паляниця В.А., 2021. С 125-126

- Безхлібна А.П., Гудзь П.В. Міжнародний досвід оцінювання регіональної конкурентоспроможності. «Актуальні проблеми менеджменту в умовах сучасних викликів» (Івано-Франківськ, 7-8 квітня 2021 року): Матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції, Івано-Франківськ, 2021. С. 114-115.

- Безхлібна А.П. Аналіз соціальних показників конкурентоспроможності приморських регіонів Актуальні проблеми, пріоритетні

напрямки та стратегії розвитку України: тези доповідей III Міжнародної науково-практичної онлайн-конференції, м. Київ, 13 жовтня 2021 року / редкол. О.С. Волошкіна та ін. – К.: ІТТА, 2021. – С. 985-989.

- Безхлібна А.П., Белікова М.В. Методологічні основи діагностики управління конкурентоспроможністю приморських регіонів. Міжнародна науково-практична Інтернет – конференція «Економіка сьогодні: проблеми моделювання та управління

Присвячена 60-річчю ВНЗ Укоопспілки «Полтавського університету економіки і торгівлі» 17 – 18 листопада 2021 року

- Белікова М.В., Безхлібна А.П. Діловодство в туризмі та стандарти: досвід тризіркових українських та турецьких готелів. зб. наукових праць у 2 ч. за матеріалами конференції «Механізми управління розвитком територій». Ч. 1. Житомир: Поліський національний університет, 2021. – С.13-17.

4. Наявність навчальних посібників, монографій:

-Белікова М.В., Безхлібна А.П., Бут Т.В. Використання сільського зеленого, музейного, подієвого та інших видів туризму як інструментів збереження сільськогосподарських територій. Екологоорієнтовані підходи відновлення техногенно забруднених територій і створення сталих екосистем : колективна монографія; за заг. ред. Т.О. Чайки. Полтава : Видавництво ПП «Астроя», 2022. 452 с. С.111 – 117.

- Белікова М.В., Безхлібна А.П. Діловодство в туризмі

						<p>в умовах світової пандемії: digital-маркетинг туристичних агентств та електронні документи Цифрова економіка як фактор економічного зростання держави : колективна монографія / За заг. ред. О. Л. Гальцової. – Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2021. С.113–131.</p> <p>- Безхлібна А.П., Цвілій С.М. Наукові засади аналізу Євроінтеграції. Туристична галузь України в період євроінтеграції: теоретичний аспект : монографія / колектив авторів ; за заг. ред. проф. В. М Зайцевої . – Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2021. – С. 53-78</p> <p>5. Підвищення кваліфікації: - Запорізький національний університет, 2019р. тема "Підвищення кваліфікації викладачів за напрямками «Туризм» та "Готельно-ресторанна справа» № СС 02125243/0117-19</p> <p>- Диплом магістра, Національний університет "Запорізька політехніка", рік закінчення: 2021, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа</p>
365054	Захарова Світлана Олександрівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет будівництва, архітектури та дизайну	<p>Диплом спеціаліста, Дніпропетровський інженерно-будівельний інститут, рік закінчення: 2005, спеціальність: 092101 Промислове і цивільне будівництво, Диплом магістра, Запорізька державна інженерна академія, рік закінчення: 2006, спеціальність: 092103 Міське будівництво та господарство, Диплом</p>	21	<p>Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства</p> <p>1. Підвищення кваліфікації: - Сертифікат про проходження базового тренінгу «Особливості проведення енергетичного аудиту лікарень» ГО «Асоціація енергетичних аудиторів України». 11 – 15 березня 2019 р. – 36 год.</p> <p>- Краківська політехніка ім. Тадеуша Костюшка, кафедра просторового планування міського та сільського дизайну, факультет архітектури з 07 липня 2021р. по 31 травня 2022 р</p> <p>2. Наукові публікації: - Проблеми реновації парків міста Запоріжжя / Єгоров Ю.П., Захарова С.О.,</p>

магістра,
Національний
університет
"Запорізька
політехніка",
рік закінчення:
2022,
спеціальність:
191 Архітектура
та
містобудування
, Диплом
кандидата наук
ДК 012658,
виданий
28.03.2013

Фостащенко О.М.,
Архіпова К.К.
Містобудування та
територіальне
планування: Наук.-
техн. збірник /
Головн. ред. М.М.
Дьомін. – К., КНУБА,
2021. – Вип. 78. С 200-
211
- Захарова С.О.
Тенденції
містобудівного
розвитку
прибережних
територій великих
міст [Текст] //
Захарова С.О.,
Фостащенко О.М.,
Архіпова К.К.,
Фостащенко Д.О.
//Містобудування та
територіальне
планування: Наук.-
техн. збірник /
Головн. ред. М.М.
Дьомін. – К., КНУБА,
2022. – Вип. 80.
- Архітектурно-
будівельні аспекти
системи
інвентаризації об'єктів
нерухомості RS Global
Sp. z O.O. Warsaw,
Poland, 2019.- с.23-
30.- August 31, 2019,
Warsaw, Poland ISBN
978-83-954081-9-9
- Проблеми
забруднення водних
ресурсів. екологічний
аспект. Мир науки
2018, 2 (8 (36), 58-62.
https://doi.org/10.31435/rsglobal_ws/30082018/6068
- Захарова С.О.,
Меркулова А.В.
«Архітектурно-
будівельні аспекти
системи
інвентаризації об'єктів
нерухомості»
/конференція 31
липня 2019 р.
- Рижова І.С.,
Захарова С.О. SMART
ТЕХНОЛОГИИ КАК
ФАКТОР
ИННОВАЦИОННОГО
РАЗВИТИЯ "SMART-
ГОРОДА". Наука и
практика:
деятельность и
перспективы.
Международная
научно-практическая
конференция 2018.
10-11 мая Kaunas.163-
173
- Захарова С.О.,
Архіпова К. К. (2018)
Problemy
Zabrudnennia Vodnykh
Resursiv. Ekolohichniy
Aspekt. World Science.
8(36), Vol.2. doi:
10.31435/rsglobal_ws/30082018/6068 –
конференція 31
августа 2018 г.

3. Методичні курси:
- Методичні вказівки до проведення практичних занять з дисципліни «Сучасні тенденції в архітектурі громадських будівель» для студентів денної та заочної форми навчання / уклад.:Захарова С.О. – Запоріжжя: Національний університет «Запорізька політехніка», 2020. – 31 с.
- Методичні вказівки до проведення практичних занять з дисципліни «Дизайн внутрішнього простору будівель і комплексів» для студентів денної та заочної форми навчання / Укл.: С.О. Захарова. – Запоріжжя: Національний університет «Запорізька політехніка», 2020 – 59 с.
- Методичні вказівки до проведення практичних занять з дисципліни «Ергономічні принципи проектування міського середовища» для студентів денної та заочної форми навчання / уклад.: С.О.Захарова. – Запоріжжя: Національний університет «Запорізька політехніка», 2020.– 21 с.
- Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Ергономічні принципи проектування міського середовища» для студентів денної та заочної форми навчання / уклад.: С.О.Захарова. – Запоріжжя: Національний університет «Запорізька політехніка», 2020. – 25 с.
- Електронний курс "Будівлі, Споруди, їх обладнання та експлуатація в готельно-рестораній справі"
<https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=4061>
Електронний курс "Проектування

						<p>об'єктів готельно-ресторанного господарства" https://moodle.zp.edu.ua/enrol/index.php?id=85 4. Практичний досвід: - 1986-1989 – Проектне управління 770 з-д «Радиоприбор» проектувальник, - 1989-1992 інститут «Запоріжжягражданпроект», інженер-проектувальник - 1995 –2003 - ПП Захарова С.О. архітектор – проектувальник. - 2003 – 2014 – ПП «Аркон» - директор, архітектор-проектувальник.</p>	
331917	Цвілій Сергій Миколайович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет міжнародного туризму та економіки	<p>Диплом спеціаліста, ЗІЕП, рік закінчення: 1998, спеціальність: Менеджмент у невиробничій сфері, Диплом магістра, Національний університет "Запорізька політехніка", рік закінчення: 2023, спеціальність: 242 Туризм, Диплом кандидата наук ДК 034189, виданий 11.05.2006, Аттестат доцента 12ДЦ 017436, виданий 21.06.2007</p>	19	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	<p>1. Підвищення кваліфікації: - Запорізький національний університет: «Підвищення кваліфікації викладачів за напрямками «Туризм» та «Готельно-ресторанна справа»» Свідоцтво СС 02125243/0121-19 від 26.12.2019 р. (2019 р.). Обсяг - 120 годин (4 ECTS); - Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця (ХНЕУ ім. С. Кузнеця); Туристична компанія «TURAL S EOOD» (Republic of Bulgaria): «Сучасні методи та тренди управління туристичними комплексами: Європейський досвід». Міжнародне стажування. Сертифікат № 286/05.03.2022 (01.02-05.03.2022 р.). Обсяг – 180 годин (6 ECTS). - Державний університет економіки і технологій (м. Кривий Ріг): «Підвищення кваліфікації з метою вивчення міжнародного досвіду проведення занять з економічних дисциплін викладачами університету та досвіду впровадження ними у навчальний процес інноваційних технологій, нових форм, сучасних методів і засобів</p>

навчання; вивчення міжнародного досвіду науково-дослідної та освітньої діяльності як невід'ємної частини функціонування університетів нового покоління».

Сертифікат: ID 187-2022. (13.09-21.10.2022 р.). Обсяг - 180 годин (6 ECTS).

- Підвищення професійної майстерності (неформальна освіта на базі освітніх онлайн платформ) за 2019-2023 роки.

Підтвердження: сертифікати. Обсяг - 1050 годин (35 ECTS)

2. Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях:

- Tsviliy S., Gurova D., Nikonenko S. Organizational and legal aspects of tourist formalities in the context of the impact of the COVID-19 pandemic on the economic security of micro-enterprises. Науковий вісник Дніпропетровського державного університету внутрішніх справ. 2021. № 1. С. 322–329.

- Tsviliy S., Gurova D., Zhuravlova S. Marketing of the domesti hotel and restaurant enterprise in the international digital space. Науковий вісник Ужгородського національного університету. 2021. № 35. С. 74–79

- Tsviliy S., Gurova D., Zhuravlova S. Coronavirus priorities in marketing management of microenterprises in the hospital field. Інфраструктура ринку. 2021. № 52. С. 120–125.

- Tsviliy S., Gurova D., Zhuravlova S. Expert counseling for hotel companies on protection of micro-business interests in coronavirus conditions. Приазовський економічний вісник. 2021. № 1(24). С. 155–160.

- Цвілий С.М., Корнієнко О.М. Посткоронавірусна маркетингова політика утримання лояльних споживачів готельно-

ресторанного продукту. Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія: Економічні науки. Зб. наук.праць. Випуск 42/2021. Херсон : ХДУ, 2021. № 42. С. 50-55.

3. Наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії:
- Маркетинг в готельно-ресторанному господарстві : навчальний посібник. / С.М. Цвілій, Т.С. Кукліна, В.М. Зайцева. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2023. 260 с.
- Цвілій С.М., Кукліна Т.С., Зайцева В.М. Маркетинг в туризмі : навч. посіб. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2022. 260 с.
- Tsviliy S., Gurova D., Kuklina T. Research of the specifics of providing tourist education in the latest conditions: marketing approach. Role of science and education for sustainable development : monography. Katowice, Poland, 2021. P. 252–266.
- Цвілій С.М., Кукліна Т.С. Стратегічні маркетингові пріоритети готельноресторанного підприємства в посткоронавірусному середовищі вітчизняного туристичного ринку. Особливості розвитку ринку туристичних послуг України під впливом COVID-19 та карантинних обмежень : монографія. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2021. С. 48-80.

4. Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів:
- електронний курс "Маркетинг в туризмі" <https://moodle.zp.edu>.

ua/course/view.php?id=2466
- електронний курс "Маркетинг готельно-ресторанного господарства"
<https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=5083>
- Методичні вказівки до написання курсових робіт з дисципліни «Маркетинг в туризмі» для студентів денної та заочної форм навчання галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 242 «Туризм», освітня програма «Туризмознавство» / Укладачі : С.М. Цвілій. – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2021.- 64 с.
- Методичні вказівки для самостійного опрацювання опорного конспекту лекцій з навчальної дисципліни «Захист прав споживачів» для здобувачів вищої освіти спеціальності 242 «Туризм», освітня програма «Туризмознавство», СВО «Магістр»» / С.М. Цвілій. Запоріжжя, НУ «Запорізька політехніка», 2021. 25 с.
- Методичні вказівки для самостійного опрацювання опорного конспекту лекцій з навчальної дисципліни «Маркетинг в туризмі» для здобувачів вищої освіти спеціальності 242 «Туризм», освітня програма «Туризмознавство», СВО «Бакалавр»» / С.М. Цвілій. Запоріжжя, НУ «Запорізька політехніка», 2021. 22 с.
5. Наукове консультування готельних та ресторанних підприємств Запорізької області з питань маркетингу готельно-ресторанного господарства. Підтвердження: довідки. Наукове консультування ФОП Пеліг Т.Ф. кафе "Тихий дворик" 2018-

						<p>2020 рік (довідка) Наукове консультування Турагенство "Consul travel" (Eskiçeşme mah. Büyük iskender cad. Akasya sit. no:12, 48400 Bodrum/Muğla, Турция) 2019-2021 рік (довідка).</p> <p>6. Участь у громадських об'єднаннях (підтвердження: довідки) - Громадська спілка «Асоціація індустрії гостинності України» - Громадська організація «Інноваційні обрії України». - Громадська організація «Соціальна взаємодія».</p> <p>7. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт). 2019 рік. 2 місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт) конкурсної роботи під шифром: готель. Бараннік С.М. (4 курс, гр. МТЕ-118сп) Тема - «Формування асортименту додаткових послуг готельно-ресторанного комплексу»</p>	
435132	Домашенко Світлана Володимирівна	Доцент, Сумісництво	Факультет міжнародного туризму та економіки	<p>Диплом бакалавра, Запорізький національний технічний університет, рік закінчення: 2013, спеціальність: 050109 Управління персоналом та економіка праці, Диплом кандидата наук ДК 007621, виданий 27.06.2000, Атестат доцента 12ДЦ 035478, виданий 31.05.2013</p>	27	Інформатика та комп'ютерна графіка	<p>1. Підвищення кваліфікації: - Запорізький національний університет, 08.11.2021-22.12.2021 р. Тема: «Ознайомлення з методикою викладання спеціальних дисциплін та використання інформаційних технологій у професійній діяльності», свідоцтво СС02125243/0119-21 від 22.12.2021р. - Міжнародне підвищення кваліфікації за темою: «Використання в сучасній онлайн освіті можливостей хмарних сервісів на прикладі</p>

платформ Google Meet, Google Classroom» 14.12-21.12.2020 р. (м. Люблін, Республіка Польща), сертифікат ESN^o3439/2020 від 21.12.2020р.
- Міжнародне підвищення кваліфікації за темою: «Дистанційні засоби навчання на прикладі платформ Zoom та Moodle», 15.02-22.02.2021 р. (м. Люблін, Республіка Польща), сертифікат ESN^o4564/2021 від 22.02.2021р.
Міжнародне підвищення кваліфікації за темою: «Інноваційні форми сучасної освіти з використанням платформ Zoom та Moodle» 26 липня - 02 серпня 2021 р. (м. Люблін, Республіка Польща), сертифікат ESN^o7267/2021 від 02.08.2021р.
- Міжнародне підвищення кваліфікації за темою: «Інноваційні форми сучасної освіти з використанням платформ Microsoft Teams та Office 365» 23.08.2021р. - 30.08.2021 р. (м. Люблін, Республіка Польща), сертифікат ESN^o7912/2021 від 30.08.2021р.
- Міжнародне підвищення кваліфікації за темою: «Академічна доброчесність при підготовці бакалаврів в країнах Європейського союзу та Україні» », 20.06.2022-27.06.2022р. (м. Люблін, Республіка Польща), сертифікат ESN^o96394/2022 від 27.06.2022р.
- Міжнародне підвищення кваліфікації за темою: «Інтерактивні технології змішаного навчання в закладах освіти: досвід країн Європейського союзу та України» 22.08. - 05.09.2022 р. (м. Люблін, Республіка Польща), сертифікат EsN^o96998 від 05.09.2022р.
2. Членкиня ГО «Міжнародна фундація науковців та освітян» посв. N^oES0471

3. Наявність виданих навчально-методичних матеріалів:

- Опорний конспект лекцій з дисципліни «Математика в галузі» для студентів усіх форм навчання спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, освітня програма (спеціалізація) Готельно-ресторанна справа. / Укл.: С.В.Домашенко. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2019. 67 с.
- Методичні вказівки для практичної та самостійної роботи студентів з дисципліни «Математика в галузі» для студентів усіх форм навчання спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, освітня програма (спеціалізація) Готельно-ресторанна справа. / Укл.: С.В.Домашенко. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2019. 30 с.
- Опорний конспект лекцій з дисципліни «АРМ фахівця в готельно-ресторанному господарстві» для студентів усіх форм навчання спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, освітня програма (спеціалізація) Готельно-ресторанна справа. / Укл.: С.В.Домашенко. – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2019. – 78 с.
- Методичні вказівки для практичної та самостійної роботи студентів з дисципліни «АРМ фахівця в готельно-ресторанному господарстві» для студентів усіх форм навчання спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, освітня програма (спеціалізація) Готельно-ресторанна справа / Укл.: С.В.Домашенко. – Запоріжжя: НУ «Запорізька

політехніка», 2019.
– 56 с.

4. Виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту):
- відповідальний виконавець НДР: «Використання інформаційних систем супроводу у сфері туристичних подорожей»

5. Наявність апробаційних та/або науково-популярних, публікацій:
-

Domashenko S., Bohuslavska A. Automation of processes of administration and management of foreign economic activity of customs bodies of Ukraine. The role of technology in the socio-economic development of the post-quarantine world : monograph. Katowice School of Technology, 2020. P. 89 – 99.
<http://www.wydawnictwo.wst.pl/uploads/files/97fe3268ac47772767207e77cd92eb6.pdf>

- Домашенко С.В., Основа О.В. Цифрові тенденції розвитку туристської галузі. Економіка сьогодні: проблеми моделювання та управління : матеріали XI Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава, 17–18 листопада 2021 року). Полтава : ПУЕТ, 2021. С. 179-182.
<http://www.ek.puet.edu.ua/files/conf2021.pdf>

- Домашенко С.В., Говоруха А.О. Вплив пандемії covid-19 на стан туристичної галузі: напрями виходу з кризи. Сучасні виклики сталого розвитку бізнесу: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції з проблем вищої освіти і науки (м.Житомир, 04-05 листопада 2021 р.). Житомир: Житомирська політехніка, 2021. С.386.
<https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/12/full-text.pdf>

						<p>- Домашенко С.В., Овсянікова А.А. Розвиток індустрії туризму в умовах цифровізації економіки. Сучасні виклики сталого розвитку бізнесу: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції з проблем вищої освіти і науки (м.Житомир, 04-05 листопада 2021 р.). – Житомир: Житомирська політехніка, 2021. С.79-80. https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/12/full-text.pdf</p> <p>- Домашенко С.В. Цифровізація туризму як розвиток галузі під час пандемії. Тиждень науки-2021. Факультет міжнародного туризму та економіки. Тези доповідей науково-практичної конференції. Запоріжжя, 19–13 квітня 2021 р. [Електронний ресурс] / Редкол. : В. В. Наумик (відпов. ред.) Електрон. дані. – Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2021. - С. 229-231. https://zp.edu.ua/uploads/dept_s&r/2021/conf/4.1/TN_FMTE.pdf</p>	
435137	Дубініна Антоніна Анатоліївна	Професор, Основне місце роботи	Факультет міжнародного туризму та економіки	<p>Диплом спеціаліста, Харківський інститут громадського харчування, рік закінчення: 1981, спеціальність: технологія і організація громадського харчування, Диплом доктора наук ДД 003536, виданий 26.06.2014, Диплом кандидата наук КН 003015, виданий 25.06.1993, Аттестат доцента ДЦ 002798, виданий 10.10.1995, Аттестат професора ПР 002676, виданий</p>	34	Організація барної справи	<p>1. Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, включених до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science: - Dubinina A., Selyutina H., Letuta T., Napontseva O., Frolova T.. Changes in the nutritive value of the radish of different varieties depending on the storage method / Food Science and Technology, 2018, Number 12 С. 127-134. - Lehnert S., Dubinina A., Deynichenko H., Khomenko O. Gapontseva O., Antoniuk I., Medvedeva A., Demichkovska M.The study of influence of natural antioxidants on quality of peanut and linseed oil blends during their storage. Eastern-</p>

24.12.2003

European journal of
enterprise technologies
Vol. 3/11 (93), 2018, P.
44-50.
- Дубініна А.А.,
Попова Т. М., Ленерт
С. О., Гершун В. С.
Комплексна оцінка
якості пшона із проса
різних сортів / Вчені
записки Таврійського
національного
університету імені В. І.
Вернадського. Серія:
Технічні науки. □ Том
31 (70), Ч.2, № 2,
2020. – С. 105-110.
- Дубініна А. А.,
Ленерт С. О., Селютіна
Г. А., Попова Т. М.,
Селютін В. М.,
Беляєва І. М. Наукові
підходи до
формування
споживних
властивостей нового
продукту /
Прогресивні техніка
та технології харчових
виробництв
ресторанного
господарства і
торгівлі: зб. наук. пр. /
Харк. держ. ун-т харч.
та торг. Харків, 2021.
Вип. 1(33). С. 199–211.
2. Наявність патенту:
- Патент на винахід №
122758, Україна, МПК
A23B 7/154 (2006.01),
A23B 7/16 (2006.01)
Плівкове покриття
для обробки плодів
томатів перед
зберіганням: /
Черевко О. І., Дубініна
А. А., Летуа Т. М.,
Ленерт С. О., Фролова
Т. В., Хацкевич Ю. М.,
Татар Л. В. Колесник
В. В. № a201912138,
заявл. 23.12.2019,
опубл. 28.12.2020,
Бюл. № 24/2020. 4 с.
- Патент № 125712
18.05.2022 Бюл. № 20
Винахід «Плівкове
покриття для обробки
плодів вишні перед
зберіганням» /
Дубініна А.А. та ін.
- Патент № 125711
18.05.2022 Бюл. № 20
Винахід «Плівкове
покриття для обробки
плодів черешні перед
зберіганням» /
Дубініна А.А. та ін.
3. Наявність виданого
підручника чи
навчального
посібника
(включаючи
електронні) або
монографії:
- Дубініна А.А.
Сертифікація товарів
та послуг : навч.
посібник / А.А.
Дубініна, Г.А.
Селютіна та ін. – Х.:

ХДУХТ, 2017. – 285 с.
- Дубініна А.А., Летуґа Т.М., Селюґіна Г.А., Беляєва І.М., Фролова Т.В. Товарна інформація у структурно-логічних схемах: навч. посібник. – Х.: ХДУХТ, 2019. – 150 с.
- Дубініна А.А., Селюґіна Г.А., Летуґа Т.М., Скірда О.Є., Гапонцева О.В. Міжнародне технічне регулювання у структурно-логічних схемах: навч. посібник. – Х.: ХДУХТ, 2020. – 128 с.
4. Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів
- Дубініна А.А., Попова Т.М. Сучасні методи ідентифікації та визначення фальсифікованих товарів: пакет комплексних контрольних завдань для перевірки знань студентів. - Харків: ХДУХТ, 2018. - 49 с.
- Створення інтерактивного навчально-методичного комплексу у системі e-Front ХДУХТ з дисципліни «Фальсифікація товарів та методи її визначення», 2020р.
- електронний курс "Товарознавство" <https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=4199>
- Стандарт вищої освіти (бакалаврського) рівня галузь знань 07 «Управління та адміністрування», спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність». Київ : МОН України, 2018. - 17 с.
5. Участь в атестації наукових кадрів:
- Офіційний опонент дисертаційної роботи на здобуття наукового ступеня к.т.н. Левицької Станіслави Олегівни на тему: «Прогнозування якості швидкозамороженої капусти броколі»,

спеціальність 05.18.15-товарознавство харчових продуктів. Захист відбувся у спеціалізованій вченій раді Д 26.055.02, КНТЕУ, 2018 р.
- Офіційний опонент дисертаційної роботи на здобуття наукового ступеня д.т.н. Мотузки Юлії Миколаївни на тему: «Управління безпечністю та якістю продуктів для ентерального харчування», спеціальність 05.18.15-товарознавство харчових продуктів. Захист відбувся у спеціалізованій вченій раді Д 26.055.02, КНТЕУ, 2018 р.
- Офіційний опонент дисертаційної роботи на здобуття наукового ступеня к.т.н. Значек Рафаели Рафаелівни на тему: «Формування асортименту та товарознавча оцінка зернових хлібців поліпшеної якості» Захист відбувся у спеціалізованій вченій раді Д 64.088.01, ХДУХТ, 2019 р.
- Офіційний опонент дисертаційної роботи на здобуття наукового ступеня к.т.н. Нестеренко Наталії Анатоліївни на тему «Стабілізація споживних властивостей швидкозаморожених напівфабрикатів із культивованих печериць», спеціальність 05.18.15-товарознавство харчових продуктів. Захист відбувся у спеціалізованій вченій раді Д 26.055.02, КНТЕУ, 2021 р.
- Член спеціалізованої вченої ради Д 64.088.01 ХДУХТ із захисту кандидатських і докторських дисертацій
- Член спеціалізованої вченої ради Д26.055.02 КНТЕУ з 2022 р.
7. Виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента)

						<p>наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Член редколегії збірника наукових праць ХДУХТ «Прогресивна техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі» - Член редколегії збірника наукових праць «Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки» - Тема № 8-18-19 Д (0118U002182) «Розробка рекомендацій щодо підвищення якості рослинної сировини під час переробки та зберігання» (Керівник). - Тема №5-19-20 Д «Розробка способів зниження контамінантів у продуктах рослинного походження при їх переробці та зберіганні» (Керівник). - Тема № 09-18-19 Б (0117U005366) «Наукове обґрунтування відбору рослинної сировини для розробки рецептурного складу продуктів з холестеринознижуючим ефектом» (Керівник). -Тема № 03-20-21 Б «Формування якості та споживних властивостей нових продуктів на основі рослинної сировини» (Керівник). - Тема №02-21-22 Б (0120U105084) «Оцінка ефективності наукової розробки овочefруктових паст» (Керівник). 	
379025	Ковальова Ольга Володимирівна	Виконуюча обов'язки завідувача кафедри, Основне місце роботи	Факультет управління фізичною культурою та спортом	Диплом магістра, Національний університет "Запорізька політехніка", рік закінчення: 2021, спеціальність: 227 Фізична терапія, ерготерапія,	28	Гігієна та санітарія в галузі	<p>1. Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection</p> <p>- Маляренко Ю.О.,</p>

Диплом
кандидата наук
КН 008989,
виданий
15.11.1995,
Атестат
доцента 12ДЦ
021125,
виданий
23.12.2008

Волков А.Д. Методика відновлення хребта за системою Eurospine. Фітотерапія. Науково-практичний часопис. 2019. №2. С. 60-61.
- Tokarenko O.I., Kovaleva O.V., Kovaleva A.A., Tokarenko O.O. Performed factors in in the rehabilitation of cardiac patients on an outpatient basis. Український науково-практичний журнал «Сучасні медичні технології». 2022. №1(52). С. 4-8. DOI: [https://doi.org/10.34287/MMT.1\(52\).2022.1](https://doi.org/10.34287/MMT.1(52).2022.1)
- Волков А.Д., Ковальова О.В., Кошля О.В. Використання системи SanoRoller у комплексному лікуванні спортивної травми. Фітотерапія. Науково-практичний часопис. 2019. №2. С. 62-63
- Токаренко О. І Ковальова О. В., Ковальова А. А., Токаренко О. О Використання преформованих факторів в реабілітації хворих кардіологічного профілю в умовах амбулаторії/ Сучасні медичні технології український науково-практичний журнал No 1 (52), 2022.-С.-4-9.
- Маляренко Ю.О., Ковальова О.В. Інноваційні технології в реабілітації постраждалих у антитерористичній операції. Фітотерапія. Науково-практичний часопис. 2019. №2. С. 59-60.
2. Наявність виданого підручника чи навчального посібника:
- Голдовський Б.М., Малиновський Я. В., Сідь Є. В., Ковальова О.В. та ін. Надання екстреної медичної допомоги хворим з гострим коронарним синдромом на догоспітальному етапі.- Запоріжжя,- 2018. - 148 с.
- Ковальова О.В., Токаренко О.І., Маляренко Ю.О., Ковальова О.В., Сурмило М.М., Кошля О.В., Волков А.Д., Ковальова А.А., Ковпак Т.В. Застосування

методики EUROSPINE при реабілітації хворих на патологію опорно рухового апарату/ ДЗ «Запорізька медична академія післядипломної освіти МОЗ України», Запорізький національний технічний університет кафедра фізичної терапії та ерготерапії, Центр хребта EUROSPINE.- Запоріжжя -2019.-19 с.

- Від теорії до практики: сучасні перспективні розробки в галузі охорони здоров'я : колективна монографія: авт. кол. Ю. В. Антонова-Рафі, В.В. Борисенко, О. М. Бурка, та ін. / за ред. О.М. Бурки. – Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2022. – 215 с.

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 6952 від 22.10.2019

Розділ Ковальова О. В. Ковальова А. А. Бурка О. М Програма лікування та реабілітації військовослужбовців з віддаленими наслідками черепно-мозкової травми/.-С.-139-161

3. Досягнення у професійній діяльності:

- Голдовський Б.М., Малиновський Я. В., Сідь Є. В., Ковальова О.В. та ін. Надання екстреної медичної допомоги хворим з гострим коронарним синдромом на догоспітальному етапі:.- Запоріжжя,.- 2018. - 148 с.

- Ковальова О.В., Зигало Е.В., Токаренко О.І., Сисоева І.А., Кошля О.В., Ковальова О.В., Ковальова А.А.

Застосування бішофіту в практиці гастроентеролога та лікаря сімейної медицини: методичні рекомендації. Полтава, 2018. 46 с.

- Ковальова О.В., Зигало Е.В., Токаренко О.І., Сисоева І.А., Кошля О.В., Ковальова А.А.

Застосування бішофіту в практиці сімейного лікаря: методичні

рекомендації. К.: ТОВ «Люди в білому», 2019. 48 с.

- Ковальова О.В., Токаренко О.І., Маляренко Ю.О., Ковальова А.А., Кошля О.В., Волков А.Д., Ковпак Т.В.

Застосування методики EUROSPINE при реабілітації хворих на патологію опорно-рухового апарату: методичні рекомендації для лікарів загальної практики-сімейної медицини, травматологів, неврологів, реабілітологів, ерготерапевтів. Запоріжжя, 2019. 20 с.

4. Член редакційної ради журналу Біомедична інженерія і технологія (kpi.ua)

5. Участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах: Участь в діяльності Європейської нейроконвенції, підвищення стандартів надання CPD для професіоналів у відповідних секторах м.Лондон (06.07.2018) Сертифікат виданий CPD European Neuro Convention CPD Provider Organisation Prysma Media Group

6. Наукове консультування підприємств:

- КНП «Міська лікарня №8» ЗМП (відділення фізичної реабілітаційної медицини, відділення поліативної медицини)

- ТОВ «УКРДНПРОМЕДКО НСАЛТІНГ», Клініка «Мурзілка» (лікар – консультант).

- Міжнародний медичний центр СМАРТМЕД Клініка інтегративної медицини м. Київ (консультант)

7. Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях:

- Дійсний член Асоціації лікарів-інтерністів південно-східного регіону

- Дійсний член Асоціації народної та нетрадиційної медицини»

- Дійсний член

						Українського товариство фізичної та реабілітаційної медицини» (Сертифікат №01-08-00043); - заступник голови Асоціації сприяння глобалізації освіти та науки SPACETIME (Сертифікат №43); - Дійсний член Ukrainian Society of Physical and Rehabilitation Medicine (USPRM); - Дійсний член Запорізького міського осередку Всеукраїнської громадської організації «Асоціації превентивної та антиейджинг медицини. 8. Досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років: З 1995 року по 2013 рік сезонна робота на базах відпочинку в санаторіях, дитячих оздоровчих таборах.	
435137	Дубініна Антоніна Анатоліївна	Професор, Основне місце роботи	Факультет міжнародного туризму та економіки	Диплом спеціаліста, Харківський інститут громадського харчування, рік закінчення: 1981, спеціальність: технологія і організація громадського харчування, Диплом доктора наук ДД 003536, виданий 26.06.2014, Диплом кандидата наук КН 003015, виданий 25.06.1993, Атестат доцента ДЦ 002798, виданий 10.10.1995, Атестат професора ПР 002676, виданий 24.12.2003	34	Технологія продукції ресторанного господарства	1. Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, включених до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science: - Dubinina A., Selyutina H., Letuta T., Napontseva O., Frolova T.. Changes in the nutritive value of the radish of different varieties depending on the storage method / Food Science and Technology, 2018, Number 12 С. 127-134. - Lehnert S., Dubinina A., Deynichenko H., Khomenko O., Gapontseva O., Antoniuk I., Medvedeva A., Demichkovska M. The study of influence of natural antioxidants on quality of peanut and linseed oil blends during their storage. Eastern-European journal of enterprise technologies Vol. 3/11 (93), 2018, P. 44-50. - Дубініна А.А., Попова Т. М., Ленерт С. О., Гершун В. С. Комплексна оцінка якості пшона із проса різних сортів / Вчені записки Таврійського

національного університету імені В. І. Вернадського. Серія: Технічні науки. □ Том 31 (70), Ч.2, № 2, 2020. – С. 105-110.
- Дубініна А. А., Ленерт С. О., Селютіна Г. А., Попова Т. М., Селютін В. М., Беляєва І. М. Наукові підходи до формування споживних властивостей нового продукту / Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харч. та торг. Харків, 2021. Вип. 1(33). С. 199–211.

2. Наявність патенту:
- Патент на винахід № 122758, Україна, МПК А23В 7/154 (2006.01), А23В 7/16 (2006.01) Плівкове покриття для обробки плодів томатів перед зберіганням: / Черевко О. І., Дубініна А. А., Летуґа Т. М., Ленерт С. О., Фролова Т. В., Хацкевич Ю. М., Татар Л. В. Колесник В. В. № а201912138, заявл. 23.12.2019, опубл. 28.12.2020, Бюл. № 24/2020. 4 с.
- Патент № 125712 18.05.2022 Бюл. № 20 Винахід «Плівкове покриття для обробки плодів вишні перед зберіганням» / Дубініна А.А. та ін.
- Патент № 125711 18.05.2022 Бюл. № 20 Винахід «Плівкове покриття для обробки плодів черешні перед зберіганням» / Дубініна А.А. та ін.

3. Наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії:
- Дубініна А.А. Сертифікація товарів та послуг : навч. посібник / А.А. Дубініна, Г.А. Селютіна та ін. – Х.: ХДУХТ, 2017. – 285 с.
- Дубініна А.А., Летуґа Т.М., Селютіна Г.А., Беляєва І.М., Фролова Т.В. Товарна інформація у структурно-логічних схемах: навч. посібник. – Х.: ХДУХТ, 2019. – 150 с.
- Дубініна

А.А., Селютіна Г.А., Летута Т.М., Скирда О.Є., Гапонцева О.В. Міжнародне технічне регулювання у структурно-логічних схемах: навч. посібник. – Х.: ХДУХТ, 2020. – 128 с.

4. Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів

- Дубініна А.А., Попова Т.М. Сучасні методи ідентифікації та визначення фальсифікованих товарів: пакет комплексних контрольних завдань для перевірки знань студентів. - Харків: ХДУХТ, 2018. - 49 с.

- Створення інтерактивного навчально-методичного комплексу у системі e-Front ХДУХТ з дисципліни «Фальсифікація товарів та методи її визначення», 2020р.

- електронний курс "Товарознавство" <https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=4199>

- Стандарт вищої освіти (бакалаврського) рівня галузь знань 07 «Управління та адміністрування», спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність». Київ : МОН України, 2018. - 17 с.

5. Участь в атестації наукових кадрів:

- Офіційний опонент дисертаційної роботи на здобуття наукового ступеня к.т.н. Левицької Станіслави Олегівни на тему: «Прогнозування якості швидкозамороженої капусти броколі», спеціальність 05.18.15-товарознавство харчових продуктів. Захист відбувся у спеціалізованій вченій раді Д 26.055.02, КНТЕУ, 2018 р.

- Офіційний опонент дисертаційної роботи на здобуття наукового ступеня д.т.н. Мотузки

Юлії Миколаївни на
тему: «Управління
безпечністю та якістю
продуктів для
ентерального
харчування»,
спеціальність 05.18.15-
товарознавство
харчових продуктів.
Захист відбувся у
спеціалізованій вченій
раді Д 26.055.02,
КНТЕУ, 2018 р.
- Офіційний опонент
дисертаційної роботи
на здобуття наукового
ступеня к.т.н. Значек
Рафаели Рафаелівни
на тему: «Формування
асортименту та
товарознавча оцінка
зернових хлібців
поліпшеної якості»
Захист відбувся у
спеціалізованій вченій
раді Д 64.088.01,
ХДУХТ, 2019 р.
- Офіційний опонент
дисертаційної роботи
на здобуття наукового
ступеня к.т.н.
Нестеренко Наталії
Анатоліївни на тему
«Стабілізація
споживних
властивостей
швидкозаморожених
напівфабрикатів із
культивованих
печериць»,
спеціальність 05.18.15-
товарознавство
харчових продуктів.
Захист відбувся у
спеціалізованій вченій
раді Д 26.055.02,
КНТЕУ, 2021 р.
- Член спеціалізованої
вченої ради Д
64.088.01 ХДУХТ із
захисту
кандидатських і
докторських
дисертацій
- Член спеціалізованої
вченої ради
Д26.055.02 КНТЕУ з
2022 р.
7. Виконання функцій
(повноважень,
обов'язків) наукового
керівника або
відповідального
виконавця наукової
теми (проекту), або
головного
редактора/члена
редакційної
колегії/експерта
(рецензента)
наукового видання,
включеного до
переліку фахових
видань України, або
іноземного наукового
видання, що
індексується в
бібліографічних
базах:
- Член редколегії
збірника наукових

						<p>праць ХДУХТ «Прогресивна техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі» - Член редколегії збірника наукових праць «Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки» - Тема № 8-18-19 Д (0118U002182) «Розробка рекомендацій щодо підвищення якості рослинної сировини під час переробки та зберігання» (Керівник). - Тема №5-19-20 Д «Розробка способів зниження контамінантів у продуктах рослинного походження при їх переробці та зберіганні» (Керівник). - Тема № 09-18-19 Б (0117U005366) «Наукове обґрунтування відбору рослинної сировини для розробки рецептурного складу продуктів з холестеринознижуючим ефектом» (Керівник). -Тема № 03-20-21 Б «Формування якості та споживних властивостей нових продуктів на основі рослинної сировини» (Керівник). - Тема №02-21-22 Б (0120U105084) «Оцінка ефективності наукової розробки овочefруктових паст» (Керівник).</p>	
331974	Шелеметьєв а Тетяна Вячеславівна	Професор, Основне місце роботи	Факультет міжнародного туризму та економіки	<p>Диплом спеціаліста, Запорізький національний технічний університет, рік закінчення: 2017, спеціальність: 242 Туризм, Диплом магістра, Національний університет "Запорізька політехніка", рік закінчення: 2023, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом</p>	23	<p>Менеджмент готельно-ресторанного господарства</p>	<p>1. Підвищення кваліфікації: - Запорізькій національний університеті по курсу «Підвищення кваліфікації викладачів за напрямками «Туризм» та «Готельно-ресторанна справа», протягом 10.12.2019-31.01.2020 р. (свідоцтво, 180 годин); - Балтійський науково-дослідний інститут проблем трансформації економічного простору (Baltic Research Institute Of Transformation Economic Area</p>

доктора наук
ДД 009583,
виданий
26.02.2020,
Диплом
кандидата наук
ДК 042961,
виданий
08.11.2007,
Атестат
доцента 12ДЦ
022500,
виданий
19.02.2009,
Атестат
професора АП
003651,
виданий
01.02.2022

Problems) у період з
20 липня 2020 року
по 07 серпня 2020
року на тему:
«Інноваційні освітні
технології:
європейський досвід
та його впровадження
в підготовку фахівців
з економіки та
управління» за
спеціальністю 242
«Туризм» в обсязі 6
кредитів ECTS
(Certificate, 180 год).
Крайовий форум
освітян «Освіта –
енергія майбутнього»,
Секція – Культура
освітніх інновацій:
досконалість
викладання vs
результативність
навчання.
Тернопільський
національний
педагогічний
університет ім.
Володимира Гнатюка;
- Цикл навчальних
вебінарів з
наукометрії:
«Міжнародний досвід
у публікаційній сфері.
Успішні публікації у
Scopus та Web of
Science».
Консалтингова
компанія «Наукові
Публікації».
2. Наявність не менше
п'яти публікацій у
періодичних наукових
виданнях:
- Шелеметьєва Т.В.
Тенденції розвитку
готельно-
ресторанного
господарства
Запорізького регіону у
контексті формування
стратегії. Вісник
економічної науки
України. 2021. № 1.
(40) С. 27–34. DOI:
<https://doi.org/10.37405/1729-7206>
- Шелеметьєва Т.В.,
Гресь-Євреїнова С.В.
Впровадження
інноваційних
технологій для
підвищення
конкурентоспромож-
ності підприємства
готельно-
ресторанного
господарства.
Інфраструктура
ринку. №55. 2021. С.
143–149.
- Shelemetieva T.,
Motsa A., Rybakova S.,
Zhuvahina I., Honchar
L. The Effect of
Regional Tourism on
Economic Development
(Case Study: the EU
Countries). Faculty of
Business Economics
and Entrepreneurship.

International Review
(2021 No.1-2) pp. 67–
75.
<https://scindeks.ceon.rs/article.aspx?query=ISSID%26and%2615790&page=7&sort=8&stype=0&backurl=%2Fissue.aspx%3Fissue%3D15790>
- Shelemetieva T.,
Zatsepina N., Barna M.
Formation of Scenarios
for The Development of
The Tourism Industry
of Ukraine With The
Help of Cognitive
Modeling. International
Journal of Computer
Science and Network
Security, VOL.21 No.7,
pp. 8–16.
URL:
http://ijcsns.org/07_book/html/202107/202107002.html
- Шелеметьєва Т.В.
Оцінювання стану
конкуренції на
туристичному ринку
України. Вісник
економічної науки
України. 2022. № 1.
(40). С. 101–105.
3. Наявність виданого
підручника чи
навчального
посібника
(включаючи
електронні) або
монографії:
- Шелеметьєва Т. В.
Формування
організаційно-
економічної моделі
стратегічного
управління кластером
підприємств
готельного
господарства.
Стратегічне
управління
готельними
підприємствами в
умовах глобалізації:
монографія / за заг.
ред. проф. В. М.
Зайцевої. Запоріжжя:
ЗНТУ, 2018. 1
електрон. опт. диск
(DVD-ROM). 12 см.
Назва з тит. екрана.
- Шелеметьєва Т. В.
Теоретичні та
прикладні аспекти
управління розвитком
туризму в Україні:
монографія.
Запоріжжя:
Класичний приватний
університет, 2019. 356
с.
- Шелеметьєва Т.В.
Менеджмент туризму
: Навчальний
посібник. /
Т.В. Шелеметьєва, С.
В. Гресь-Євреїнова. –
Запоріжжя : НУ
«Запорізька
політехніка», 2022. –

216 с.

4. Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів:

- Методичні вказівки з організації практичних та самостійних робіт з дисципліни «Конкурентоспроможність та інновації в туризмі» для студентів спеціальності 242 «Туризм» денної та заочної форм навчання / Укл.: Т.В. Шелеметьєва. – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2021. – 46 с.
- Методичні вказівки з організації практичних та самостійних робіт з дисципліни «Менеджмент туризму» для студентів спеціальності 242 «Туризм» денної та заочної форм навчання / Укл.: Т.В. Шелеметьєва. – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2021. – 51 с.
- Опорний конспект лекцій з дисципліни «Стратегічний менеджмент в туризмі» для студентів спеціальності 242 «Туризм» денної та заочної форм навчання / Укл.: Т.В. Шелеметьєва. – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2019. – 44 с.
- електронний курс "Економіка в готельно-ресторанному господарстві" <https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=4374>
- електронний курс "Менеджмент готельно-ресторанного господарства" <https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=5110>

5. Захист дисертації на здобуття наукового ступеня:

- Диплом доктора

економічних наук ДД
№ 009583 від
26.02.2019 року.
6. Наявність
апробаційних та/або
науково-популярних,
та/або
консультаційних
(дорадчих), та/або
науково-експертних
публікацій:
- Шелеметьєва Т.В.
Актуальність
дослідження якості
обслуговування в
зкладах готельно-
ресторанного
господарства. Світові
досягнення і сучасні
тенденції розвитку
туризму та готельно-
ресторанного
господарство:
матеріали Міжнар.
наук.-практ.
конф., 25 листопада
2022 р. Запоріжжя,
2022. С. 758-761.
- Шелеметьєва Т.В.
Основи забезпечення
якості обслуговування
в зкладах
ресторанного
господарства.
Стратегічні
перспективи
туристичної та
готельноресторанної
індустрії в Україні:
теорія, практика та
інновації розвитку:
матеріали Всеукр.
наук.-практ. інтернет-
конф., 28–29 жовт.
2022 р. Умань, 2022.
- Шелеметьєва Т. В.
Стратегічне
управління розвитком
туризму приморських
територій України на
засадах стратегічного
планування.
Міжнародний та
національний досвід
суспільно-
географічного
розвитку туристичної
галузі в умовах
євроінтеграції:
матеріали Міжнар.
наук.-практ. конф., 17
жовт. 2018 р.
Мукачево, 2018. С.
204–208.
- Шелеметьєва Т.В.,
Трохимец Е.И. Анализ
инвестиционной
среды и факторы,
которые влияют на
инвестирование в
экономику Украины
// Материалы
международной
научно - практической
конференции «Наука
и образование в
современном мире»
(2020 г.) Караганды :
РИО «Болашак-
Баспа», 2020. 2 том. С.
97–102.

							7. Академік Академії економічних наук України зі спеціальності «Міська та регіональна економіка» (м. Київ). Свідоцтво №1041 від 25.05.2019 р. 8. Індивідуальний асоційований учасник НТОУ (Національна туристична організація України).
331974	Шелеметьев а Тетяна Вячеславівна	Професор, Основне місце роботи	Факультет міжнародного туризму та економіки	Диплом спеціаліста, Запорізький національний технічний університет, рік закінчення: 2017, спеціальність: 242 Туризм, Диплом магістра, Національний університет "Запорізька політехніка", рік закінчення: 2023, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом доктора наук ДД 009583, виданий 26.02.2020, Диплом кандидата наук ДК 042961, виданий 08.11.2007, Атестат доцента 12ДЦ 022500, виданий 19.02.2009, Атестат професора АП 003651, виданий 01.02.2022	23	Економіка в готельно-ресторанному господарстві	1. Підвищення кваліфікації: - Запорізькій національний університеті по курсу «Підвищення кваліфікації викладачів за напрямками «Туризм» та «Готельно-ресторанна справа», протягом 10.12.2019-31.01.2020 р. (свідоцтво, 180 годин); - Балтійський науково-дослідний інститут проблем трансформації економічного простору (Baltic Research Institute Of Transformation Economic Area Problems) у період з 20 липня 2020 року по 07 серпня 2020 року на тему: «Інноваційні освітні технології: європейський досвід та його впровадження в підготовку фахівців з економіки та управління» за спеціальністю 242 «Туризм» в обсязі 6 кредитів ECTS (Certificate, 180 год). Крайовий форум освітян «Освіта – енергія майбутнього», Секція – Культура освітніх інновацій: досконалість викладання vs результативність навчання. Тернопільський національний педагогічний університет ім. Володимира Гнатюка; - Цикл навчальних вебінарів з наукометрії: «Міжнародний досвід у публікаційній сфері. Успішні публікації у Scopus та Web of Science». Консалтингова компанія «Наукові Публікації». 2. Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях:

- Шелеметьєва Т.В. Тенденції розвитку готельно-ресторанного господарства Запорізького регіону у контексті формування стратегії. Вісник економічної науки України. 2021. № 1. (40) С. 27–34. DOI: <https://doi.org/10.37405/1729-7206>

- Шелеметьєва Т.В., Гресь-Євреїнова С.В. Впровадження інноваційних технологій для підвищення конкурентоспроможності підприємства готельно-ресторанного господарства. Інфраструктура ринку. №55. 2021. С. 143–149.

- Shelemetieva T., Motsa A., Rybakova S., Zhuvahina I., Honchar L. The Effect of Regional Tourism on Economic Development (Case Study: the EU Countries). Faculty of Business Economics and Entrepreneurship. International Review (2021 No.1-2) pp. 67–75. <https://scindeks.ceon.rs/article.aspx?query=ISSID%26and%2615790&page=7&sort=8&stypе=0&backurl=%2Fissuе.aspx%3Fissuе%3D15790>

- Shelemetieva T., Zatsepina N., Barna M. Formation of Scenarios for The Development of The Tourism Industry of Ukraine With The Help of Cognitive Modeling. International Journal of Computer Science and Network Security, VOL.21 No.7, pp. 8–16. URL: http://ijcsns.org/07_book/html/202107/202107002.html

- Шелеметьєва Т.В. Оцінювання стану конкуренції на туристичному ринку України. Вісник економічної науки України. 2022. № 1. (40). С. 101–105.

3. Наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії:
- Шелеметьєва Т. В. Формування організаційно-

економічної моделі стратегічного управління кластером підприємств готельного господарства. Стратегічне управління готельними підприємствами в умовах глобалізації: монографія / за заг. ред. проф. В. М. Зайцевої. Запоріжжя: ЗНТУ, 2018. 1 електрон. опт. диск (DVD-ROM). 12 см. Назва з тит. екрана. - Шелеметьєва Т. В. Теоретичні та прикладні аспекти управління розвитком туризму в Україні: монографія. Запоріжжя: Класичний приватний університет, 2019. 356 с. - Шелеметьєва Т.В. Менеджмент туризму : Навчальний посібник. / Т.В. Шелеметьєва, С. В. Гресь-Євреїнова. – Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2022. – 216 с. 4. Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів: - Методичні вказівки з організації практичних та самостійних робіт з дисципліни «Конкурентоспроможність та інновації в туризмі» для студентів спеціальності 242 «Туризм» денної та заочної форм навчання / Укл.: Т.В. Шелеметьєва. – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2021. – 46 с. - Методичні вказівки з організації практичних та самостійних робіт з дисципліни «Менеджмент туризму» для студентів спеціальності 242 «Туризм» денної та заочної форм навчання / Укл.: Т.В. Шелеметьєва. – Запоріжжя: НУ «Запорізька

політехніка», 2021. – 51 с.
- Опорний конспект лекцій з дисципліни «Стратегічний менеджмент в туризмі» для студентів спеціальності 242 «Туризм» денної та заочної форм навчання / Укл.: Т.В. Шелеметьєва. – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2019. – 44 с.
- електронний курс "Економіка в готельно-ресторанному господарстві" <https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=4374>
- електронний курс "Менеджмент готельно-ресторанного господарства" <https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=5110>
5. Захист дисертації на здобуття наукового ступеня:
- Диплом доктора економічних наук ДД № 009583 від 26.02.2019 року.
6. Наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій:
- Шелеметьєва Т.В. Актуальність дослідження якості обслуговування в закладах готельно-ресторанного господарства. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., 25 листопада 2022 р. Запоріжжя, 2022. С. 758-761.
- Шелеметьєва Т.В. Основи забезпечення якості обслуговування в закладах ресторанного господарства. Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку: матеріали Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф., 28–29 жовт.

						<p>2022 р. Умань, 2022. - Шелеметьєва Т. В. Стратегічне управління розвитком туризму приморських територій України на засадах стратегічного планування. Міжнародний та національний досвід суспільно-географічного розвитку туристичної галузі в умовах євроінтеграції: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., 17 жовт. 2018 р. Мукачево, 2018. С. 204–208. - Шелеметьєва Т.В., Трохимец Е.И. Анализ инвестиционной среды и факторы, которые влияют на инвестирование в экономику Украины // Материалы международной научно - практической конференции «Наука и образование в современном мире» (2020 г.) Караганды : РИО «Болашак-Баспа», 2020. 2 том. С. 97–102. 7. Академік Академії економічних наук України зі спеціальності «Міська та регіональна економіка» (м. Київ). Свідоцтво №1041 від 25.05.2019 р. 8. Індивідуальний асоційований учасник НТОУ (Національна туристична організація України).</p>	
435132	Домашенко Світлана Володимирівна	Доцент, Сумісництво	Факультет міжнародного туризму та економіки	<p>Диплом бакалавра, Запорізький національний технічний університет, рік закінчення: 2013, спеціальність: 050109 Управління персоналом та економіка праці, Диплом кандидата наук ДК 007621, виданий 27.06.2000, Атестат доцента 12ДЦ 035478, виданий 31.05.2013</p>	27	Математика в галузі	<p>1. Підвищення кваліфікації: - Запорізький національний університет, 08.11.2021-22.12.2021 р. Тема: «Ознайомлення з методикою викладання спеціальних дисциплін та використання інформаційних технологій у професійній діяльності», свідоцтво СС02125243/0119-21 від 22.12.2021р. - Міжнародне підвищення кваліфікації за темою: «Використання в сучасній онлайн освіті можливостей хмарних сервісів на прикладі платформ Google Meet, Google</p>

Classroom» 14.12-21.12.2020 р. (м. Люблін, Республіка Польща), сертифікат ESN№3439/2020 від 21.12.2020р.
- Міжнародне підвищення кваліфікації за темою: «Дистанційні засоби навчання на прикладі платформ Zoom та Moodle», 15.02-22.02.2021 р. (м. Люблін, Республіка Польща), сертифікат ESN№4564/2021 від 22.02.2021р.
Міжнародне підвищення кваліфікації за темою: «Інноваційні форми сучасної освіти з використанням платформ Zoom та Moodle» 26 липня - 02 серпня 2021 р. (м. Люблін, Республіка Польща), сертифікат ESN№7267/2021 від 02.08.2021р.
- Міжнародне підвищення кваліфікації за темою: «Інноваційні форми сучасної освіти з використанням платформ Microsoft Teams та Office 365» 23.08.2021р. - 30.08.2021 р. (м. Люблін, Республіка Польща), сертифікат ESN№7912/2021 від 30.08.2021р.
- Міжнародне підвищення кваліфікації за темою: «Академічна доброчесність при підготовці бакалаврів в країнах Європейського союзу та Україні» », 20.06.2022-27.06.2022р. (м. Люблін, Республіка Польща), сертифікат ESN№96394/2022 від 27.06.2022р.
- Міжнародне підвищення кваліфікації за темою: «Інтерактивні технології змішаного навчання в закладах освіти: досвід країн Європейського союзу та України» 22.08. - 05.09.2022 р. (м. Люблін, Республіка Польща), сертифікат Es№96998 від 05.09.2022р.
2. Членкиня ГО «Міжнародна фундація науковців та освітян» посв. №ES0471
3. Наявність виданих навчально-

методичних матеріалів:
- Опорний конспект лекцій з дисципліни «Математика в галузі» для студентів усіх форм навчання спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, освітня програма (спеціалізація) Готельно-ресторанна справа. / Укл.: С.В.Домашенко. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2019. 67 с.
- Методичні вказівки для практичної та самостійної роботи студентів з дисципліни «Математика в галузі» для студентів усіх форм навчання спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, освітня програма (спеціалізація) Готельно-ресторанна справа. / Укл.: С.В.Домашенко. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2019. 30 с.
- Опорний конспект лекцій з дисципліни «АРМ фахівця в готельно-ресторанному господарстві» для студентів усіх форм навчання спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, освітня програма (спеціалізація) Готельно-ресторанна справа. / Укл.: С.В.Домашенко. – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2019. – 78 с.
- Методичні вказівки для практичної та самостійної роботи студентів з дисципліни «АРМ фахівця в готельно-ресторанному господарстві» для студентів усіх форм навчання спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, освітня програма (спеціалізація) Готельно-ресторанна справа / Укл.: С.В.Домашенко. – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2019. – 56 с.

4. Виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту):
- відповідальний виконавець НДР: «Використання інформаційних систем супроводу у сфері туристичних подорожей»

5. Наявність апробаційних та/або науково-популярних, публікацій:
- Domashenko S., Bohuslavsk A. Automation of processes of administration and management of foreign economic activity of customs bodies of Ukraine. The role of technology in the socio-economic development of the post-quarantine world : monograph. Katowice School of Technology, 2020. P. 89 – 99.
<http://www.wydawnictwo.wst.pl/uploads/files/97fe3268ac47772767207e77cd92eb6.pdf>
- Домашенко С.В., Основа О.В. Цифрові тенденції розвитку туристської галузі. Економіка сьогодні: проблеми моделювання та управління : матеріали XI Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава, 17–18 листопада 2021 року). Полтава : ПУЕТ, 2021. С. 179-182.
<http://www.ek.puet.edu.ua/files/conf2021.pdf>
- Домашенко С.В., Говоруха А.О. Вплив пандемії covid-19 на стан туристичної галузі: напрями виходу з кризи. Сучасні виклики сталого розвитку бізнесу: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції з проблем вищої освіти і науки (м.Житомир, 04-05 листопада 2021 р.). Житомир: Житомирська політехніка, 2021. С.386.
<https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/12/full-text.pdf>
- Домашенко С.В., Овсянікова А.А.

						<p>Розвиток індустрії туризму в умовах цифровізації економіки. Сучасні виклики сталого розвитку бізнесу: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції з проблем вищої освіти і науки (м.Житомир, 04-05 листопада 2021 р.). – Житомир: Житомирська політехніка, 2021. С.79-80. https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/12/full-text.pdf - Домашенко С.В. Цифровізація туризму як розвиток галузі під час пандемії. Тиждень науки-2021. Факультет міжнародного туризму та економіки. Тези доповідей науково-практичної конференції. Запоріжжя, 19–13 квітня 2021 р. [Електронний ресурс] / Редкол. : В. В. Наумик (відпов. ред.) Електрон. дані. – Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2021. - С. 229-231. https://zp.edu.ua/uploads/dept_s&r/2021/conf/4.1/TN_FMTE.pdf</p>
124471	Журавльова Світлана Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет міжнародного туризму та економіки	<p>Диплом магістра, Запорізький національний технічний університет, рік закінчення: 2008, спеціальність: 050401 Туризм, Диплом магістра, Національний університет "Запорізька політехніка", рік закінчення: 2021, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Аттестат доцента АД 008445, виданий 27.09.2021</p>	14	<p>Організація готельного господарства</p> <p>1. Підвищення кваліфікації: -Запорізький національний університеті по курсу «Підвищення кваліфікації викладачів за напрямками «Туризм» та «Готельно-ресторанна справа», протягом 10.12.2019-31.01.2020 р. (свідоцтво, 180 годин); - «Курс Практичної Гостинності Hilton Kyiv»/ «Practical Hospitality Course at Hilton Kyiv» для викладачів закладів вищої освіти з 10 - 14 червня 2019 року. - Туристична компанія «TURAL C EOOD» (Republic of Bulgaria): «Сучасні методи та тренди управління в готельно-ресторанному бізнесі менеджмент та організація: Європейський досвід». Міжнародне стажування. Сертифікат № 316/05.03.2022 (2022</p>

р.). Обсяг - 180 годин (6 ECTS)

2. Наукові публікації:
- Zhuravlova S., Tsviliy S., Gurova D., Expert counselling for hotel companies on protection of micro-business interests in coronavirus conditions. Приазовський економічний вісник. 2021. №1(24). С. 155–160.
- Zhuravlova S., Tsviliy S., Gurova D., Marketing of the domestic hotel and restaurant enterprise in the international digital space. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Науковий журнал. Серія «Міжнародні економічні відносини та світове господарство». Випуск 35. Ужгород : ВД «Гельветика», 2021. №35. 96 с. С. 74-79.
- Zhuravlova S., Tsviliy S., Gurova D., Coronavirus priorities in marketing management of microenterprises in the hospital field. Електронний науково-практичний журнал «Інфраструктура ринку»; Одеса, 2021. №52/2021. – 213 с. С. 120-125.
-. Кукліна Т.С., Цвілий С.М., Журавльова С.М. Загальні тенденції розвитку світового туризму: від коронавірусу до військової агресії. Підприємництво та інновації. Науковий журнал. Київ : ПВНЗ «Міжнародний університет фінансів» ; Одеса : ВДт«Гельветика», 2022. Вип. 23. 150 с. С. 12-15.

3. Навчальні посібники, монографії:
- Технологія готельної справи : Навчальний посібник. / С. М. Журавльова, В. М. Зайцева, Т. В. Каптюх. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2022. 264 с.
- Tsviliy S., Gurova D., Zhuravlova S., Mykhailyk D. Economic security of the sphere of tourism business in the postwar period. Current issues of security management during

							<p>martial law: scientific monograph. Košice: Vysoká škola bezpečnostného manažérstva v Košiciach, 2022. 311 p. Pp. 265-277. URL: https://doi.org/10.5281/zenodo.7231597</p> <p>4. Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Методичні вказівки до написання курсових робіт з дисципліни «Організація готельного господарства» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. Укл.: С.М. Журавльова. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2021. 32 с. - електронний курс "Організація готельного господарства" https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=4112 - електронний курс "Технологія готельної справи" https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=453 - Методичні вказівки до виконання курсових робіт з дисципліни «Організація обслуговування туристів у готелях» для студентів всіх форм навчання другого (магістерського) рівня освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / Зайцева В.М., С.М. Журавльова – Запоріжжя: НУЗП, 2021. – 26 с. 5. Членкиня «Асоціація індустрії гостинності України» з 2020 р.
164110	Віндюк Андрій Валерійович	Професор, Основне місце роботи	Факультет міжнародного туризму та економіки	Диплом магістра, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2008,	30	Організація рекреаційних послуг	<p>1. Підвищення кваліфікації:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Запорізькій національний університеті по курсу «Підвищення кваліфікації

спеціальність:
050401
Туризм,
Диплом
магістра,
Національний
університет
"Запорізька
політехніка",
рік закінчення:
2021,
спеціальність:
241 Готельно-
ресторанна
справа, Агестат
доцента 12/ДЦ
019380,
виданий
03.07.2008

викладачів за
напрямами «Туризм»
та «Готельно-
ресторанна справа»,
протягом 10.12.2019-
31.01.2020 р.
(свідоцтво, 180 годин),
свідоцтво СС
02125243/0126-20 від
31.01.2020 р. ;
- Диплом магістра,
Національний
університет
"Запорізька
політехніка", рік
закінчення: 2021,
спеціальність: 241
Готельно-ресторанна
справа
2. Наявність не менше
п'яти публікацій у
періодичних наукових
виданнях, що
включені до переліку
фахових видань
України, до
наукометричних баз,
зокрема Scopus, Web
of Science Core
Collection:
- Andriy Vindyk, Olena
Andrieieva, Dmytro
Maltsev, Vitalii
Kashuba, Igor Grygus,
Evgeniia Zaharina,
Dariusz Skalski, Serhii
Hutsman. The
correlation between the
level of health-
improving and
recreational physical
activity and family well-
being. Physical
Education Theory and
Methodology (Vol 22
No 3s (2022).
Supplement, November
2022, P.94-101. DOI:
10.17309/tmfv.2022.3s.1
3
- Віндюк А.В.,
Захаріна Є.А.
Проблеми та
перспективи розвитку
міні-готелів у
Запорізькому регіоні.
Педагогіка
формування творчої
особистості у вищій і
загальноосвітній
школах. №74. Т. 2.
2021. С. 114-118.
- Віндюк А.В.
Підготовка майбутніх
фахівців із туризму та
готельно-ресторанної
справи до
розроблення
анімаційних програм.
Духовність
особистості:
методологія, теорія і
практика: збірник
наукових праць. 2020.
№ 4 (97). С. 37-44.
- Віндюк А.В.
Організація
практичної діяльності
в системі підготовки
майбутніх фахівців
сфери соціального

туризму методами інноваційних педагогічних технологій. Духовність особистості: методологія, теорія і практика: збірник наукових праць. 2020. № 5 (98). С. 41-49
- Vindyk A., Tsviliy S., Gurova D. Current state of professional training of competent specialists in the field of hospitality, taking into account the factor of action COVID-19. Vzdělávání a společnost VI : Collection of Scientific Papers. IOSR Journal of Business and Management (IOSR-JBM). University of Presov. Slovakia. June, 2021. Pp. 163-184. URL: <https://www.pulib.sk/web/pdf/web/viewer.html?file=/web/kniznica/elpub/dokument.pdf>

3. Наявність навчального посібника:
- Віндюк А. В., Гурова Д. Д., О. М. Корнієнко. Рекреалогія та курортна справа: Навчальний посібник. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2022. 268 с.
- Кукліна Т.С., Віндюк А.В., Булатов С.В. Організація анімаційних послуг : Навчальний посібник. – Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2022. 244 с.

4. Наявність виданих навчально-методичних посібників, електронних курсів:
- Опорний конспект лекцій з дисципліни «Організація рекреаційних послуг» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / Укл.: А.В. Віндюк. – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2019. – 38 с
- Методичні вказівки з дисципліни «Організація рекреаційних послуг» для студентів спеціальності 242 «Готельно-ресторанна справа» всіх форм навчання / Укл.: А.В. Віндюк. – Запоріжжя:

НУ «Запорізька політехніка», 2020. – 36 с.
- "Організація рекреаційних послуг" електронний курс <https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=3873>

5. Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента: – Малишевої М.Х. на тему «Підготовка фахівців готельного господарства і туризму у професійних школах Туреччини», на здобуття ступеня доктора філософії з галузі знань 01 «Освіта/Педагогіка» зі спеціальності 015 «Професійна освіта (за спеціалізаціями)». 11.06.2021 р., м. Київ

6. Наявність науково-популярних публікацій:
- Віндюк А.В., Дрьоміна Я.Є. «Ванна Клеопатри» як унікальна стародавня SPA-процедура. Тиждень науки-2021. Факультет міжнародного туризму та економіки. Тези доповідей науково-практичної конференції, Запоріжжя, 19–23 квітня 2021 р. / Редкол.: В.В. Наумик (відпов. ред.) Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2021. С. 81-82
- Віндюк А.В. Перспективи розвитку санаторно-курортного господарства в Україні. Тиждень науки-2021. Факультет міжнародного туризму та економіки. Тези доповідей науково-практичної конференції, Запоріжжя, 19–23 квітня 2021 р. / Редкол.: В.В. Наумик (відпов. ред.) Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2021. С. 14-15
- Віндюк А.В. Особливості професійної підготовки фахівців для індустрії гостинності у Сполучених Штатах Америки. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного

						господарства : Міжнародна науковопрактична конференція, Запоріжжя, 25 листопада 2022 р., м. Запоріжжя [Електронний ресурс] / Електрон. дані. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2022. С. 493-497. - Віндюк А.В., Волкова С.С. Опыт инклюзивного подхода к обучению студентов // Матеріали III Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції з міжнародною участю Наукові засади підготовки фахівців природничого, інженернопедагогічного та технологічного напрямків (26-29 березня 2019 року) : збірник тез. – Бердянськ : БДПУ, 2019. – С. 152-155. 7. Член спеціалізованої вченої ради Д 17.051.09 у Запорізькому національному університеті; 8. Виконання обов'язків відповідального виконавця наукової теми кафедри 07218 «Туристична галузь України в період євроінтеграції: теоретичний аспект», 07211 «Інноваційний розвиток туризму та готельно-ресторанного господарства» 9. Керівництво науковим гуртком «Готельно-ресторанний бізнес» 10. Член Запорізької Обласної Туристичної Асоціації	
164110	Віндюк Андрій Валерійович	Професор, Основне місце роботи	Факультет міжнародного туризму та економіки	Диплом магістра, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2008, спеціальність: 050401 Туризм, Диплом магістра, Національний університет "Запорізька політехніка", рік закінчення: 2021, спеціальність: 241 Готельно-	30	Готельні анімаційні послуги	1. Підвищення кваліфікації: - Запорізькій національний університеті по курсу «Підвищення кваліфікації викладачів за напрямками «Туризм» та «Готельно-ресторанна справа», протягом 10.12.2019-31.01.2020 р. (свідоцтво, 180 годин), свідоцтво СС 02125243/0126-20 від 31.01.2020 р.; - Диплом магістра, Національний університет

ресторанна
справа, Агестат
доцента 12ДЦ
019380,
виданий
03.07.2008

"Запорізька
політехніка", рік
закінчення: 2021,
спеціальність: 241
Готельно-ресторанна
справа
2. Наявність не менше
п'яти публікацій у
періодичних наукових
виданнях, що
включені до переліку
фахових видань
України, до
наукометричних баз,
зокрема Scopus, Web
of Science Core
Collection:
- Andriy Vindyk, Olena
Andriieva, Dmytro
Maltsev, Vitalii
Kashuba, Igor Grygus,
Evgeniia Zaharina,
Dariusz Skalski, Serhii
Hutsman. The
correlation between the
level of health-
improving and
recreational physical
activity and family well-
being. Physical
Education Theory and
Methodology (Vol 22
No 3s (2022).
Supplement, November
2022, P.94-101. DOI:
10.17309/tmfv.2022.3s.1
3
- Віндюк А.В.,
Захаріна Є.А.
Проблеми та
перспективи розвитку
міні-готелів у
Запорізькому регіоні.
Педагогіка
формування творчої
особистості у вищій і
загальноосвітній
школах. №74. Т. 2.
2021. С. 114-118.
- Віндюк А.В.
Підготовка майбутніх
фахівців із туризму та
готельно-ресторанної
справи до
розроблення
анімаційних програм.
Духовність
особистості:
методологія, теорія і
практика: збірник
наукових праць. 2020.
№ 4 (97). С. 37-44.
- Віндюк А.В.
Організація
практичної діяльності
в системі підготовки
майбутніх фахівців
сфери соціального
туризму методами
інноваційних
педагогічних
технологій. Духовність
особистості:
методологія, теорія і
практика: збірник
наукових праць. 2020.
№ 5 (98). С. 41-49
- Vindyk A., Tsviliy S.,
Gurova D. Current state
of professional training
of competent specialists

in the field of hospitality, taking into account the factor of action COVID-19.

Vzdelávanie a spoločnosť VI : Collection of Scientific Papers. IOSR Journal of Business and Management (IOSR-JBM). University of Presov. Slovakia. June, 2021. Pp. 163-184. URL: <https://www.pulib.sk/web/pdf/web/viewer.html?file=/web/kniznica/elpub/dokument.pdf>

3. Наявність навчального посібника:

- Віндюк А. В., Гурова Д. Д., О. М. Корнієнко. Рекреалогія та курортна справа: Навчальний посібник . Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2022. 268 с.
- Кукліна Т.С., Віндюк А.В., Булатов С.В. Організація анімаційних послуг : Навчальний посібник. – Запоріжжя : НУ «За-порізька політехніка», 2022. 244 с.

4. Наявність виданих навчально-методичних посібників, електронних курсів:

- Опорний конспект лекцій з дисципліни «Організація рекреаційних послуг» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / Укл.: А.В. Віндюк. – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2019. – 38 с
- Методичні вказівки з дисципліни «Організація рекреаційних послуг» для студентів спеціальності 242 «Готельно-ресторанна справа» всіх форм навчання / Укл.: А.В. Віндюк. – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2020. – 36 с.
- "Організація рекреаційних послуг" електронний курс <https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=3873>
- "Готельні анімаційні послуги" електронний курс <https://moodle.zp.edu>.

ua/course/view.php?id=746
- "Організація анімаційних послуг"
<https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=744>
5. Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента:
– Малишевої М.Х. на тему «Підготовка фахівців готельного господарства і туризму у професійних школах Туреччини», на здобуття ступеня доктора філософії з галузі знань 01 «Освіта/Педагогіка» зі спеціальності 015 «Професійна освіта (за спеціалізаціями)». 11.06.2021 р., м. Київ
6. Наявність науково-популярних публікацій:
- Віндюк А.В. Особливості професійної підготовки фахівців для індустрії гостинності у Сполучених Штатах Америки. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства : Міжнародна науковопрактична конференція, Запоріжжя, 25 листопада 2022 р., м. Запоріжжя [Електронний ресурс] / Електрон. дані. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2022. С. 493-497.
- Віндюк А.В., Волкова С.С. Опыт инклюзивного подхода к обучению студентов // Матеріали III Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції з міжнародною участю Наукові засади підготовки фахівців природничого, інженернопедагогічного та технологічного напрямків (26-29 березня 2019 року) : збірник тез. – Бердянськ : БДПУ, 2019. – С. 152-155.
- Vindyk A., Zakharina E., Samolenko T..CURRENT STATE AND FEATURES OF DEVELOPMENT OF WINTER TYPES OF REST IN UKRAINE // International scientific

						<p>and practical conference TOURISM OF THE XXI CENTURY: GLOBAL CHALLENGES AND CIVILIZATION VALUES. June, 01, 2020, Kyiv, KNUTE. – P. 325-330.</p> <p>- Віндюк А.В. Екстремальний туризм як складова активного відпочинку // Тиждень науки-2020. Факультет міжнародного туризму та економіки. Друк. доповідей науково-практичної конференції, Запоріжжя, 13–17 квітня 2020 р. [Електронний ресурс] / Редкол. : В.В. Наумик (відпов. ред.) Електрон. дані. – Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2020. – С. 9-10.</p> <p>- Віндюк А.В., Захаріна А.Г. Готовність майбутніх фахівців з туризму до використання анімаційних програм у рекреаційно-оздоровчій сфері. Achievements and prospects of modern scientific research : The 1st International scientific and practical conference (December 6–8, 2020). Editorial EDULCP, Buenos Aires, Argentina, 2020. P. 256–262.</p> <p>7. Член спеціалізованої вченої ради Д 17.051.09 у Запорізькому національному університеті; 8. Виконання обов'язків відповідального виконавця наукової теми кафедри 07218 «Туристична галузь України в період євроінтеграції: теоретичний аспект», 07211 «Інноваційний розвиток туризму та готельно-ресторанного господарства» 9. Керівництво науковим гуртком «Готельно-ресторанний бізнес» 10. Член Запорізької Обласної Туристичної Асоціації</p>	
34724	Присяжнюк Олена Анатоліївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет управління фізичною культурою та спортом	Диплом кандидата наук КН 000899, виданий 24.12.1992,	32	Харчова хімія	1. Підвищення кваліфікації: - ДЗ «Дніпропетровська медична академія

Атестат
доцента ДЦ
010579,
виданий
21.04.2005

МОЗ України».
18.02.2019–18.03.2019.
Тема: "Вдосконалення
викладання
дисциплін «фізична
терапія, ерготерапія»;
Посвідчення - №15 від
18.03.19.
- Інститут Науково-
дослідний Люблінсько
го науково-
технологічного парку,
м. Люблін, Республіка
Польща, IESF
Міжнародна фундація
науковців та освітян з
9.11.20 р по 16.11.20 р.
(1,5 кредиту ЄКТС)
«Онлайн навчання як
нетрадиційна форма
сучасної освіти на
прикладі платформи
Moodle» Сертифікат
ES № 2948/2020 від
16.11.2020
- Інститут Науково-
дослідний Люблінсько
го науково-
технологічного парку,
м. Люблін, Республіка
Польща, IESF
Міжнародна фундація
науковців та освітян з
05.04.21 по 12.04.2021
р. (1,5 кредиту ЄКТС)
«Використання
дистанційних засобів
навчання для
підготовки фахівців
спеціальностей
фізична культура і
спорт, фізична
терапія та ерготерапія
на прикладі платформ
Zoom та
Moodle» Сертифікат
ES № 5631/2021 від
12.04.2021
2. Наявність
монографії,
навчального
посібника:
Патобіомеханічна
концепція у фізичній
реабілітації органів
опори та руху / Т.О.
Шитиков., О.А.
Присяжнюк,
О.М.Бурка //
Інноваційні технології
діагностики,
лікування та
реабілітації патологій
опорно-рухового
апарату : колективна
монографія: авт. кол.
Ю.В. Антонова-Рафі,
О.М. Бурка, та ін. / за
ред. О.М. Бурки. –
Запоріжжя : НУ
«Запорізька
політехніка», 2022.
С.5-30.
- Нейробіологія
розвитку та навчання :
навчальний посібник
/ А.А. Ковальова, О.В.
Ковальова, О.В.
Ковальова, О.М.
Бурка, О.А.
Присяжнюк –

Запоріжжя : НУ
«Запорізька
політехніка», 2022.-
325 с.

3. Наявність не менше
п'яти публікацій у
періодичних наукових
виданнях, що
включені до переліку
фахових видань
України, до
наукометричних баз,
зокрема Scopus, Web
of Science Core
Collection:

- Сколіоз у дорослих і
можливості його
корекції методом
постізометричної
релаксації / А.В
Єрмолаєва., О.Л
Луковська., О.А.
Присяжнюк, Гагара
В.Ф. // Світ медицини
та біології, № 4 (78),
2021. 051-055. DOI:
10.26724/2079-8334-
2021-4-78-51-55 (Web
of
Science).

- Фізична терапія
жінок другого зрілого
віку з дегенеративно-
дистрофічними
ураженнями хребта /
О. Бурка, О.
Присяжнюк, Т.
Мормуль // Фізична
реабілітація та
рекреаційно-
оздоровчі технології,
Т.7, № 2, 2022. С 70-
77. DOI:
10.15391/prrht.2022-
7.16

- The Results of the
Examination of patients
After Laparoscopic
Cholecystectomy in the
Acute period of
Rehabilitation Using
the International
Classification of
functioning / N. Golod,
T.Buhaienko, V. Imber,
S. Kara, O.
Prysiashniuk, O.
Zastavna, M. Kravchuk
// Acta
Balneologica, T. LXIV,
Nr 3 (169); 2022: 224-
229. DOI:
10.36740/ABAL202203
104 (Web of Science).

- Технічна підготовка
у річному макроциклі
високо-
кваліфікованих
спортсменок в хокею
на траві / Л.
Максименко, А.
Мирна, О.
Присяжнюк, В.
Зайцева // Педагогічні науки:
теорія, історія,
інноваційні
технології, № 5 (109),
2021. С.235-246.

- Фізична підготовка
початківців у

спортивних бальних танцях протягом річного макроциклу/ Л. Максименко, А. Мирна, О. Присяжнюк, Д. Мантулін. // Педагогічні науки: теорія, історія, інноваційні технології, № 8 (112), 2021. С.55-64.

4. Наявність виданих навчально-методичних посібників, електронних курсів:
- Методичні вказівки з організації практичних та самостійних робіт по дисципліні «Харчова хімія» для бакалаврів усіх форм навчання, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, освітня програма (спеціалізація): Готельно-ресторанна справа / Укладач О. А. Присяжнюк. — Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2019. - 54 с.
- Методичні вказівки для самостійної роботи студентів з дисципліни «Харчова хімія» для бакалаврів усіх форм навчання, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, освітня програма (спеціалізація): Готельно-ресторанна справа / Укладач О. А. Присяжнюк. — Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2019. - 28 с.
- електронний курс "Харчова хімія" <https://moodle.zp.edu.ua/enrol/index.php?id=814>

5. Наявність науково-популярних публікацій:
- Присяжнюк О. А. Сучасні проблеми та перспективи оптимізації функціонального харчування в Україні / О.А. Присяжнюк, А.І. Мирна // Фітотерапія. Часопис. №2, 2019. С.58-59. DOI:10.33617/2522-9680-2019-2-58
- Присяжнюк О.А., Мирна А.І. Аналіз харчової поведінки осіб з захворюваннями опорно-рухового

апарату // Інноваційні технології діагностики, лікування та реабілітації патологій опорно-рухового апарату: Мат-ли наук.-практич.конф. з міжнар.участю (м. Запоріжжя, 14–15 травня 2020 р.) / редкол.: І.В. Пущина, В.В. Клапчук, Ю.О. Маляренко, О.А. Присяжнюк та ін. : Електрон. дані. – Миколаїв : ФОП Швець В.М., 2020. – С. 66-68.

- Присяжнюк О. Фітоергономіка та інформаційна складова харчування // Тиждень науки-2021. Наук.-практ. конф, Запоріжжя, 19–23 квітня 2021 р. : тези доп./ Редкол. :В. В. Наумик (відпов. ред.) Електрон. дані. – Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2021. – С. 48-49.

- Кириченко А.Г., Сорокін В.О., Соколовський С.І., Присяжнюк О.А. та ін. Сучасні матеріали і методи екстракорпоральної детоксикації в реабілітаційних програмах // Сучасні досягнення спортивної медицини, фізичної та реабілітаційної медицини-2019 : Матеріали ІV Всеукраїн. з'їзду фахівців із спорт.медицини та лікувальної фізкультури, 11-13 квітня 2019 року.. – Дніпро, 2019. – С. 92-95.

- Присяжнюк О.А, Мирна А.І. Ефективність використання гомеопатії при вегетативних порушеннях в кардіології. Сучасні теоретико практичні аспекти реалізації впровадження «Стратегії розвитку народної і нетрадиційної медицини» у первинну ланку охорони здоров'я». Матеріали наук. симпозіуму з міжнародною участю (Київ. 22 листопада 2019р.). Київ, 2019.

127556	Скуртул Ганна Сергіївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет соціальних наук	Диплом магістра, Державний вищий навчальний заклад "Запорізький національний університет" Міністерства освіти і науки України, рік закінчення: 2008, спеціальність: 030501 Українська мова та література, Диплом кандидата наук ДК 030858, виданий 29.09.2015	11	Ораторська майстерність	С.77-78. 1. Підвищення кваліфікації: Міжнародне науково- педагогічне стажування у Куявському університет (м. Влоцлавек, Республіка Польща). Сертифікат: № JSI-221101-KSW від 31.12.2021, Cuiavian University in Wloclawek (Wloclawek, the Republic of Poland). Строк навчання з 22 листопада 2021 р. по 31 грудня 2021 р. 2. Наявність фахових публікацій: - Скуртул Г.С. Сучасні тенденції оновлення форматів радіохвиль «Культура» та «Промінь». Держава та регіони. Соціальні комунікації. 2019. №4 (40). С.49-55. - Скуртул Г.С. Конвергентність звукового образу як важливий чинник комунікативної ефективності (на прикладі радіопроекти «Саме там» радіо НВ). Держава та регіони. Соціальні комунікації. Запоріжжя, 2020. №4. С. 65–71. - Mariya Butyrina, Tetiana Huryina, Inna Penchuk, Iryna Bondarenko, Ganna Skurtul, Nataliia Tiapkina The Development of Innovative Media Education Styles in the Era of Information and Communication Technologies. Journal of Curriculum and Teaching. 2022. Vol. 11, No. 1. P. 195-207. - Скуртул Г.С. Українські мережеві інформаційні агентства в умовах медіаконвергенції. Обрії друкарства. №1 (6). 2018. С. 201–208. 3. Електронні курси: - "Ораторська майстерність" https://moodle.zp.edu. ua/enrol/index.php? id=5248 - "Риторика" https://moodle.zp.edu. ua/enrol/index.php? id=4088 - "Історія української культури" https://moodle.zp.edu. ua/enrol/index.php? id=3806 4. Монографії: - Скуртул Г.С., Донець А.М. Критерії
--------	-------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------	--	----	----------------------------	---

ефективності
ранкового шоу на
комерційному радіо:
систематизація
наукових підходів.
Дискурс українського
журналістикознавства
в контексті розвитку
соціальних
комунікацій :
колективна
монографія. Дніпро :
ЛІРА, 2021. С. 230–
252.

Скуртул Г.С. Основи
безпеки
життєдіяльності
журналіста: виклики
XXI століття (дослід
викладання
дисципліни
«Медіабезпека» для
студентів першого
курсу). Журналістика
й освіта: методика,
історія, теорія,
практика : колективна
монографія. Дніпро :
ЛІРА, 2018. С. 3–12.

5. Наявність
апробаційних та/або
науково-популярних,
публікацій:
- Скуртул Г.С.
Візуалізація контенту
в практиці
спеціалізованих
інформаційних
агентств. Суспільство і
особистість у
сучасному
комунікаційному
дискурсі: матеріали III
Всеукраїнської
науково-практичної
конференції, м.
Запоріжжя 28 квітня
2021 р. Запоріжжя :
НУ «Запорізька
політехніка», 2021. С.
130–132.

- Скуртул Г.С.
Діджиталізація як
базова категорія
медіаконвергентності:
зміна парадигми
радійних комунікацій
(медіаосвітній аспект).
Scientific and
pedagogical internship
«Creative European
education technologies
and practices in the
professional
development of mass
media specialists in the
epoch digital
journalism» :
Internship proceeding,
November 22 –
December 31, 2021.
Wloclawek : Baltija
Publishing, 2021. P. 4-
7.

- Історія становлення
інформаційної агенції
«Укрінформ»: від
телеграфного
агентства до
конвергентної
редакції // V

						Міжнародна науково-практична конференція «Журналістика. Філологія. Медіаосвіта», 8-9 жовтня 2020 р. – Полтава : Полтавський національний педагогічний університет імені В. Г. Короленка, 2020. - Постколоніальний дискурс сучасних українських подкастів (на прикладі проєктів Radio The Ukrainians) // XIV Всеукраїнська науково-практична конференція «Південь України в умовах глобальних соціокультурних трансформацій: питання культурної, етнорелігійної, етнічної та національно-громадянської ідентичності», 6 жовтня 2022 р. Запоріжжя.	
435132	Домашенко Світлана Володимирівна	Доцент, Сумісництво	Факультет міжнародного туризму та економіки	Диплом бакалавра, Запорізький національний технічний університет, рік закінчення: 2013, спеціальність: 050109 Управління персоналом та економіка праці, Диплом кандидата наук ДК 007621, виданий 27.06.2000, Атестат доцента 12/ДЦ 035478, виданий 31.05.2013	27	Стандартизація, сертифікація, метрологія	1. Підвищення кваліфікації: - Запорізький національний університет, 08.11.2021-22.12.2021 р. Тема: «Ознайомлення з методикою викладання спеціальних дисциплін та використання інформаційних технологій у професійній діяльності», свідоцтво СС02125243/0119-21 від 22.12.2021р. - Міжнародне підвищення кваліфікації за темою: «Використання в сучасній онлайн освіті можливостей хмарних сервісів на прикладі платформ Google Meet, Google Classroom» 14.12-21.12.2020 р. (м. Люблін, Республіка Польща), сертифікат ESN№3439/2020 від 21.12.2020р. - Міжнародне підвищення кваліфікації за темою: «Дистанційні засоби навчання на прикладі платформ Zoom та Moodle», 15.02-22.02.2021 р. (м. Люблін, Республіка Польща), сертифікат ESN№4564/2021 від 22.02.2021р. Міжнародне

підвищення кваліфікації за темою: «Інноваційні форми сучасної освіти з використанням платформ Zoom та Moodle» 26 липня - 02 серпня 2021 р. (м. Люблін, Республіка Польща), сертифікат ESN^o7267/2021 від 02.08.2021р.
- Міжнародне підвищення кваліфікації за темою: «Інноваційні форми сучасної освіти з використанням платформ Microsoft Teams та Office 365» 23.08.2021р. - 30.08.2021 р. (м. Люблін, Республіка Польща), сертифікат ESN^o7912/2021 від 30.08.2021р.
- Міжнародне підвищення кваліфікації за темою: «Академічна доброчесність при підготовці бакалаврів в країнах Європейського союзу та Україні» », 20.06.2022-27.06.2022р. (м. Люблін, Республіка Польща), сертифікат ESN^o96394/2022 від 27.06.2022р.
- Міжнародне підвищення кваліфікації за темою: «Інтерактивні технології змішаного навчання в закладах освіти: досвід країн Європейського союзу та України» 22.08. - 05.09.2022 р. (м. Люблін, Республіка Польща), сертифікат EsN^o96998 від 05.09.2022р.

2. Членкиня ГО «Міжнародна фундація науковців та освітян» посв. N^oES0471

3. Наявність виданих навчально-методичних матеріалів:
- Опорний конспект лекцій з дисципліни «Математика в галузі» для студентів усіх форм навчання спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, освітня програма (спеціалізація) Готельно-ресторанна справа. / Укл.: С.В. Домашенко. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2019. 67 с.

- Методичні вказівки для практичної та самостійної роботи студентів з дисципліни «Математика в галузі» для студентів усіх форм навчання спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, освітня програма (спеціалізація) Готельно-ресторанна справа. / Укл.: С.В.Домашенко. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2019. 30 с.

- Опорний конспект лекцій з дисципліни «АРМ фахівця в готельно-ресторанному господарстві» для студентів усіх форм навчання спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, освітня програма (спеціалізація) Готельно-ресторанна справа. / Укл.: С.В.Домашенко. – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2019. – 78 с.

- Методичні вказівки для практичної та самостійної роботи студентів з дисципліни «АРМ фахівця в готельно-ресторанному господарстві» для студентів усіх форм навчання спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, освітня програма (спеціалізація) Готельно-ресторанна справа / Укл.: С.В.Домашенко. – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2019. – 56 с.

- електронний курс "Стандартизація, сертифікація, метрологія" <https://moodle.zp.edu.ua/enrol/index.php?id=5260>

4. Виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту):

- відповідальний виконавець НДР: «Використання інформаційних систем супроводу у сфері

туристичних подорожей»

5. Наявність апробаційних та/або науково-популярних, публікацій:

- Domashenko S., Bohuslavskaya A. Automation of processes of administration and management of foreign economic activity of customs bodies of Ukraine. The role of technology in the socio-economic development of the post-quarantine world : monograph. Katowice School of Technology, 2020. P. 89 – 99.
<http://www.wydawnictwo.wst.pl/uploads/files/97fe3268ac477772767207e77cd92eb6.pdf>

- Домашенко С.В., Основа О.В. Цифрові тенденції розвитку туристської галузі. Економіка сьогодні: проблеми моделювання та управління : матеріали XI Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава, 17–18 листопада 2021 року). Полтава : ПУЕТ, 2021. С. 179-182.
<http://www.ek.puet.edu.ua/files/conf2021.pdf>

- Домашенко С.В., Говоруха А.О. Вплив пандемії covid-19 на стан туристичної галузі: напрями виходу з кризи. Сучасні виклики сталого розвитку бізнесу: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції з проблем вищої освіти і науки (м.Житомир, 04-05 листопада 2021 р.). Житомир: Житомирська політехніка, 2021. С.386.
<https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/12/full-text.pdf>

- Домашенко С.В., Овсянікова А.А. Розвиток індустрії туризму в умовах цифровізації економіки. Сучасні виклики сталого розвитку бізнесу: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції з проблем вищої освіти і науки (м.Житомир,

						<p>04-05 листопада 2021 р.). – Житомир: Житомирська політехніка, 2021. С.79-80. https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/12/full-text.pdf - Домашенко С.В. Цифровізація туризму як розвиток галузі під час пандемії. Тиждень науки-2021. Факультет міжнародного туризму та економіки. Тези доповідей науково-практичної конференції. Запоріжжя, 19–13 квітня 2021 р. [Електронний ресурс] / Редкол. : В. В. Наумик (відпов. ред.) Електрон. дані. – Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2021. - С. 229-231. https://zp.edu.ua/uploads/dept_s&r/2021/conf/4.1/TN_FMTE.pdf</p>	
26395	Кукліна Тетяна Сергіївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет міжнародного туризму та економіки	<p>Диплом бакалавра, Запорізький державний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0102 Фізичне виховання і спорт, Диплом магістра, Запорізький інститут імені гетьмана Петра Сагайдачного Міжрегіональної Академії управління персоналом, рік закінчення: 2006, спеціальність: 010202 Фізична реабілітація, Диплом магістра, Запорізький національний технічний університет, рік закінчення: 2010, спеціальність: 050401 Туризм, Диплом магістра, Національний університет "Запорізька політехніка", рік закінчення: 2021, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна</p>	15	Етнічні кухні	<p>1. Підвищення кваліфікації: - Туристична компанія «TURAL C EOOD» (Republic of Bulgaria): «Сучасні методи та тренди управління в готельно-ресторанному бізнесі менеджмент та організація: Європейський досвід». Міжнародне стажування, сертифікат № 196/05.03.2022 від 5.03.2022 р.. Обсяг - 180 годин (6 ECTS) 2. Наявність публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection: - Кукліна Т.С., Цвілий С.М., Журавльова С.М. Загальні тенденції розвитку світового туризму: від коронавірусу до військової агресії. Підприємництво та інновації. Науковий журнал. Київ : ПВНЗ «Міжнародний університет фінансів» ; Одеса : ВДГ«Гельветика», 2022. Вип. 23. 150 с. С. 12-15. - Кукліна Т.С., Цвілий С.М., Жилко О.В.</p>

справа,
Диплом
кандидата наук
ДК 002520,
виданий
22.12.2011,
Атестат
доцента 12/ДЦ
039775,
виданий
23.09.2014

Особливості
формування харчових
традицій українського
народу з радянських
часів. Індустрія
туризму і гостинності
в Центральній та
Східній Європі :
науковий журнал.
Вип. 4/2022. Львів :
Вид-во Львівського
торгов.-економ. ун-ту;
Одеса : ВД
«Гельветика», 2022.
44 с. С. 14-20.
- Цвілій С.М., Кукліна
Т.С., Зайцева В.М.
Автоматизація
управління
підприємством в
умовах післявоєнного
відновлення
туристичного бізнесу.
Таврійський науковий
вісник. Серія:
економіка. Науковий
журнал. Вип. 13. Одеса
: Видавничий дім
«Гельветика», 2022.
226 с. С. 143-149.
URL:[http://tnv-
econom.ksauniv.ks.ua/i
ndex.php/journal/issue
/view/13](http://tnv-econom.ksauniv.ks.ua/index.php/journal/issue/view/13)
- Кукліна Т. С., Гурова
Д. Д., Цвілій С. М.,
Журавльова С. М.,
Михайлик Д. П.
Організація
харчування в сучасних
умовах. Science and
innovation of modern
world. Proceedings of
the 1st International
scientific and practical
conference (September
28-30, 2022). Cognum
Publishing House.
London, United
Kingdom. 2022. 499 p.
Pp. 447-452. URL:
[https://sciconf.com.ua/
i-mizhnarodna-
naukovo-praktichna-
konferentsiya-science-
and-innovationof-
modern-world-28-30-
09-2022-london-
velikobritaniya-arhiv/
- Кукліна Т.С. Зайцева
В.М., Корнієнко О.М.
Формування іміджу
України шляхом
розвитку її регіонів //
Східна Європа:
економіка, бізнес та
управління. – 2018. -
№ 5 \(16\). – Режим
доступу до ресурсу:
\[http://www.easterneur
ore-ebm.in.ua/16-
2018-ukr\]\(http://www.easterneur-ore-ebm.in.ua/16-2018-ukr\)
3. Наявність виданого
навчального
посібника,
монографії:
- Кукліна Т.С., Прусс
В.Л., Каптюх Т.В.
Ресторанна справа:
технологія та](https://sciconf.com.ua/i-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-science-and-innovationof-modern-world-28-30-09-2022-london-velikobritaniya-arhiv/)

організація послуг :
Навчальний посібник
для викладачів та
студентів вищих
навчальних закладів
за спеціальністю 242
Туризм - Запоріжжя :
Просвіта, 2018. - 392 с.
- Цвілій С.М., Кукліна
Т.С., Зайцева В.М.
Маркетинг в туризмі :
навч. посіб.
Запоріжжя : НУ
«Запорізька
політехніка», 2022.
260 с.
- Кукліна Т.С.,
Віндюк А.В., Булатов
С.В. Організація
анімаційних послуг :
навчальний посібник
/ Запоріжжя : НУ
«Запорізька
політехніка. 280 с.
- Маркетинг в
готельно-
ресторанному
господарстві :
навчальний посібник.
/ С.М. Цвілій, Т.С.
Кукліна, В.М. Зайцева.
Запоріжжя : НУ
«Запорізька
політехніка», 2023.
260 с.
- Tsviliy S., Gurova D.,
Kuklina T. Organization
of conference service in
hotels. Стратегії
сталого розвитку в
туризмі та готельно-
ресторанному бізнесі:
можливості і
проблеми
запровадження в
Україні : кол.
монографія / за ред.
д-ра іст. наук, проф.
Чепурди Г.М.; Черкас.
держ. технол. ун-т.
Черкаси : ЧДТУ;
Харків : СГ НТМ
«Новий курс», 2021.
189 с. С. 87-94.
- Цвілій С.М., Кукліна
Т.С. Стратегічні
маркетингові
пріоритети
готельноресторанного
підприємства в
посткоронавірусному
середовищі
вітчизняного
туристичного ринку.
Особливості розвитку
ринку туристичних
послуг України під
впливом COVID-19 та
карантинних
обмежень :
монографія. Кривий
Ріг : Вид. ДонНУЕТ,
2021. С. 48-80.
4. Наявність виданих
навчально-
методичних
посібників/посібників
для самостійної
роботи здобувачів
вищої освіти та
дистанційного

навчання,
електронних курсів:
- Методичні
рекомендації з
дисципліни
«Організація послуг
харчування» до
виконання
лабораторних занять
та самостійної роботи
студентів для
студентів
спеціальності 242
«Туризм» денної та
заочної форм
навчання. Запоріжжя:
НУ «Запорізька
політехніка», 2019. -
40 с.
- Методичні
рекомендації з
дисципліни
«Технологія
ресторанної справи»
до виконання
лабораторних занять
та самостійної роботи
студентів для
студентів
спеціальності 242
«Туризм» денної та
заочної форм
навчання. Запоріжжя:
НУ «Запорізька
політехніка», 2019 - 27
с.
- Методичні вказівки
до написання
курскових робіт з
дисципліни
«Організація
ресторанного
господарства» для
студентів
спеціальності 241
«Готельно-ресторанна
справа» денної та
заочної форм
навчання / Укл.: Т.С.
Кукліна. – Запоріжжя:
НУ «Запорізька
політехніка», 2020. –
35 с.
- електронний курс
"Етнічні кухні"
[https://moodle.zp.edu.
ua/course/view.php?
id=4046](https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=4046)
- електронний курс
"Організація
ресторанного
господарства"
[https://moodle.zp.edu.
ua/course/view.php?
id=2887](https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=2887)
- електронний курс
"Організація послуг
харчування"
[https://moodle.zp.edu.
ua/course/view.php?
id=211](https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=211)
- електронний курс
"Технологія
ресторанної справи"
[https://moodle.zp.edu.
ua/course/view.php?
id=214](https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=214)
5. Участь в атестації
наукових кадрів як
офіційного опонента:
Селютіна С.В.

«Стратегічне управління підприємствами ресторанного господарства»; від 27.06.2019 р. м. Харків

6. Наукове консультування підприємств:
- кафе "Тихий дворик", з 2018р.
- КФ "Бревері" з 2019р.

7. Наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій:
- Кукліна Т. С.
Пікуліна О. В.
Обґрунтування необхідності інновацій у готельно-ресторанній справі. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез. III Міжнар. наук.-практ. конф. (06 жовт. 2022 р.). – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2022. – С. 117-118.
- Кукліна Т. С., Гурова Д. Д., Цвілий С. М., Журавльова С. М. Dark kitchen – новий формат українських ресторанів. Science and education: problems, prospects and innovations : Abstracts of the 5th International scientific and practical conference, February 4-6, 2021. Kyoto, Japan, 2021. P. 597–602.
- Мамотенко Д.Ю., Журавльова С.М., Гурова Д.Д., Цвілий С.М., Кукліна Т.С. Аналіз технології формування туристичних продуктів в Україні. Results of modern scientific research and development : abstracts of 8st International scientific and practical conference, October 17-19, 2021. Madrid, Spain, 2021. P. 466–473.
- Кукліна Т.С., Гурова Д.Д., Цвілий С.М., Журавльова С.М., Михайлик Д.П. Організація громадського харчування в сучасних умовах. Science and innovation of modern world. Proceedings of the 1st International scientific and practical

						<p>conference (September 28-30, 2022). Cognum Publishing House. London, United Kingdom. 2022. 499 p. Pp. 447-452. URL: https://sciconf.com.ua/i-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-science-and-innovationof-modern-world-28-30-09-2022-londonvelikobritaniya-arhiv/</p> <p>- Кукліна Т.С. Свідомий ресторанний бізнес під час війни в Україні. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарство : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., 25 листопада 2022 р. Запоріжжя, 2022. С. 607-609.</p> <p>8. Членкиня "Української ресторанної асоціації" з 2022 р.; членкиня "Асоціації гостинності" з 2020 р.</p>	
435137	Дубініна Антоніна Анатоліївна	Професор, Основне місце роботи	Факультет міжнародного туризму та економіки	<p>Диплом спеціаліста, Харківський інститут громадського харчування, рік закінчення: 1981, спеціальність: технологія і організація громадського харчування, Диплом доктора наук ДД 003536, виданий 26.06.2014, Диплом кандидата наук КН 003015, виданий 25.06.1993, Атестат доцента ДЦ 002798, виданий 10.10.1995, Атестат професора ПР 002676, виданий 24.12.2003</p>	34	Товарознавство	<p>1. Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, включених до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science:</p> <p>- Dubinina A., Selyutina H., Letuta T., Napontseva O., Frolova T.. Changes in the nutritive value of the radish of different varieties depending on the storage method / Food Science and Technology, 2018, Number 12 С. 127-134.</p> <p>- Lehnert S., Dubinina A., Deynichenko H., Khomenko O., Gapontseva O., Antoniuk I., Medvedeva A., Demichkovska M. The study of influence of natural antioxidants on quality of peanut and linseed oil blends during their storage. Eastern-European journal of enterprise technologies Vol. 3/11 (93), 2018, P. 44-50.</p> <p>- Дубініна А.А., Попова Т. М., Ленерт С. О., Гершун В. С. Комплексна оцінка якості пшона із проса різних сортів / Вчені записки Таврійського</p>

національного університету імені В. І. Вернадського. Серія: Технічні науки. □ Том 31 (70), Ч.2, № 2, 2020. – С. 105-110.
- Дубініна А. А., Ленерт С. О., Селютіна Г. А., Попова Т. М., Селютін В. М., Беляєва І. М. Наукові підходи до формування споживних властивостей нового продукту / Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харч. та торг. Харків, 2021. Вип. 1(33). С. 199–211.

2. Наявність патенту:
- Патент на винахід № 122758, Україна, МПК А23В 7/154 (2006.01), А23В 7/16 (2006.01) Плівкове покриття для обробки плодів томатів перед зберіганням: / Черевко О. І., Дубініна А. А., Летуґа Т. М., Ленерт С. О., Фролова Т. В., Хацкевич Ю. М., Татар Л. В. Колесник В. В. № а201912138, заявл. 23.12.2019, опубл. 28.12.2020, Бюл. № 24/2020. 4 с.
- Патент № 125712 18.05.2022 Бюл. № 20 Винахід «Плівкове покриття для обробки плодів вишні перед зберіганням» / Дубініна А.А. та ін.
- Патент № 125711 18.05.2022 Бюл. № 20 Винахід «Плівкове покриття для обробки плодів черешні перед зберіганням» / Дубініна А.А. та ін.

3. Наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії:
- Дубініна А.А. Сертифікація товарів та послуг : навч. посібник / А.А. Дубініна, Г.А. Селютіна та ін. – Х.: ХДУХТ, 2017. – 285 с.
- Дубініна А.А., Летуґа Т.М., Селютіна Г.А., Беляєва І.М., Фролова Т.В. Товарна інформація у структурно-логічних схемах: навч. посібник. – Х.: ХДУХТ, 2019. – 150 с.
- Дубініна

А.А., Селютіна
Г.А., Летута Т.М.,
Скирда О.Є.,
Гапонцева О.В.
Міжнародне технічне
регулювання у
структурно-логічних
схемах: навч.
посібник. – Х.:
ХДУХТ, 2020. – 128 с.

4. Наявність виданих
навчально-
методичних
посібників/посібників
для самостійної
роботи здобувачів
вищої освіти та
дистанційного
навчання,
електронних курсів
- Дубініна А.А.,
Попова Т.М. Сучасні
методи ідентифікації
та визначення
фальсифікованих
товарів: пакет
комплексних
контрольних завдань
для перевірки знань
студентів. - Харків:
ХДУХТ, 2018. - 49 с.
- Створення
інтерактивного
навчально-
методичного
комплексу у системі e-
Front ХДУХТ з
дисципліни
«Фальсифікація
товарів та методи її
визначення», 2020р.
- електронний курс
"Товарознавство"
[https://moodle.zp.edu.
ua/course/view.php?
id=4199](https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=4199)
- Стандарт вищої
освіти
(бакалаврського)
рівня галузь знань 07
«Управління та
адміністрування»,
спеціальності 076
«Підприємництво,
торгівля та біржова
діяльність». Київ :
МОН України, 2018. -
17 с.

5. Участь в атестації
наукових кадрів:
- Офіційний опонент
дисертаційної роботи
на здобуття наукового
ступеня к.т.н.
Левицької Станіслави
Олегівни на тему:
«Прогнозування
якості
швидкозамороженої
капусти броколі»,
спеціальність 05.18.15-
товарознавство
харчових продуктів.
Захист відбувся у
спеціалізованій вченій
раді Д 26.055.02,
КНТЕУ, 2018 р.
- Офіційний опонент
дисертаційної роботи
на здобуття наукового
ступеня д.т.н. Мотузки

Юлії Миколаївни на
тему: «Управління
безпечністю та якістю
продуктів для
ентерального
харчування»,
спеціальність 05.18.15-
товарознавство
харчових продуктів.
Захист відбувся у
спеціалізованій вченій
раді Д 26.055.02,
КНТЕУ, 2018 р.
- Офіційний опонент
дисертаційної роботи
на здобуття наукового
ступеня к.т.н. Значек
Рафаели Рафаелівни
на тему: «Формування
асортименту та
товарознавча оцінка
зернових хлібців
поліпшеної якості»
Захист відбувся у
спеціалізованій вченій
раді Д 64.088.01,
ХДУХТ, 2019 р.
- Офіційний опонент
дисертаційної роботи
на здобуття наукового
ступеня к.т.н.
Нестеренко Наталії
Анатоліївни на тему
«Стабілізація
споживних
властивостей
швидкозаморожених
напівфабрикатів із
культивованих
печериць»,
спеціальність 05.18.15-
товарознавство
харчових продуктів.
Захист відбувся у
спеціалізованій вченій
раді Д 26.055.02,
КНТЕУ, 2021 р.
- Член спеціалізованої
вченої ради Д
64.088.01 ХДУХТ із
захисту
кандидатських і
докторських
дисертацій
- Член спеціалізованої
вченої ради
Д26.055.02 КНТЕУ з
2022 р.
7. Виконання функцій
(повноважень,
обов'язків) наукового
керівника або
відповідального
виконавця наукової
теми (проекту), або
головного
редактора/члена
редакційної
колегії/експерта
(рецензента)
наукового видання,
включеного до
переліку фахових
видань України, або
іноземного наукового
видання, що
індексується в
бібліографічних
базах:
- Член редколегії
збірника наукових

						<p>праць ХДУХТ «Прогресивна техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі» - Член редколегії збірника наукових праць «Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки» - Тема № 8-18-19 Д (0118U002182) «Розробка рекомендацій щодо підвищення якості рослинної сировини під час переробки та зберігання» (Керівник). - Тема №5-19-20 Д «Розробка способів зниження контамінантів у продуктах рослинного походження при їх переробці та зберіганні» (Керівник). - Тема № 09-18-19 Б (0117U005366) «Наукове обґрунтування відбору рослинної сировини для розробки рецептурного складу продуктів з холестеринознижуючим ефектом» (Керівник). -Тема № 03-20-21 Б «Формування якості та споживних властивостей нових продуктів на основі рослинної сировини» (Керівник). - Тема №02-21-22 Б (0120U105084) «Оцінка ефективності наукової розробки овочефруктових паст» (Керівник).</p>	
26395	Кукліна Тетяна Сергіївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет міжнародного туризму та економіки	<p>Диплом бакалавра, Запорізький державний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0102 Фізичне виховання і спорт, Диплом магістра, Запорізький інститут імені гетьмана Петра Сагайдачного Міжрегіональної Академії управління персоналом, рік закінчення: 2006, спеціальність: 010202</p>	15	Організація ресторанного господарства	<p>1. Підвищення кваліфікації: - Туристична компанія «TURAL C EOOD» (Republic of Bulgaria): «Сучасні методи та тренди управління в готельно-ресторанному бізнесі менеджмент та організація: Європейський досвід». Міжнародне стажування, сертифікат № 196/05.03.2022 від 5.03.2022 р.. Обсяг - 180 годин (6 ECTS) 2. Наявність публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку</p>

Фізична реабілітація,
Диплом магістра,
Запорізький національний технічний університет,
рік закінчення: 2010,
спеціальність: 050401
Туризм,
Диплом магістра,
Національний університет "Запорізька політехніка",
рік закінчення: 2021,
спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа,
Диплом кандидата наук ДК 002520,
виданий 22.12.2011,
Атестат доцента 12ДЦ 039775,
виданий 23.09.2014

фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection:
- Кукліна Т.С., Цвілий С.М., Журавльова С.М. Загальні тенденції розвитку світового туризму: від коронавірусу до військової агресії. Підприємництво та інновації. Науковий журнал. Київ : ПВНЗ «Міжнародний університет фінансів» ; Одеса : ВДт «Гельветика», 2022. Вип. 23. 150 с. С. 12-15.
- Кукліна Т.С., Цвілий С.М., Жилко О.В. Особливості формування харчових традицій українського народу з радянських часів. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі : науковий журнал. Вип. 4/2022. Львів : Вид-во Львівського торгов.-економ. ун-ту; Одеса : ВД «Гельветика», 2022. 44 с. С. 14-20.
- Цвілий С.М., Кукліна Т.С., Зайцева В.М. Автоматизація управління підприємством в умовах післявоєнного відновлення туристичного бізнесу. Таврійський науковий вісник. Серія: економіка. Науковий журнал. Вип. 13. Одеса : Видавничий дім «Гельветика», 2022. 226 с. С. 143-149. URL:<http://tnv-econom.ksauniv.ks.ua/index.php/journal/issue/view/13>
- Кукліна Т. С., Гурова Д. Д., Цвілий С. М., Журавльова С. М., Михайлик Д. П. Організація громадського харчування в сучасних умовах. Science and innovation of modern world. Proceedings of the 1st International scientific and practical conference (September 28-30, 2022). Cognum Publishing House. London, United Kingdom. 2022. 499 p. Pp. 447-452. URL: <https://sciconf.com.ua/i-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-science-and-innovationof->

modern-world-28-30-09-2022-london-velikobritaniya-arhiv/
- Кукліна Т.С. Зайцева В.М., Корнієнко О.М. Формування іміджу України шляхом розвитку її регіонів // Східна Європа: економіка, бізнес та управління. – 2018. - № 5 (16). – Режим доступу до ресурсу: <http://www.easterneur.org-ebm.in.ua/16-2018-ukr>

3. Наявність виданого навчального посібника, монографії:
- Кукліна Т.С., Прусс В.Л., Каптюх Т.В. Ресторанна справа: технологія та організація послуг : Навчальний посібник для викладачів та студентів вищих навчальних закладів за спеціальністю 242 Туризм - Запоріжжя : Просвіта, 2018. - 392 с.
- Цвілій С.М., Кукліна Т.С., Зайцева В.М. Маркетинг в туризмі : навч. посіб. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2022. 260 с.
- Кукліна Т.С., Віндюк А.В., Булатов С.В. Організація анімаційних послуг : навчальний посібник / Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка. 280 с.
- Маркетинг в готельно-ресторанному господарстві : навчальний посібник. / С.М. Цвілій, Т.С. Кукліна, В.М. Зайцева. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2023. 260 с.
- Tsviliy S., Gurova D., Kuklina T. Organization of conference service in hotels. Стратегії сталого розвитку в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі: можливості і проблеми запровадження в Україні : кол. монографія / за ред. д-ра іст. наук, проф. Чепурди Г.М.; Черкас. держ. технол. ун-т. Черкаси : ЧДТУ; Харків : СГ НТМ «Новий курс», 2021. 189 с. С. 87-94.
- Цвілій С.М., Кукліна Т.С. Стратегічні маркетингові

пріоритети готельноресторанного підприємства в посткоронавірусному середовищі вітчизняного туристичного ринку. Особливості розвитку ринку туристичних послуг України під впливом COVID-19 та карантинних обмежень : монографія. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2021. С. 48-80.

4. Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів:

- Методичні рекомендації з дисципліни «Організація послуг харчування» до виконання лабораторних занять та самостійної роботи студентів спеціальності 242 «Туризм» денної та заочної форм навчання. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2019. - 40 с.
- Методичні рекомендації з дисципліни «Технологія ресторанної справи» до виконання лабораторних занять та самостійної роботи студентів спеціальності 242 «Туризм» денної та заочної форм навчання. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2019 - 27 с.
- Методичні вказівки до написання курсових робіт з дисципліни «Організація ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / Укл.: Т.С. Кукліна. – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2020. – 35 с.
- електронний курс "Етнічні кухні"
<https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?>

id=4046
- електронний курс
"Організація
ресторанного
господарства"
[https://moodle.zp.edu.
ua/course/view.php?
id=2887](https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=2887)
- електронний курс
"Організація послуг
харчування"
[https://moodle.zp.edu.
ua/course/view.php?
id=211](https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=211)
- електронний курс
"Технологія
ресторанної справи"
[https://moodle.zp.edu.
ua/course/view.php?
id=214](https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=214)
5. Участь в атестації
наукових кадрів як
офіційного опонента:
Селютіна С.В.
«Стратегічне
управління
підприємствами
ресторанного
господарства»; від
27.06.2019 р. м. Харків
6. Наукове
консультування
підприємств:
- кафе "Тихий
дворик", з 2018р.
- КФ "Бревері" з
2019р.
7. Наявність
апробаційних та/або
науково-популярних,
та/або
консультаційних
(дорадчих), та/або
науково-експертних
публікацій:
- Кукліна Т. С.
Пікуліна О. В.
Обґрунтування
необхідності інновацій
у готельно-
ресторанній справі.
Сучасні тенденції
розвитку індустрії
гостинності : зб. тез.
III Міжнар. наук.-
практ. конф. (06 жовт.
2022 р.). – Львів :
ЛДУФК імені Івана
Боберського, 2022. –
С. 117-118.
- Кукліна Т. С., Гурова
Д. Д., Цвілий С. М.,
Журавльова С. М.
Dark kitchen – новий
формат українських
ресторанів. Science
and education:
problems, prospects
and innovations :
Abstracts of the 5th
International scientific
and practical
conference, February
4-6, 2021. Kyoto,
Japan, 2021. P. 597–
602.
- Мамогенко Д.Ю.,
Журавльова С.М.,
Гурова Д.Д., Цвілий
С.М., Кукліна Т.С.
Аналіз технології

							<p>формування туристичних продуктів в Україні. Results of modern scientific research and development : abstracts of 8st International scientific and practical conference, October 17-19, 2021. Madrid, Spain, 2021. P. 466–473.</p> <p>- Кукліна Т.С., Гурова Д.Д., Цвілий С.М., Журавльова С.М., Михайлик Д.П. Організація громадського харчування в сучасних умовах. Science and innovation of modern world. Proceedings of the 1st International scientific and practical conference (September 28-30, 2022). Cognum Publishing House. London, United Kingdom. 2022. 499 p. Pp. 447-452. URL: https://sciconf.com.ua/i-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-science-and-innovationof-modern-world-28-30-09-2022-londonvelikobritaniya-arhiv/</p> <p>- Кукліна Т.С. Свідомий ресторанний бізнес під час війни в Україні. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарство : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., 25 листопада 2022 р. Запоріжжя, 2022. С. 607-609.</p> <p>8. Членкиня "Української ресторанної асоціації" з 2022 р.; членкиня "Асоціації гостинності" з 2020 р.</p>
82470	Мамотенко Дар`я Юрївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет міжнародного туризму та економіки	Диплом спеціаліста, Запорізький національний технічний університет, рік закінчення: 2017, спеціальність: 242 Туризм, Диплом магістра, Національний університет "Запорізька політехніка", рік закінчення: 2023, спеціальність:	23	Безпека в галузі	<p>1. Підвищення кваліфікації: - Міжнародне науково-педагогічне стажування «Society of ambient intelligence» (180 годин - 6.0 ECTS кредитів), Вид документу: Сертифікат №147-2021 від 16 квітня 2021. - Диплом магістра, Національний університет "Запорізька політехніка", рік закінчення: 2023, спеціальність: 241</p>

241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 024589, виданий 30.06.2004, Аттестат доцента 12/ДЦ 017432, виданий 21.06.2007

Готельно-ресторанна справа
2. Наявність не менше п'яти публікацій:
- Daria Mamotenko, Tetiana But, Valentyna Zaytseva Public debt of Ukraine: dynamics, structure, management methods. Management and entrepreneurship: trends of development, Vol. 2. (12) 2020 . P.79-90
- Daria Mamotenko, Tetiana But, Valentyna Zaytseva, Tetiana Pulina and Tetiana Bukoros. Business Innovation in The Hotel Industry. IV International Scientific Congress «Society of Ambient Intelligence – 2021» (ISCSAI 2021), 2021.
<https://doi.org/10.1051/shsconf/202110001017> (Web of Sciens).
- Мамогенко Д.Ю., Гресь-Євреїнова С.В., Шелеметьєва Т.В. Система моніторингу світового ринку туристичних послуг. Інфраструктура ринку, 2022. – №66. С. 23-28. DOI: <https://doi.org/10.32843/infrastruct66-4> (Index Copernicus, Google Scholar, Crossref, Open Ukrainian Citation Index).
- Мамогенко Д.Ю., Гресь-Євреїнова С.В., Шелеметьєва Т.В. Особливості організації бухгалтерського обліку витрат туристичного та готельно ресторанного бізнесу. Інфраструктура ринку, 2022. – №66. С. 225-230. DOI: <https://doi.org/10.32843/infrastruct66-39> (Index Copernicus, Google Scholar, Crossref, Open Ukrainian Citation Index).
- Мамогенко Д.Ю., Гресь-Євреїнова С.В., Шелеметьєва Т.В. Стратегічний аналіз факторів зовнішнього середовища розвитку туризму Запорізької області: довоєнний стан. Інфраструктура ринку, 2022. – №68. С. 192-199. DOI: <https://doi.org/10.32843/infrastruct68-34> (Index Copernicus, Google Scholar, Crossref, Open

Ukrainian Citation Index).

3. Наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії:
- Ризики та економічна безпека туристичних підприємств: навч. посіб. / Уклад.: Д. Ю. Мамотенко, А. П. Безхлібна, С. В. Гресь-Євреїнова. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2022. 244 с
- Mamotenko D. Postcoronavirus formation of tourist micro-business of the region on the basis of economic security. Management, finance, economics: modern problems and ways of their solutions: collective monograph / Zaitseva Valentina, Tsviliy Sergiy, Gurova Darya, Kornienko Olga. USA. Boston: Primedia eLaunch, 2021. 616 p. P. 169-202. URL: <https://isg-konf.com/uk/managment-finance-economics-modern-problems-and-ways-of-their-solutions-ua/>
- Мамотенко Д.Ю., Бут Т.В. Перспективи формування позитивного іміджу України в європейському просторі. Туристична галузь України в період Євроінтеграції: теоретичний аспект: монографія / за заг. ред. проф. В.М. Зайцевої. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2021. С. 137-164.

4. Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів:
- Методичні вказівки до виконання кваліфікаційних дипломних робіт для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» всіх форм навчання [Колектив авторів: Д.Ю. Мамотенко, О.М. Корнієнко, А.В.

Віндюк, Т.В.
Шеелеметьєва, В.М.
Зайцева, С.В. Гресь-
Євреїнова, С.М.
Цвілій, С.М.
Журавльова].
Запоріжжя: НУ
«Запорізька
політехніка», 2020. 61
с.
- Методичні
рекомендації з
дисципліни
«Моніторинг
світового ринку
готельних і
ресторанних послуг»
до виконання
практичних занять та
самостійної роботи
для студентів
спеціальності 241
«Готельно-ресторанна
справа» денної та
заочної форм
навчання/ Укл.:
Мамотенко Д.Ю. –
Запоріжжя: НУ
«Запорізька
політехніка», 2019. –
32 с.
- електронний курс
"Безпека в галузі"
[https://moodle.zp.edu.
ua/course/view.php?
id=5613](https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=5613)
- електронний курс
"Ризики та
економічна безпека
туристичних
підприємств"
[https://moodle.zp.edu.
ua/course/view.php?
id=2261](https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=2261)
5. Членкиня
професійного
об'єднання ГС
«Українська
ресторанна
Асоціація», (номер
посвідчення/членсько
го квитка 269, дата
видачі 04.02.2022).
6. Наявність
апробаційних та/або
науково-популярних,
та/або
консультаційних
(дорадчих), та/або
науково-експертних
публікацій:
- Журавльова С.М.,
Гурова Д.Д., Цвілій
С.М., Кукліна Т.С.,
Мамотенко Д.Ю.
Специфіка
обслуговування на
підприємствах
гостинності в період
пандемії. Modern
science: innovations
and prospect : abstracts
of the 1st International
scientific and practical
conference, Stockholm,
October 10-12, 2021.
Stockholm, Sweden,
2021. P. 473–477.
- Мамотенко Д.Ю.
Вплив зовнішнього
середовища на

						<p>підприємства готельно-ресторанного бізнесу. Сучасні тенденції розвитку фінансових та інноваційно-інвестиційних процесів в Україні : матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції 12 березня 2021 року : збірник наукових праць. Вінниця: ВНТУ, 2021. С. 741-744.</p> <p>- Мамогенко Д.Ю. Безпека природних комплексів. Актуальні проблеми, пріоритетні напрямки та стратегії розвитку України : тези доповідей III Міжнар. наук.-практ. онлайн-конф., м. Київ, 13 жовтня 2021 р. Київ : ІТТА, 2021. С. 458–462.</p> <p>- Мамогенко Д.Ю. Головні світові тенденції індустрії гостинності 2022 року. Міжнародна науково-практична конференція «Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства», 25 листопада 2022 р. НУ «Запорізька політехніка», м. Запоріжжя. 2022р. С. 633-666.</p>	
385231	Попович Василь Михайлович	Професор, Сумісництво	Факультет соціальних наук	<p>Диплом магістра, Гуманітарний університет "Запорізький інститут державного та муніципального управління", рік закінчення: 2007, спеціальність: 000005 Педагогіка вищої школи, Диплом магістра, Національний університет "Запорізька політехніка", рік закінчення: 2021, спеціальність: 231 Соціальна робота, Диплом доктора наук ДД 08344, виданий 05.03.2019, Атестат доцента 12ДЦ 038689,</p>	15	Основи наукових досліджень	<p>1. Підвищення кваліфікації: International internship: Update of theoretical and practical knowledge in connection with the increase in requirements for the level of qualification and the need to master modern methods of solving professional tasks by scientific and pedagogical workers "Society of Ambient Intelligence"; Ukraine-Uzbekistan-Latvia-Portugal-India 13.09.2022. to 21.10.2022.</p> <p>2. Наявність публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection: - Попович В., Стадник А., Ванюшина О.</p>

виданий
16.05.2014,
Атестат
професора АП
002354,
виданий
09.02.2021

Вища освіта в умовах пандемії COVID-19: виклики та загрози. Грані : науково-теоретичний і громадсько-політичний альманах. 2022. Т. 25. № 2. 65-71. DOI: <https://doi.org/10.15421/172225>
- Попович В.М. Філософія становлення професійного іміджу / Гуманітарний вісник Запорізької державної інженерної академії: Збірник наукових праць / Гол. ред. В. Г. Воронкова. - Запоріжжя : «Видавництво ЗНУ», 2019. Вип. 76. – С. 157-169.
- Popovych V. Electronic services as a Technology of Social Work in the context of the electronic Management introduction in Ukraine. Scientific review. Kyiv, 2020, № 1 (64), p. 47-58.
- Е.А. Гугнін, В.М. Попович. Культурний колоніалізм та імперіалізм в соціологічному контексті: до постановки проблеми. Науковий журнал «Габітус/Habitus». Том 1. Випуск 18/2020. Одеса, 2020. С. 21-27.
- Bocheliuk V.I., Zaytseva V.M., Gugnina E.A., Arabadzhyev D.Y., Popovych V.M. (2020). Modelling game as socio-psychological paradigm for resolving ethno-national conflicts. International Journal of Criminology and Sociology. Volume 9, 31, 2834-2838. ISSN 19294409. DOI: 10.6000/1929-4409.2020.09.347
3. Наявність навчального посібника, монографії:
- Попович В.М., Таран В.О., Попович Я.М. Методологія та організація наукових досліджень: навчальний посібник. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2022. 482 с.
- Попович В.М. Основні вимоги до написання та захисту наукових робіт(магістерська,

бакалаврська, курсова). Навчально-методичний посібник для студентів денної та заочної форм навчання за спеціальностями: 053 «Психологія», 231 «Соціальна робота», 232 «Соціальне забезпечення» / Бочелюк В.Й., Попович В.М., Щербина С.С. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2022. 72 с.

- Попович В.М., Таран В.О. Кадрова політика в державній службі: навчально-методичний посібник для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 231 «соціальна робота» та 232 «соціальне забезпечення». Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2020. 155 с.

-Попович В.М. Соціальне обслуговування в системі електронного урядування в умовах інформаційного суспільства: соціологічний та політичний аспекти: монографія /В.М. Попович, Я.М. Попович, О.О. Сизоненко. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2021. – 173 с.

4. Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів:

- Методичні вказівки з дисципліни «Методологія та організація наукових досліджень» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 231 Соціальна робота та 232 Соціальне забезпечення всіх форм навчання / Укл.: В.М. Попович. – Запоріжжя: НУЗП, 2020. – 21 с.

- "Основи наукових досліджень" <https://moodle.zp.edu>.

ua/course/view.php?id=480
- "Методологія і організація наукових досліджень"
<https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=484>

5. Наявність науково-популярних публікацій:
- Федотова А.С., Попович В.М. Обдарованість: аналіз проблеми обдарованості особистості. Суспільство і особистість у сучасному комунікаційному дискурсі: Матеріали III Всеукраїнської науково-практичної конференції 28 квітня 2021 р., м. Запоріжжя [Електронний ресурс] / В.Л. Погребна, В.М. Попович, Н.В. Островська, О.О. Турба та ін. Електрон. дані. – Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2021. С. 40-44. ISBN 978-617-529-310-2
- Новак Т.О., Попович В.М. Напрямки дослідження соціально-управлінських практик в системі менеджменту соціальної роботи. Чинники розвитку суспільних наук у XXI столітті: Матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Львів, 22-23 жовтня 2021 року). Львів: ГО «Львівська фундація суспільних наук», 2021. С. 47-51
- Попович В. Соціально-психологічний тренінг як метод формування професійної компетентності соціальних працівників. Інноваційний потенціал соціальної роботи в сучасному світі: на межі науки та практики : матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2021. С. 148-149.
- Попович В.М. Роль інтернету у трансформації сучасних соціальних інститутів [Текст]. Тиждень науки-2022.

						Тези доповідей науково-практичної конференції, Запоріжжя, 18–22 квітня 2022 р. [Електронний ресурс] / Редкол. :В. В. Наумик (відпов. ред.) Електрон. дані. – Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2022. – С. 1709–1711. 6. Експерт НАЗЯВО з "Соціальних та поведінкових наук"	
124471	Журавльова Світлана Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет міжнародного туризму та економіки	Диплом магістра, Запорізький національний технічний університет, рік закінчення: 2008, спеціальність: 050401 Туризм, Диплом магістра, Національний університет "Запорізька політехніка", рік закінчення: 2021, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Агестат доцента АД 008445, виданий 27.09.2021	14	Міжнародна готельна індустрія	1. Підвищення кваліфікації: -Запорізький національний університеті по курсу «Підвищення кваліфікації викладачів за напрямками «Туризм» та «Готельно-ресторанна справа», протягом 10.12.2019-31.01.2020 р. (свідोцтво, 180 годин); - «Курс Практичної Гостинності Hilton Kyiv»/ «Practical Hospitality Course at Hilton Kyiv» для викладачів закладів вищої освіти з 10 - 14 червня 2019 року. - Туристична компанія «TURAL C EOOD» (Republic of Bulgaria): «Сучасні методи та тренди управління в готельно-ресторанному бізнесі менеджмент та організація: Європейський досвід». Міжнародне стажування. Сертифікат № 316/05.03.2022 (2022 р.). Обсяг - 180 годин (6 ECTS) 2. Наукові публікації: - Zhuravlova S., Tsviliy S., Gurova D., Expert counselling for hotel companies on protection of micro-business interests in coronavirus conditions. Приазовський економічний вісник. 2021. №1(24). С. 155–160. - Zhuravlova S., Tsviliy S., Gurova D., Marketing of the domestic hotel and restaurant enterprise in the international digital space .Науковий вісник Ужгородського національного університету. Науковий журнал. Серія «Міжнародні економічні відносини»

та світове господарство». Випуск 35. Ужгород : ВД «Гельветика», 2021. №35. 96 с. С. 74-79.

- Zhuravlova S., Tsviliy S., Gurova D., Coronavirus priorities in marketing management of microenterprises in the hospital field. Електронний науково-практичний журнал «Інфраструктура ринку»; . Оdesa, 2021. №52/2021. – 213 с. С. 120-125.

- Кукліна Т.С., Цвілій С.М., Журавльова С.М. Загальні тенденції розвитку світового туризму: від коронавірусу до військової агресії. Підприємництво та інновації. Науковий журнал. Київ : ПВНЗ «Міжнародний університет фінансів» ; Оdesa : ВДт«Гельветика», 2022. Вип. 23. 150 с. С. 12-15.

3. Навчальні посібники, монографії:

- Технологія готельної справи : Навчальний посібник. / С. М. Журавльова, В. М. Зайцева, Т. В. Каптюх. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2022. 264 с.

- Tsviliy S., Gurova D., Zhuravlova S., Mykhailyk D. Economic security of the sphere of tourism business in the postwar period. Current issues of security management during martial law: scientific monograph. Košice: Vysoká škola bezpečnostného manažérstva v Košiciach, 2022. 311 p. Pp. 265-277. URL: <https://doi.org/10.5281/zenodo.7231597>

4. Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів:

- Методичні вказівки до написання курсових робіт з дисципліни «Організація готельного господарства» для студентів

						<p>спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. Укл.: С.М. Журавльова. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2021. 32 с.</p> <p>- електронний курс "Організація готельного господарства" https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=4112</p> <p>- електронний курс "Технологія готельної справи" https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=453</p> <p>- Методичні вказівки до виконання курсових робіт з дисципліни «Організація обслуговування туристів у готелях» для студентів всіх форм навчання другого (магістерського) рівня освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / Зайцева В.М., С.М. Журавльова – Запоріжжя: НУЗП, 2021. – 26 с.</p> <p>5. Членкиня «Асоціація індустрії гостинності України» з 2020 р.</p>
323237	Бондарчук Катарина Сергіївна	Доцент, Основне місце роботи	Гуманітарний факультет		45	<p>Українська мова за професійним спрямуванням</p> <p>1. Підвищення кваліфікації в Запорізькому національному університеті з 05.11.2020 до 25.12.2020. Тема: Інноваційні методи викладання дисципліни «Українська мова (за професійним спрямуванням)» для студентів усіх форм навчання з поєднанням очної та дистанційної форм навчання. Свідоцтво №СС 02125243/0161-20 від 26.12.2020</p> <p>2. Основні публікації: - Бондарчук К. С. Українська мова в сучасному медіапросторі. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Європейські тенденції розвитку журналістики, PR медіа і комунікації», 27-28 листопада 2020 р. – Влоцлавек,</p>

Республіка Польща. – С. 64–67.

- Бондарчук К. С., Чумаченко О.А. Функції і способи презентації спеціальної лексики в українській художній літературі (на матеріалі романів Павла Загребельного). Вісник Дніпропетровського університету імені Альфреда Нобеля. Серія: Філологічні науки. Дніпро: Університет імені Альфреда Нобеля, 2020. №2 (20)

- Бондарчук К. С., Чумаченко О.А. Особливості писемної мовної комунікації засобами української мови (на прикладі офіційно-ділового, епістолярного та розмовно-побутового функційних стилів). / Вісник Дніпропетровського університету імені Альфреда Нобеля. Серія: Філологічні науки. - Дніпро: Університет імені Альфреда Нобеля, 2021. №1 (21). С. 148-159.

- Бондарчук К. С. Інноваційні методи викладання української мови в ЗВО. Література й історія: матеріали Всеукр. наук. конф., 20 листопада 2022 р. Запоріжжя: ЗНУ, 2022. С. 28-31. (4 с.)

- Бондарчук, К. С., Чумаченко О.А. Позитивні та хибні зміни в Українському правописі 2022 р. Вісник Дніпропетровського університету імені Альфреда Нобеля. Серія: Філологічні науки. Дніпро: Університет імені Альфреда Нобеля, 2022. №2 (23). С.153-164. (15 с.)

3. Електронний курс:
- Українська мова за професійним спрямуванням:
<https://moodle.zp.edu.ua/enrol/index.php?id=296>

4. Дані про вищу освіту:
27.06.1974 р.
закінчила
Запорізький державний педагогічний інститут, отримала спеціальність

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
<p>12 ПРН Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Організація готельного господарства</p>	<p>Лекція, пошук джерел інформації, лабораторні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.</p>	<p>Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, і презентації доповідей, курсова, екзамен</p>
		<p>Організація ресторанного господарства</p>	<p>Лекція, аналіз отриманих результатів, демонстрація матеріалу, лабораторні роботи, реферати студентів, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування,</p>	<p>Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, курсова, екзамен</p>
		<p>Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві</p>	<p>Лекція, аналіз отриманих результатів, демонстрація матеріалу, практичні роботи, реферати студентів, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання.</p>	<p>Оцінювання рішень ситуаційних задач, демонстраційних матеріалів, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, екзамен</p>
		<p>Ознайомча практика</p>	<p>Аналіз документації, екскурсії, проблемно-пошуковий</p>	<p>звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік</p>
		<p>Виробнича практика</p>	<p>Аналітичний, проблемно-пошуковий, спостереження, дослідницький, узагальнення</p>	<p>звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік</p>
		<p>Переддипломна практика</p>	<p>Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення</p>	<p>звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік</p>
		<p>Атестація</p>	<p>Дослідницько-пошукові, аналітичні, проблемного навчання, порівняльний, узагальнення</p>	<p>Атестаційний екзамен</p>
		<p>Кваліфікаційна робота (дипломування)</p>	<p>Дослідницько-пошукові, аналітичні, практикоорієнтовані, проблемного навчання, логічні, порівняльні, методи статистичної обробки інформації, графічний, синтетичний</p>	<p>Публічний захист роботи</p>
		<p>Безпека в галузі</p>	<p>Лекція, аналіз отриманих результатів, демонстрація матеріалу, практичні роботи, реферати студентів, навчальні дискусії, аналіз</p>	<p>Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, залік</p>

			життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання.	
1 ПРН Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	☒	Конституційні права і свободи людини в Україні	Лекція, виконання в командах проблемноорієнтованого завдання, аналітичне завдання	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, залік
		Гігієна та санітарія в галузі	Пошук джерел інформації щодо нормативно-правової бази сучасних гігієнічних вимог та стандартів в галузі готельно-ресторанної справи, ілюстрація, пояснення, практична робота.	Оцінювання відповідей на тестові завдання; усні відповіді на практичних заняттях, реферат, контрольна робота, залік
		Безпека в галузі	Пошук джерел інформації щодо нормативно-правової бази сучасних гігієнічних вимог та стандартів в галузі готельно-ресторанної справи, ілюстрація, пояснення, практична робота.	Оцінювання відповідей на тестові завдання; усні відповіді на практичних заняттях, реферат, контрольна робота, залік
		Міжнародна готельна індустрія	Лекція, пошук джерел інформації, аналіз отриманих результатів, аналітичне завдання, групова дискусія.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, усних відповідей на практичних заняттях, презентації доповідей.
		Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	Діалогічний, демонстрування, пояснення, інструктивно-практичний, спонукальний та пошуковий методи	залік, перегляд графічних робіт та доповідей на практичних
		Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	Лекція, пошук джерел інформації, усне опитування, тестові завдання	Оцінювання тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, екзамен
		Ознайомча практика	Аналіз документації, екскурсії, проблемно-пошуковий	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Навчальна практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Стандартизація, сертифікація, метрологія	Лекція, пошук джерел інформації, практичні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, залік
		Виробнича практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, спостереження, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Переддипломна практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Атестація	Дослідницько-пошукові, аналітичні, проблемного навчання, порівняльний, узагальнення	Атестаційний екзамен
Кваліфікаційна робота (дипломування)	Дослідницько-пошукові, аналітичні, практикоорієнтовані, проблемного навчання, логічні, порівняльні,	Публічний захист роботи		

			методи статистичної обробки інформації, графічний, синтетичний	
21 ПРН 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.	☒	Навчальна практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Ознайомча практика	Аналіз документації, екскурсії, проблемно-пошуковий	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Виробнича практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, спостереження, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Атестація	Дослідницько-пошукові, аналітичні, проблемного навчання, порівняльний, узагальнення	Атестаційний екзаме
		Кваліфікаційна робота (дипломовання)	Дослідницько-пошукові, аналітичні, практикоорієнтовані, проблемного навчання, логічні, порівняльні, методи статистичної обробки інформації, графічний, синтетичний	Публічний захист роботи
		Українська мова за професійним спрямуванням	Лекція, евристична та репродуктивна бесіди, діалог, полілог, проведення презентацій, вікторин, брейн-рингів; рольові ігри; наочні методи, практичні, проблемно-пошукові, творчі методи	Усне опитування, перевірка письмових завдань, тестування, редагування деформованих текстів з метою виявлення різномісних помилок та їх усунення; взаємоперевірка перекладених текстів різних стилів українською мовою, взаємооцінювання студентами виголошених доповідей, екзаме
		Конституційні права і свободи людини в Україні	Лекція, аналіз отриманих результатів, демонстрація матеріалу, самостійні роботи, реферати студентів, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, залік
		Українці в європейському дискурсі	Лекція, аналіз отриманих результатів, демонстрація матеріалу, практичні роботи, реферати студентів, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, екзаме
20 ПРН Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як	☒	Виробнича практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, спостереження, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Українці в європейському дискурсі	Лекція, пошук джерел інформації, моніторинг інституційних джерел, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування,	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, екзаме

демократичної, соціальної, правової держави			індивідуальні завдання, тестові завдання	
		Конституційні права і свободи людини в Україні	Лекція, пошук джерел інформації, самостійні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, залік
		Іноземна мова в галузі	Групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, екзамен
		Українська мова за професійним спрямуванням	Лекція, евристична та репродуктивна бесіди, діалог, полілог, проведення презентацій, вікторин, брейн-рингів; рольові ігри; наочні методи, практичні, проблемно-пошукові, творчі методи.	Усне опитування, перевірка письмових завдань, тестування, редагування деформованих текстів з метою виявлення різномісних помилок та їх усунення; взаємоперевірка перекладених текстів різних стилів українською мовою, взаємооцінювання студентами виголошених доповідей, екзамен
		Ознайомча практика	Аналіз документації, екскурсії, проблемно-пошуковий	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Навчальна практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Переддипломна практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Ораторська майстерність	Лекція, аналіз отриманих результатів, демонстрація матеріалу, практичні заняття, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, залік
		Атестація	Дослідницько-пошукові, аналітичні, проблемного навчання, порівняльний, узагальнення	Атестаційний екзамен
		Кваліфікаційна робота (дипломування)	Дослідницько-пошукові, аналітичні, практикоорієнтовані, проблемного навчання, логічні, порівняльні, методи статистичної обробки інформації, графічний, синтетичний	Публічний захист роботи
	Основи наукових досліджень	Лекція, пошук джерел інформації, практичні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, залік	
	Гігієна та санітарія в галузі	Пошук джерел інформації, практичні роботи, використання аналітичного методу, бесіда, пояснення, проблемний виклад матеріалу.	Оцінювання відповідей на тестові завдання; усні відповіді на практичних заняттях, реферат, контрольна робота, залік	
19 ПРН Діяти у відповідності з принципами соціальної	☒	Конституційні права і свободи людини в Україні	Лекція, пошук джерел інформації, самостійні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях,

відповідальності
та громадянської
свідомості

	опитування, тестові завдання.	контрольна робота, залік
Основи наукових досліджень	Лекція, пошук джерел інформації, практичні роботи, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, залік
Безпека в галузі	Пошук джерел інформації, практичні роботи, бесіда, пояснення, проблемний виклад матеріалу.	Оцінювання відповідей на тестові завдання; усні відповіді на практичних заняттях, реферат, контрольна робота, залік
Українці в європейському дискурсі	Лекція, пошук джерел інформації, аналіз отриманих результатів реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, екзамен
Іноземна мова в галузі	Групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, екзамен
Кваліфікаційна робота (дипломовання)	Дослідницько-пошукові, аналітичні, практикоорієнтовані, проблемного навчання, логічні, порівняльні, методи статистичної обробки інформації, графічний, синтетичний	Публічний захист роботи
Українська мова за професійним спрямуванням	Лекція, евристична та репродуктивна бесіди, діалог, полілог, проведення презентацій, вікторин, брейн-рингів; рольові ігри; наочні методи, практичні, проблемно-пошукові, творчі методи.	Усне опитування, перевірка письмових завдань, тестування, редагування деформованих текстів з метою виявлення різноманітних помилок та їх усунення; взаємоперевірка перекладених текстів різними стилями українською мовою, взаємооцінювання студентами виголошених доповідей, екзамен
Ораторська майстерність	Лекція, пошук джерел інформації, практичні заняття, усне опитування, тестові завдання	Оцінювання тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, залік
Ознайомча практика	Аналіз документації, екскурсії, проблемно-пошуковий	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
Навчальна практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
Виробнича практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, спостереження, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
Переддипломна практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
Атестація	Дослідницько-пошукові, аналітичні, проблемного навчання, порівняльний, узагальнення	Атестаційний екзамен
Гігієна та санітарія в галузі	Пошук джерел інформації, практичні роботи, бесіда, пояснення, проблемний виклад матеріалу	Оцінювання відповідей на тестові завдання; усні відповіді на практичних заняттях, реферат,

18 ПРН Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу	☒	Готельні анімаційні послуги	Лекція, пошук джерел інформації, лабораторні роботи, реферати, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання, моделювання, проектування.	контрольна робота, залік Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, залік
		Етнічні кухні	Лекція, пошук джерел інформації, практичні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, екзамен.
		Маркетинг готельно-ресторанного господарства	Бесіда, лекція, ілюстрація, розповідь-пояснення, практичні роботи, тести, реферати, кейси, навчальні дискусії, опитування усне, ситуативні вправи, аналіз прикладів, робота у групах	Оцінювання усних та письмових відповідей на заняттях, презентації доповідей, письмові вправи, бізнес-проект для обґрунтування рішень, реферати, екзамен
		Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	Діалогічний метод навчання, демонстрування, пояснення, ынструктивно-практичний, спонукальний та пошуковий методи	Залік, перегляд графічних робіт та доповідей на практичних
		Конституційні права і свободи людини в Україні	Лекція, аналіз отриманих результатів, демонстрація матеріалу, самостійні роботи, реферати студентів, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, залік
		Ознайомча практика	Аналіз документації, екскурсії, проблемно-пошуковий	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Ораторська майстерність	Лекція, самоаналіз, демонстрація матеріалу, індивідуальні завдання, круглі столи, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання	Оцінювання тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, презентації проектів, залік
		Інформатика та комп'ютерна графіка	Лекція, пошук джерел інформації, лабораторні роботи, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, залік
		Навчальна практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Історія розвитку індустрії гостинності	Лекція, пошук джерел інформації, аналіз отриманих результатів, практичні роботи, реферати студентів, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання усних та письмових відповідей на практичних заняттях, презентації доповідей, контрольна робота, екзамен.
		Кваліфікаційна робота (дипломування)	Дослідницько-пошукові, аналітичні, практикоорієнтовані, проблемного навчання, логічні, порівняльні, методи статистичної обробки інформації, графічний, синтетичний	Публічний захист роботи
Переддипломна	Аналітичний, проблемно-	звіт за результатами		

		практика	пошуковий, дослідницький, узагальнення	практики, дискусійне обговорення, залік
		Атестація	Дослідницько-пошукові, аналітичні, проблемного навчання, порівняльний, узагальнення	Атестаційний екзамен
		Виробнича практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, спостереження, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
17 ПРН Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу	☒	Організація барної справи	Лекція, аналіз отриманих результатів, демонстрація матеріалу, лабораторні роботи, реферати студентів, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, залік
		Ознайомча практика	Аналіз документації, екскурсії, проблемно-пошуковий	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Виробнича практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, спостереження, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Організація готельного господарства	Лекція, пошук джерел інформації, лабораторні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, презентації доповідей, курсова, екзамен
		Організація ресторанного господарства	Лекція, пошук джерел інформації, лабораторні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, курсова, екзамен
		Історія розвитку індустрії гостинності	Лекція, пошук джерел інформації, аналіз отриманих результатів, практичні роботи, реферати студентів, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання усних та письмових відповідей на практичних заняттях, презентації доповідей, контрольна робота, екзамен
		Ораторська майстерність	Лекція, пошук джерел інформації, індивідуальні завдання, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, тестові завдання, залік
		Готельні анімаційні послуги	Лекція, пошук джерел інформації, лабораторні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, залік
		Етнічні кухні	Лекція, пошук джерел інформації, практичні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, екзамен.
		Організація рекреаційних послуг	Лекція, практичні роботи, пошук джерел інформації, групова дискусія, усне опитування, тестування	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, залік

		Атестація	Дослідницько-пошукові, аналітичні, проблемного навчання, порівняльний, узагальнення	Атестаційний екзамен
		Кваліфікаційна робота (дипломовання)	Дослідницько-пошукові, аналітичні, практикоорієнтовані, проблемного навчання, логічні, порівняльні, методи статистичної обробки інформації, графічний, синтетичний	Публічний захист роботи
		Навчальна практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Переддипломна практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
16 ПРН Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.	☒	Математика в галузі	Лекція, пошук джерел інформації, практичні роботи, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, залік
		Переддипломна практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, спостереження, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Основи наукових досліджень	Лекція, аналіз отриманих результатів, демонстрація матеріалу, реферати студентів, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, залік
		Іноземна мова в галузі	Моделювання професійно-орієнтованих діалогів, англомовні відео-доповіді, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, екзамен
		Навчальна практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Виробнича практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, спостереження, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Ознайомча практика	Аналіз документації, екскурсії, проблемно-пошуковий	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Атестація	Дослідницько-пошукові, аналітичні, проблемного навчання, порівняльний, узагальнення	Атестаційний екзамен
		Кваліфікаційна робота (дипломовання)	Дослідницько-пошукові, аналітичні, практикоорієнтовані, проблемного навчання, логічні, порівняльні, методи статистичної обробки інформації, графічний, синтетичний	Публічний захист роботи
		Економіка в готельно-ресторанному господарстві	Лекція, пошук джерел інформації, практичні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне	Оцінювання рішень ситуаційних та розрахункових задач, тестових завдань; усних

			опитування, тестові завдання.	відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, екзамен
15 ПРН Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	☒	Виробнича практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, спостереження, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Економіка в готельно-ресторанному господарстві	Лекція, пошук джерел інформації, практичні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних та розрахункових задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, екзамен
		Стандартизація, сертифікація, метрологія	Лекція, пошук джерел інформації, практичні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, залік
		Атестація	Дослідницько-пошукові, аналітичні, проблемного навчання, порівняльний, узагальнення	Атестаційний екзамен
		Математика в галузі	Лекція, пошук джерел інформації, практичні роботи, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, залік
		Товарознавство	Лекція, пошук джерел інформації, практичні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, екзамен
7 ПРН Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки	☒	Виробнича практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, спостереження, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Навчальна практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Переддипломна практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Атестація	Дослідницько-пошукові, аналітичні, проблемного навчання, порівняльний, узагальнення	Атестаційний екзамен
		Кваліфікаційна робота (дипломування)	Дослідницько-пошукові, аналітичні, практикоорієнтовані, проблемного навчання, логічні, порівняльні, методи статистичної обробки інформації, графічний, синтетичний	Публічний захист роботи
		Ознайомча практика	Аналіз документації, екскурсії, проблемно-пошуковий	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Українська мова за професійним спрямуванням	Лекція, евристична та репродуктивна бесіди, діалог, полілог, проведення презентацій, вікторин, брейн-рингів; рольові ігри; наочні методи, практичні,	Усне опитування, перевірка письмових завдань, тестування, редагування деформованих текстів з метою виявлення різноманітних помилок та їх

	проблемно-пошукові, творчі методи.	усунення; взаємоперевірка перекладених текстів різних стилів українською мовою, взаємооцінювання студентами виголошених доповідей, екзамен
Організація рекреаційних послуг	Лекція, практичні роботи, аналіз отриманих результатів, демонстрація матеріалу, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестування	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, залік
Ораторська майстерність	Лекція, гра в групах із моделюванням комунікативних ситуацій та імпровізованих тематичних спічів	Оцінювання тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, оцінка потенційної аудиторії в групі, залік
Українці в європейському дискурсі	Лекція, аналіз отриманих результатів, демонстрація матеріалу, реферати студентів, практичні роботи, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, екзамен
Інформатика та комп'ютерна графіка	Лекція, пошук джерел інформації, лабораторні роботи, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, залік
Організація барної справи	Лекція, аналіз отриманих результатів, демонстрація матеріалу, лабораторні роботи, реферати студентів, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, залік
Готельні анімаційні послуги	Лекція, аналіз отриманих результатів, демонстрація матеріалу, лабораторні роботи, реферати студентів, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, залік
Харчова хімія	Лекція, аналіз отриманих результатів, демонстрація матеріалу, лабораторні роботи, реферати студентів, навчальні дискусії, усне опитування, тестові завдання	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, екзамен
Організація ресторанного господарства	Лекція, аналіз отриманих результатів, демонстрація матеріалу, лабораторні роботи, реферати студентів, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, курсова, екзамен
Організація готельного господарства	Лекція, аналіз отриманих результатів, демонстрація матеріалу, лабораторні роботи, реферати студентів, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, презентації доповідей, курсова, екзамен
Міжнародна готельна	Лекція, аналіз отриманих	Оцінювання рішень

		індустрія	результатів, демонстрація матеріалу, практичні роботи, реферати студентів, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання.	ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, екзамен
		Технологія продукції ресторанного господарства	Лекція, аналіз отриманих результатів, демонстрація матеріалу, лабораторні роботи, реферати студентів, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, залік
25 ПРН Виокремлювати основні закономірності формування та етапи розвитку національної та європейської культури від давнини до сучасності, розуміти сучасні тренди розвитку європейських культурних цінностей та вміти проводити історико-культурний аналіз в галузі гостинності.	<input type="checkbox"/>	Українці в європейському дискурсі	Лекція, пошук джерел інформації, практичні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, екзамен
		Міжнародна готельна індустрія	Лекція, пошук джерел інформації, демонстрація матеріалу, практичні завдання, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, екзамен
		Історія розвитку індустрії гостинності	Розповідь-пояснення, бесіда, лекція, ілюстрація, практичні роботи, реферати студентів, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання, онлайн курси.	Оцінювання усних та письмових відповідей на практичних заняттях, презентації доповідей, контрольна робота, екзамен.
		Етнічні кухні	Лекція, пошук джерел інформації, аналіз отриманих результатів реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, екзамен
23 ПРН Актуалізувати та розробляти заходи, спрямовані на ресурсозбереження, екологізацію процесів в готельно-ресторанних закладах та санаторнокурортних комплексах	<input type="checkbox"/>	Кваліфікаційна робота (дипломування)	Дослідницько-пошукові, аналітичні, практикоорієнтовані, проблемного навчання, логічні, порівняльні, методи статистичної обробки інформації, графічний, синтетичний	Публічний захист роботи
		Навчальна практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Виробнича практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, спостереження, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Ознайомча практика	Аналіз документації, екскурсії, проблемно-пошуковий	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Гігієна та санітарія в галузі	Пошук джерел інформації, практичні роботи, пояснення, дидуктивний, індуктивний, аналітичний метод, проблемний виклад матеріалу	Оцінювання відповідей на тестові завдання; усні відповіді на практичних заняттях, реферат, контрольна робота, залік
		Організація рекреаційних послуг	Лекція, практичні роботи, пошук джерел інформації, групова дискусія, усне опитування, тестування	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях,

			контрольна робота, залік
		Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Лекція, пошук джерел інформації, реферати, усне опитування на практичних заняттях, групова дискусія, аналіз життєвих ситуацій, тестові завдання
		Безпека в галузі	Розповідь-пояснення, бесіда, лекція, ілюстрація, практичні роботи, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, проблемний виклад матеріалу.
		Організація готельного господарства	Лекція, пошук джерел інформації, лабораторні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.
		Організація барної справи	Лекція, пошук джерел інформації, лабораторні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.
		Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	Діалогічний метод навчання, демонстрування, пояснення, ынструктивно-практичний, спонукальний та пошуковий методи
		Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	Лекція, пошук джерел інформації, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.
		Організація ресторанного господарства	Лекція, пошук джерел інформації, лабораторні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.
4 ПРН Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства	☒	Ознайомча практика	Аналіз документації, екскурсії, проблемно-пошуковий
		Навчальна практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення
		Виробнича практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, спостереження, дослідницький, узагальнення
		Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	Лекція, пошук джерел інформації, практичні роботи, реферати студентів, групова дискусія, тестові завдання.
		Маркетинг готельно-ресторанного господарства	Лекція, пошук джерел інформації, аналіз статистичних даних, анкета, обмін інформацією в групі, групова дискусія, тестові завдання, презентація проєкту.
		Організація рекреаційних послуг	Лекція, практичні роботи, пошук джерел інформації,
		звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік	
		звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік	
		Оцінювання тестових завдань, рефератів; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, екзамен	
		Оцінювання усних та письмових відповідей на практичних заняттях, оцінка результатів, анкетування, усних доповідей, звітів у електронній формі.	
		Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових	

			групова дискусія, усне опитування, тестування	завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна
		Переддипломна практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Кваліфікаційна робота (дипломування)	Дослідницько-пошукові, аналітичні, практикоорієнтовані, проблемного навчання, логічні, порівняльні, методи статистичної обробки інформації, графічний, синтетичний	Публічний захист роботи
		Атестація	Дослідницько-пошукові, аналітичні, проблемного навчання, порівняльний, узагальнення	Атестаційний екзамєн
		Організація готельного господарства	Лекція, пошук джерел інформації, лабораторні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, курсова, презентації доповідей.
		Організація ресторанного господарства	Лекція, пошук джерел інформації, лабораторні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, курсова, екзамєн
		Організація барної справи	Лекція, пошук джерел інформації, лабораторні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, залік
		Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Лекція, пошук джерел інформації, аналіз отриманих результатів, корегування та підготовка частини аналітичного дослідження, групова дискусія, тестові завдання, презентація проєкту.	Оцінювання усних та письмових відповідей на практичних заняттях, презентації доповідей.
14 ПРН Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки	☒	Готельні анімаційні послуги	Лекція, пошук джерел інформації, лабораторні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування,	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, залік
		Навчальна практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Безпека в галузі	Розповідь-пояснення, бесіда, лекція, ілюстрація, практичні роботи, реферати студентів, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання усних та письмових відповідей на практичних заняттях, презентації доповідей.
		Організація готельного господарства	Лекція, аналіз отриманих результатів, лабораторні роботи, реферати студентів, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, іспит, презентації доповідей, курсова
		Технологія продукції ресторанного	Лекція, аналіз отриманих результатів, демонстрація	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових

		господарства	матеріалу, лабораторні роботи, реферати студентів, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання.	завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, залік
		Організація рекреаційних послуг	Лекція, практичні роботи, аналіз отриманих результатів, демонстрація матеріалу, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестування	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, залік
		Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Розповідь-пояснення, бесіда, лекція, ілюстрація, практичні роботи, реферати студентів, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання усних та письмових відповідей на практичних заняттях, презентації доповідей, екзамен
		Організація барної справи	Лекція, аналіз отриманих результатів, демонстрація матеріалу, лабораторні роботи, реферати студентів, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, залік
		Виробнича практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, спостереження, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Харчова хімія	Лекція, аналіз отриманих результатів, демонстрація матеріалу, лабораторні роботи, реферати студентів, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, екзамен
		Переддипломна практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Атестація	Дослідницько-пошукові, аналітичні, проблемного навчання, порівняльний, узагальнення	Атестаційний екзамен
		Кваліфікаційна робота (дипломування)	Дослідницько-пошукові, аналітичні, практикоорієнтовані, проблемного навчання, логічні, порівняльні, методи статистичної обробки інформації, графічний, синтетичний	Публічний захист роботи
		Організація ресторанного господарства	Лекція, аналіз отриманих результатів, демонстрація матеріалу, лабораторні роботи, реферати студентів, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, курсова, екзамен
		Ознайомча практика	Аналіз документації, екскурсії, проблемно-пошуковий	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
з ПРН Вільно спілкуватися з професійних питань державною	<input checked="" type="checkbox"/>	Українська мова за професійним спрямуванням	Лекція, евристична та репродуктивна бесіди, діалог, полілог, проведення презентацій, вікторин,	Усне опитування, перевірка письмових завдань, тестування, редагування деформованих текстів з

та іноземною мовою усно і письмово			брейн-рингів; рольові ігри; наочні методи, практичні, проблемно-пошукові, творчі методи.	метою виявлення різнотипних помилок та їх усунення; взаємоперевірка перекладених текстів різних стилів українською мовою, самооцінювання студентами виголошених доповідей, екзамен
		Іноземна мова в галузі	Групова дискусія, усне опитування, тестові завдання, написання формальних та неформальних листів.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, екзамен
		Ознайомча практика	Аналіз документації, екскурсії, проблемно-пошуковий	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Навчальна практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Виробнича практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, спостереження, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Переддипломна практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Міжнародна готельна індустрія	Лекція, пошук джерел інформації, практичні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота.
		Атестація	Дослідницько-пошукові, аналітичні, проблемного навчання, порівняльний, узагальнення	Атестаційний екзамен
		Кваліфікаційна робота (дипломування)	Дослідницько-пошукові, аналітичні, практикоорієнтовані, проблемного навчання, логічні, порівняльні, методи статистичної обробки інформації, графічний, синтетичний	Публічний захист роботи
		Етнічні кухні	Лекція, групові дискусії студентів, усне опитування, практичні заняття з комунікаційними навичками.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, екзамен
	Готельні анімаційні послуги	Лекція, виконання в командах проблемноорієнтованого завдання, аналітичне завдання	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, залік	
5 ПРН Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	☒	Переддипломна практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Кваліфікаційна робота (дипломування)	Дослідницько-пошукові, аналітичні, практикоорієнтовані, проблемного навчання, логічні, порівняльні, методи статистичної обробки інформації, графічний, синтетичний	Публічний захист роботи
		Ознайомча практика	Аналіз документації, екскурсії, проблемно-пошуковий	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік

		Організація ресторанного господарства	Лекція, пошук джерел інформації, лабораторні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, курсова, екзамен
		Економіка в готельно-ресторанному господарстві	Лекція, пошук джерел інформації, практичні роботи, реферати студентів, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, екзамен
		Товарознавство	Лекція, пошук джерел інформації, практичні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, екзамен.
		Організація готельного господарства	Лекція, пошук джерел інформації, лабораторні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, презентації доповідей, курсова, екзамен
		Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Лекція, пошук джерел інформації, реферати, усне опитування на практичних заняттях, групова дискусія, аналіз життєвих ситуацій, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань, усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, залік
		Конституційні права і свободи людини в Україні	Лекція, пошук джерел інформації реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, залік
		Навчальна практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Виробнича практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, спостереження, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Атестація	Дослідницько-пошукові, аналітичні, проблемного навчання, порівняльний, узагальнення	Атестаційний екзамен
		Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Лекція, пошук джерел інформації, практичні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання усних та письмових відповідей на практичних заняттях, презентації доповідей, екзамен
6 ПРН Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу	☒	Навчальна практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Виробнича практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, спостереження, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Атестація	Дослідницько-пошукові, аналітичні, проблемного навчання, порівняльний, узагальнення	Атестаційний екзамен
		Товарознавство	Лекція, аналіз отриманих результатів, демонстрація матеріалу, практичні роботи, реферати студентів,	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях,

			навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання.	контрольна робота, екзамен
		Стандартизація, сертифікація, метрологія	Лекція, пошук джерел інформації, практичні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, залік
		Основи наукових досліджень	Лекція, пошук джерел інформації, практичні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, залік
		Харчова хімія	Лекція, пошук джерел інформації, лабораторні роботи, реферати студентів, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, екзамен
		Математика в галузі	Лекція, пошук джерел інформації, практичні роботи, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, залік
		Ознайомча практика	Аналіз документації, екскурсії, проблемно-пошуковий	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Інформатика та комп'ютерна графіка	Лекція, пошук джерел інформації, лабораторні роботи, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, залік
		Економіка в готельно-ресторанному господарстві	Лекція, пошук джерел інформації, практичні роботи, реферати студентів, підготовка презентаційних матеріалів, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, екзамен
13 ПРН <i>Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу</i>	☒	Організація готельного господарства	Лекція, пошук джерел інформації, лабораторні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, презентації доповідей, курсова, екзамен
		Організація ресторанного господарства	Лекція, пошук джерел інформації, лабораторні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, курсова, екзамен
		Економіка в готельно-ресторанному господарстві	Лекція, пошук джерел інформації, практичні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, екзамен
		Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Лекція, пошук джерел інформації, аналіз отриманих результатів, практичні роботи, реферати студентів, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання усних та письмових відповідей на практичних заняттях, презентації доповідей, екзамен

		Конституційні права і свободи людини в Україні	Лекція, пошук джерел інформації, самостійні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, залік
		Виробнича практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, спостереження, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Навчальна практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Атестація	Дослідницько-пошукові, аналітичні, проблемного навчання, порівняльний, узагальнення	Атестаційний екзаме
		Переддипломна практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Кваліфікаційна робота (дипломування)	Дослідницько-пошукові, аналітичні, практикоорієнтовані, проблемного навчання, логічні, порівняльні, методи статистичної обробки інформації, графічний, синтетичний	Публічний захист роботи
24 ПРН Розробляти проекти підприємств санаторно-курортних, готельноресторанних закладів з удосконалення асортименту і якості послуг у відповідності запитами споживачів з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності в межах певного регіону, в тому числі і з іноземними партнерами та клієнтами	<input type="checkbox"/>	Основи наукових досліджень	Лекція, пошук джерел інформації, реферати, усне опитування на практичних заняттях, групова дискусія, аналіз життєвих ситуацій, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, залік
		Організація ресторанного господарства	Лекція, аналіз отриманих результатів, демонстрація матеріалу, лабораторні роботи, реферати студентів, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, курсова, екзаме
		Організація готельного господарства	Лекція, аналіз отриманих результатів, лабораторні роботи, реферати студентів, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, презентації доповідей, курсова, екзаме
		Організація барної справи	Лекція, аналіз отриманих результатів, демонстрація матеріалу, лабораторні роботи, реферати студентів, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, залік
		Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	Лекція, аналіз отриманих результатів, демонстрація матеріалу, практичні роботи, реферати студентів, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, екзаме
		Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Лекція, пошук джерел інформації, реферати, усне опитування на практичних заняттях, групова дискусія, аналіз життєвих ситуацій,	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань, усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, залік

			тестові завдання	
		Організація рекреаційних послуг	Лекція, практичні роботи, пошук джерел інформації, групова дискусія, усне опитування, тестування	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, залік
		Навчальна практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Кваліфікаційна робота (дипломування)	Дослідницько-пошукові, аналітичні, практикоорієнтовані, проблемного навчання, логічні, порівняльні, методи статистичної обробки інформації, графічний, синтетичний	Публічний захист роботи
		Виробнича практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, спостереження, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	Діалогічний метод навчання, демонстрування, пояснення, ынструктивно-практичний, спонукальний та пошуковий методи	Залік, перегляд графічних робіт та доповідей на практичних
11 ПРН Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства	☒	Кваліфікаційна робота (дипломування)	Дослідницько-пошукові, аналітичні, практикоорієнтовані, проблемного навчання, логічні, порівняльні, методи статистичної обробки інформації, графічний, синтетичний	Публічний захист роботи
		Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	Діалогічний метод навчання, демонстрування, пояснення, ынструктивно-практичний, спонукальний та пошуковий методи	Залік, перегляд графічних робіт та доповідей на практичних
		Інформатика та комп'ютерна графіка	Лекція, пошук джерел інформації, лабораторні роботи, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, залік
		Математика в галузі	Лекція, пошук джерел інформації, практичні роботи, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, залік
		Атестація	Дослідницько-пошукові, аналітичні, проблемного навчання, порівняльний, узагальнення	Атестаційний екзамєн
		Харчова хімія	Лекція, аналіз отриманих результатів, демонстрація матеріалу, лабораторні роботи, реферати студентів, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, екзамєн
		Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Лекція, аналіз отриманих результатів, демонстрація матеріалу, практичні роботи, реферати студентів, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові	Оцінювання усних та письмових відповідей на практичних заняттях, презентації доповідей, екзамєн

			завдання.	
		Маркетинг готельно-ресторанного господарства	Лекція, практичні роботи, реферати, ситуативні вправи, інструменти обробки даних, навчальні дискусії, опитування, тестові завдання.	Оцінювання усних та письмових відповідей на практичних заняттях, перевірка google-форм, демонстрація електронних форм, екзамен
		Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Лекція, пошук джерел інформації, реферати, усне опитування на практичних заняттях, групова дискусія, аналіз життєвих ситуацій, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань, усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, залік
		Ознайомча практика	Аналіз документації, екскурсії, проблемно-пошуковий	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Виробнича практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, спостереження, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Переддипломна практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Економіка в готельно-ресторанному господарстві	Лекція, аналіз отриманих результатів, демонстрація матеріалу, практичні роботи, усне опитування, тестові завдання, розрахункові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, екзамен
9 ПРН Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів	☒	Інформатика та комп'ютерна графіка	Лекція, пошук джерел інформації, лабораторні роботи, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, залік
		Харчова хімія	Лекція, пошук джерел інформації, лабораторні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, екзамен
		Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Лекція, пошук джерел інформації, реферати, усне опитування на практичних заняттях, групова дискусія, аналіз життєвих ситуацій, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань, усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, залік
		Стандартизація, сертифікація, метрологія	Лекція, пошук джерел інформації, практичні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, залік
		Організація ресторанного господарства	Лекція, пошук джерел інформації, лабораторні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, курсова, екзамен
		Економіка в готельно-ресторанному господарстві	Лекція, пошук джерел інформації, практичні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання, розрахункові завдання	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, екзамен
		Організація	Лекція, пошук джерел	Оцінювання рішень

		готельного господарства	інформації, лабораторні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, і презентації доповідей, курсова, екзамен
		Технологія продукції ресторанного господарства	Лекція, пошук джерел інформації, лабораторні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, залік
		Переддипломна практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Ознайомча практика	Аналіз документації, екскурсії, проблемно-пошуковий	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	Діалогічний метод навчання, демонстрування, пояснення, ынструктивно-практичний, спонукальний та пошуковий методи	Злік, перегляд графічних робіт та доповідей на практичних
		Виробнича практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, спостереження, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Атестація	Дослідницько-пошукові, аналітичні, проблемного навчання, порівняльний, узагальнення	Атестаційний екзамен
		Кваліфікаційна робота (дипломування)	Дослідницько-пошукові, аналітичні, практикоорієнтовані, проблемного навчання, логічні, порівняльні, методи статистичної обробки інформації, графічний, синтетичний	Публічний захист роботи
22 ПРН 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	☒	Гігієна та санітарія в галузі	Пошук джерел інформації, практичні роботи, ілюстрація, пояснення	Оцінювання відповідей на тестові завдання; усні відповіді на практичних заняттях, реферат, контрольна робота, залік
		Готельні анімаційні послуги	Лекція, пошук джерел інформації, лабораторні роботи, ігровий метод, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, залік
		Харчова хімія	Лекція, пошук джерел інформації, лабораторні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, екзамен
		Українці в європейському дискурсі	Лекція, пошук джерел інформації, практичні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота,
		Навчальна практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
8 ПРН Застосовувати	☒	Переддипломна практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький,	звіт за результатами практики, дискусійне

<p>навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</p>		узагальнення	обговорення, залік
	Атестація	Дослідницько-пошукові, аналітичні, проблемного навчання, порівняльний, узагальнення	Атестаційний екзамен
	Кваліфікаційна робота (дипломування)	Дослідницько-пошукові, аналітичні, практикоорієнтовані, проблемного навчання, логічні, порівняльні, методи статистичної обробки інформації, графічний, синтетичний	Публічний захист роботи
	Виробнича практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, спостереження, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
	Навчальна практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
	Українська мова за професійним спрямуванням	Лекція, евристична та репродуктивна бесіди, діалог, полілог, проведення презентацій, вікторин, брейн-рингів; рольові ігри; наочні методи, практичні, проблемно-пошукові, творчі методи.	Усне опитування, перевірка письмових завдань, тестування, редагування деформованих текстів з метою виявлення різноманітних помилок та їх усунення; взаємоперевірка перекладених текстів різних стилів українською мовою, взаємооцінювання студентами виголошених доповідей, екзамен
	Ознайомча практика	Аналіз документації, екскурсії, проблемно-пошуковий	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
	Ораторська майстерність	Лекція, пошук джерел інформації, практичні заняття, груповий диспут, усне опитування, гра в групах із моделюванням комунікативних ситуацій та імпровізованих тематичних спічів	Оцінювання тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, самостійна робота
	Готельні анімаційні послуги	Лекція, аналіз отриманих результатів, демонстрація матеріалу, лабораторні роботи, реферати студентів, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, залік
	Етнічні кухні	Лекція, аналіз отриманих результатів, демонстрація матеріалу, практичні роботи, реферати студентів, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, екзамен
Міжнародна готельна індустрія	Лекція, пошук джерел інформації, практичні завдання, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, екзамен	
Іноземна мова в галузі	Моделювання професійно-орієнтованих діалогів, навчальні дискусії, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, екзамен	

10 ПРН Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів	☒	Технологія продукції ресторанного господарства	Лекція, пошук джерел інформації, лабораторні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, залік
		Стандартизація, сертифікація, метрологія	Лекція, пошук джерел інформації, практичні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, залік
		Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	Діалогічний метод навчання, демонстрування, пояснення, ынструктивно-практичний, спонукальний та пошуковий методи	Залік, перегляд графічних робіт та доповідей на практичних
		Переддипломна практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	Лекція, пошук джерел інформації, практичні роботи, реферати студентів, презентація матеріалу, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання тестових завдань, рефератів, презентаційних матеріалів; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, екзамен
		Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Лекція, пошук джерел інформації, реферати, усне опитування на практичних заняттях, групова дискусія, аналіз життєвих ситуацій, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань, усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, залік
2 ПРН. 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	☒	Історія розвитку індустрії гостинності	Лекція, пошук джерел інформації, аналіз отриманих результатів, корегування та підготовка частини аналітичного дослідження, групова дискусія, тестові завдання, презентація проекту.	Оцінювання усних та письмових відповідей на практичних заняттях, презентації доповідей, контрольна робота, екзамен.
		Навчальна практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
		Організація ресторанного господарства	Лекція, виконання в командах проблемноорієнтованого завдання, аналітичне завдання	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, екзамен
		Організація готельного господарства	Лекція, виконання в командах проблемноорієнтованого завдання, аналітичне завдання	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, презентації доповідей, екзамен
		Технологія продукції ресторанного господарства	Лекція, виконання в командах проблемноорієнтованого завдання, аналітичне завдання	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, залік
		Міжнародна готельна індустрія	Лекція, пошук джерел інформації, практичні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, презентації доповідей.
		Організація барної	Лекція, виконання в	Оцінювання рішень

	справи	командах проблемноорієнтованого завдання, аналітичне завдання	ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, залік
	Ознайомча практика	Аналіз документації, екскурсії, проблемно-пошуковий	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
	Виробнича практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, спостереження, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
	Стандартизація, сертифікація, метрологія	Лекція, пошук джерел інформації, практичні роботи, реферати студентів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, залік
	Переддипломна практика	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення	звіт за результатами практики, дискусійне обговорення, залік
	Атестація	Дослідницько-пошукові, аналітичні, проблемного навчання, порівняльний, узагальнення	Атестаційний екзамен
	Кваліфікаційна робота (дипломування)	Дослідницько-пошукові, аналітичні, практикоорієнтовані, проблемного навчання, логічні, порівняльні, методи статистичної обробки інформації, графічний, синтетичний	Публічний захист роботи
	Товарознавство	Лекція, виконання в командах проблемноорієнтованого завдання, аналітичне завдання	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, екзамен
	Харчова хімія	Лекція, виконання проблемноорієнтованих і розрахункових завдань, аналітичне завдання	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на лабораторних заняттях, контрольна робота, екзамен
	Організація рекреаційних послуг	Лекція, практичні роботи, виконання в командах проблемноорієнтованого завдання, аналітичне завдання	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, залік