

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Національний університет "Запорізька політехніка"
Освітня програма	35546 готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти	Магістр
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	Бєліков Сергій Борисович
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	35546
Назва ОП	готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Магістр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Бакалавр, Магістр (ОКР «спеціаліст»)
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 охорони праці та навколишнього середовища, кафедра економіки та митної справи, кафедра журналістики, кафедра менеджменту
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	69063, Україна, 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, Англійська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	164110
ПІБ гаранта ОП	Віндюк Андрій Валерійович
Посада гаранта ОП	Професор
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	kafedra_mt@zntu.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(097)-357-28-14
Додатковий телефон гаранта ОП	+38(061)-769-84-03

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
заочна	1 р. 5 міс.
очна денна	1 р. 5 міс.

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

На кафедрі здійснюється підготовка фахівців за наступними спеціальностями «Туризм», «Готельно-ресторанна справа». Розвиток цих спеціальностей пов'язаний з наявністю в Запорізькому регіоні великої кількості готельно-ресторанних підприємств не тільки у містах, а і на узбережжі Азовського моря. За даними Запорізької обласної державної адміністрації для задоволення потреб в оздоровленні та відпочинку мешканців та гостей області на території регіону знаходиться понад 550 закладів тимчасового розміщення, серед яких: 437 баз відпочинку, 56 закладів готельного типу, 8 оздоровчих центрів та комплексів, 24 санаторно-профілакторних закладів, 6 пансіонатів, 3 туристичних притулків, 28 дитячих таборів <https://u.to/zg6wGQ>.

На сьогодні підвищується попит на компетентних фахівців з готельно-ресторанної справи, які здатні успішно розв'язувати складні задачі у процесі навчання та професійної діяльності, що передбачає проведення досліджень та здійснення інновацій у сфері готельно-ресторанного господарства.

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 «Сфера обслуговування» була ліцензована на факультеті Міжнародного туризму та економіки НУ «Запорізька політехніка» у 2018 р. (ліцензія № 158-л від 21.02.2019 р.).

В основі розроблення ОП полягала концептуальна ідея підготовки сучасних фахівців з готельно-ресторанної справи за принципами студентоцентризованості, інтегративності, інтерактивності, персоналізації освітньої траєкторії, що реалізується в навчально-виховному процесі.

Метою програми є формування загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення економічної, сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської, проектної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності.

ОП <https://cutt.ly/Df2R3fG> та <https://cutt.ly/ff2UzQe> підготовки магістрів спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа є нормативним документом, у якому визначається: термін і зміст навчання; форми атестації; встановлюються вимоги до змісту, обсягу освітньої та професійної підготовки; нормативний і варіативний і зміст підготовки фахівця; результати навчання; перелік загальних і фахових компетентностей; вимоги до атестації здобувачів вищої освіти; подано вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості освіти. Термін навчання 1 рік і 5 місяців. Структура навчального плану <https://cutt.ly/lf2R2SY> підготовки магістрів відповідає освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа». Фахівець готується до виконання професійних завдань відповідно до нормативних кваліфікаційних вимог та основних положень вищої освіти України, одержує академічну та професійну підготовку з циклів дисциплін загальної та професійної підготовки. Підготовка передбачає вивчення навчальних дисциплін, виконання робіт практичного характеру за фахом. Навчальний план підготовки фахівців визначає перелік та обсяги навчальних дисциплін у кредитах ЄКТС, послідовність вивчення дисциплін, форми проведення навчальних занять та їх обсяг, графік навчального процесу, форми контролю.

При розробці програми враховано попередній досвід викладання на спеціальності «Туризм», рекомендації роботодавців та інших стейкхолдерів <https://zp.edu.ua/anketuvannya>. ОП схвалено на Науково-методичній раді факультету міжнародного туризму та економіки протокол № 1 від 30.08.2018 р. та затверджено Вченою радою факультету протокол № 1 від 30.08.2018 р. Затверджена Вченою Радою НУ «Запорізька політехніка» протокол № 2 від 8.10.2018 р (перша редакція) та протокол № 5/20 від 10.06.2020 р. (друга редакція)

За результатами вступної кампанії 2019 року, на навчання було зараховано 24 особи; у 2020 році – 13 осіб. Студенти першого набору успішно склали дві екзаменаційні сесії.

Гарантом ОП «Готельно-ресторанна справа» є Віндок Андрій Валерійович, доктор педагогічних наук, професор, професор кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу Національного університету «Запорізька політехніка».

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	2020 - 2021	13	10	3	0	0
2 курс	2019 - 2020	24	10	14	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>opp 2020.pdf</i>	FRR3Yqw6ERnX1rRVNJoW1QLiM+q3uSyz1EfQDezekv w=
Освітня програма	<i>opp2018.pdf</i>	MPCZWPukG4MUMyUnjFOzsRuEXP+2GdpcGFh8muLb 7lA=
Навчальний план за ОП	<i>навч. план 2019 денна форма.pdf</i>	xJ+2f7Oj+3Hz3ylQz5T6Pp05TBTq4oc/w1G4rlQurMU=
Навчальний план за ОП	<i>plan 2020.pdf</i>	UpU6aTs1Nt8dMeZhsyx+ROVIUdanXXHwE6kiknCoQN s=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Бреверу.pdf</i>	otuC+cK5oQgxpPz9oP+y2LUleKrOpub00oxV6z+W7s=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>интурист рецензия119.pdf</i>	pMQg2jrasaKG1l1KmSmsGhtN3vVzxy+j26WiV5TXZgo=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>jobs.pdf</i>	ATtSOqpmZ+RHyl5EyyVcB18AzBz5HN3z3ohsCmQc+nE =

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Ціль ОП полягає у формуванні загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення економічної, сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської, проектної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності <https://bit.ly/301DmwV>. Унікальність ОП полягає у застосуванні інновацій в готельно-ресторанній індустрії із врахуванням закономірностей, принципів та механізмів функціонування ринку послуг; акцент робиться на здатність застосовувати на практиці набуті теоретичні знання.

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

ОП розроблена у відповідності до Стратегії розвитку НУ «Запорізька політехніка» <https://u.to/beqvGQ> де вказано, що місією університету є: забезпечення якісної, доступної сучасної вищої освіти завдяки знанням і досвіду викладачів, розвитку наукових і освітніх технологій та підготовка фахівців з вищою освітою, здатних до практичної

реалізації отриманих знань в науці, виробництві та бізнесі. Відповідність мети ОП до Стратегії університету полягає у розвитку та підготовці висококваліфікованого конкурентоспроможного випускника здатного до самоосвіти впродовж всього професійного шляху. Освітня програма орієнтована на актуальні потреби інноваційного, соціально-економічного розвитку Запорізького регіону за участю роботодавців, промисловців, топ-менеджерів, підприємців, студентів та випускників університетів, які працюють за обраним фахом, і громадських організацій. У відповідності до завдань Стратегії розвитку НУ «Запорізька політехніка» освітня програма забезпечує здійснення комплексу заходів з напрацювання моделей взаємовигідних відносин Університету з роботодавцями, спрямованих на удосконалення практичної підготовки із збереженням достатнього рівня теоретичної підготовки здобувачів вищої освіти. На базі отриманих компетентностей фахівець з готельно-ресторанної справи забезпечуватиме формування нової фахової, наукової, культурної та бізнес еліти регіону, здатної до модернізації суспільства та інноваційної діяльності.

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

За результатами опитування <https://bit.ly/2RTgsno> було враховано пропозиції студентів щодо поглибленого вивчення планування, управління, контролю та оцінки реалізації стратегії підприємства готельно-ресторанного господарства, використання інноваційних форм надання готельно-ресторанних послуг. З огляду на це в ОП передбачено такі дисципліни «Стратегічний менеджмент в готельно-ресторанній справі», «Корпоративне управління», «Стратегічний маркетинг в готельно-ресторанній справі», «Інноваційні моделі туристського обслуговування іноземних туристів», «Інноваційні технології в готельному господарстві». Оскільки випуску магістрів за ОП «Готельно-ресторанна справа» ще не було, враховувались думки випускників спеціальності 242 «Туризм», які працюють в галузі готельно-ресторанного господарства.

- роботодавці

Інтереси роботодавців враховувались під час розробки основних елементів ОП. З цією групою погоджувались професійні компетентності магістрів, які необхідні для здійснення випускниками спеціальної діяльності в готельно-ресторанних підприємствах. Також вони приймали участь у формуванні переліку освітніх компонентів, додавали теми обов'язкові до вивчення, які забезпечуватимуть досягнення необхідних програмних результатів навчання. В результаті співпраці з провідним фахівцем з готельного обслуговування Король О.Г. та керуючою ресторанним закладом Орешко Ю.О. в навчальних дисциплінах (Організація обслуговування туристів у готелях, Інноваційні технології в ресторанному господарстві) велику увагу надали принципам інноваційності в обслуговуванні споживачів, застосування сучасних методів управління підприємством <https://bit.ly/2ErAguN>. Крім того, зворотній зв'язок з роботодавцями здійснюється на підставі різних спільних заходів, зокрема круглі столи, спільні засідання кафедри з представниками підприємств, ярмарок вакансій <https://bit.ly/3mFU4vL>, оформлення договорів про співробітництво та під час спілкування на науково-практичних конференціях <https://bit.ly/2RTgsno> тощо.

- академічна спільнота

Інтереси академічної спільноти враховували шляхом проведення анкетувань <https://bit.ly/2RTgsno>; на засіданнях кафедри ТГРБ, навчально-методичної комісії факультету міжнародного туризму та економіки обговорювалась ОП; в процесі спілкування з представниками інших закладів вищої освіти на науково-практичних конференціях, студентських олімпіадах і конкурсах студентських робіт. Представлена освітня програма забезпечує права членів академічної спільноти щодо академічної мобільності, саморозвитку і співробітництва з закладами вищої освіти з усього світу.

- інші стейкхолдери

Університет враховує інтереси і пропозиції органів державної влади, органів місцевого самоврядування, громадських організацій (ЗОНА <https://zota.org.ua/>) 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. З урахуванням пропозицій та інтересів означених стейкхолдерів програмні результати навчання передбачають: знання закономірностей, принципів та механізмів функціонування ринку готельних та ресторанних послуг; здатність розробляти та реалізовувати проекти в сфері гостинності; ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації. Пропозиції стейкхолдерів щодо удосконалення ОП приймаються в режимі online (<https://bit.ly/3o1DmwV>). Аналіз отриманих даних відбувається на засіданнях Робочої групи.

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

Сучасні та перспективні задачі фахівців ОП «Готельно-ресторанна справа» полягають у запровадженні інноваційних процесів ведення бізнесу, форм обслуговування, орієнтації на споживача. В процесі діяльності фахівець враховує світові тенденції щодо клієнто-орієнтованого підходу; диверсифікації бізнесу; активізації людського фактору; використання сучасних інтегрованих інформаційних маркетингових технологій; розвитку партнерських зв'язків, а також генерації нових організаційних форм управління. Про необхідність розвитку спеціальності також свідчать статистичні данні про світову тенденцію збільшення

закладів готельно-ресторанної галузі, які потребують фахівців здатних мислити інноваційно та креативно. Аналіз ринку праці відбувається шляхом обробки офіційних відкритих даних, а також інформації, яка розміщена на Інтернет-ресурсах з працевлаштування (rabota.ua, work.ua). Тому метою освітньої програми є підготовка саме таких фахівців, в яких є потреба в готельно-ресторанних підприємствах.

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

Запорізька область - один із центрів України з надання курортного відпочинку. На території регіону знаходиться понад 550 закладів тимчасового розміщення, серед яких: 437 баз відпочинку, 56 закладів готельного типу, 8 оздоровчих центрів та комплексів, 24 санаторно-профілакторних закладів, 6 пансіонатів, 3 туристичних притулки, 28 дитячих таборів <https://u.to/zg6wGQ>. Найбільше закладів готельно-ресторанного господарства 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://u.to/zg6wGQ>); Стратегія розвитку Запоріжжя до 2028 р. (https://u.to/BQ_wGQ). Зміст та програмні результати навчання спрямовані на підготовку конкурентоспроможних фахівців з готельно-ресторанної справи затребуваних у регіоні в сфері обслуговування, переважна більшість з яких не мають фахової освіти.

Для практичної підготовки здобувачів вищої освіти з врахуванням галузевого та регіонального контексту укладено договори про співпрацю з провідними регіональними готельно-ресторанними підприємствами (Ресторан Sunrise Park, КПУ «Студентський готель», Dream Hostel Zaporizhzhia, готель «Соборний», ФОП Пеліг Т.В., Готель «Україна», ТОВ «Готельний комплекс «Панська хата», ТОВ «Ренноваціо», готель «Інтурист»).

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 наступних закладів вищої освіти, що пропонують близькі за змістом ОП «Готельно-ресторанна справа»: Запорізький національний університет, Класичний приватний університет, Київський національний торговельно-економічний університет, Харківський національний університет міського господарства імені О.М. Бекетова, Херсонський державний університет, Університету прикладних наук імені Яноша Кодолані (Угорщина). Позитивною ознакою проаналізованих ОП є підготовка фахівців із широким комплексом компетентностей, знань, умінь та навичок. Крім того, необхідно відмітити наявність в розглянутих програмах ОК, що забезпечують потреби підприємств регіонів, в яких знаходяться зазначені ЗВО. Розглянуті ОП мають подібні з даною ОП цілі та програмні результати навчання, проте є і ряд відмінностей, які полягають у змістовній специфіці ряду освітніх компонентів і обумовлені необхідністю підготовки фахівців для підприємств Запорізького регіону, зокрема для забезпечення потреб закладів розміщення на приморських курортних територіях, введені дисципліни «Організація обслуговування туристів у готелях», «Інноваційні моделі туристського обслуговування іноземних туристів», тощо. Відбувається взаємодіювання закладів освіти. Викладачі і здобувачі вищої освіти беруть участь у наукових конференціях, підвищують свою кваліфікацію, діляться досвідом навчання за ОП. Отримана інформація врахована при формулюванні цілей та програмних результатів навчання ОП.

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

Стандарт вищої освіти підготовки фахівців другого (магістерського) рівня для спеціальності 241 – "Готельно-ресторанна справа" галузі знань 24 – "Сфера обслуговування" на момент проведення акредитаційного самоаналізу був відсутнім (офіційно не затверджено).

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 ОП «Готельно-ресторанна справа» відповідають вимогам Національної рамки кваліфікацій щодо сукупності компетентцій за восьмим рівнем, який відповідає другому (магістерському) рівню вищої освіти.

Інтегральна компетентність за ОП «Готельно-ресторанна справа» визначається в здатності ставити та успішно розв'язувати складні задачі і проблеми у галузі професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій у сфері готельно-ресторанного господарства.

Сукупність результатів навчання ПРН1-ПРН27 забезпечено динамічною комбінацією знань, умінь, навичок, що описані в ОП загальними ЗК1-ЗК11 та спеціальними (фаховими) ФК1-ФК13 компетентностями. Загальні та фахові компетентності відповідають дискрипторам НРК і наведені у таблицях (матриця відповідності програмних компетентностей компонентам ОП і матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами ОП).

Загальні компетентності корелюються з описом відповідного рівня НРКУ.

Знання такого роду спеціалістів є широкими, спеціалізованими, фактологічними та теоретичними, набутими у процесі навчання та професійної діяльності. Рівень знань, який визначає НРК формується в ході теоретичної підготовки, що передбачено ОП «Готельно-ресторанна справа». Практична діяльність випускників ОП «Готельно-ресторанна справа» такого рівня кваліфікації характеризується розв'язанням типових спеціалізованих задач широкого спектра, що передбачає ідентифікацію та використання інформації для прийняття рішень. Вони здатні приймати обґрунтовані рішення, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт, аргументувати вибір методу

розв'язування спеціалізованої задачі, критично оцінювати отримані результати та захищати прийняті рішення, забезпечувати діяльність готельно-ресторанних підприємств, планувати та розподіляти ресурси, аналізувати, контролювати та оцінювати власну роботу та роботу інших осіб, що набувається у межах освітньої програми під час занять та практики. Тож, вважаємо, що в розробленій ОП реалізовано компетентнісний підхід у відповідності до Національної рамки кваліфікацій України. Визначені вимоги до рівня знань, умінь, комунікацій і відповідальності магістрів повною мірою враховують національні та закордонні стандарти професійної підготовки майбутніх фахівців з готельно-ресторанної справи.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

90

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)?

66

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

24

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». Предметна область містить: знання з теорії і методології готельно-ресторанної справи, наукових засад розвитку гостинності, корпоративного управління, стратегічного менеджменту та маркетингу готельних і ресторанных послуг, міжнародного готельного і ресторанного бізнесу, професійної етики, інноваційних технологій в готельному та ресторанному господарствах, інноваційними моделями туристського обслуговування іноземних туристів, організації обслуговування туристів у готелях та ін.

Об'єктами вивчення є організаційно-технологічна, проектно-технологічна, організаційно-управлінська системи функціонування суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу усіх форм власності. Це відображено в таких освітніх компонентах: «Стратегічний маркетинг в готельно-ресторанній справі», «Організація обслуговування туристів у готелях», «Корпоративне управління», «Інноваційні технології в готельному господарстві», «Інноваційні технології в ресторанному господарстві», «Інноваційні моделі туристського обслуговування іноземних туристів» тощо. Зміст ОП містить відповідні до спеціальності методи, методики та технології і спрямований на загальну та професійну підготовку конкурентоздатного фахівця, який володіє методологією наукового дослідження, сучасними інформаційними технологіями в галузі готельно-ресторанної справи, здатний до творчої навчально-методичної діяльності, безперервної самоосвіти, професійного самовдосконалення. Мета та зміст ОП «Готельно-ресторанна справа» відповідають предметній області спеціальності і забезпечує готовність випускників до виконання професійних завдань фахівця у сфері обслуговування.

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

Здобувачі вищої освіти ОП «Готельно-ресторанна справа» мають можливість формувати індивідуальну освітню траєкторію у відповідності до вимог Закону України «Про вищу освіту» та згідно Положення про організацію освітнього процесу НУЗП через вільний вибір дисциплін у встановленому обсязі (>25% кредитів ЄКТС від загального обсягу ОП) (<https://u.to/OAuwGQ> п. 2.8), реалізацію можливостей академічної мобільності <https://u.to/jQWwGQ>, вибору форми навчання (денна, заочна – при вступі), участі в науково-дослідних роботах відповідно до професійних інтересів, обирати бази практик та приймати участь у формуванні їх програм, пропонувати і обирати теми курсових та кваліфікаційних дипломних робіт.

При формуванні заявок на вибіркові ОК дотримується принцип забезпечення викладання не тільки профільною кафедрою, але й загальноуніверситетськими кафедрами. Факт вибору ОК підтверджується письмовими заявами здобувачів.

За результатами опитування здобувачів (<https://bit.ly/2HtvPAP>) з'ясовано, що їх задовольняють процедури та механізми формування індивідуальної освітньої траєкторії.

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

В НУ «Запорізька політехніка» створена система реалізації прав вільного вибору студентами дисциплін. Порядок обрання дисциплін вільного вибору студентів регламентується Положенням про організацію освітнього процесу в НУ «Запорізька політехніка» п. 2.8 <https://u.to/OAuwGQ>. Всі студенти ОП «Готельно-ресторанна справа» проходять процедуру обрання вибірових дисциплін та формування індивідуального плану. Навчання студента здійснюється за індивідуальним навчальним планом, який розробляється на підставі робочого навчального плану. Ознайомлення

майбутніх магістрів з вибірковими дисциплінами починається наприкінці навчального року бакалаврату. Робочі програми/силабуси вибіркових ОК є у вільному доступі на сайті (<https://u.to/xgSwGQ>). Визначення вибіркових дисциплін індивідуального навчального плану (до початку навчального року) відповідають принципам альтернативності, тобто студент має право обрати одну дисципліну з трьох з блоку. Обрання студентами вибіркових дисциплін на наступний навчальний рік здійснюється до завершення поточного навчального року. Враховуючи досвід роботи кафедри на іншій ОП майже усі майбутні магістри є випусниками бакалаврату НУЗП (спеціальність 242 «Туризм»). Для осіб, які приходять на ОП з інших ЗВО, обрання вибіркових дисциплін здійснюється в період з 20 до 31 серпня. Процедура передбачає написання здобувачем заяви (системі moodle.zp.ua або в деканаті) на ім'я декана щодо вибору навчальних дисциплін.

Вибіркові дисципліни долучаються до індивідуального навчального плану з блоку варіативної частини за умови, якщо відповідну дисципліну обрали, не менше 25 студентів (75% у разі, якщо на курсі визначеної освітньої програми навчається менше 25 студентів). У випадку, якщо дисципліну обрали менше 25 студентів (< 75% у разі, якщо на курсі визначеної освітньої програми навчається менше 25 студентів) або від студентів не надійшло заяв щодо вибору дисципліни, до індивідуального навчального плану долучаються дисципліни за першим порядковим номером з переліку дисциплін (та/або блоків навчальних дисциплін).

Загальний обсяг вибіркових компонент дорівнює 24 кредитам, що складає 26,6 % від загального обсягу навчального плану ОП (<https://bit.ly/3mLVCnS>).

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, проведенням переддипломної практики <https://bit.ly/366dFiG> з наступним виконанням кваліфікаційної дипломної роботи і регламентується Положенням про проведення практики студентів <https://bit.ly/30487BH> та Положення про організацію освітнього процесу <https://u.to/OAyuwGQ>. Впродовж навчання також організовуються окремі практичні заняття на базі готельно-ресторанних підприємств, що дозволяє більш детально ознайомитись зі специфікою професійної діяльності <https://bit.ly/3kNJbGt>. Переддипломну практику здобувачі мають можливість проходити у готельно-ресторанних закладах, зокрема: Ресторан Sunrise Park, КПУ «Студентський готель», Dream Hostel Zaporizhzhia, готель «Соборний», ФОП Пеліг Т.В. кафе «Тихий дворик», Готель «Україна», ТОВ «Готельний комплекс «Панська хага», ТОВ «Ренновацио», готель «Інтурист» тощо. Під час практики здобувач аналізує процеси, які реалізуються на підприємстві і пропонують шляхи вирішення проблем підвищення ефективності виробництва. Такий підхід забезпечує закріплення отриманих компетентностей, оволодіння сучасними методами, формами організації праці в галузі їх майбутньої професії.

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 освітніх компонентів ОП дозволяє забезпечити набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок, що сприяють бути конкурентним на ринку праці, серед них:

- управління командою та комунікативність формуються в процесі опанування дисциплін ЗПН 02, ППН 01, ППН 05;
- розв'язання проблем, культурна обізнаність – ППВС 01, ППН 06, ППН 01, ЗПВ 02, ППН 05;
- обслуговування клієнтів, готовність до викликів – ППН 02, ППН 03, ППН 06, ППН 01;
- робоча етика, професіоналізм та відповідальність формуються під час виконання курсової роботи ППН 01, кваліфікаційної дипломної роботи ППН 08, а також під час переддипломної практики ППН 07.

Яким чином зміст ОП урахує 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)?

Відповідно до навчального плану ОП загальний обсяг становить 90 кредитів (2700 годин).

У структурі аудиторних годин (628 год.) 34% припадає на лекції, 52% – на практичні, 8% – на лабораторні, 6% – на консультації й індивідуальні заняття. Самостійна робота складає 2/3 від загальної кількості годин <https://bit.ly/2ErTRuG>. Обсяг ОК у розрізі контактних занять та самостійної роботи здобувачів дорівнює 60 кредитам ЄКТС на навчальний рік.

Передбачені консультації з НПП відповідно до графіка, що складається на початку кожного семестру <https://bit.ly/2FVsr18>, для більш ефективної організації самостійної роботи студент має можливість додатково отримати консультацію з НПП в системі moodle, телефонному режимі, Zoom, Viber тощо (детальна інформація подана в силабусах ОК <https://u.to/xgSwGQ>).

Планування освітнього процесу ОП регламентується щорічними наказами університету (наказ НУЗП № 152 від 10.06.2020 р.).

Фактичне навантаження здобувачів виявляється в процесі їх опитування (під час консультації з викладачем у позааудиторний час, бесіди з куратором групи), за результатами спостереження викладачів під час аудиторних занять тощо. Це дозволяє встановити проблеми, що виникають у студентів під час самостійного опанування дисципліни. Зокрема, нераціональний розподіл часу здобувачів, недостатній об'єм використання інформаційних та інших ресурсів університету. Для вирішення даних проблем активно використовуються інформаційні ресурси (електронна пошта, месенджери, moodle), оптимізація розкладу консультацій викладачів.

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

В рамках ОП «Готельно-ресторанна справа» підготовка за дуальною формою освіти не здійснюється. Проте окремі елементи дуальної освіти реалізуються на кафедрі туристичного, готельного та ресторанного бізнесу при підготовці магістрів з ОП «Готельно-ресторанна справа». Зокрема, частина практичних занять з курсів «Організація обслуговування туристів у готелях» виконуються безпосередньо на базі ПрАТ «Інтурист-Запоріжжя» та «Інноваційні технології в ресторанному господарстві» на базі ресторану Job's Café <https://bit.ly/3kNJbGt>.

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

<https://pk.zp.edu.ua/>

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

Для здобуття ступеня магістра приймаються: особи, які здобули освітньо-кваліфікаційний рівень «бакалавр», або «спеціаліст», або «магістр» відповідно до Правил прийому до НУ «Запорізька політехніка» <https://u.to/bw2wGQ>. Для вступу на навчання для здобуття ступеня магістра здійснюється у формі єдиного вступного іспиту з іноземної мови та фахових вступних випробувань (за умови успішного проходження додаткової співбесіди для осіб, які здобули ступінь (освітньо-кваліфікаційний рівень спеціаліста, магістра) вищої освіти за іншою спеціальністю (напрямом підготовки)), складених в рік вступу. Програма співбесіди з фаху https://pk.zp.edu.ua/wpcontent/uploads/2020/09/241-242_sb.pdf та Програма фахового випробування https://pk.zp.edu.ua/wpcontent/uploads/2020/09/241-242_fah.pdf розглядаються та затверджуються на засіданні кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу, передаються для затвердження фаховою атестаційною комісією та головою приймальної комісії ректором НУ «Запорізька політехніка» проф. Беліковим С.Б. Програма вступних іспитів з іноземної мови <https://u.to/yA2wGQ> розглядається та затверджується на засіданні екзаменаційної комісії з іноземних мов та передаються для затвердження головою приймальної комісії ректором НУ «Запорізька політехніка» проф. Беліковим С.Б. Програма вступних іспитів враховує фундаційні теми освітньої програми та дозволяє встановити рівень сформованості компетенцій необхідних для засвоєння змісту навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

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

Питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО регулюється Положеннями НУ «Запорізька політехніка»: Про порядок реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу <https://u.to/jQWwGQ>, Про порядок переведення, відрахування та поновлення студентів <https://u.to/ZQ6wGQ> та Про організацію освітнього процесу <https://u.to/OAuwGQ> підрозділ 5.9. Визнання результатів навчання в межах програми академічної мобільності здійснюється на основі Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи. Порівняння обсягу навчального навантаження під час здобуття вищої освіти в межах програми академічної мобільності ґрунтується на зіставленні результатів навчання, яких було досягнуто здобувачем вищої освіти в закладі вищої освіти - партнері, та результатів навчання, запланованих освітньою програмою закладу вищої освіти, в якому здобувач навчається на постійній основі.

Перезарахування вивчених навчальних дисциплін здійснюється на підставі наданого студентом документа з переліком та результатами вивчення навчальних дисциплін, кількістю кредитів та інформацією про систему оцінювання навчальних здобутків студентів.

Документи, якими регулюється питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО знаходяться у вільному доступі.

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

Застосування практики визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, для здобувачів вищої освіти за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» не було.

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 організацію освітнього процесу в НУ «Запорізька політехніка» <https://u.to/OAuwGQ>, підрозділ. 5.9. Трансфер

кредитів.

Трансфер кредитів може здійснюватися у порядку перезарахування кредитів, які були встановлені студентам під час навчання на інших освітніх програмах та можливого визнання результатів неофіційного та неформального навчання. Перезарахування кредитів, які були встановлені під час навчання на інших освітніх програмах, здійснюється на підставі документів про раніше здобуту освіту (додаток до диплома, академічна довідка, свідоцтво про підвищення кваліфікації), витягу з навчальної картки, в разі одночасного навчання за декількома програмами або академічної довідки ЄКТС.

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

Таких випадків за освітньою програмою не було

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

Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу в Національному університеті «Запорізька політехніка», освітній процес в університеті здійснюється за такими формами: навчальні заняття, виконання індивідуальних завдань, практична підготовка, контрольні заходи, самостійна робота (<https://u.to/OAywGQ>). Основними видами навчальних занять є: лекція, лабораторне, практичне, семінарське, індивідуальне заняття, консультація. За об'єктивних причин (наприклад, лікарняні, індивідуальний графік, тощо) аудиторні види занять та завдань також можуть бути трансформовані в систему дистанційного навчання (<https://moodle.zp.edu.ua/>). Навчання здійснюється за такими формами: денна; заочна. Про розклад занять студенти інформуються на офіційному сайті факультету. НПП, які викладають дисципліни за ОП, обирають такі методи навчання та викладання, які забезпечують якість освітнього процесу та сприяють досягненню програмних результатів навчання за освітньо-професійною програмою <https://zp.edu.ua/anketuvannya>.

До основних методів навчання і викладання за ОП відносяться: словесні, наочні, практичні та їх різновиди. Матриця відповідності програмних результатів навчання, освітніх компонентів, методів навчання та оцінювання наведена у таблиці з Матриця відповідності.

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?

Здобувач це головний, самостійний і відповідальний суб'єкт з власними унікальними інтересами, потребами і досвідом, та учасник освітнього процесу.

Для реалізації студентоцентрованого підходу до навчання здобувачів вищої освіти обираються відповідні методи та форми, які забезпечуються вибором індивідуальних завдань з ОК, тем курсової та дипломних робіт, баз переддипломної практики; вибірковими дисциплінами. Студенти можуть ознайомитись із силабусами дисциплін, в яких сформульовано мету та результати навчання. НПП прагне знайти найбільш ефективні методи навчання та викладання, які забезпечували б високу якість знань, розвиток розумових і творчих здібностей, пізнавальної, а головне самостійної діяльності здобувачів вищої освіти.

З метою забезпечення академічної мобільності студентів, а також у разі неможливості виконання студентом чинного графіку освітнього процесу деканатом може бути встановлений індивідуальний графік навчання <https://u.to/OAywGQ>, <https://u.to/jQWwGQ>.

Рівень задоволеності здобувачів методами навчання і викладання періодично вивчається через проведення неформального анкетування, за результатами якого вводяться певні зміни. Як показали опитування, здобувачі надають перевагу практичним методам як значущим для формування професійних компетентностей. При цьому рівень задоволеності якістю освітнього процесу та методами навчання і викладання високий <https://zp.edu.ua/anketuvannya>.

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

Як для науково-педагогічних працівників, так і для здобувачів вищої освіти НУ «Запорізька політехніка» забезпечує академічну свободу, що полягає в незалежності та самостійності учасників освітнього процесу. Професійна діяльність науково-педагогічних працівників складається з навчальної, методичної, організаційної і наукової складових. Викладачі користуються такими академічними свободами: свободою викладання, проведення наукових досліджень та поширення їх результатів, вираження власної фахової думки, вибору і використання педагогічно доцільних форм, методів навчання і викладання, виховання і оцінювання рівня засвоєння здобувачем освітньої програми. Студенти під час вибору теми курсової та кваліфікаційної дипломної роботи можуть пропонувати напрямок досліджень.

Здобувачі мають право висловлювати свої думки на лекційних, практичних заняттях, під час захисту курсових та кваліфікаційних робіт. Отже, здобувачі мають можливість формувати індивідуальний навчальний план і реалізовувати академічну мобільність <https://u.to/jQWwGQ>.

Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу <https://u.to/OAywGQ> в НУЗП принцип академічної

свободи застосовується при обранні методів навчання та наповненні змісту робочих програм навчальних дисциплін/силабусів, зміст яких доводиться до відома здобувачів вищої освіти на початку семестру на першому лекційному/практичному занятті.

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 *

Інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання доводиться шляхом ознайомлення з ОП, РП, силабусами, які є у вільному доступі. Зміст РП/силабусів ОК доводиться до відома здобувачів вищої освіти на початку семестру на першому занятті, що дає можливість заздалегідь ознайомити студентів з очікуваними результатами навчання та критеріями оцінювання. Згідно Положення про організацію освітнього процесу передбачена можливість інформування про порядок та критерії оцінювання, своєчасного доступу до навчального контенту в межах регламентованого строку навчання. Для цього, студент має доступ до ресурсу moodle в системі дистанційного навчання (<https://moodle.zp.edu.ua/>). За результатами опитування здобувачів вищої освіти встановлено, що інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих ОК сприяє прозорості, відкритості та гласності, а також зменшує вірогідність конфліктних ситуацій між викладачем та здобувачем вищої освіти. З базовою політикою відвідування занять; дедлайнами; академічною доброчесністю; дотриманням прав та обов'язків студентів; конфіденційністю студенти вільно ознайомлюються в силабусі кожної ОК кафедри <https://u.to/xgSwGQ>. Консультативна допомога надається: особиста зустріч за графіком консультацій (<https://zp.edu.ua/node/7904>); відеоконференція в Zoom; НМК в системі moodle; листування електронною поштою; тематичні групи Viber; спілкування телефоном.

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

Під час реалізації ОП використовуються наступні елементи досліджень: підготовка та публікація тез доповідей у збірниках, які видаються за результатами проведення наукових або професійних заходів (семінарів, вебінарів, івентів тощо); участь у конференціях <https://cutt.ly/xf6J89t>; підготовка (захист) випускної кваліфікаційної роботи (магістерської роботи). До реалізації принципу поєднання навчання і досліджень залучається студентська спільнота, яка виконує дослідницькі роботи в межах науково-дослідницької теми кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу «Туристична галузь України в період євроінтеграції: теоретичний аспект». За результатами своїх досліджень здобувачі приймають участь у I відбірковому етапі Всеукраїнських студентських олімпіад і конкурсах наукових робіт, а також семінарах, круглих столах, форумах <https://bit.ly/32UYWVZ>, <https://bit.ly/3iXMg63>, <https://bit.ly/3hVK3a7>, <https://zp.edu.ua/novyny-fakultetu>. Це дозволяє зменшити розрив між теоретичною, практичною і науковою компонентами та підвищити вплив наукового середовища на освітній процес. Фактично науково-дослідна робота дозволяє поглибити освітній процес і дозволяє здобувачам засвоїти процеси планування наукових досліджень, підвищити рівень особистої самоорганізації, опанувати техніку наукової доповіді, прийом пошуку та аналізу інформації з заданої теми, навчитись складати тези доповідей та писати наукові статті <https://zp.edu.ua/spisok-navchalno-metodichnih-robot-12>. Наукові досягнення здобувачів вищої освіти знаходять відображення в освітньому процесі. В університеті діє Рада молодих вчених і спеціалістів <https://u.to/bRGwGQ>.

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

Програми навчальних дисциплін розробляються кафедрами згідно з вимогами ОП. З метою забезпечення цілісності освітнього матеріалу, забезпечення професійної спрямованості змісту навчання, попередження дублювання, врахування міждисциплінарних зв'язків силабуси/РП ОК розглядаються на засіданні кафедри, яка забезпечує викладання відповідного ОК, ухвалюються науково-методичною комісією факультету. Перегляд освітніх програм відбувається за результатами моніторингу <https://zp.edu.ua/anketuvannya>. Критерії, за якими відбувається перегляд ОК, формулюються, у результаті зворотного зв'язку із НПП, здобувачами, випускниками та роботодавцями, так і внаслідок прогнозування розвитку спеціальностей та потреб готельно-ресторанного бізнесу.

Протягом 2018-2020 рр. разом з представниками різних компаній сфери гостинності ведеться розробка навчальних матеріалів для проведення занять та досліджень студентів з використанням можливостей та досягнень сучасних практик. Співпраця з готельно-ресторанними комплексами «Інтурист», «Театральний» та «Хортиця» тощо в рамках організації практик здобувачів вищої освіти надала можливість отримати досвід спілкування та доступ до сучасних інноваційних технологій. Результати співпраці використовуються в дисципліні «Інноваційні моделі туристського обслуговування іноземних туристів», «Інноваційні технології в ресторанному господарстві», «Інноваційні технології в готельному господарстві», «Організація обслуговування туристів у готелях», «Стратегічний менеджмент в готельно-ресторанному господарстві» <https://bit.ly/3cqOjgs>.

Значну роль у перегляді змісту навчальних дисциплін відіграє взаємовідвідування занять науково-педагогічними працівниками та проведення «відкритих» занять, <https://bit.ly/3cqOjgs>. Після таких заходів організовується обговорення, в результаті якого зміст навчального матеріалу, як правило, збагачується (або підлягає перебудові).

Завдяки впровадженню в освітній процес здобутків, отриманих під час стажування та підвищення кваліфікації в закладах вищої освіти, на підприємствах та в установах України і зарубіжних країн, в результаті яких науковопедагогічними працівниками переймається новітній науковий та практичний досвід, змінюються методи та методики викладання і навчання (Таблиця 2 Зведена інформація про викладачів).

Важливим ресурсом, для досягнення програмних результатів навчання виступає Наукова бібліотека (<http://library.zntu.edu.ua/>), яка забезпечує інформаційними ресурсами освітні, науково-дослідницькі, інноваційні потреби учасників освітнього та навчально-виховного процесу, сприяє роботі по підготовці висококваліфікованих фахівців.

НПП мають можливість ознайомитись з сучасними науково-практичними досягненнями, матеріалами конференцій,

які проводяться на базі НУ «Запорізька політехніка» (<https://zp.edu.ua/naukovi-konferenciyi>).

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

Навчання, викладання та наукові дослідження у межах ОП пов'язані з інтернаціоналізацією діяльності, в першу чергу з можливостями академічної мобільності студентів <https://u.to/jQWwGQ>. Відповідно до положення, академічна мобільність є одним з пріоритетних напрямів діяльності університету. Це дозволяє підвищити якість вищої освіти; ефективність наукових досліджень; конкурентоздатність випускників Університету на українському та міжнародному ринках освітніх послуг та праці; збагатити індивідуальний досвід студентів щодо інших моделей створення та поширення знань; встановити внутрішні та зовнішні інтеграційні зв'язки; гармонізувати освітні стандарти Університету та ЗВО-партнерів тощо. НПП та здобувачі мають можливість брати участь у міжнародних проєктах Німеччини; Польщі; Словаччини; Італії; США тощо <https://zp.edu.ua/stypendiyi-i-granty>.

НПП та здобувачі беруть участь у міжнародних конференціях <https://zp.edu.ua/spisok-navchalno-metodichnih-robit12>, проходять стажування закордоном (Таблиця 2 Зведена інформація про викладачів).

Участь ЗВО у міжнародних проєктах є підтвердженням інтернаціоналізації його діяльності (<https://u.to/sO2vGQ> с. 140-157). Національний університет «Запорізька політехніка» має високий статус у сфері професійної підготовки іноземних громадян. Фахівці, які отримали освіту в НУЗП, є конкурентоспроможними не тільки на Батьківщині, але й на світовому ринку праці <https://u.to/qBGwGQ>.

На ОП "Готельно-ресторанна справа" міжнародний обмін студентами та програми подвійних дипломів поки що не здійснювались.

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?

Контрольні заходи у межах навчальних дисциплін ОП «Готельно-ресторанна справа», згідно з «Положенням про організацію освітнього процесу (п. 4.4) <https://u.to/OAuwGQ>, включають у себе вхідний, поточний, рубіжний (модульний, тематичний, календарний), відстрочений, підсумковий та семестровий контроль, а також комплексні контрольні роботи та ректорські контрольні роботи.

Вхідний контроль проводиться на початку вивчення нового курсу з метою визначення рівня підготовки студентів з дисциплін, які забезпечують цей курс. Контроль проводиться на першому занятті. Результати контролю аналізуються викладачами, які проводять заняття із забезпечувальної дисципліни. За результатами вхідного контролю розробляються заходи з надання індивідуальної допомоги студентам, коригування освітнього процесу. Поточний контроль проводиться викладачами під час аудиторних занять. Його основне завдання – перевірка рівня підготовки студентів до виконання конкретної роботи. Мета – забезпечення зворотного зв'язку між викладачами та студентами у процесі навчання, забезпечення управління навчальною мотивацією студентів.

Рубіжний (модульний) контроль - це контроль знань студентів після вивчення логічно завершеної частини навчальної програми дисципліни. Цей контроль може проводитись у формі контрольної роботи, тестування, виконання курсової роботи, індивідуального завдання тощо. Модульний контроль є необхідним елементом рейтингової технології освітнього процесу.

Відстрочений контроль, або контроль збереження знань, проводиться через деякий час після вивчення дисципліни у вигляді ректорських контрольних робіт. Цей вид контролю не впливає на результативність (оцінку) навчання студента і проводиться вибірково, як правило, в інтересах зовнішнього контролю якості навчання чи внутрішнього з метою вивчення стійкості засвоєних студентами знань.

Семестровий контроль з певної дисципліни проводиться у формах семестрового екзамену або заліку (диференційованого заліку) з конкретної навчальної дисципліни в обсязі навчального матеріалу, визначеного робочою програмою навчальної дисципліни/силабусу, і в терміни, встановлені графіком освітнього процесу <https://zp.edu.ua/potochni-rozporjadchi-dokumenti-navchalno-metodichnogo-viddil>, індивідуальним навчальним планом студента. Підсумковий контроль проводиться з метою оцінювання результатів навчання на певному освітньому ступені або на окремих його завершених етапах за 100-бальною системою, національною та шкалою ЄКТС. Підсумковий контроль включає семестровий контроль та атестацію студента.

Контрольні заходи мають усну та письмову форми. Усне опитування контролює не лише знання, а й вербальні здібності, сприяє виправленню мовних помилок. Письмовий контроль забезпечує глибоку й всебічну перевірку опанування програмного матеріалу, дозволяє виявити знання, навички та вміння, а також адекватне їх застосування та носити більш об'єктивний характер. Всі форми контролю направлені на перевірку досягнення програмних результатів навчання.

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

Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень магістрів забезпечується шляхом відображення відповідної інформації в робочих програмах та силабусах навчальних дисциплін, структура та зміст якої регламентується Рекомендаціями з навчально-методичного забезпечення у НУ «Запорізька політехніка» (<https://u.to/txWwGQ>, <https://u.to/xgSwGQ>). В робочих навчальних програмах/силабусах кожного освітнього компоненту подана Система та критерії оцінювання курсу, а саме: розподіл балів за змістовними модулями, мінімальні і максимальні бали з кожного контрольного заходу, кількісні і якісні критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти тощо. Студенти інформуються про критерії оцінювання та систему

розподілу балів на першому занятті. Оцінювання за кількісними критеріями здійснюється за 100-бальною, національною та шкалою ECTS. Оцінювання проводиться з використанням поточного, рубіжного та підсумкового семестрового оцінювання. Результати поточного контролю є основною інформацією під час проведення заліку і враховуються викладачем при визначенні результатів рубіжного контролю та підсумкової екзаменаційної оцінки з певної дисципліни.

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

Здобувачі вищої освіти можуть отримати інформацію про форми контрольних заходів та критерії оцінювання на першому занятті з дисципліни, на сторінці кафедри ТТРБ <https://u.to/xgSwGQ>, де оприлюднено силабуси навчальних дисциплін; в системі moodle. Графік освітнього процесу із зазначенням періодів та тривалості теоретичного навчання, рубіжних контролів, практик, екзаменаційних сесій, атестації представлений на сайті університету <https://zp.edu.ua/potochni-rozporjadchi-dokumenti-navchalno-metodichnogo-viddil> (оновлюється щорічно на початку навчального року). Розклад заліково-екзаменаційної сесії оприлюднюється на деканатських стендах за два тижні до початку та додатково розміщується в системі moodle.

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

Форми атестації здобувачів вищої освіти за ОП «Готельно-ресторанна справа» відповідають вимогам проекту стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти, яким передбачено проведення атестації у формі захисту кваліфікаційної дипломної роботи. Кваліфікаційна дипломна робота свідчить про сформованість загальних та спеціальних компетентностей у сфері професійної діяльності та містить висновки та пропозиції за результатами аналітичних і експериментальних досліджень, направлених на вирішення актуальної науково-практичної проблеми для сфери готельного та ресторанного бізнесу. Випускна атестація здійснюється відкрито і публічно і має на меті встановлення відповідності засвоєних студентами рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей і результатів навчання, визначених освітньою програмою.

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

Процедура проведення контрольних заходів регулюється Положенням про організацію навчального процесу в Національному університеті «Запорізька політехніка» (<https://u.to/OAuwGQ> п.4.4) та Положенням про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії з атестації здобувачів вищої освіти в НУ «Запорізька політехніка» (https://zp.edu.ua/uploads/dept_nm/Polozhennia_pro_EkzKom.pdf), які оприлюднено у відкритому доступі. Моніторинг обізнаності здобувачів вищої освіти з процедурами проведення контрольних заходів здійснюються безпосередньо викладачем під час занять, а також куратором академічної групи. Графіки освітнього процесу <https://zp.edu.ua/potochni-rozporjadchi-dokumenti-navchalno-metodichnogo-viddil>, час консультацій викладачів https://zp.edu.ua/sites/default/files/konf/graf._konsult.pdf, розклади складання заліків та екзаменів оприлюднюється на стендах кафедри та деканату, в системі moodle.

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

Об'єктивність НПП при проведенні заходів підсумкового контролю (заліків, екзаменів) забезпечується такими процедурами:

- семестрові заліки проводяться після закінчення вивчення ОК, до початку екзаменаційної сесії. Заліки приймаються викладачами, які читали лекції з цього ОК та/або проводили практичні, семінарські та інші заняття в навчальній групі. Якщо студент не отримав залік за поточними результатами, залік виставляється за результатами виконання ним залікової контрольної роботи або підсумкової співбесіди відповідно до Положення про організацію освітнього процесу (<https://u.to/OAuwGQ> п.4.4, с. 27);

- семестрові екзамени складаються студентами в період екзаменаційних сесій згідно з розкладом, який затверджується деканом факультету і доводиться до викладачів і студентів не пізніше, ніж за два тижні до початку сесії (<https://u.to/OAuwGQ> п.4.4, с. 28).

Здобувачам вищої освіти забезпечуються рівні умови (зміст та кількість завдань, тривалість контрольного заходу, прозорий механізм оцінювання), вільний доступ до інформації про критерії оцінювання, терміни здачі контрольних заходів тощо.

У випадках конфліктної ситуації за мотивованою заявою студента чи викладача, деканом створюється комісія для приймання екзамену (заліку), до якої входять завідувач кафедри і викладачі кафедри, представники деканату (<https://u.to/OAuwGQ> п.4.4).

Випадків оскарження результатів контрольних заходів та атестації здобувачів ОП «Готельно-ресторанна справа», а також конфлікту інтересів не відбувалося.

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

Порядок повторного проходження контрольних заходів здобувачами вищої освіти визначений Положенням про

організацію освітнього процесу (п.4.4, с. 29 <https://u.to/OAywGQ>), Положенням про проведення практики студентів https://zr.edu.ua/uploads/dept_nm/Polozhennia_pro_praktyku_studentiv.pdf.

Студентам, які одержали під час сесії незадовільні оцінки (FX), дозволяється ліквідувати академічну заборгованість. Повторне складання контрольних заходів допускається не більше двох разів з кожної дисципліни: один раз - викладачеві, другий - комісії, яка створюється деканом за участі завідувача кафедри. Оцінка комісії є остаточною. Якщо студент під час складання контрольного заходу комісії отримав незадовільну оцінку, то він відраховується з Університету.

Діяльність апеляційної комісії здійснюється відповідно до законодавства України та діючих положень на принципах демократичності, прозорості, об'єктивності та відкритості.

Випадків повторного проходження контрольних заходів на ОП «Готельно-ресторанна справа» не було, але студенти поінформовані про цей механізм.

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 регулюються наступними документами:

- Положенням про організацію освітнього процесу п.4.4 <https://u.to/OAywGQ>;

- Положенням про проведення практики студентів

https://zr.edu.ua/uploads/dept_nm/Polozhennia_pro_praktyku_studentiv.pdf

- Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії з атестації здобувачів вищої освіти <https://u.to/fxawGQ>.

Процедура оскарження результатів проведення контрольних закладів проводиться при наявності письмової заяви студента чи викладача. Деканом факультету створюється комісія для приймання екзамену (заліку), до якої входять завідувач кафедри і викладачі відповідної кафедри, представники деканату. Оцінка комісії є остаточною.

Випадків оскарження процедури проведення та результатів контрольних заходів серед здобувачів ОП «Готельно-ресторанна справа» за акредитованою ОП не було.

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

У НУ «Запорізька політехніка» розроблено і впроваджено ряд документів, що містять політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності, а саме:

- Статут Національного університету «Запорізька політехніка» (<https://zr.edu.ua/uploads/Statut-ZPNU.pdf>),

- Положення про організацію освітнього процесу в НУ «Запорізька політехніка» (<https://u.to/OAywGQ>)

- Положення про перевірку в Національному університеті «Запорізька політехніка» кваліфікаційних випускних робіт (дипломних робіт/проектів) здобувачів вищої освіти на академічний плагіат (<https://u.to/phawGQ>).

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

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

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

В якості інструментів щодо запобігання проявам академічної недоброчесності використовуються: недвозначне інформування здобувачів вищої освіти про неприпустимість наявності плагіату (<https://u.to/phawGQ>, https://zr.edu.ua/uploads/pubdocs/2020/Nakaz_N117_vid_06.05.20.pdf дод. 1, 2); проходження сертифікованих тренінгів і семінарів науково-педагогічними працівниками з питань академічної доброчесності; добір відповідної тематики кваліфікаційних робіт, яка запобігає плагіату, перевірка кваліфікаційних робіт на антиплагіат.

На ОП як інструмент протидії порушенням академічної доброчесності використовуються, як загальнодоступні сервіси, зокрема, Plagiat, AntiPlagiarism.Net, Advego Plagiatus, Shingles Expert, так і спеціалізований сервіс StrikePlagiarism.com, придбаний університетом в 2020 р. Кваліфікаційні дипломні роботи повинні підлягати перевірці на плагіат. Для цього завідувач кафедри повинен призначити нормоконтролера кваліфікаційних робіт відповідальну особу від кафедри для перевірки робіт антиплагіатною системою StrikePlagiarism.com.

Нормоконтролер за допомогою адміністратора бібліотеки, де встановлено систему, завантажить текст роботи в систему StrikePlagiarism.com та після перевірки отримає звіт, в якому зазначений відсоток запозичення/унікальності.

Захист кваліфікаційних дипломних робіт відбудеться вперше.

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

Для популяризації академічної доброчесності викладачами кафедри ТГРБ серед здобувачів вищої освіти ОП «Готельно-ресторанна справа», проводяться консультації щодо вимог з написання письмових робіт із наголошенням на принципах самостійності, коректного використання інформації з інших джерел, уникання плагіату, а також правил опису джерел та оформлення цитувань.

В грудні 2019 р. в університеті було проведено відкриті лекції на тему «Академічна доброчесність». Професор Бахрушин В.Є., який надав вичерпну інформацію щодо понятійного апарату доброчесності, методів та засобів перевірки робіт на плагіат <https://zr.edu.ua/?q=node/7744>. Були обговорені питання організації внутрішньої якості освіти.

На початку вересня зі студентами всіх курсів проводиться відкрита лекція проф. Поповича В.М. (д.філос.н., доц.) щодо академічної доброчесності, плагіату у кваліфікаційних роботах.

Зокрема, викладачем Зацепіною Н.С. (к.п.н., доц.) під час проведення дисципліни «Методологія і організація

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

Порушення академічної доброчесності в університеті регулюється відповідно до Закону України «Про освіту» (ст. 42, ч.5, ч.6) та Положення про перевірку в НУ «Запорізька політехніка» кваліфікаційних випускних робіт здобувачів вищої освіти на академічний плагіат» (<https://u.to/phawGQ>).

НПП за порушення академічної доброчесності можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: відмова у присвоєнні або позбавлення присвоєного наукового ступеня, вченого звання, кваліфікаційної категорії; позбавлення права брати участь у роботі певних органів НУЗП чи займати певні посади. Студенти НУЗП за порушення академічної доброчесності можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: повторне проходження освітнього компонента ОП або оцінювання з нього; відрядження з НУЗП; позбавлення академічної стипендії. Кожна особа, стосовно якої встає питання про порушення академічної доброчесності, має такі права: ознайомлюватися з усіма матеріалами перевірки щодо встановлення факту порушення академічної доброчесності та подавати до них зауваження; брати участь у дослідженні доказів порушення академічної доброчесності; знати про дату, час і місце розгляду питання про встановлення факту порушення академічної доброчесності; бути присутньою на ньому; оскаржити рішення щодо притягнення до академічної відповідальності в т.ч. у судовому порядку. 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?

Конкурсний відбір викладачів здійснюється згідно Положення https://zp.edu.ua/uploads/academic_council/pol_pro_prov_konk_vidbir_vak_npp.pdf. Проведення конкурсного відбору передбачає відповідність критеріям, які характеризують якість їх науково-дослідної та навчально-методичної діяльності. Головною метою конкурсу є відбір НПП університету, які мають відповідну профільну освіту, проводять наукову діяльність, підвищують свій професійний рівень, педагогічну майстерність, дотримуються норм педагогічної етики, моралі, поважають гідність осіб, які навчаються. Враховується: наявність відповідної вищої освіти; наявність і рівень наукового ступеня та вченого звання; види і результати професійної діяльності особи за спеціальністю відповідно Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності (пункт 30 розділу кадрові вимоги). За поданням відділу кадрів декани факультету подають службові записки про оголошення конкурсу на заміщення вакантних посад НПП, на підставі яких видається наказ по університету. Розгляд документів претендентів на вакантні посади здійснюється конкурсною комісією університету, склад якої затверджується наказом НУЗП. Професійні якості конкурсанта обговорюються на засіданні відповідної кафедри, факультету в його присутності. На посади науково-педагогічних працівників за конкурсом обираються особи, які мають науковий ступінь або вчене звання, є випускниками аспірантури або мають ступінь магістра.

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

З метою підвищення зацікавленості студентів до навчання та підвищення рівня професійної підготовки студентів, передбачено залучення роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу: організація проходження практик на підприємствах роботодавців; зустрічі студентів з роботодавцями (<https://u.to/Ue2vGQ> (готель «Інтурист», ресторан «Jobs Safe» тощо); залучення роботодавців до проведення занять («Інноваційні технології в ресторанному господарстві» Орешко О.Ю. керуюча «Jobs Safe»; «Інноваційні технології в готельному господарстві», «Організація обслуговування туристів у готелях» Король О.Г. фахівець з організації обслуговування «Інтурист»), керують переддипломною практикою тощо.

Контакти з роботодавцями відбуваються під час організації та проведення заходів, як на базі Університету (Ярмарок кар'єри <https://zp.edu.ua/?q=node/1080>, <https://u.to/sO2vGQ>) так і за її межами. Це і участь у конференціях <https://bit.ly/2RTgsno>, семінарах, круглих столах, форумах <https://bit.ly/32UYWVZ>, <https://bit.ly/3iXMg63>, профорієнтаційних заходах, виставках тощо. Професіонали-практики та представники з числа роботодавців залучаються до організації та проведення різних видів практик на базі готельно-ресторанних підприємств, як в Україні (кафе «Тихий дворик», готелі «Соборний», Театральний, Інтурист тощо), так і за кордоном, мають можливість пройти стажування (готелі Maxx Royal, Xsanadu, Mardan Palace <https://u.to/sO2vGQ> р. 7). Механізм взаємодії між ЗВО і роботодавців фіксується в двосторонніх угодах між університетом та підприємством.

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

На кафедрі запроваджена практика залучення до аудиторних занять професіоналів-практиків з готельно-ресторанної справи. Наприклад, за ініціативою здобувачів освіти було проведено бінарну лекцію з дисципліни «Інноваційні технології готельного господарства», на якій спікером виступила: фахівець з організації обслуговування в готелі «Інтурист» Король О.Г. <https://bit.ly/3zcQjgs>. В рамках вивчення дисципліни «Організація обслуговування туристів у готелях» Каптюх Т.В. (досвід роботи у ресторанній галузі, готель Xsanadu Туреччина)

знайомить здобувачів з особливостями організації обслуговування іноземних туристів на базі <https://bit.ly/3cqOjgs>. Зокрема, Орешко Ю.О. викладає окремі практичні питання в межах дисципліни «Інноваційні технології в ресторанному господарстві» (6 годин). Білобоцький В.М. - директор готельного комплексу «Хортиця» протягом багатьох років є головою ДЕК.

Протягом року відбуваються зустрічі з фахівцями готельного обслуговування готелів «Інтурист», «Театральний», Khortica Palace, які залучають здобувачів освіти до активної участі обговорення та вирішення питань готельної галузі <https://bit.ly/3cqOjgs>.

Під час відбору на стажування/практики, фахові представники менеджменту іноземних готелів (Mardan Palace, Maxx Royal, Xsanadu) проводять тренінги та семінари з метою ознайомлення з майбутньою спеціальністю, інноваціями в готельно-ресторанній індустрії та підвищення практичної підготовленості майбутніх фахівців тощо <https://bit.ly/3cqOjgs>.

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

З метою професійного розвитку відповідно до державної політики у галузі освіти та забезпечення якості освіти в ЗВО здійснюється підвищення кваліфікації педагогічних і НПП, згідно Положення https://u.to/g_uvGQ. Кожні п'ять років НПП підвищують свій кваліфікаційний рівень. Стажування проходять в провідних ЗВО (Таблиця 2 Зведені відомості про викладачів).

З метою оцінки діяльності та заохочення НПП проводиться рейтингова оцінка, яка забезпечує ефективний моніторинг стану управління розвитком і підвищенням якості навчально-виховного процесу з урахуванням внеску в нього всіх НПП, кафедр (Положення <https://u.to/Ge6vGQ>, <https://rating.zp.edu.ua/results>).

Викладачі кафедри беруть участь у семінарах, тренінгах, майстер класах <https://bit.ly/3cqOjgs>. Моніторинг професійного розвитку НПП відбувається шляхом відвідування занять, проведення опитування здобувачів <https://bit.ly/3hX7f7Y>

В університеті функціонує Науковий центр "Освіта для бізнесу та кар'єри". Основними напрямками діяльності є підвищення кваліфікації, проведення освітніх курсів за напрямками діяльності кафедр університету <https://u.to/WO6vGQ>.

Науково-педагогічні працівники кафедри значну увагу науково-дослідній роботі. Відбулися захисти дисертацій: Журавльова С.М. (тема дисертації «Стратегічне управління підприємствами готельного господарства»), Шелеметьєва Т.В. (тема дисертації «Управління розвитком туризму в Україні в умовах трансформації національної економіки») та отримали відповідно наукові ступені кандидата та доктора економічних наук тощо.

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

Система заходів стимулювання розвитку викладацької майстерності науково-педагогічних працівників НУ «Запорізька політехніка» регламентується наступними нормативно-правовими документами: Статут НУ «Запорізька політехніка» <https://zp.edu.ua/uploads/Statut-ZPNU.pdf> (розділ 12), Колективний договір між адміністрацією та первинною профспілковою організацією Запорізького національного технічного університету на 2018-2022 р.р. https://zp.edu.ua/uploads/kolektyvnyy_dogovir.pdf. складовою, якого є Положення про преміювання науково-педагогічних працівників (С. 77), Положення про надання надбавок і доплат до посадового окладу працівникам (С. 83), Положення про надання щорічної грошової винагороди педагогічним працівникам за сумлінну працю, зразкове виконання службових обов'язків (С. 89), Положення про відомчі заохочення, відзнаки МОНУ, державних та відомчих відзнак, відзнак державних органів області, міста, району та університету (С. 94). Інформація щодо нагород та відзнак викладачів кафедри постійно оновлюється на сторінках кафедри (<https://zp.edu.ua/?q=node/52> <https://zp.edu.ua/korniyenko-olga-mykolayivna> <https://zp.edu.ua/zhuravlova-svitlana-mykolayivna>).

З метою стимулювання розвитку викладацької майстерності на кафедрі існує практика взаємовідвідування і обговорення занять, взаємонавчання і консультацій. На кафедрі під час обговорення результатів взаємовідвідування звертається увага на елементи педагогічної майстерності викладача і можливості її подальшого удосконалення.

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?

Для забезпечення якісної підготовки та досягнення визначених ОП цілей та ПРН університет має відповідну матеріально-технічну базу https://u.to/2__vGQ, яка є у вільному та безкоштовному доступі для всіх учасників освітнього процесу.

З метою вдосконалення чинних програм підготовки фахівців в університеті розроблено Положення про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти <https://u.to/nwSwGQ>. Використовуються методичні матеріали: підручники, конспекти лекцій, методичні вказівки до практичних, лабораторних, самостійних робіт тощо https://u.to/vg_wGQ. Викладання дисциплін проводиться за допомогою мультимедійного обладнання в спеціалізованих кабінетах.

Навчально-методичне забезпечення сприяє досягненню визначених ОП цілей та ПРН. Це підтверджує підготовлений навчальний план, робочі програми дисципліни, силабуси, що регламентують організацію освітнього процесу тощо <https://u.to/xgSwGQ>. Для студентів створено сприятливі умови для консультативної та самостійної роботи у комп'ютерних класах, читальних залах бібліотеки і в залі періодики. Увага приділяється розвитку серверних і WEB ресурсів, що забезпечує доступ до інформаційних ресурсів: <https://zp.edu.ua/naukova-biblioteka>,

<http://e-library.zntu.edu.ua/>. У розпорядженні університету студентські гуртожитки, їдальні, актова й спортивні зали (окремий корпус).

У закладі відповідні та достатні умови (інформаційні, матеріально-технічні) та навчально-методичне забезпечення для підготовки магістрів за ОП «Готельно-ресторанна справа».

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?

З метою виявлення потреб та інтересів здобувачів вищої освіти проводяться студентський моніторинг якості освітнього процесу <https://zp.edu.ua/anketuvannya#>, кураторські години <https://zp.edu.ua/novyny-fakultetu>, індивідуальні бесіди. За їх підсумками протягом року приймаються відповідні заходи для усунення виявлених недоліків та врахування раціональних потреб та інтересів студентів.

Для задоволення потреб та інтересів здобувачів вищої освіти в університеті діє Студентська рада, профспілка студентів, аспірантів та докторантів, студентський театр, студентське інтернет-радіо, проект «Здоров'я студентів», Guidelines for International Student <https://u.to/YQWwGQ>. Студентське самоврядування залучається до розробки ОП. Більшість питань вирішується за безпосередньою участю студентського самоврядування (<https://u.to/eQmwGQ>). Реалізовано ряд проектів: «Центри студентського самоврядування в гуртожитках», «Інтернет в кожному кімнату гуртожитку», «Штаб сесії», «Чисті руки», «Студентське радіо», «Телефон довіри», «ЩИТ», «Центр сприяння працевлаштуванню студентів та випускників», «Школа підприємництва «Власна справа», «Турклуб», тощо (<https://u.to/sO2vGQ> підрозділ 6.13).

В університеті аудиторії підключені до Internet за технологією Wi-Fi і забезпечені доступом до комп'ютерів на рівні, необхідному для виконання навчального плану.

Здобувачі вищої освіти мають доступ до міжнародних програм академічної мобільності, грантів та інших освітніх та наукових проектів <https://u.to/jQWwGQ>

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

Освітнє середовище, створене в університеті, є безпечним для життя і здоров'я всіх учасників освітнього процесу, що забезпечується комплексом підрозділів до яких входять: відділ охорони праці, експлуатаційно-технічний відділ, відділ охорони, медичний пункт, база відпочинку «Сосновий бір» <https://u.to/AAawGQ> та «Алтайр», навчальна лабораторія «Сучасних оздоровчих технологій» при кафедрі «Фізичної терапії та ерготерапії» <https://u.to/YAawGQ>. Для студентів реалізовано проект «Телефон довіри» (061 224 42 35), метою якого є надання соціально-психологічної підтримки та врегулювання конфліктних ситуацій на базі лабораторії «Психотренінгу та групової психокорекції». Створено безпечні умови для навчання та праці (відповідно до нормативних вимог та правил експлуатації). На період карантину встановлено санітаїзери на вході до кожного корпусу університету, проводиться температурний скринінг на входах до університету, виконується масковий режим <https://u.to/yQawGQ>. З березня 2020 р. дотепер в університеті здійснюються протиепідемічні заходи, відповідно до <https://u.to/KQewGQ>, <https://u.to/1AewGQ>, <https://u.to/uwiwGQ>, <https://u.to/DQmwGQ> тощо. Проводяться планові та позапланові інструктажі з питань виконання вимог техногенної і пожежної безпеки та надзвичайних ситуацій, безпеки життєдіяльності, охорони праці, вступні та поточні інструктажі при роботі в навчальних лабораторіях університету. Комфортна міжособистісна взаємодія сприяє емоційному благополуччю всіх учасників освітнього процесу, відсутні будь-які прояви насильства.

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?

В університеті створено механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти, результати якої відображені в звіті ректора <https://u.to/sO2vGQ>. Спілкування між всіма учасниками освітнього процесу багатостороннє, здійснюється під час проведення різних видів та форм занять; електронних систем взаємодії (чатів, блогів, сайту тощо).

Освітня підтримка: сучасні SMART-технології (Google додатки, система Moodle <https://moodle.zp.edu.ua/>, Zoom), інтерактивні технології; проектування індивідуальної освітньої траєкторії (індивідуальний навчальний план); вибіркова складова освітнього процесу; навчально-методичне забезпечення освітнього процесу, відповідно до ліцензійних умов. Для здобувачів є можливість також отримати додаткове навчання при Центрі освіти для бізнесу та кар'єри <https://zp.edu.ua/bizedu>.

Організаційна підтримка: врахування побажань та недоліків, пов'язаних з організацією освітнього процесу; задоволення потреб здобувачів щодо надання освітніх послуг <https://zp.edu.ua/anketuvannya#> Інформаційна підтримка: безпосереднє спілкування між всіма учасниками освітнього процесу; поєднання очного навчання з дистанційним; застосування інтерактивних методів навчання (дискусія, бінарні лекції, ділові ігри); вільного доступу до інформаційних джерел (<https://zp.edu.ua/>, Moodle, групи у Viber, Facebook https://u.to/8Q_wGQ та Instagram). Інформаційна активність характеризується концентрацією уваги на досягненнях кафедри ТГРБ, його співробітників, студентів і випускників, інформуванні громадськості про історію, сьогодення та перспективи розвитку спеціальності.

В університеті функціонує Центр сприяння працевлаштуванню студентів та випускників <https://zp.edu.ua/centrspriyannya-pracevlashtuvannya-studentiv-ta-vipusknikiv-zntu-o>. Консультативна підтримка надається на рівні всіх університетських підрозділів. Наприклад, щотижневі, групові, індивідуальні, в тому числі online-консультації викладачів, консультативна підтримка із працевлаштування (ярмарок вакансій, тиждень кар'єри, презентація роботодавців, тренінги тощо).

Соціальна підтримка: соціально-психологічна допомога проводиться в комплексі профілактичних заходів

(індивідуальні консультації, кураторські години, вирішення різного роду проблем <https://zr.edu.ua/novynufakultetu>); соціально-психологічний супровід (адаптація першокурсників, супровід осіб з особливими освітніми потребами); забезпечення гуртожитком; здійснення всіх необхідних виплат студентам. Одним з напрямків роботи є соціальний захист: поліпшення побутових умов у гуртожитках, організація оздоровлення та відпочинку на базах Сосновий бір та Алтагір <https://u.to/sO2vGQ> (п. 6.7). Університет надає матеріальну допомогу малозабезпеченим здобувачам вищої освіти з пільгових категорій, матеріальну допомогу на оздоровлення, у зв'язку з важким матеріальним становищем <https://u.to/eQmwGQ>. Рівень задоволеності здобувачів вищої освіти цією підтримкою за результатами опитувань студентів є високим.

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 університеті створені достатні умови для реалізації права на освіту особам з особливими освітніми потребами. На сайті розміщена детальна інформація для осіб, які мають право на спеціальні умови вступу <https://pk.zp.edu.ua/pravyla-pryjomu/abituriyentam-pilgovyh-kategorij>. Особам з особливими освітніми потребами надається постійна підтримка в освітньому процесі з метою забезпечення права на освіту, сприяння розвитку особистості, поліпшення стану здоров'я та якості життя. Студенти з числа осіб з порушенням опорно-рухового апарату мають вільний доступ до аудиторних приміщень та туалетів головного корпусу; для них також, за необхідності, організовано проживання у гуртожитку №4 шляхом обладнання окремого безсходинкового входу. Студенти з іншими особливими потребами (вади слуху та зору тощо) мають доступ до всіх навчальних корпусів. Для облаштування навчальних корпусів пандусами, місцями загального користування, що відповідають потребам зазначених категорій, розробляється проектно-кошторисна документація. Заплановано подальше поліпшення облаштування пандусів, капітальні ремонти ліфтів, санвузлів, вхідних ганків в навчальних корпусах та гуртожитках <https://u.to/5gmwGQ>. Заключено договір з фахівцями з питань технічного обстеження будівель та споруд, які мають відповідний кваліфікаційний сертифікат АЕ 000296 про доступність для осіб з інвалідністю (відповідно до будівельних норм, державних стандартів і правил) будівель та приміщень. Студентів з особливими потребами на ОП «Готельно-ресторанна справа» немає.

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?

У НУ «ЗП» визначено політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій, яка регулюється наступними документами: наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 13.02.2012 № 152 «Щодо відповідальності за недотримання законодавства в сфері запобігання і протидії корупції», вимогами Закону України «Про засади запобігання і протидії корупції» та Антикорупційною програмою НУ «ЗП». Антикорупційною програмою НУ «ЗП» зазначається, що його працівники, у своїй внутрішній діяльності керуються принципом «нульової толерантності» до будь-яких проявів корупції і вживатимуть всіх передбачених законодавством заходів щодо запобігання, виявлення та протидії корупції і пов'язаним з нею діям (практикам) <https://zr.edu.ua/zarobigannya-ta-protydiya-korupciy>, <https://u.to/qguwGQ>. Антикорупційні заходи зазначеної програми включають: періодичну оцінку корупційних ризиків у діяльності НУ «ЗП» та антикорупційні стандарти і процедури у діяльності НУ «Запорізька політехніка». Вживаються заходи запровадження дієвого зв'язку з громадськістю щодо врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією), а саме розміщення об'яв на стендах факультетів та в корпусах університету із зазначенням контактної інформації для повідомлень; функціонування «Телефону довіри» та запровадження «Скриньки довіри», робота лабораторії «Психотренінгу та групової психокорекції», проведення опитувань учасників освітнього процесу. <https://zr.edu.ua/anketuvannya#>.

В університеті сформувалась доброзичлива атмосфера, яка сприяє відсутності конфліктних ситуацій, зокрема, пов'язаних із дискримінацією та сексуальними домаганнями. У випадку виникнення подібних ситуацій кожен учасник освітнього процесу має змогу звернутися до адміністрації, кураторів груп, або до відповідних служб. В межах реалізації ОП конфліктних ситуацій, пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією 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 організацію освітнього процесу в НУ "Запорізька політехніка" (https://zr.edu.ua/uploads/dept_nm/Polozhennia_pro_organizatsiyu_osvitnoho_protseesu.pdf) та Положенням про систему забезпечення НУ «Запорізька політехніка» якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (системи внутрішнього забезпечення якості) (https://zr.edu.ua/uploads/dept_nm/Polozhennia_pro_zabezpechennia_yakosti.pdf).

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

Перегляд освітніх програм відбувається за результатами моніторингу (зворотній зв'язок із науково-педагогічними працівниками, здобувачами та роботодавцями; прогнозування розвитку спеціальності та потреб суспільства). Кафедрою ТГРБ заплановано проведення щорічного моніторингу та перегляду ОП, що відбувається згідно з визначеною в університеті політикою забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти. Метою моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм є постійне поліпшення їх якості та відповідності вимогам роботодавців. У 2020 році було переглянуто ОП «Готельно-ресторанна справа» з врахуванням Стратегії регіонального розвитку Запорізької області на період до 2027 року, рекомендацій стейкхолдерів <https://zp.edu.ua/zustrich-zdobuvachiv-vyshchoyi-osvity-zi-steykholderom>, анкетування студентів, роботодавців, викладачів <https://zp.edu.ua/anketuvannya>. Враховуючи результати моніторингу до нормативної частини циклу професійної підготовки було внесено дисципліну «Стратегічний менеджмент в готельно-ресторанній справі». Згідно наказу університету «Про планування освітнього процесу на 2020/2021 н.р.» № 152 від 10.06.2020 р. дисципліна «Цивільний захист і охорона праці в галузі» була винесена з нормативної частини до варіативної циклу загальної підготовки. Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» акредитується вперше.

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

Представники студентського самоврядування входять до складу вчених рад університету; погоджують відрахування та переведення студентів, призначення проректорів по роботі зі студентами, Директора студентського містечка та працівників гуртожитків, затверджують проекти документів, що стосуються студентів (<https://u.to/YQWwGQ>). Є активними членами періодичного перегляду ОП.

Зі здобувачами вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» на кафедрі налагоджений постійний зворотній зв'язок, як необхідна складова внутрішнього забезпечення якості освітньої програми. Студенти ОП «Готельно-ресторанна справа» кафедри ТГРБ мають можливість формувати свої пропозиції щодо наповнення освітніх компонентів та структури освітньої програми і висловлювати їх гарантам, або кураторам груп, які передають відповідну інформацію до відомих науково-педагогічних працівників кафедри. За результатами опитування <https://zp.edu.ua/anketuvannya#>, виявлено побажання молоді щодо доповнення змісту освітніх компонентів з менеджменту, зменшення кількості годин на викладання дисциплін з охорони праці та цивільного захисту тощо. Після обговорення виявлених побажань на засіданні кафедри ТГРБ <https://zp.edu.ua/vytyagy-zprotokoliv-kafedry> було враховано певні зміни до освітньої програми, які також затверджено на засіданні Вченої ради університету. Результати проведених опитувань студентів враховуються при внесенні змін у зміст навчання і викладання, дали можливість конкретизувати очікування студентів від навчального процесу.

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

В НУ «Запорізька політехніка» студентське самоврядування інтегроване у систему навчально-виховної роботи зі студентами. Діяльність студентського самоврядування направлена на удосконалення навчально-виховного процесу, спрямованого на якісне навчання, виховання духовності і культури студентів, зростання у студентській молоді соціальної активності та відповідальності за доручену справу https://zp.edu.ua/uploads/rector/zvit_rektora_2019.pdf (підрозділ 6.2 Навчально-виховна робота).

З метою вивчення ставлення студентів до якості організації освітньої діяльності, членами студентського самоврядування проводиться анонімне анкетування студентів першого та другого року навчання. Оцінювання рівня забезпечення ресурсами освітнього процесу та підтримки здобувачів здійснюється шляхом соціологічних опитувань студентів і студентського моніторингу освітнього процесу, проведення щорічного аналізу відповідними підрозділами. Складовою моніторингу є опитування та анкетування студентів <https://zp.edu.ua/anketuvannya#>.

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 залучаються до процесу перегляду освітньої програми шляхом залучення до участі в засіданнях кафедри та тісної співпраці протягом року. НУ «Запорізька політехніка» у рамках забезпечення якості ОП співпрацює з підприємствами-роботодавцями «JOBS SAFE», «Intourist Hotel (Інтурист)», «Готель Театральний», «Khortitsa Palace Hotel (бізнес-центр Хортиця)» тощо, які залучені як партнери. До процесу періодичного перегляду ОП залучаються представники цих підприємств-роботодавців, які в майбутньому плануються включати до складу екзаменаційних комісій з кваліфікаційних екзаменів та захисту кваліфікаційних робіт здобувачами вищої освіти. При розробці ОП враховуються рекомендації щодо професійної підготовки майбутніх фахівців з готельно-ресторанної справи від роботодавців Король О.Г. - фахівця з готельного обслуговування ПрАТ готель «Інтурист Запоріжжя», Орешко Ю.О. - керуючу рестораном «Jobs Safe» м. Запоріжжя, Долину С.Д. - генерального директора готелю «Театральний», Дьоміної О.А. - керівника департаменту з корпоративними клієнтами готелю «Khortitsa palace» https://zp.edu.ua/sites/default/files/konf/vytyag_z_prot.no_3_vid_07.10.2019.pdf. Також для врахування позиції стейкхолдерів щодо змісту навчального процесу передбачено проведення їх анкетування <https://zp.edu.ua/anketuvannya#>.

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

Практики збирання та врахування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників ОП немає, оскільки перший випуск магістрів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» у грудні 2020 року. Планується зв'язки з випускниками здійснювати в соціальних мережах (групи в Фейсбук та Інстаграм), а також під час зустрічей з випускниками. Результати спілкування з випускниками будуть враховуватися в якості пропозицій при розробці та перегляді освітніх програм.

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?

Зауваження відсутні на підставі того, що Освітня програма акредитується вперше.

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?

Освітня програма акредитується вперше.

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

Процедури внутрішнього забезпечення якості ОП передбачають: оцінювання рівня підготовки здобувачів вищої освіти шляхом проведення ректорських контрольних робіт; оцінювання діяльності науково-педагогічних працівників, кафедр і факультетів університету з використанням рейтингової системи (<https://u.to/Ge6vGQ>); підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників. На кафедрі ведеться методична робота з оптимізації структури та змісту освітніх компонентів. Обговорюються можливості застосування нових методик викладання, розвитку матеріально-технічного забезпечення кафедри. Проводяться відкриті лекції, що дає можливість вдосконалити педагогічну майстерність як лектора (врахувавши зауваження присутніх на лекції), так і відвідувачів (побачити нові підходи до проведення занять, почерпнути методи підвищення зацікавленості студентів предметом). Одним з завдань моніторингу якості вищої освіти є розроблення комплексу показників, що забезпечують цілісне уявлення про стан освітнього процесу, про якісні і кількісні зміни в ньому; забезпечення всіх учасників освітнього процесу зворотнім зв'язком. З цією метою проводяться ректорські контрольні роботи. Викладачами кафедри підготовлено комплексні контрольні завдання з екзаменаційних дисциплін. Пакет контрольних робіт для перевірки знань є складовою НМК навчальної дисципліни і розробляється науково-педагогічними працівниками кафедри, які викладають відповідну навчальну дисципліну, та затверджується на засіданні кафедри.

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

Навчальний та Навчально-методичний відділи є основними структурними підрозділами Національного університету «Запорізька політехніка», які здійснюють функції з розробки проектів університетських нормативних, інструктивних та організаційно-методичних документів з питань планування та організації освітнього процесу, моніторингу розвитку освітнього процесу, результатів проведення контрольних заходів, поточного і рубіжного контролю, заліково-екзаменаційних сесій, екзаменів, виконання курсових та дипломних проектів (робіт), атестації здобувачів вищої освіти, а також модернізації навчально-методичного забезпечення з метою переходу до інформаційно-комунікаційних технологій навчання. Відповідними підрозділами ініціюються процеси періодичного перегляду освітніх програм, щорічного оцінювання здобувачів вищої освіти, рейтингового оцінювання науково-педагогічних і педагогічних працівників НУ «Запорізька політехніка» та регулярного оприлюднення результатів таких оцінювань. Навчальний та Навчально-методичний відділи функціонують відповідно до Статуту університету і в своїй практичній роботі керуються законодавчими актами України з питань освіти, нормативними документами Міністерства освіти і науки України, Положеннями про Навчальний (<https://u.to/lgywGQ>) та Навчально-методичний (<https://u.to/CQ2wGQ>) відділи.

9. Прозорість і публічність

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

Права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу регулюється:

1. Статут НУ «Запорізька політехніка» <https://bit.ly/3kAtYs2>.
 2. Положенням про організацію освітнього процесу в Національному університеті «Запорізька політехніка» на сайті університету <https://u.to/OAyuwGQ>.
 3. Колективний договір https://u.to/We_vGQ та інші нормативні документи <https://bit.ly/3mKwDBp>.
- Вони всі є загальнодоступними для учасників освітнього процесу.

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

<https://zp.edu.ua/akredytaciya-osvitnih-program>

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

<https://zp.edu.ua/akredytaciya-osvitnih-program>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильними сторонами ОП є:

- можливість проходження стажування у вітчизняних та закордонних готельно-ресторанних підприємствах;
- кадровий потенціал кафедри забезпечується науковим, освітнім та практичним досвідом викладачів;
- наявність ОП обумовлена специфікою регіону з історико-культурним, природно-ресурсним, туристичним потенціалом;
- ОП надає перспективи працевлаштування, оскільки в Запорізькому регіоні наявна велика кількість готельно-ресторанних підприємств, закладів відпочинку та оздоровлення;
- дисципліни циклу професійної підготовки підібрані таким чином, щоб максимально сприяти набуттю необхідних компетентностей з подальшою їх реалізацією у кар'єрному зростанні;
- у процесі засвоєння дисциплін ОП у здобувачів освіти є можливість використання засвоєного матеріалу при проведенні наукових досліджень і участі у конкурсах студентських робіт; оприлюднення здобутих результатів на конференціях, семінарах, у публікаціях тощо.
- залучення практиків до аудиторної та позааудиторної роботи (проведення круглих столів, лекцій, тренінгів, дискусійних майданчиків тощо) дає можливість не втрачати зв'язку із запитами професійного середовища.
- відкритість, прозорість та доступність здобувачів вищої освіти до усіх освітніх компонентів ОП.

До слабких сторін ОП можна віднести:

- недостатня академічна мобільність;
- недостатня залученість потенційних роботодавців до зовнішньої експертизи ОП;
- відсутність єдиного шаблону щодо подання інформації на сайті кафедри;
- недостатність практики викладання дисциплін за ОП англійською мовою, що дозволило б розширити можливості випускників.

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

У найближчі три роки програма надалі розвиватиме свої сильні сторони, здобуваючи досвід у подоланні недоліків. У цій перспективі плануємо:

1. Пролонгувати партнерську взаємодію з закордонними готельно-ресторанними підприємствами, за можливістю розширити географію співпраці.
2. Розширити співпрацю із вітчизняними закладами вищої освіти з питань обміну досвідом, вдосконалення навчально-методичного забезпечення, стажування викладачів.
3. Продовження співпраці з стейкхолдерами щодо вдосконалення ОП, що дасть можливість врахувати вимоги ринку праці.

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:

Дата:

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	
Переддипломна практика	практика	<i>pereddyplomna_praktyka_o.pdf</i>	8MSMZRqjLOqxSkO05LuvjTZHlpy+8GJmEXdfisL6LWQ=	
Організація обслуговування туристів у готелях	курсозна робота (проект)	<i>методичка курсовая ООТТ.pdf</i>	V/8/Cx8DwNt5sDzCFpR6Jo7D7+G+foIuk49/VaYrfoc=	Ноутбук SamsungR60 (1 од., введено в експлуатацію в 2014 р.), мультимедійний проектор Epson EMS-х5е (1 од., введено в експлуатацію в 2012 р.)
Кваліфікаційна дипломна робота	підсумкова атестація	<i>Методичні вказівки до дипломів.pdf</i>	VYQvoVVbg1ou4+3GZAnhGAFjdloavncq6T8FrJqLlyk=	Ноутбук SamsungR60 (1 од., введено в експлуатацію в 2014 р.), мультимедійний проектор Epson EMS-х5е (1 од., введено в експлуатацію в 2012 р.)
Ділова іноземна мова за професійним спрямуванням	навчальна дисципліна	<i>Діл.ін.мова за пр.спілк. ГРС 2019.pdf</i>	tSUxnrGmwd8X9GVciTr607e9SGSGH5T+e2/mvilkuko=	Ноутбук SamsungR60 (1 од., введено в експлуатацію в 2014 р.), мультимедійний проектор EpsonH391B (1 од., введено в експлуатацію в 2014 р.)
Інноваційні технології в ресторанному господарстві	навчальна дисципліна	<i>rp_itrg-silabus.pdf</i>	iZESowGgEVJphacxepQEYmSOUgtz7QgoYb4PzvgiG4=	ПК ROMA PC CPU intel Celeron/RAM DDR4 4Gb HDD 500 Gb/Case 400W - 24 шт.; Gembird MUS-U-01 USB black - 24 шт.; Gembird KB-U 103-UA, USB black - 24 шт.; Samsung S24D300 HS 23,5"TN LED - 24 шт. введено в експлуатацію в 2017 р.; програма "Парус-ресторан"; мультимедійний проектор EpsonH391B (1 од.)
Цивільний захист і охорона праці в галузі	навчальна дисципліна	<i>CZiOP.pdf</i>	j/2Gkoo1eYhShx4O1HD6IU7lGDx01QF16mMol+OWIHw=	Використовується оснащення лабораторій кафедри Охорони праці та навколишнього середовища а.23, 48-51 https://zr.edu.ua/navchalnolaboratorna-baza-kafedri-1
Інноваційні технології в готельному господарстві	навчальна дисципліна	<i>rp+silabus_ITGR.pdf</i>	Djfyv6hmagLGjRHZSPfuKNj6NLihBLBo m9w7Z+8FyqM=	ПК ROMA PC CPU intel Celeron/RAM DDR4 4Gb HDD 500 Gb/Case 400W - 24 шт.; Gembird MUS-U-01 USB black - 24 шт.; Gembird KB-U 103-UA, USB black - 24 шт.; Samsung S24D300 HS 23,5"TN LED - 24 шт. введено в експлуатацію в 2017 р. програма Парус-готель
Корпоративне управління	навчальна дисципліна	<i>rp+silabus_KU.pdf</i>	nqiNOYJqc22ukEt9pToXukYq7n2aBl9qaE7Hvaxk9/E=	Ноутбук SamsungR60 (1 од., введено в експлуатацію в 2014 р.), мультимедійний проектор Epson EMS-х5е (1 од., введено в експлуатацію в 2012 р.)
Методологія і організація наукових досліджень	навчальна дисципліна	<i>rp+silabus_MOND.pdf</i>	sr+vt7cvEHKANKg/Srjf3JmMvt3uz/6u5yznAjUPp1I=	Ноутбук SamsungR60 (1 од., введено в експлуатацію в 2014 р.), мультимедійний проектор EpsonH391B (1 од., введено в експлуатацію в 2014 р.)
Організація обслуговування туристів у готелях	навчальна дисципліна	<i>Rp+silabus_OOTG.pdf</i>	TitebBFNzuoVp9/4N9ke1Mve+1/1JS4koFnSQnJGi3I=	Ноутбук SamsungR60 (1 од., введено в експлуатацію в 2014 р.), мультимедійний проектор EpsonH391B (1 од., введено в експлуатацію в 2014 р.), технічне

				оснащення лабораторії "Готельно-ресторанна справа" на базі готелю "Інтурист" (номер standart, стійка reseption)
Стратегічний маркетинг в готельно-ресторанній справі	навчальна дисципліна	<i>rp+silabus strat.market.grs.pdf</i>	XbMDEVB80SaFonr r2f5biyKVm+MAvCS Y3wxgOHbnAqA=	Ноутбук SamsungR60 (1 од., введено в експлуатацію в 2014 р.), мультимедійний проектор EpsonH391B (1 од., введено в експлуатацію в 2014 р.)
Інноваційні моделі туристського обслуговування іноземних туристів	навчальна дисципліна	<i>rp+silabus_IMTOIT.pdf</i>	+y4xC/uLCRnvrO/2 wajDMZMUN/qMH d71E7cCgouJKSg=	Ноутбук SamsungR60 (1 од., введено в експлуатацію в 2014 р.), мультимедійний проектор EpsonH391B (1 од., введено в експлуатацію в 2014 р.), технічне оснащення лабораторії "Готельно-ресторанна справа" на базі готелю "Інтурист" (стійка reseption)

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

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
30712	Зайцева Валентина Миколаївна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет міжнародного туризму та економіки	Диплом магістра, Запорізький національний технічний університет, рік закінчення: 2011, спеціальність: 050401 Туризм, Диплом кандидата наук ПД 009825, виданий 25.06.1987, Атестат доцента ДЦ 040924, виданий 11.09.1991, Атестат професора ПР 002968, виданий 17.02.2005	42	Організація обслуговування туристів у готелях	1. https://zp.edu.ua/valentina-mikolayivna-zauseva 2. пп. 30.1; 30.2; 30.3; 30.8; 30.10; 30.13; 30.17; 30.18 3. Зокрема: Зайцева В.М., Кукліна Т.С. Ресторанний консалтинг, як складова сучасного маркетингу // [Електронний ресурс]. Інфраструктура ринку. – 2017 – №3. – Режим доступу до ресурсу: http://www.market-infr.od.ua/uk/3-2017 (фахове видання) Стратегічне управління готельними підприємствами в умовах глобалізації: монографія / Колектив авторів за заг. ред. проф. В.М. Зайцевої. – Запоріжжя: ЗНТУ, 2018. Індустрія гостинності в Україні: стан і тенденції розвитку : монографія / Колектив авторів за заг. ред. проф. В.М. Зайцевої. – Запоріжжя: ЗНТУ, 2017. - 240 с. 4. Підвищення кваліфікації:

						<p>"Інноваційні освітні технології: досвід країн Європейського Союзу та його впровадження в підготовку фахівців гуманітарної сфери" свідоцтво 242/264-2019 (Польща) 5. Дані про освіту: Запорізький педагогічний інститут 1974 р., спеціальність "Фізичне виховання", кваліфікація: вчитель фізичного виховання середньої школи Ю № 022318 від 16.07.1974 р.</p>
118896	Зацепіна Наталя Олександрівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет міжнародного туризму та економіки	<p>Диплом бакалавра, Запорізький національний технічний університет, рік закінчення: 2011, спеціальність: 050401 Туризм, Диплом кандидата наук ДК 049422, виданий 12.11.2008, Атестат доцента 12/ДЦ 039146, виданий 26.06.2014</p>	13	<p>Методологія і організація наукових досліджень</p> <ol style="list-style-type: none"> https://zpu.edu.ua/zacepina-natalya-oleksandrivna п.п. 30.2; 30.3; 30.10; 30.13; 30.17; 30.18 Зокрема: <ul style="list-style-type: none"> Методичні рекомендації з дисципліни «Методологія та організація наукових досліджень» до виконання практичних та самостійних робіт для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / Зацепіна Н.О. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2019. - 39 с; Опорний конспект лекцій з дисципліни «Методологія та організація наукових досліджень» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / Зацепіна Н.О. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2019. - 36 с; Зацепіна Н.О., Віндюк А.В. Використання проблемних методів у процесі професійної підготовці майбутніх фахівців з готельно-ресторанної справи // Тижень науки: матеріали наук.-практ. конф., 18–21 квітн. 2019 р.: тези доп. – Запоріжжя: ЗНТУ, 2019). Підвищення кваліфікації: Запорізький національний університет: «Підвищення кваліфікації

						викладачів за напрямками «Туризм» та «Готельно-ресторанна справа»» Свідоцтво СС 2125243/0128-20 від 31.01.2020 р. 5. Додаткові дані про освіту - Запорізький державний університет, 1997 р., спеціальність «Практична психологія», кваліфікація: практичний психолог. ЛП № 003335 від 30.06.1997 р.; Запорізький державний університет, 2003 р., спеціальність «Фінанси» кваліфікація: економіст. АР № 22861981 від 30.06.2003 р.	
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	14	Організація обслуговування туристів у готелях	1. https://zp.edu.ua/zhuravlova-svitlana-mikolayivna 2. Приватний інститут "Центр освіти Буенос-Айрес" 2002 р. кваліфікація фахівця з готельної справи 3. пп. 30.1; 30.2; 30.3; 30.13; 30.17 4. Зокрема: тема кандидатської дисертації "Стратегічне управління підприємствами готельного господарства" диплом ДК № 032477, 2015 р.; Zhuravlova S. Elaboration of the regional clusters in hotel economy // EUREKA: Social and Humanities. – Number 6. – Tallinn, Estonia: European Union, 2016. – Р. 3 – 9; Журавльова С.М. Успішний бренд, як фактор конкурентоспроможності в індустрії гостинності // Scientific achievements of modern society. Abstracts of the 2nd International scientific and practical conference. Cognum Publishing House. Liverpool, United Kingdom. 2019. Pp. 347–351; Методичні вказівки до виконання курсових робіт з дисципліни «Організація обслуговування туристів у готелях» для студентів всіх форм навчання другого

						<p>магістерського) рівня освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / Ук.: Зайцева В.М., С.М. Журавльова. - Запоріжжя: НУЗП, 2019. – 27 с).</p> <p>5. Підвищення кваліфікації: Балтійський науково-дослідний інститут проблем трансформації економічного простору: «Інноваційні освітні технології: досвід країн Європейського союзу та його впровадження в підготовку фахівців гуманітарної сфери» . Сертифікат № С 20161206 від 12-16.12.2016 р.; "Курс практичної гостинності" в готелі Hilton Kyiv, червень 2019 р.</p>	
76530	Соколов Андрій Васильович	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет міжнародного туризму та економіки	<p>Диплом бакалавра, Запорізький національний технічний університет, рік закінчення: 2011, спеціальність: 050109</p> <p>Управління персоналом та економіка праці, Диплом магістра, Міжрегіональна Академія управління персоналом, рік закінчення: 2005, спеціальність: 000009</p> <p>Управління навчальним закладом, Диплом спеціаліста, Запорізький національний технічний університет, рік закінчення: 2013, спеціальність: 050109</p> <p>Управління персоналом та економіка праці, Диплом магістра, Національний університет водного господарства та природокористування, рік закінчення:</p>	22	Корпоративне управління	<p>1. https://zr.edu.ua/?q=node/3883</p> <p>2. пп. 30.2; 30.3; 30.13; 30.17; 30.18</p> <p>3. Соколов А.В. Трудові ресурси як чинник впливу на стійкий соціально-економічний розвиток // Держава та регіони. Серія: Економіка та підприємництво. 2015. – № 5 (86). – С. 10–14;</p> <p>Мотивація працівників як фактор ефективності управління // Тиждень науки. Тези доповідей науково-практичної конференції (м. Запоріжжя, 18–21 квітня 2017 р.) [Електронний ресурс] / Редкол. : В. В. Наумик (відпов. ред.) Електрон. дані. – Запоріжжя : ЗНТУ, 2017. – 1 електрон. опт. диск (DVD-ROM). – С. 1855-1856;</p> <p>Соколов А.В., Рубан А.К. Клієнтоорієнтованість - основна цінність корпоративної культури сучасної організації // Причорноморські економічні студії. – 2017. – Вип. 22. – С. 113–115.</p> <p>4. Доцент кафедри управління персоналом і економіки праці, 2016 р., атестат доцента 12ДЦ №</p>

				2013, спеціальність: 150101 Державна служба, Диплом кандидата наук ДК 063116, виданий 26.01.2011			046253.
164110	Віндюк Андрій Валерійович	Професор, Основне місце роботи	Факультет міжнародного туризму та економіки	Диплом магістра, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2008, спеціальність: 050401 Туризм, Атестат доцента 12ДЦ 019380, виданий 03.07.2008	30	Інноваційні моделі туристського обслуговуванн я іноземних туристів	1. https://zp.edu.ua/vindyuk-andriy-valeriyovych 2. пп. 30.1; 30.2; 30.3; 30.10; 30.11; 30.13; 30.17 3. Зокрема: Дані щодо дипломів про освіту: Запорізький державний педагогічний інститут, 1984 р., спеціальність «Фізичне виховання», кваліфікація: вчитель фізичної культури. ЖВ-1№ 119717 від 25.06.1984 р.; Запорізький державний університет, 1994 р., спеціальність «німецька філологія», кваліфікація: філолог, викладач німецької мови і літератури. ЛН № 007252 від 18.06.1994 р.; інститут післядипломні освіти гуманітарного університету «Запорізький інститут державного та муніципального управління», 2006 р. спеціальність «Менеджмент організації» кваліфікація: менеджер-економіст. ДСК № 085781 від 26.07.2006 р. Докторська дисертація зі спеціальності – 13.00.04 «теорія та методика професійної освіти»: «Теоретичні і методичні засади професійної підготовки майбутніх фахівців з готельно- курортної справи в умовах ступеневої освіти», рік захисту – 2012, Класичний приватний університет, диплом ДД № 001173 від 26.09.2012 р. Звання професора кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, 2015 р., атестат 12 ПР № 010367 від 28.04.2015 р.; Віндюк А.В., Захарина А.Г.

						<p>Підготовка кадрів для індустрії туризму в Україні // Научное обоснование физического воспитания, спортивной тренировки и подготовки кад-ров по физической культуре, спорту и туризму : материалы XV Междунар. науч. сессии по итогам НИР за 2016 год, посвященной 80-летию университета, Минск, 30 марта – 17 мая 2017 г. : в 4 ч. – Минск : БГУФК, 2017. – Ч. 2. – С. 200-203; Vinduk A., Zakharina E., Samolenko T. CURRENT STATE AND FEATURES OF DEVELOPMENT OF WINTER TYPES OF REST IN UKRAINE // International scientific and practical conference TOURISM OF THE XXI CENTURY: GLOBAL CHALLENGES AND CIVILIZATION VALUES. June, 01, 2020, Kyiv, KNUTE. – P. 325-330; Індустрія гостинності в Україні: стан і тенденції розвитку : Запорізький національний технічний університет. – Запоріжжя : «Просвіта», 2017. – 354 с. (Підрозділи у науковій монографії). 4. Підвищення кваліфікації: Запорізький національний університет: «Підвищення кваліфікації викладачів за напрямками «Туризм» та «Готельно-ресторанна справа»» Свідоцтво СС 02125243/0126-20 від 31.01.2020 р.</p>	
334906	Журавель Сергій Миколайович	Старший викладач, Основне місце роботи	Факультет будівництва, архітектури та дизайну	Диплом спеціаліста, Запорізький національний технічний університет, рік закінчення: 2009, спеціальність: 092203 Електромеханічні системи автоматизації та електропривод, Диплом магістра, Запорізький	10	Цивільний захист і охорона праці в галузі	<p>1. https://zpu.edu.ua/?q=node/4236 2. пп. 30.2, 30.3., 30.13, 30.17, 30.18 3. Підвищення кваліфікації: Інститут державного управління у сфері цивільного захисту Свідоцтво ДДУЦЗ 09511660 № 000026 від 12.04.2018 р.; Головний навчально-методичний центр "Держпраці" посвідчення № 255-18-3 від 15.06.2018 р.</p>

				національний технічний університет, рік закінчення: 2019, спеціальність: 051 Економіка, Диплом магістра, Запорізький національний технічний університет, рік закінчення: 2013, спеціальність: 092203 Електромеханічні системи автоматизації та електропривод			
107810	Василенко Галина Володимирівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет міжнародного туризму та економіки	Диплом кандидата наук ДК 039697, виданий 13.12.2016	32	Ділова іноземна мова за професійним спрямуванням	1. 30.2, 30.3, 30.6, 30.13, 30.17 2. Василенко Г.В. Іноземна мова професійного спілкування в галузі туризму / Г. В. Василенко // Суспільство і особистість у сучасному комунікаційному дискурсі: Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції, 9-10 квітня 2018 / редкол. В. Л. Погребна, Н. В. Островська, І. Ю. Тонкіх та ін. - Д.: ЛІРА, 2018. - 582 с. - С.434 - 437; Методичні вказівки 'Reading and Speaking Practice for Tourism Students' до самостійної роботи з дисципліни Іноземна мова в галузі усіх форм навчання / Укл.: к. філол. н., доцент Василенко Г.В. – Запоріжжя: ЗНТУ, 2017. – 38 с. 3. Підвищення кваліфікації: Запорізький національний університет: «Сучасні педагогічні технології і методики викладання іноземної мови в навчальному процесі». Свідоцтво № 00070 від 28.12.2016 р.
331917	Цвілій Сергій Миколайович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет міжнародного туризму та економіки	Диплом спеціаліста, ЗІЕТ, рік закінчення: 1998, спеціальність: Менеджмент у невиробничій сфері, Диплом кандидата наук ДК 034189,	19	Стратегічний маркетинг в готельно-ресторанній справі	1. https://zp.edu.ua/cviliy-sergiy-mikolayovich 2. пп. 30.1; 30.2; 30.3; 30.10; 30.13; 30.17; 30.18 3. Зокрема: Міжнародний менеджмент інноваційної діяльності / І. Г.

				<p>виданий 11.05.2006, Атестат доцента 12/ДЦ 017436, виданий 21.06.2007</p>			<p>Бабець, Ю. В. Полякова, О. А. Мокій та ін.] / за заг. ред. А. І. Мокія. – Запоріжжя : Кругозір, 2016. [Підручник] Колектив авторів. [Цвілій С.М. - розділ 3; підрозділи 3.1–3.4; 7.1; 7.4] Методичні вказівки для самостійного опрацювання конспекту лекцій з дисципліни «Стратегічний маркетинг в готельно-ресторанній справі» для студентів рівня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» всіх форм навчання / укл. С.М. Цвілій. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2019. – 21 с.</p> <p>4. Запорізький національний університет: «Підвищення кваліфікації викладачів за напрямками «Туризм» та «Готельно-ресторанна справа»» Свідоцтво СС 02125243/0121-19 від 26.12.2019 р.</p> <p>5. Диплом про освіту: Запорізький державний педагогічний інститут, 1989 р., спеціальність «Англійська мова та література», кваліфікація: «Філолог. Викладач англійської мови та літератури. Викладач французької мови». Диплом ТВ № 889181</p>
26395	Кукліна Тетяна Сергіївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет міжнародного туризму та економіки	<p>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</p>	15	Інноваційні технології в ресторанному господарстві	<p>1. https://zpu.edu.ua/kuklina-tetyana-sergiivna 2. пп. 30.2; 30.3; 30.11; 30.13; 30.17; 30.18; 3. Зокрема: Тема дисертації «Управління комплексом маркетингу в забезпеченні розвитку туристичних підприємств». Доцент кафедри міжнародного туризму 2014 р., атестат доцента: 12 ДЦ №039775. Кукліна Т.С., Корнієнко О.М. Особливості менеджменту на підприємствах ресторанної галузі //Інфраструктура ринку. – 2017. – Режим доступу до ресурсу: http://www.market-</p>

				кандидата наук ДК 002520, виданий 22.12.2011, Атестат доцента 12/ДЦ 039775, виданий 23.09.2014		infr.od.ua/journals/2017/13_2017_ukr/22.pdf 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. Кукліна Т.С., Корнієнко О.М. Міжнародний готельний бізнес: проблеми та перспективи // Інфраструктура ринку. – 2019. - № 31. – режим доступу до сайту http://www.market-infr.od.ua/journals/2019/31_2019_ukr/6.pdf 4. Підвищення кваліфікації: Балтійський науково-дослідний інститут проблем трансформації економічного простору: «Інноваційні освітні технології: досвід країн Європейського союзу та його впровадження в підготовку фахівців гуманітарної сфери». Сертифікат № С 20161209 від 12-16.12.2016 р.
115693	Корнієнко Ольга Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет міжнародного туризму та економіки	Диплом магістра, Запорізький державний університет, рік закінчення: 2001, спеціальність: 010202 Фізична реабілітація, Диплом кандидата наук ДК 008028, виданий 26.09.2012, Атестат доцента 12/ДЦ 042060, виданий 28.04.2015	18	Інноваційні технології в готельному господарстві 1. https://zp.edu.ua/korniyenko-olga-mukolayivna 2. пп. 30.2; 30.3; 30.13; 30.17; 30.18 3. Зокрема: тема дисертації: «Формування та забезпечення економічної безпеки туристичних підприємств»; Корнієнко О.М., Кукліна Т.С. Особливості менеджменту на підприємствах ресторанної галузі // Інфраструктура ринку. 2017. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: http://www.market-infr.od.ua/journals/2017/13_2017_ukr/22.pdf ; Корнієнко О.М. Інноваційні технології в готельному бізнесі // Матеріали щорічної науково-практичної конференції викладачів, науковців, молодих учених,

							<p>аспірантів, студентів «Тиждень науки – 2020», НУ «Запорізька політехніка». – Запоріжжя, 2020. – С. 18-20;</p> <p>Методичні рекомендації з дисципліни «Інноваційні моделі туристського обслуговування іноземних туристів» до виконання практичних та самостійних робіт студентів для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / Укл.: О.М. Корнієнко – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2019. – 38 с.</p> <p>4. Підвищення кваліфікації: «Інноваційні освітні технології: досвід країн Європейського союзу та його впровадження в підготовку фахівців гуманітарної сфери». Сертифікат IFS-WssG № 24/264-2019 (Poland)</p> <p>5. диплом про освіту (Київський університет туризму, економіки і права, 2005 р., спеціальність «Професійне навчання. Туризм», кваліфікація: викладач-туризмознавець ДСК № 069823 від 17.06.2005 р.)</p>
47199	Нестеров Олександр Васильович	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет будівництва, архітектури та дизайну	Диплом кандидата наук ДК 007476, виданий 27.06.2000, Атестат доцента 12ДЦ 018492, виданий 24.12.2007	15	Цивільний захист і охорона праці в галузі	<p>1. https://zr.edu.ua/?q=node/3975</p> <p>2. пп. 30.2, 30.3, 30.13, 30.17, 30.18</p> <p>3. Підвищення кваліфікації за програмою для викладачів з охорони праці вищих навчальних закладів з питань законодавчих актів з охорони праці, гігієни праці, надання домедичної допомоги потерпілим, електробезпеки, пожежної безпеки "Головний навчальнометодичний центр "Держпраці", посвідчення № 255-18-11 від 15.06.2018 р</p> <p>4. Диплом про освіту: Запорізький машинобудівний інститут ім.</p>

													В.Я.Чубаря, інженерно-фізичний, 1989 р., спеціальність за дипломом «Металознавство, обладнання і технологія термічної обробка металів» ЛВ № 427021 від 27.06.1987 р.
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

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><i>ПРН 26. Знання основних термінів професійної етики та дипломатичного протоколу; особливостей використання візитної картки; ділового та застільного етикету; знання етичних і правових норм, що регулюють відносини людини з людиною, із суспільством і з навколишнім середовищем; використовувати нормативні і правові документи у сфері готельно-ресторанної галузі та використовувати інформацію для професійної діяльності.</i></p>	<input type="checkbox"/>	<p>Кваліфікаційна дипломна робота</p>	<p>Аналіз, аналогія, індукція, дедукція, моделювання, класифікація, узагальнення, спостереження, синтез, прогнозування, експеримент</p>	<p>атестація</p>
		<p>Переддипломна практика</p>	<p>Групи методів : словесні, наочні, практичні. Група методів за логікою навчання: індуктивні, дедуктивні, аналітичні, синтетичні</p>	<p>підсумковий - диф. залік</p>
		<p>Організація обслуговування туристів у готелях</p>	<p>Словесні, наочні, практичні, контролю, взаємоконтролю, аналітичний, індуктивний, дедуктивний, проблемний виклад матеріалу</p>	<p>Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; - виконання завдань; - виконання індивідуального завдання - виконання самостійної роботи Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 - виконання тесту; – заліковий модуль 2 – контрольна робота; Підсумкова форма оцінювання - екзамен, курсова робота</p>
		<p>Інноваційні моделі туристського обслуговування іноземних туристів</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, частково-пошуковий</p>	<p>Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; - виконання індивідуального завдання. Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 - виконання тесту; – заліковий модуль 2 – контрольна робота; Підсумкова форма оцінювання - екзамен.</p>

<p><i>ПРН 25. Вміння проектувати систему корпоративного управління в компанії; використовувати інструменти ефективної взаємодії власників і менеджерів корпорації; створювати структуру внутрішньої документаційною системи корпоративного управління; оцінювати ефективність корпоративного управління в компанії; розробляти напрями підвищення існуючої системи корпоративного управління.</i></p>	<input type="checkbox"/>	<p>Корпоративне управління</p>	<p>Словесні методи. Практичні методи . Методи стимулювання інтересу до навчання: Навчальні дискусії, Аналіз життєвих ситуацій</p>	<p>Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 - захист індивідуального завдання/самостійна робота, контрольна робота (тести) – заліковий модуль 2 – захист індивідуального завдання/самостійна робота Підсумкова форма оцінювання залік.</p>
		<p>Кваліфікаційна дипломна робота</p>	<p>Аналіз, аналогія, індукція, дедукція, моделювання, класифікація, узагальнення, спостереження, синтез, прогнозування, експеримент</p>	<p>атестація</p>
		<p>Переддипломна практика</p>	<p>Групи методів : словесні, наочні, практичні. Група методів за логікою навчання: індуктивні, дедуктивні, аналітичні, синтетичні</p>	<p>підсумковий - диф. залік</p>
<p><i>ПРН 24. Застосовувати набуті знання у практичній роботі закладів, що надають ресторанні і готельні послуги</i></p>	<input type="checkbox"/>	<p>Інноваційні моделі туристського обслуговування іноземних туристів</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, частково-пошуковий</p>	<p>Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; - виконання індивідуального завдання. Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 - виконання тесту; – заліковий модуль 2 – контрольна робота; Підсумкова форма оцінювання - екзамен.</p>
		<p>Стратегічний маркетинг в готельно-ресторанній справі</p>	<p>Словесні, наочні, письмові; контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції, самокорекції та взаємокорекції, аналітичний, індуктивний, дедуктивний, проблемний виклад матеріалу</p>	<p>Поточна форма оцінювання: - усне опитування; - виконання завдань; Проміжна форма оцінювання: – – заліковий модуль 1 - захист індивідуального завдання, контрольна робота (тести) – – заліковий модуль 2 захист індивідуального завдання, контрольна робота (тести) Підсумкова форма оцінювання - екзамен.</p>
		<p>Організація обслуговування туристів у готелях</p>	<p>Словесні, наочні, практичні, контролю, взаємоконтролю, аналітичний, індуктивний, дедуктивний, проблемний виклад матеріалу</p>	<p>Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; - виконання завдань; - виконання індивідуального завдання - виконання самостійної роботи Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 - виконання тесту; – заліковий модуль 2 – контрольна робота;</p>

		Підсумкова форма оцінювання - екзамен, курсова робота
Методологія і організація наукових досліджень	усні методи; наочні методи; письмові методи, творчі методи; мотиваційні методи - пізнавальні ігри, дискусії, аналіз конкретних ситуацій	Поточна форма оцінювання: усне опитування, тестові завдання, контрольні роботи, письмові поточні завдання. Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 – тестові завдання, контрольні роботи, – заліковий модуль 2 – контрольна робота, тестові завдання; Підсумкова форма оцінювання - залік
Корпоративне управління	Словесні методи. Практичні методи . Методи стимулювання інтересу до навчання: Навчальні дискусії, Аналіз життєвих ситуацій	Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 - захист індивідуального завдання/самостійна робота, контрольна робота (тести) – заліковий модуль 2 – захист індивідуального завдання/самостійна робота Підсумкова форма оцінювання залік.
Інноваційні технології в готельному господарстві	- Пояснювально-ілюстративний (інформаційно-рецептивний) метод - Репродуктивний. - Частково-пошуковий	Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; Проміжна форма оцінювання: - – заліковий модуль 1 - виконання індивідуального завдання – заліковий модуль 2 – виконання індивідуального завдання Підсумкова форма оцінювання - екзамен.
Цивільний захист і охорона праці в галузі	Розповідь; Пояснення, Бесіда ; Ілюстрація; Індуктивний; Дедуктивний; Проблемний виклад матеріалу	Поточна форма оцінювання: проведення лабораторних занять, РГР з курсу ЦЗ Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 , контрольні роботи (тести), – заліковий модуль 2 контрольні роботи (тести); Підсумкова форма оцінювання – диф. залік
Інноваційні технології в ресторанному господарстві	Словесні, наочні, практичні, контролю, взаємоконтролю, аналітичний, індуктивний, дедуктивний, проблемний виклад матеріалу	Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; - виконання завдань; - виконання індивідуального завдання - виконання самостійної роботи Проміжна форма оцінювання:

				<ul style="list-style-type: none"> - заліковий модуль 1 - виконання тесту; - заліковий модуль 2 – контрольна робота; Підсумкова форма оцінювання - екзамен.
		Ділова іноземна мова за професійним спрямуванням	Пояснення; розповідь; аналітичний; синтетичний; зіставний.м	<ul style="list-style-type: none"> - поточний ; - рубіжний; - підсумковий (залік)
		Кваліфікаційна дипломна робота	Аналіз, аналогія, індукція, дедукція, моделювання, класифікація, узагальнення, спостереження, синтез, прогнозування, експеримент	атестація
		Переддипломна практика	Групи методів : словесні, наочні, практичні. Група методів за логікою навчання: індуктивні, дедуктивні, аналітичні, синтетичні	підсумковий - диф. залік
<p><i>ПРН 23. Вміння проводити аналіз ситуацій; характеризувати специфіку готельно-ресторанних послуг; давати порівняльну характеристику методів збору первинної інформації; аналізувати ефективні заходи щодо попередження порушення прав споживачів; розуміє концепції захисту прав споживачів; поняття та механізм діяльності державного законодавства по захисту прав споживачів.</i></p>	<input type="checkbox"/>	Корпоративне управління	Словесні методи. Практичні методи . Методи стимулювання інтересу до навчання: Навчальні дискусії, Аналіз життєвих ситуацій	<p>Поточна форма оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; <p>Проміжна форма оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заліковий модуль 1 - захист індивідуального завдання/самостійна робота, контрольна робота (тести) - заліковий модуль 2 – захист індивідуального завдання/самостійна робота <p>Підсумкова форма оцінювання залік.</p>
		Організація обслуговування туристів у готелях	Словесні, наочні, практичні, контролю, взаємоконтролю, аналітичний, індуктивний, дедуктивний, проблемний виклад матеріалу	<p>Поточна форма оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; - виконання завдань; - виконання індивідуального завдання - виконання самостійної роботи <p>Проміжна форма оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заліковий модуль 1 - виконання тесту; - заліковий модуль 2 – контрольна робота; <p>Підсумкова форма оцінювання - екзамен, курсова робота</p>
		Цивільний захист і охорона праці в галузі	Розповідь; Пояснення, Бесіда ; Ілюстрація; Індуктивний; Дедуктивний; Проблемний виклад матеріалу	<p>Поточна форма оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> проведення лабораторних занять, РГР з курсу ЦЗ <p>Проміжна форма оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заліковий модуль 1 , контрольні роботи (тести), - заліковий модуль 2 контрольні роботи (тести); <p>Підсумкова форма оцінювання – диф. залік</p>
		Методологія і організація наукових досліджень	усні методи; наочні методи; - письмові методи, творчі методи; мотиваційні методи - пізнавальні ігри, дискусії, аналіз	<p>Поточна форма оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> усне опитування, тестові завдання, контрольні роботи, письмові поточні

			конкретних ситуацій	завдання. Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 – тестові завдання, контрольні роботи, – заліковий модуль 2 – контрольна робота, тестові завдання; Підсумкова форма оцінювання - залік
		Кваліфікаційна дипломна робота	Аналіз, аналогія, індукція, дедукція, моделювання, класифікація, узагальнення, спостереження, синтез, прогнозування, експеримент	атестація
		Переддипломна практика	Групи методів : словесні, наочні, практичні. Група методів за логікою навчання: індуктивні, дедуктивні, аналітичні, синтетичні	підсумковий - диф. залік
<i>ПРН 22. Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації</i>	<input type="checkbox"/>	Інноваційні технології в готельному господарстві	- Пояснювально-ілюстративний (інформаційно-рецептивний) метод - Репродуктивний. - Частково-пошуковий	Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; Проміжна форма оцінювання: - – заліковий модуль 1 - виконання індивідуального завдання – заліковий модуль 2 – виконання індивідуального завдання Підсумкова форма оцінювання - екзамен.
		Інноваційні технології в ресторанному господарстві	Словесні, наочні, практичні, контролю, взаємоконтролю, аналітичний, індуктивний, дедуктивний, проблемний виклад матеріалу	Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; - виконання завдань; - виконання індивідуального завдання - виконання самостійної роботи Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 - виконання тесту; – заліковий модуль 2 – контрольна робота; Підсумкова форма оцінювання - екзамен.
		Кваліфікаційна дипломна робота	Аналіз, аналогія, індукція, дедукція, моделювання, класифікація, узагальнення, спостереження, синтез, прогнозування, експеримент	атестація
		Переддипломна практика	Групи методів : словесні, наочні, практичні. Група методів за логікою навчання: індуктивні, дедуктивні, аналітичні, синтетичні	підсумковий - диф. залік
<i>ПРН 21. Демонструвати здатність саморозвиватися та</i>	<input type="checkbox"/>	Кваліфікаційна дипломна робота	Аналіз, аналогія, індукція, дедукція, моделювання, класифікація, узагальнення, спостереження, синтез, прогнозування,	атестація

самовдосконалюватися упродовж життя			експеримент	
		Корпоративне управління	Словесні методи. Практичні методи. Методи стимулювання інтересу до навчання: Навчальні дискусії, Аналіз життєвих ситуацій	Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 - захист індивідуального завдання/самостійна робота, контрольна робота (тести) – заліковий модуль 2 – захист індивідуального завдання/самостійна робота Підсумкова форма оцінювання залік.
		Переддипломна практика	Групи методів : словесні, наочні, практичні. Група методів за логікою навчання: індуктивні, дедуктивні, аналітичні, синтетичні	підсумковий - диф. залік
ПРН 20. Нести відповідальність за розвиток професійного знання і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики	<input type="checkbox"/>	Переддипломна практика	Групи методів : словесні, наочні, практичні. Група методів за логікою навчання: індуктивні, дедуктивні, аналітичні, синтетичні	підсумковий - диф. залік
		Кваліфікаційна дипломна робота	Аналіз, аналогія, індукція, дедукція, моделювання, класифікація, узагальнення, спостереження, синтез, прогнозування, експеримент	атестація
		Корпоративне управління	Словесні методи. Практичні методи. Методи стимулювання інтересу до навчання: Навчальні дискусії, Аналіз життєвих ситуацій	Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 - захист індивідуального завдання/самостійна робота, контрольна робота (тести) – заліковий модуль 2 – захист індивідуального завдання/самостійна робота Підсумкова форма оцінювання залік.
ПРН 19. Приймати рішення у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та методів прогнозування	<input type="checkbox"/>	Методологія і організація наукових досліджень	усні методи; наочні методи; письмові методи, творчі методи; мотиваційні методи - пізнавальні ігри, дискусії, аналіз конкретних ситуацій	Поточна форма оцінювання: усне опитування, тестові завдання, контрольні роботи, письмові поточні завдання. Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 – тестові завдання, контрольні роботи, – заліковий модуль 2 – контрольна робота, тестові завдання; Підсумкова форма оцінювання - залік
		Кваліфікаційна дипломна робота	Аналіз, аналогія, індукція, дедукція, моделювання, класифікація, узагальнення, спостереження, синтез,	атестація

			прогнозування, експеримент	
		Організація обслуговування туристів у готелях	Словесні, наочні, практичні, контролю, взаємоконтролю, аналітичний, індуктивний, дедуктивний, проблемний виклад матеріалу	Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; - виконання завдань; - виконання індивідуального завдання - виконання самостійної роботи Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 - виконання тесту; – заліковий модуль 2 – контрольна робота; Підсумкова форма оцінювання - екзамен, курсова робота
		Інноваційні моделі туристського обслуговування іноземних туристів	Пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, частково-пошуковий	Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; - виконання індивідуального завдання. Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 - виконання тесту; – заліковий модуль 2 – контрольна робота; Підсумкова форма оцінювання - екзамен.
		Переддипломна практика	Групи методів : словесні, наочні, практичні. Група методів за логікою навчання: індуктивні, дедуктивні, аналітичні, синтетичні	підсумковий - диф. залік
ПРН 18. Демонструвати соціальну відповідальність за результати прийняття стратегічних рішень	<input type="checkbox"/>	Переддипломна практика	Групи методів : словесні, наочні, практичні. Група методів за логікою навчання: індуктивні, дедуктивні, аналітичні, синтетичні	підсумковий - диф. залік
		Кваліфікаційна дипломна робота	Аналіз, аналогія, індукція, дедукція, моделювання, класифікація, узагальнення, спостереження, синтез, прогнозування, експеримент	атестація
		Стратегічний маркетинг в готельно-ресторанній справі	Словесні, наочні, письмові; контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції, самокорекції та взаємокорекції, аналітичний, індуктивний, дедуктивний, проблемний виклад матеріалу	Поточна форма оцінювання: - усне опитування; - виконання завдань; Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 - захист індивідуального завдання, контрольна робота (тести) – заліковий модуль 2 захист індивідуального завдання, контрольна робота (тести) Підсумкова форма оцінювання - екзамен.
ПРН 17. Використовувати комунікативні навички і технології	<input type="checkbox"/>	Організація обслуговування туристів у готелях	Словесні, наочні, практичні, контролю, взаємоконтролю, аналітичний, індуктивний, дедуктивний, проблемний виклад матеріалу	Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування;

				<ul style="list-style-type: none"> - виконання завдань; - виконання індивідуального завдання - виконання самостійної роботи Проміжна форма оцінювання: <ul style="list-style-type: none"> - заліковий модуль 1 - виконання тесту; - заліковий модуль 2 – контрольна робота; Підсумкова форма оцінювання - екзамен, курсова робота
		Інноваційні моделі туристського обслуговування іноземних туристів	Пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, частково-пошуковий	Поточна форма оцінювання: <ul style="list-style-type: none"> - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; - виконання індивідуального завдання. Проміжна форма оцінювання: <ul style="list-style-type: none"> - заліковий модуль 1 - виконання тесту; - заліковий модуль 2 – контрольна робота; Підсумкова форма оцінювання - екзамен.
		Корпоративне управління	Словесні методи. Практичні методи. Методи стимулювання інтересу до навчання: Навчальні дискусії, Аналіз життєвих ситуацій	Поточна форма оцінювання: <ul style="list-style-type: none"> - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; Проміжна форма оцінювання: <ul style="list-style-type: none"> - заліковий модуль 1 - захист індивідуального завдання/самостійна робота, контрольна робота (тести) - заліковий модуль 2 – захист індивідуального завдання/самостійна робота Підсумкова форма оцінювання залік.
		Кваліфікаційна дипломна робота	Аналіз, аналогія, індукція, дедукція, моделювання, класифікація, узагальнення, спостереження, синтез, прогнозування, експеримент	атестація
		Переддипломна практика	Групи методів : словесні, наочні, практичні. Група методів за логікою навчання: індуктивні, дедуктивні, аналітичні, синтетичні	підсумковий - диф. залікм
ПРН 16. Діяти у полікультурному середовищі	<input type="checkbox"/>	Ділова іноземна мова за професійним спрямуванням	Пояснення; розповідь; аналітичний; синтетичний; зіставний.	<ul style="list-style-type: none"> - поточний ; - рубіжний; - підсумковий (залік)м
		Корпоративне управління	Словесні методи. Практичні методи. Методи стимулювання інтересу до навчання: Навчальні дискусії, Аналіз життєвих ситуацій	Поточна форма оцінювання: <ul style="list-style-type: none"> - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; Проміжна форма оцінювання: <ul style="list-style-type: none"> - заліковий модуль 1 - захист індивідуального завдання/самостійна робота, контрольна робота (тести) - заліковий модуль 2 – захист індивідуального

				завдання/самостійна робота Підсумкова форма оцінювання залік.
		Кваліфікаційна дипломна робота	Аналіз, аналогія, індукція, дедукція, моделювання, класифікація, узагальнення, спостереження, синтез, прогнозування, експеримент	атестація
		Переддипломна практика	Групи методів : словесні, наочні, практичні. Група методів за логікою навчання: індуктивні, дедуктивні, аналітичні, синтетичні	підсумковий - диф. залік
ПРН 15. Практикувати використання іноземної мови у професійній діяльності	<input type="checkbox"/>	Інноваційні моделі туристського обслуговування іноземних туристів	Пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, частково-пошуковий	Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; - виконання індивідуального завдання. Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 - виконання тесту; – заліковий модуль 2 – контрольна робота; Підсумкова форма оцінювання - екзамен.
		Інноваційні технології в ресторанному господарстві	Словесні, наочні, практичні, контролю, взаємоконтролю, аналітичний, індуктивний, дедуктивний, проблемний виклад матеріалу	Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; - виконання завдань; - виконання індивідуального завдання - виконання самостійної роботи Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 - виконання тесту; – заліковий модуль 2 – контрольна робота; Підсумкова форма оцінювання - екзамен.
		Інноваційні технології в готельному господарстві	- Пояснювально-ілюстративний (інформаційно-рецептивний) метод - Репродуктивний. - Частково-пошуковий	Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; Проміжна форма оцінювання: – – заліковий модуль 1 - виконання індивідуального завдання – заліковий модуль 2 – виконання індивідуального завдання Підсумкова форма оцінювання - екзамен.
		Ділова іноземна мова за професійним спрямуванням	Пояснення; розповідь; аналітичний; синтетичний; зіставний.	- поточний ; - рубіжний; - підсумковий (залік)
		Кваліфікаційна дипломна робота	Аналіз, аналогія, індукція, дедукція, моделювання, класифікація, узагальнення, спостереження, синтез, прогнозування, експеримент	атестація
		Переддипломна	Групи методів : словесні,	підсумковий - диф. залік

		практика	наочні, практичні. Група методів за логікою навчання: індуктивні, дедуктивні, аналітичні, синтетичні	
<p><i>ПРН 14. Вільно володіти державною мовою і використовувати її в професійній діяльності</i></p>	<input type="checkbox"/>	Інноваційні моделі туристського обслуговування іноземних туристів	Пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, частково-пошуковий	Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; - виконання індивідуального завдання. Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 - виконання тесту; – заліковий модуль 2 – контрольна робота; Підсумкова форма оцінювання - екзамен.
		Інноваційні технології в ресторанному господарстві	Словесні, наочні, практичні, контролю, взаємоконтролю, аналітичний, індуктивний, дедуктивний, проблемний виклад матеріалу	Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; - виконання завдань; - виконання індивідуального завдання - виконання самостійної роботи Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 - виконання тесту; – заліковий модуль 2 – контрольна робота; Підсумкова форма оцінювання - екзамен.
		Інноваційні технології в готельному господарстві	- Пояснювально-ілюстративний (інформаційно-рецептивний) метод - Репродуктивний. - Частково-пошуковий	Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; Проміжна форма оцінювання: – – заліковий модуль 1 - виконання індивідуального завдання – заліковий модуль 2 – виконання індивідуального завдання Підсумкова форма оцінювання - екзамен.
		Корпоративне управління	Словесні методи. Практичні методи. Методи стимулювання інтересу до навчання: Навчальні дискусії, Аналіз життєвих ситуацій	Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 - захист індивідуального завдання/самостійна робота, контрольна робота (тести) – заліковий модуль 2 – захист індивідуального завдання/самостійна робота Підсумкова форма оцінювання залік.
		Організація обслуговування туристів у готелях	Словесні, наочні, практичні, контролю, взаємоконтролю, аналітичний, індуктивний, дедуктивний, проблемний виклад матеріалу	Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; - виконання завдань;

				<ul style="list-style-type: none"> - виконання індивідуального завдання - виконання самостійної роботи Проміжна форма оцінювання: <ul style="list-style-type: none"> – заліковий модуль 1 - виконання тесту; – заліковий модуль 2 – контрольна робота; Підсумкова форма оцінювання - екзамен, курсова робота
		Методологія і організація наукових досліджень	усні методи; наочні методи; письмові методи, творчі методи; мотиваційні методи - пізнавальні ігри, дискусії, аналіз конкретних ситуацій	Поточна форма оцінювання: усне опитування, тестові завдання, контрольні роботи, письмові поточні завдання. Проміжна форма оцінювання: <ul style="list-style-type: none"> – заліковий модуль 1 – тестові завдання, контрольні роботи, – заліковий модуль 2 – контрольна робота, тестові завдання; Підсумкова форма оцінювання - залік
		Цивільний захист і охорона праці в галузі	Розповідь; Пояснення, Бесіда ; Люстрація; Індуктивний; Дедуктивний; Проблемний виклад матеріалу	Поточна форма оцінювання: проведення лабораторних занять, РГР з курсу ЦЗ Проміжна форма оцінювання: <ul style="list-style-type: none"> – заліковий модуль 1 , контрольні роботи (тести), – заліковий модуль 2 контрольні роботи (тести); Підсумкова форма оцінювання – диф. залік
		Кваліфікаційна дипломна робота	Аналіз, аналогія, індукція, дедукція, моделювання, класифікація, узагальнення, спостереження, синтез, прогнозування, експеримент	атестація
		Переддипломна практика	Групи методів : словесні, наочні, практичні. Група методів за логікою навчання: індуктивні, дедуктивні, аналітичні, синтетичні	підсумковий - диф. залік
		Стратегічний маркетинг в готельно-ресторанній справі	Словесні, наочні, письмові; контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції, самокорекції та взаємокорекції, аналітичний, індуктивний, дедуктивний, проблемний виклад матеріалу	Поточна форма оцінювання: <ul style="list-style-type: none"> - усне опитування; - виконання завдань; Проміжна форма оцінювання: <ul style="list-style-type: none"> - – заліковий модуль 1 - захист індивідуального завдання, контрольна робота (тести) - – заліковий модуль 2 захист індивідуального завдання, контрольна робота (тести) Підсумкова форма оцінювання - екзамен.
ПРН 10. Здатність визначити основні вимоги до побудови системи	<input type="checkbox"/>	Цивільний захист і охорона праці в галузі	Розповідь; Пояснення, Бесіда ; Люстрація;	Поточна форма оцінювання: проведення лабораторних занять, РГР з курсу ЦЗ

<p>організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій в готельно-ресторанному бізнесі</p>			Індуктивний; Дедуктивний; Проблемний виклад матеріалу	Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1, контрольні роботи (тести), – заліковий модуль 2 контрольні роботи (тести); Підсумкова форма оцінювання – диф. залік
		Методологія і організація наукових досліджень	усні методи; наочні методи; письмові методи, творчі методи; мотиваційні методи - пізнавальні ігри, дискусії, аналіз конкретних ситуацій	Поточна форма оцінювання: усне опитування, тестові завдання, контрольні роботи, письмові поточні завдання. Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 – тестові завдання, контрольні роботи, – заліковий модуль 2 – контрольна робота, тестові завдання; Підсумкова форма оцінювання - залік
		Кваліфікаційна дипломна робота	Аналіз, аналогія, індукція, дедукція, моделювання, класифікація, узагальнення, спостереження, синтез, прогнозування, експеримент	атестація
		Переддипломна практика	Групи методів : словесні, наочні, практичні. Група методів за логікою навчання: індуктивні, дедуктивні, аналітичні, синтетичні	підсумковий - диф. залік
		Організація обслуговування туристів у готелях	Словесні, наочні, практичні, контролю, взаємоконтролю, аналітичний, індуктивний, дедуктивний, проблемний виклад матеріалу	Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; - виконання завдань; - виконання індивідуального завдання - виконання самостійної роботи Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 - виконання тесту; – заліковий модуль 2 – контрольна робота; Підсумкова форма оцінювання - екзамен, курсова робота
<p>ПРН 12. Знання категорії готелів всесвітньої кваліфікації; принципи обслуговування туристів в усіх категоріях готелів; категорії номерного фонду; комплектацію номерів; технології та організації процесу обслуговування споживачів у закладах готельного та ресторанного господарства;</p>	<input type="checkbox"/>	Інноваційні моделі туристського обслуговування іноземних туристів	Пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, частково-пошуковий	Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; - виконання індивідуального завдання Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 - виконання тесту; – заліковий модуль 2 – контрольна робота; Підсумкова форма оцінювання - екзамен.
		Інноваційні технології в ресторанному господарстві	Словесні, наочні, практичні, контролю, взаємоконтролю, аналітичний, індуктивний, дедуктивний, проблемний	Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій;

особливості організації обслуговування в індустрії гостинності			виклад матеріалу	- усне опитування - виконання завдань; - виконання індивідуального завдання - виконання самостійної роботи Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 - виконання тесту; – заліковий модуль 2 – контрольна робота; Підсумкова форма оцінювання - екзамен.
		Інноваційні технології в готельному господарстві	- Пояснювально-ілюстративний (інформаційно-рецептивний) метод - Репродуктивний. - Частково-пошуковий	Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування Проміжна форма оцінювання: – – заліковий модуль 1 - виконання індивідуального завдання – заліковий модуль 2 – виконання індивідуального завдання Підсумкова форма оцінювання - екзамен.
		Кваліфікаційна дипломна робота	Аналіз, аналогія, індукція, дедукція, моделювання, класифікація, узагальнення, спостереження, синтез, прогнозування, експеримент	атестація
		Переддипломна практика	Групи методів : словесні, наочні, практичні. Група методів за логікою навчання: індуктивні, дедуктивні, аналітичні, синтетичні	підсумковий - диф. залік
ПРН 13. Знання стандартних методик моніторингу ринку послуг гостинності, методик досліджень ринку послуг, характеристик міжнародного ринку послуг гостинності, міжнародні готельні конфедерації, корпорації, асоціації, ланцюги, комплекси, міжнародні операційні ланцюги підприємств харчування, місце України на світовому ринку рекреаційних послуг.	<input type="checkbox"/>	Стратегічний маркетинг в готельно-ресторанній справі	Словесні, наочні, письмові; контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції, самокорекції та взаємокорекції, аналітичний, індуктивний, дедуктивний, проблемний виклад матеріалу	Поточна форма оцінювання: - усне опитування; - виконання завдань; Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 - захист індивідуального завдання, контрольна робота (тести) – заліковий модуль 2 захист індивідуального завдання, контрольна робота (тести) Підсумкова форма оцінювання - екзамен.
		Кваліфікаційна дипломна робота	Аналіз, аналогія, індукція, дедукція, моделювання, класифікація, узагальнення, спостереження, синтез, прогнозування, експеримент	атестація
		Переддипломна практика	Групи методів : словесні, наочні, практичні. Група методів за логікою навчання: індуктивні, дедуктивні, аналітичні, синтетичні	підсумковий - диф. залік
ПРН 1. Знання передових концепцій, методів науково-дослідної та професійної діяльності в сфері	<input type="checkbox"/>	Кваліфікаційна дипломна робота	Аналіз, аналогія, індукція, дедукція, моделювання, класифікація, узагальнення, спостереження, синтез, прогнозування, експеримент	атестація

гостинності		Переддипломна практика	Групи методів : словесні, наочні, практичні. Група методів за логікою навчання: індуктивні, дедуктивні, аналітичні, синтетичні	підсумковий - диф. залік
		Інноваційні технології в ресторанному господарстві	Словесні, наочні, практичні, контролю, взаємоконтролю, аналітичний, індуктивний, дедуктивний, проблемний виклад матеріалу	Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування - виконання завдань; - виконання індивідуального завдання - виконання самостійної роботи Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 - виконання тесту; – заліковий модуль 2 – контрольна робота; Підсумкова форма оцінювання - екзамен.
		Інноваційні технології в готельному господарстві	- Пояснювально-ілюстративний (інформаційно-рецептивний) метод - Репродуктивний. - Частково-пошуковий	Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування Проміжна форма оцінювання: – – заліковий модуль 1 - виконання індивідуального завдання – заліковий модуль 2 – виконання індивідуального завдання Підсумкова форма оцінювання - екзамен.
		Стратегічний маркетинг в готельно-ресторанній справі	Словесні, наочні, письмові; контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції, самокорекції та взаємокорекції, аналітичний, індуктивний, дедуктивний, проблемний виклад матеріалу	Поточна форма оцінювання: - усне опитування; - виконання завдань; Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 - захист індивідуального завдання, контрольна робота (тести) – заліковий модуль 2 захист індивідуального завдання, контрольна робота (тести) Підсумкова форма оцінювання - екзамен.
		Методологія і організація наукових досліджень	усні методи; наочні методи; письмові методи, творчі методи; мотиваційні методи - пізнавальні ігри, дискусії, аналіз конкретних ситуацій	Поточна форма оцінювання: усне опитування, тестові завдання, контрольні роботи, письмові поточні завдання. Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 – тестові завдання, контрольні роботи, – заліковий модуль 2 – контрольна робота, тестові завдання; Підсумкова форма оцінювання - залік
ПРН 3. Здатність використовувати інноваційні методи	<input type="checkbox"/>	Кваліфікаційна дипломна робота	Аналіз, аналогія, індукція, дедукція, моделювання, класифікація, узагальнення,	атестація

і технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу		спостереження, синтез, прогнозування, експеримент	
	Переддипломна практика	Групи методів : словесні, наочні, практичні. Група методів за логікою навчання: індуктивні, дедуктивні, аналітичні, синтетичні	підсумковий - диф. залік
	Інноваційні технології в готельному господарстві	- Пояснювально-ілюстративний (інформаційно-рецептивний) метод - Репродуктивний. - Частково-пошуковий	Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; Проміжна форма оцінювання: - – заліковий модуль 1 - виконання індивідуального завдання - заліковий модуль 2 – виконання індивідуального завдання Підсумкова форма оцінювання - екзамен.
	Інноваційні технології в ресторанному господарстві	Словесні, наочні, практичні, контролю, взаємоконтролю, аналітичний, індуктивний, дедуктивний, проблемний виклад матеріалу	Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; - виконання завдань; - виконання індивідуального завдання - виконання самостійної роботи Проміжна форма оцінювання: - заліковий модуль 1 - виконання тесту; - заліковий модуль 2 – контрольна робота; Підсумкова форма оцінювання - екзамен.
	Організація обслуговування туристів у готелях	Словесні, наочні, практичні, контролю, взаємоконтролю, аналітичний, індуктивний, дедуктивний, проблемний виклад матеріалу	Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; - виконання завдань; - виконання індивідуального завдання - виконання самостійної роботи Проміжна форма оцінювання: - заліковий модуль 1 - виконання тесту; - заліковий модуль 2 – контрольна робота; Підсумкова форма оцінювання - екзамен, курсова робота
	Стратегічний маркетинг в готельно-ресторанній справі	Словесні, наочні, письмові; контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції, самокорекції та взаємокорекції, аналітичний, індуктивний, дедуктивний, проблемний виклад матеріалу	Поточна форма оцінювання: - усне опитування; - виконання завдань; Проміжна форма оцінювання: - – заліковий модуль 1 - захист індивідуального завдання, контрольна робота (тести) - – заліковий модуль 2 захист індивідуального завдання, контрольна робота (тести) Підсумкова форма

<i>ПРН 4. Знання закономірностей, принципів та механізмів функціонування ринку готельних та ресторанних послуг</i>	<input type="checkbox"/>	Кваліфікаційна дипломна робота	Аналіз, аналогія, індукція, дедукція, моделювання, класифікація, узагальнення, спостереження, синтез, прогнозування, експеримент	оцінювання - екзамен. атестація
		Переддипломна практика	Групи методів : словесні, наочні, практичні. Група методів за логікою навчання: індуктивні, дедуктивні, аналітичні, синтетичні	підсумковий - диф. залік
		Стратегічний маркетинг в готельно-ресторанній справі	Словесні, наочні, письмові; контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції, самокорекції та взаємокорекції, аналітичний, індуктивний, дедуктивний, проблемний виклад матеріалу	Поточна форма оцінювання: - усне опитування; - виконання завдань; Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 - захист індивідуального завдання, контрольна робота (тести) – заліковий модуль 2 захист індивідуального завдання, контрольна робота (тести) Підсумкова форма оцінювання - екзамен.
<i>ПРН 5. Здатність оцінювати кон'юнктуру ринку, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері гостинності</i>	<input type="checkbox"/>	Кваліфікаційна дипломна робота	Аналіз, аналогія, індукція, дедукція, моделювання, класифікація, узагальнення, спостереження, синтез, прогнозування, експеримент	атестація
		Переддипломна практика	Групи методів : словесні, наочні, практичні. Група методів за логікою навчання: індуктивні, дедуктивні, аналітичні, синтетичні	підсумковий - диф. залік
		Стратегічний маркетинг в готельно-ресторанній справі	Словесні, наочні, письмові; контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції, самокорекції та взаємокорекції, аналітичний, індуктивний, дедуктивний, проблемний виклад матеріалу	Поточна форма оцінювання: - усне опитування; - виконання завдань; Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 - захист індивідуального завдання, контрольна робота (тести) – заліковий модуль 2 захист індивідуального завдання, контрольна робота (тести) Підсумкова форма оцінювання - екзамен.
<i>ПРН 2. Здатність розуміти і застосовувати на практиці теорії та методологію системи наук</i>	<input type="checkbox"/>	Цивільний захист і охорона праці в галузі	Розповідь; Пояснення, Бесіда ; Ілюстрація; Індуктивний; Дедуктивний; Проблемний виклад матеріалу	Поточна форма оцінювання: проведення лабораторних занять, РГР з курсу ЦЗ Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 , контрольні роботи (тести), – заліковий модуль 2 контрольні роботи (тести); Підсумкова форма оцінювання – диф. залік
		Кваліфікаційна дипломна робота	Аналіз, аналогія, індукція, дедукція, моделювання, класифікація, узагальнення, спостереження, синтез, прогнозування, експеримент	атестація

		Переддипломна практика	Групи методів : словесні, наочні, практичні. Група методів за логікою навчання: індуктивні, дедуктивні, аналітичні, синтетичні	підсумковий - диф. залік
		Методологія і організація наукових досліджень	усні методи; наочні методи; - письмові методи, творчі методи; мотиваційні методи - пізнавальні ігри, дискусії, аналіз конкретних ситуацій	Поточна форма оцінювання: усне опитування, тестові завдання, контрольні роботи, письмові поточні завдання. Проміжна форма оцінювання: - заліковий модуль 1 – тестові завдання, контрольні роботи, - заліковий модуль 2 – контрольна робота, тестові завдання; Підсумкова форма оцінювання - залік
<i>ПРН 7. Знання інноваційних форм обслуговування та надання додаткових послуг суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу</i>	<input type="checkbox"/>	Організація обслуговування туристів у готелях	Словесні, наочні, практичні, контролю, взаємоконтролю, аналітичний, індуктивний, дедуктивний, проблемний виклад матеріалу	Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; - виконання завдань; - виконання індивідуального завдання - виконання самостійної роботи Проміжна форма оцінювання: - заліковий модуль 1 - виконання тесту; - заліковий модуль 2 – контрольна робота; Підсумкова форма оцінювання - екзамен, курсова робота
		Ділова іноземна мова за професійним спрямуванням	Пояснення; розповідь; аналітичний; синтетичний; зіставний.	- поточний ; - рубіжний; - підсумковий (залік)
		Інноваційні технології в ресторанному господарстві	Словесні, наочні, практичні, контролю, взаємоконтролю, аналітичний, індуктивний, дедуктивний, проблемний виклад матеріалу	Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; - виконання завдань; - виконання індивідуального завдання - виконання самостійної роботи Проміжна форма оцінювання: - заліковий модуль 1 - виконання тесту; - заліковий модуль 2 – контрольна робота; Підсумкова форма оцінювання - екзамен.
		Інноваційні технології в готельному господарстві	- Пояснювально-ілюстративний (інформаційно-рецептивний) метод - Репродуктивний. - Частково-пошуковий	Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; Проміжна форма оцінювання: - заліковий модуль 1 - виконання індивідуального завдання - заліковий модуль 2 – виконання індивідуального завдання

				Підсумкова форма оцінювання - екзамен.
		Інноваційні моделі туристського обслуговування іноземних туристів	Пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, частково-пошуковий	Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; - виконання індивідуального завдання. Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 - виконання тесту; – заліковий модуль 2 – контрольна робота; Підсумкова форма оцінювання - екзамен.
		Переддипломна практика	Групи методів : словесні, наочні, практичні. Група методів за логікою навчання: індуктивні, дедуктивні, аналітичні, синтетичні	підсумковий - диф. залік
		Кваліфікаційна дипломна робота	Аналіз, аналогія, індукція, дедукція, моделювання, класифікація, узагальнення, спостереження, синтез, прогнозування, експеримент	атестація
ПРН 8. Здатність розробляти та реалізовувати проекти в сфері гостинності	<input type="checkbox"/>	Кваліфікаційна дипломна робота	Аналіз, аналогія, індукція, дедукція, моделювання, класифікація, узагальнення, спостереження, синтез, прогнозування, експеримент	атестація
		Переддипломна практика	Групи методів : словесні, наочні, практичні. Група методів за логікою навчання: індуктивні, дедуктивні, аналітичні, синтетичні	підсумковий - диф. залік
		Стратегічний маркетинг в готельно-ресторанній справі	Словесні, наочні, письмові; контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції, самокорекції та взаємокорекції, аналітичний, індуктивний, дедуктивний, проблемний виклад матеріалу	Поточна форма оцінювання: - усне опитування; - виконання завдань; Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 - захист індивідуального завдання, контрольна робота (тести) – заліковий модуль 2 захист індивідуального завдання, контрольна робота (тести) Підсумкова форма оцінювання - екзамен.
		Методологія і організація наукових досліджень	усні методи; наочні методи; письмові методи, творчі методи; мотиваційні методи - пізнавальні ігри, дискусії, аналіз конкретних ситуацій	Поточна форма оцінювання: усне опитування, тестові завдання, контрольні роботи, письмові поточні завдання. Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 – тестові завдання, контрольні роботи, – заліковий модуль 2 – контрольна робота, тестові завдання; Підсумкова форма оцінювання - залік

<p><i>ПРН 6. Здатність здійснювати управління підприємством індустрії гостинності</i></p>	<input type="checkbox"/>	<p>Кваліфікаційна дипломна робота</p>	<p>Аналіз, аналогія, індукція, дедукція, моделювання, класифікація, узагальнення, спостереження, синтез, прогнозування, експеримент</p>	<p>атестація</p>
		<p>Переддипломна практика</p>	<p>Групи методів : словесні, наочні, практичні. Група методів за логікою навчання: індуктивні, дедуктивні, аналітичні, синтетичні</p>	<p>підсумковий - диф. залік</p>
		<p>Корпоративне управління</p>	<p>Словесні методи. Практичні методи . Методи стимулювання інтересу до навчання: Навчальні дискусії, Аналіз життєвих ситуацій</p>	<p>Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 - захист індивідуального завдання/самостійна робота, контрольна робота (тести) – заліковий модуль 2 – захист індивідуального завдання/самостійна робота Підсумкова форма оцінювання залік.</p>
<p><i>ПРН 9. Здатність застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі</i></p>	<input type="checkbox"/>	<p>Кваліфікаційна дипломна робота</p>	<p>Аналіз, аналогія, індукція, дедукція, моделювання, класифікація, узагальнення, спостереження, синтез, прогнозування, експеримент</p>	<p>атестація</p>
		<p>Переддипломна практика</p>	<p>Групи методів : словесні, наочні, практичні. Група методів за логікою навчання: індуктивні, дедуктивні, аналітичні, синтетичні</p>	<p>підсумковий - диф. залік</p>
		<p>Інноваційні технології в готельному господарстві</p>	<p>- Пояснювально-ілюстративний (інформаційно-рецептивний) метод - Репродуктивний. - Частково-пошуковий</p>	<p>Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування Проміжна форма оцінювання: - – заліковий модуль 1 - виконання індивідуального завдання – заліковий модуль 2 – виконання індивідуального завдання Підсумкова форма оцінювання - екзамен.</p>
		<p>Інноваційні технології в ресторанному господарстві</p>	<p>Словесні, наочні, практичні, контролю, взаємоконтролю, аналітичний, індуктивний, дедуктивний, проблемний виклад матеріалу</p>	<p>Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування - виконання завдань; - виконання індивідуального завдання - виконання самостійної роботи Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 - виконання тесту; – заліковий модуль 2 – контрольна робота; Підсумкова форма оцінювання - екзамен.</p>

<p><i>ПРН 11. Знання системи управління охорони праці (СУОП); умови та характер праці; шляхів зменшення напруженості та важкості трудового процесу, заходів та засобів дотримання та поліпшення санітарно-гігієнічних умов праці.</i></p>	<input type="checkbox"/>	<p>Організація обслуговування туристів у готелях</p>	<p>Словесні, наочні, практичні, контролю, взаємоконтролю, аналітичний, індуктивний, дедуктивний, проблемний виклад матеріалу</p>	<p>Поточна форма оцінювання: - ведення опорного конспекту лекцій; - усне опитування; - виконання завдань; - виконання індивідуального завдання - виконання самостійної роботи Проміжна форма оцінювання: – заліковий модуль 1 - виконання тесту; – заліковий модуль 2 – контрольна робота; Підсумкова форма оцінювання - екзамен, курсова робота</p>
		<p>Кваліфікаційна дипломна робота</p>	<p>Аналіз, аналогія, індукція, дедукція, моделювання, класифікація, узагальнення, спостереження, синтез, прогнозування, експеримент</p>	<p>атестація</p>
		<p>Переддипломна практика</p>	<p>Групи методів : словесні, наочні, практичні. Група методів за логікою навчання: індуктивні, дедуктивні, аналітичні, синтетичні</p>	<p>підсумковий - диф. залік</p>