

**ВІДОМОСТІ**  
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	<b>Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця</b>
Освітня програма	<b>39931 Готельно-ресторанний бізнес</b>
Рівень вищої освіти	<b>Бакалавр</b>
Спеціальність	<b>241 Готельно-ресторанна справа</b>

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:*

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

## Загальні відомості

### 1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	<b>227</b>
Повна назва ЗВО	<b>Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця</b>
Ідентифікаційний код ЗВО	<b>02071211</b>
ПІБ керівника ЗВО	<b>Пономаренко Володимир Степанович</b>
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	<b><a href="http://www.hneu.edu.ua">http://www.hneu.edu.ua</a></b>

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/227>

### 3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	<b>39931</b>
Назва ОП	<b>Готельно-ресторанний бізнес</b>
Галузь знань	<b>24 Сфера обслуговування</b>
Спеціальність	<b>241 Готельно-ресторанна справа</b>
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	<b>Бакалавр</b>
Тип освітньої програми	<b>Освітньо-професійна</b>
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	<b>Повна загальна середня освіта</b>
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	<b>Кафедра готельного і ресторанного бізнесу</b>
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	<b>Кафедра підприємництва і торгівлі, кафедра інформатики та комп'ютерної техніки, кафедра міжнародної економіки та менеджменту, кафедра менеджменту та бізнесу, кафедра соціальної економіки, кафедра іноземних мов та міжкультурної комунікації, кафедра українознавства і мовної підготовки іноземних громадян, кафедра правового регулювання економіки, кафедра вищої математики та економіко-математичних методів, кафедра менеджменту, логістики та інновацій, кафедра державного управління, публічного адміністрування та економічної політики, кафедра міжнародних відносин, політичних наук і практичної філософії, кафедра кібербезпеки та інформаційних технологій, кафедра міжнародних економічних відносин, кафедра економіки підприємства та організації бізнесу</b>
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	<b>м. Харків, просп. Науки, 9-А, 61166 Україна</b>
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<b>відсутня</b>
Мова (мови) викладання	<b>Українська</b>
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	<b>452114</b>
ПІБ гаранта ОП	<b>Крамаренко Дмитро Павлович</b>
Посада гаранта ОП	<b>Доцент</b>
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	<b><a href="mailto:dmytro.kramarenko@hneu.net">dmytro.kramarenko@hneu.net</a></b>
Контактний телефон гаранта ОП	<b>+38(050)-753-45-70</b>



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

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

Підготовку фахівців для сфери обслуговування у Харківському національному економічному університеті імені Семена Кузнеця (надалі ХНЕУ) започатковано у 2020 р. на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти на основі системного вивчення ринку праці та потреб роботодавців м. Харкова та регіону.

На етапі розробки долучалися роботодавці: представники готельно-ресторанного бізнесу, ДП “Харківстандартметрологія”, асоціацій галузі. Необхідність розроблення даної ОП зумовлена вимогами регіонального ринку праці та галузевою специфікою закладу вищої освіти, визначена відповідно до Стратегії розвитку ХНЕУ, а саме надання якісних освітніх послуг, забезпечення професійного зростання здобувачів вищої освіти, формування компетентностей, що визначають конкурентоспроможність випускників. Аналіз тенденцій розвитку індустрії гостинності міста Харкова та Східного регіону за останні роки, свідчить про неухильне збільшення кількості підприємств готельно-ресторанного бізнесу, оздоровчих та відпочинкових комплексів, що зумовлює зростання попиту на висококваліфікованих фахівців з унікальною підготовкою. Формування ОП здійснювалося на основі принципу студентоцентрованого підходу, з урахуванням досвіду вітчизняних і зарубіжних ЗВО та побажань зовнішніх і внутрішніх стейкхолдерів.

На сьогодні ОП оновлено та удосконалено (<http://surl.li/gedvo>), враховуючи рекомендації робочої групи і стейкхолдерів кафедри ГРБ (протокол №6 від 26.01.2023 р.).

#### 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	2023 - 2024	52	41	10	0	0
2 курс	2022 - 2023	22	16	4	0	0
3 курс	2021 - 2022	63	45	5	0	0
4 курс	2020 - 2021	67	55	0	0	0

Умовні позначення: ОД – очна денна; ОВ – очна вечірня; З – заочна; Дс – дистанційна; М – мережева; Дл – дуальна.

#### 6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	програми відсутні
перший (бакалаврський) рівень	<b>39931 Готельно-ресторанний бізнес</b>
другий (магістерський) рівень	<b>52880 Готельно-ресторанний бізнес</b>
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	70456	12125
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	70456	12125
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного	0	0

управління (оренда, безоплатне користування тощо)		
Приміщення, здані в оренду	267	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>ОП_БАКАЛАВР_ГРБ_2023_ОК.pdf</i>	KGSNCHko5ZQcXT9Tzifnk36N8WzS+76Enq8tlcmAtUM= =
Навчальний план за ОП	<i>Навчальний план 2023.pdf</i>	m5qC1aOn92upmM8dCCJlfuf2u7VecMf4RFCrHxvkuU= =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензії і відгуки.pdf</i>	VhSKMVusmi5WGWn6MtI+BbhWZtbt38anr7w+/iOH7YE= E=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>РЕЦЕНЗІЯ ТУРЕЧЧИНА_Бакалавр_ГРБ.pdf</i>	TL6qJn6ctYdGhtxJeGqu1B/RmrY/tAzKIYxFU7109Rc= =

### 1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Підготовка бакалаврів з готельно-ресторанної справи за освітньою програмою «Готельно-ресторанний бізнес» фокусується на формуванні системи спеціальних знань та професійних навичок щодо організації ефективного функціонування бізнес-структур готельно-ресторанного бізнесу у міжнародному, мультикультурному бізнес-середовищі.

Професійне спрямування: формування здатності здійснювати організаційну, підприємницьку, аналітичну діяльність з використанням сучасних підходів і методів організації сервісної діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

Програма формує фундаментальні знання та професійні навички з унікальною спрямованістю здійснювати ефективну сервісну діяльність закладів готельного і ресторанного бізнесу.

Особливістю є міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з поглибленою практичною складовою, які здатні формувати ефективні управлінські рішення у мультикультурному бізнес-середовищі готельно-ресторанного бізнесу.

Реалізується шляхом надання системи спеціальних знань та навичок, потужної практичної підготовки, проходження практики у найкращих закладах готельно-ресторанного бізнесу як в Україні, так і за кордоном; проведення інтерактивних занять, ділових ігор, круглих столів, майстер-класів тощо у сучасно-обладнаних лабораторіях кафедри, а також у провідних закладах готельного і ресторанного бізнесу із залученням роботодавців - найкращих фахівців-практиків

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

Місія університету - формування патріотичної, всебічно розвиненої, творчої особистості, здатної до самовизначення і самореалізації, компетентного професіонала для наукової, інноваційної та практичної роботи в суспільно-економічній сфері (Стратегія розвитку Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця <http://surl.li/bfucz>). Цілі ОП «Готельно-ресторанна справа» повністю відповідають місії та стратегічній меті університету щодо підготовки висококваліфікованих працівників, які мають успішно працювати за фахом у розбудові суспільства, та реалізуються у відповідності до: Стратегії інтернаціоналізації ХНЕУ імені Семена Кузнеця <http://surl.li/bgrrp>, Цілей сталого розвитку в інноваційній екосистемі ХНЕУ ім. С. Кузнеця <http://surl.li/fxaav>, Стратегії рівності, різноманітності та інклюзивності ХНЕУ ім. С. Кузнеця <http://surl.li/fxawp>  
Враховано багаторічний досвід кращих ЗВО світу з підготовки фахівців у сфері гостинності, забезпечено посилену професійно-практичну складову і передбачено підвищення рівня Soft Skills та Hard Skills, як вагомих конкурентних переваг під час працевлаштування. Отже, цілеспрямована діяльність щодо результативної реалізації цілей ОП «Готельно-ресторанна справа» відповідає місії та стратегії ХНЕУ ім. С.Кузнеця

#### Опишіть, яким чином інтереси та пропозиції таких груп заінтересованих сторін (стейкхолдерів) були враховані під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП: - здобувачі вищої освіти та випускники програми

Інтереси здобувачів, як повноправних учасників освітнього процесу та зацікавленої сторони враховані робочою групою, орієнтуючись на студентоцентризований підхід, для забезпечення якості ОП. Під час розроблення ОП враховано пропозиції здобувачів щодо удосконалення ОК «Інженерна графіка», «Харчова хімія та нутриціологія», «Інформаційні технології у готельному і ресторанному бізнесі», «Маркетинг та брендинг готельно-ресторанного бізнесу», що підсилило ЗК4 та РН11, СК12 та РН23. Введено ОК «Іноземна мова академічної та професійної

комунікації», що дозволило посилити ЗК 11 та ПРН 3, СК 4, СК 14 та ПРН 8, Під час розробки ОП, а також з метою перегляду та подальшого удосконалення ОП до складу робочої групи залучені представники студентського самоврядування та здобувачі вищої освіти: Подушко Юлія Олександрівна, здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти, Мусієнко Лілія Ігорівна, здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, які беруть активну участь у розгляді та затвердженні ОП (протокол засідання кафедри №6 від 26.01.2023р., <http://surl.li/gbqzb>, <http://surl.li/gbqxj>). Для встановлення комунікації зі здобувачами на сторінці кафедри ГРБ відкрита електронна скринька, на яку можна відправляти зауваження і побажання до ОП, скарги або інші повідомлення, інформацію щодо порушення НПП принципів академічної доброчесності (<http://surl.li/fshqf>). Також усно (при спілкуванні на зустрічах з гарантом, куратором), письмово (листом-зверненням)

#### **- роботодавці**

ОП сформовано із урахуванням рекомендацій стейкхолдерів (роботодавців) кафедри ГРБ (<http://surl.li/gcdmc>). Співпраця із роботодавцями здійснюється шляхом сумісних засідань кафедри ГРБ з питань планування змісту ОК, з урахуванням потреб ринку (<http://surl.li/gbqzb>, <http://surl.li/gbqxj>), проведення відкритих занять (гостьових лекцій, майстер-класів, тренінгів) (<http://surl.li/gcdtd>, <http://surl.li/gcdsh>). Інтереси та пропозиції групи роботодавців враховані в практичному спрямуванні ОП ГРБ при формуванні компетентностей майбутніх фахівців. У засіданнях робочої групи з розробки ОП були присутні роботодавці: Шевченко Аліна Михайлівна, директор ТОВ «ГОТЕЛЬ «КІРОФФ», Пелипенко Марина Олександрівна, ДП «Харківстандартметрологія», Оболоник Артем Володимирович, бренд-шеф Restaurant "Vместе", Темур Парцванія, бренд-шеф ресторан "Гохо", Oval, Batumi, Georgia, Білоброва Наталія Юріївна, директор ТОВ «Готель «ХАРКІВ»». Пропозиції та зауваження роботодавців сформульовані у виступах на засіданнях кафедри (протоколи: №4 від 10.03.2022р., №6 від 26.01.2023р., <http://surl.li/gbqzb>, <http://surl.li/gbqxj>), пропозиції відображені в ОК та РН. Запропоновано додати ОК «Безпека послуг у ГРБ», що посилює ЗК2, СК3, СК14, ПРН1, ПРН19, ПРН21, ВК: «Професійна етика та конфліктологія у ГРБ», «Іміджева ідеологія в ГРБ». Роботодавці відзначили актуальність та доцільність усіх ОК, їх професійну спрямованість, підтвердили необхідність потужної практичної підготовки.

#### **- академічна спільнота**

під час формування ОП «Готельно-ресторанний бізнес» робочою групою враховано досвід провідних ЗВО України. Зокрема на етапі формування концепції програми та програмних результатів навчання вивчалися ОП першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна (враховано при включенні ОК «Основи наукових досліджень в індустрії гостинності»), Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі" (ОК «Вища та прикладна математика»), Київського національного торговельно-економічного університету (ОК «Філософія»), Одеської національної академії харчових технологій (ОК «Товарознавство», формування практичної підготовки), Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського (ОК «Бухгалтерський облік»). Також вивчено та враховано досвід іноземних програм. Загальним у цих програмах є акцент на стратегічному управлінні, інноваціях, оптимізації бізнес-процесів, що було враховано під час формування ОП. НПП постійно удосконалює свою професійну та педагогічну майстерність на всеукраїнських та міжнародних науково-практичних семінарах, конференціях, тренінгах, під час стажувань, підвищення кваліфікації та участі у роботі громадських організацій. Здобуті знання та навички використовуються під час оновлення НМЗ та формуванні ОП

#### **- інші стейкхолдери**

Повністю враховано інтереси МОН України, як стейкхолдера, що відображено у дотриманні законодавчих та нормативно-правових актів про освіту. Дослідження сучасних тенденцій розвитку готельно-ресторанного бізнесу здійснюється шляхом постійної співпраці НПП кафедри із провідними підприємствами м.Харкова та Харківської області. Інтереси та пропозиції усіх груп стейкхолдерів систематично досліджуються та враховуються під час розробки та вдосконалення ОП. Інтереси батьків здобувачів вищої освіти враховуються через їхню взаємодію із завідувачем кафедри, з кураторами за координаційної підтримки деканату

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

Тенденції розвитку спеціальності, головними з яких є інформатизація, інноваційність організації сервісної діяльності, підвищення якості надання послуг відображені в ОК «Інформаційні технології у готельному і ресторанному бізнесі», «Технологія продукції ресторанного господарства», Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», необхідність врахування міжнародного досвіду та впровадження стандартів якості – в ОК «Стандартизація, сертифікація і метрологія», «Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві». Враховано необхідність розвитку Soft skills (ознайомлювальна, виробнича та переддипломна практики).

На постійній основі здійснюється моніторинг ринку праці, вимог роботодавців сфери гостинності на сайтах з працевлаштування (Work.ua, rabota.ua та ін.), враховуються динаміка та тенденції ринку праці, що дозволило дійти висновку про наявність потреби у фахівцях, які володіють сучасними підходами і методами організації сервісної діяльності підприємств готельного і ресторанного бізнесу, здатні приймати ефективні управлінські рішення у мультикультурному бізнес-середовищі готельно-ресторанного бізнесу, вирішувати проблеми сфери гостинності, здійснювати організаційну, підприємницьку та аналітичну діяльність

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

Тенденції розвитку сфери гостинності, зростання вітчизняних та іноземних туристів зумовлює високі вимоги до працівників сфери обслуговування, які забезпечують проведення культурних, ділових заходів, реалізація ОП відповідає Стратегії розвитку Харківської області на 2021 – 2027 роки (<http://surl.li/bcurp>), Стратегію розвитку міста Харкова до 2030 року (<http://surl.li/fxihe>). Для формування цілей та ПРН ОП враховано галузевий та регіональний контекст підготовки майбутніх ерудованих, компетентних, з креативним мисленням професіоналів, здатних до швидкої адаптації в сучасному бізнес-середовищі, що сприяє їхній соціальній мобільності та конкурентоспроможності на ринку праці. Для практичної підготовки здобувачів з метою реалізації галузевого та регіонального контексту ОП укладено договори про співпрацю з підприємствами сфери обслуговування. Галузевий контекст при розробці ОП враховується у тематиці дипломних проєктів та вивченні обов'язкових ОК, що забезпечує володіння теоретичними знаннями і прикладними навичками, які дозволяють розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, розробляти, впроваджувати та застосовувати інновації в ГРБ, оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи, ініціювати, розробляти та управляти проєктами розвитку суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Зміст ОП дозволяє здобувачам набути необхідних професійних компетентностей та ПРН для успішного працевлаштування і забезпечує мобільність на ринку праці

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

Під час формулювання цілей та ПРН ОП враховано досвід аналогічних вітчизняних ОП: Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського, Харківський національного університету імені В.Н. Каразіна, Харківського національного університету міського господарства імені А.Н. Бекетова, Київського національного торговельно-економічного університету, Одеської національної академії харчових технологій, Уманського національного університету садівництва, Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського. Зазначені програми є доволі різноманітними, але принципових відмінностей між ними практично немає, тому структурною основою ОП ГРБ є Стандарт вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, затверджений Наказом МОН України №384 від 4 березня 2020 року (<http://surl.li/bvssm>). Вивчення іноземних програм дозволило вдосконалити ОП у напрямку розвитку компетентностей щодо умінь застосовувати креативні підходи до розробки нових послуг з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів (ОК18, ОК22, ОК28), розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів (ОК20, ОК25, ОК26), дотримуватися сучасних підходів до управління якістю продуктів та послуг у готельно-ресторанному господарстві (ОК 34)

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

Стандарт ВО України першого (бакалаврського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», затверджений Наказом МОН України №384 від 4 березня 2020 року (<http://surl.li/bvssm>), визначає 22 результати навчання. Зміст ОП дає можливість досягти ПРН, які визначені Стандартом. Зокрема, ПРН12 “Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів ГРГ”. На досягнення ПРН12 спрямоване формування відповідних компетентностей, які формуються під час вивчення ОК: Харчова хімія та нутриціологія, Товарознавство, Стандартизація, сертифікація і метрологія, Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві, Безпека послуг у готельно-ресторанному бізнесі. Для досягнення ПРН 22 “Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя” спрямовані ОК: Філософія, Вступ до фаху, Правове регулювання сфери обслуговування, Безпека послуг у готельно-ресторанному бізнесі, Переддипломна практика. ОП передбачено 23 ПН, які досягаються через ОК, що відображено у матриці забезпечення ПРН відповідними ОК, а також у РП НД:

РН1–ОК1, ОК2, ОК4, ОК5, ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ОК11, ОК12, ОК13, ОК15, ОК16, ОК17, ОК18, ОК19, ОК21, ОК22, ОК24, ОК26, ОК27, ОК28, ОК29, ОК31, ОК34, ОК35, ОК36, ОК37  
РН2–О 1, О 2, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ОК11, ОК12, ОК13, ОК15, ОК16, ОК17, ОК18, ОК19, ОК20, ОК21, ОК22, ОК23, ОК24, ОК25, ОК26, ОК27, ОК28, ОК29, ОК30, ОК31, ОК32, ОК33, ОК34, ОК35, ОК36, ОК37, ОК38  
РН3–ОК1, ОК5, ОК10, ОК15, ОК21, ОК22, ОК28, ОК31, ОК35  
РН4–ОК1, ОК5, ОК9, ОК10, ОК11, ОК14, ОК15, ОК21, ОК22, ОК27, ОК28, ОК31, ОК35  
РН5–ОК3, ОК8, ОК10, ОК12, ОК13, ОК16, ОК17, ОК18, ОК19, ОК20, ОК21, ОК22, ОК23, ОК25, ОК26, ОК28, ОК29, ОК30, ОК31, ОК32, ОК34, ОК36, ОК37  
РН6–ОК4, ОК10, ОК14, ОК18, ОК19, ОК20, ОК21, ОК22, ОК23, ОК24, ОК28, ОК29, ОК31, ОК33, ОК34, ОК36, ОК37  
РН7–ОК1, ОК 3, ОК12, ОК13, ОК16, ОК17, ОК18, ОК21, ОК22, ОК24, ОК28, ОК31, ОК34, ОК36, ОК37  
РН8–ОК1, ОК5, ОК8, ОК14, ОК35  
РН9–ОК16, ОК19, ОК23, ОК29, ОК32, ОК36, ОК37, ОК38, ОК39  
РН10–ОК18, ОК19, ОК22, ОК23, ОК28, ОК29, ОК34, ОК36, ОК38, ОК39  
РН11–ОК3, ОК18, ОК20, ОК21, ОК22, ОК27, ОК28, ОК30  
РН12–ОК12, ОК17, ОК24, ОК34, ОК36  
РН13–ОК5, ОК13, ОК22, ОК25, ОК28, ОК36, ОК37  
РН14–ОК13, ОК14, ОК16, ОК18, ОК19, ОК22, ОК23, ОК24, ОК26, ОК28, ОК29, ОК31, ОК34, ОК36, ОК38, ОК39  
РН15–ОК3, ОК4, ОК13, ОК22, ОК27, ОК30, ОК36  
РН16–ОК11, ОК13, ОК18, ОК19, ОК21, ОК22, ОК23, ОК25, ОК28, ОК29, ОК30, ОК31, ОК33, ОК36, ОК37, ОК38, ОК39  
РН17–ОК10, ОК13, ОК14, ОК21, ОК25, ОК26, ОК31, ОК32, ОК36, ОК37, ОК38, ОК39

PH18–OK13,OK14,OK19,OK23,OK26,OK29,OK32,OK33,OK35,OK36,OK37,OK38,OK39

PH19–OK4,OK8,OK13

PH20–OK4, OK8,OK13,OK16,OK30,OK36

PH21–OK4,OK8,OK13

PH22–OK8,OK9,OK13,OK36,OK37

PH23–

OK10,OK11,OK13,OK16,OK18,OK19,OK21,OK22,OK24,OK26,OK27,OK28,OK29,OK31,OK32,OK33,OK36,OK37,OK38,OK39

**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?**

Стандарт вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» затверджено Наказом МОН України №384 від 4 березня 2020 року (<http://surl.li/bvssm>)

## 2. Структура та зміст освітньої програми

**Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?**

240

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

180

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

60

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

ОП «Готельно-ресторанний бізнес» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти <https://cutt.ly/k706thz> має чітку структуру та зміст, складений на підставі (<https://cutt.ly/f4Q4TeO>; <https://cutt.ly/O4Q4LGs>; <https://cutt.ly/C4Q7g8E>; <https://cutt.ly/o4Q5jJ>; <https://cutt.ly/E4Q5PoA>; <https://cutt.ly/v4Q5CtH>) та відображений у структурно-логічній схемі, в якій ОК мають підпорядкованість і логіку навчання, особливо ті, що є передумовами для вивчення інших. Зміст ОП відповідає предметній області спеціальності, оскільки формує загальні і фахові знання з організації ефективної сервісної діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що є необхідними для розв'язання спеціалізованих складних завдань і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов та вимог у сфері готельного і ресторанного бізнесу.

Структура ОП забезпечується ОК, що орієнтовані на формування у здобувачів комплексу системи знань та професійних навичок з організації ефективної сервісної діяльності у сфері готельного і ресторанного господарства (OK9, OK10, OK11, OK15, OK21, OK22, OK23, OK28, OK29, OK31, OK37), технології продукції ресторанного господарства (OK18, OK19), проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу (OK32, OK33), менеджменту, маркетингу та брендингу (OK25, OK26, OK27), управління якістю продукції та послуг (OK14, OK24, OK34, OK36). Методи, методики та технології є загально- та спеціально-науковими: теоретичного та емпіричного дослідження, економіко-математичного аналізу; технології пошуку й обробки інформації; експертного оцінювання готельно-ресторанного сервісу.

При реалізації ОП використовують сучасні інструменти та інформаційно-комунікаційне обладнання, оснащені спеціалізовані лабораторії та кабінети (<https://cutt.ly/94DGInF>), програмне забезпечення, виробниче обладнання діючих готельно-ресторанних підприємств. Інформаційне наповнення викладачами реалізується за допомогою стандартного програмного забезпечення пакету Microsoft Office 365 Education (Word, Excel, PowerPoint, Outlook, Teams), платформ Zoom, інформаційне середовище Персональні навчальні системи (ПНС) Університету <https://cutt.ly/f4AsB7K>, відеохостінга YouTube. Використання інтегрованих інструментів пакету Google Suite: Google Drive і Gmail, Google Form тощо. Формування сучасного освітнього контенту здійснюється за допомогою платформ графічного дизайну та редагування відеоматеріалів InShot, Canva тощо.

Унікальність ОП «Готельно-ресторанний бізнес» в ХНЕУ підтверджується її змістом та багатопрофільністю підготовки фахівців з поглибленою практичною складовою

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

Формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів ОП відбувається відповідно статуту <https://cutt.ly/R4AleQZ>, Положення про організацію освітнього процесу у ХНЕУ ім. С. Кузнеця <https://cutt.ly/d4AjD7t>, Положення про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти ХНЕУ ім. С.



Кузнеця <https://cutt.ly/74AzjSZ>. На основі п.п. 2.1 Положення здобувачі мають можливість формування ІНП на підставі НП та ОП відповідно обраної траєкторії навчання, навчального навантаження з урахуванням часу на аудиторні заняття, самостійну роботу, час проходження практик, атестації. ІНП включає обов'язкові ОК (навчальні дисципліни, практика, курсові та дипломні роботи) та вибіркові ОК (навчальні дисципліни). У кожному із циклів дисциплін, здобувач має можливість самостійно та вільно обирати вибіркові ОК, що за обсягом становлять за ОП 60 кредитів ЄКТС. Процедура вибору ОК передбачає такі етапи: 1. Відбувається презентація кожної з усіх вибірових ОК викладачами. 2. Здобувачі, ознайомившись із презентацією та силабусом кожної ОК роблять власний неупереджений вибір шляхом електронного голосування. 3. Формуються групи згідно обраних дисциплін. 4. Обрані дисципліни включаються до індивідуального плану кожного здобувача на наступний навчальний рік. Формування вибіркової складової ІНП здобувача здійснюється відповідно до «Порядку формування та реалізації вибіркової складової освітніх програм ХНЕУ ім. С. Кузнеця» <https://cutt.ly/S4AbuaV>. Інформацію про вибірково складову ОП подано на офіційному сайті університету <https://cutt.ly/C4AbUoS>

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

Відповідно п. 2. Порядку <https://cutt.ly/84Dxe4W> здобувачі вищої освіти мають право вільно обирати навчальні дисципліни МАЙНОРів із загальноуніверситетського пулу ОК у таких напрямках, які відображають їх власні інтереси, уподобання і плани на майбутнє працевлаштування. МЕЙДЖОРИ обираються здобувачем вищої освіти з пулу ОП ГРБ, призначені для формування індивідуальної освітньої траєкторії та забезпечують можливість поглибити професійні знання та/або здобути додаткові фахові компетентності. Відповідно ОП, НП та п. 4 Порядку <https://cutt.ly/84Dxe4W> вибір ОК у межах 60 кредитів ЄКТС, з них майнорів 25 кредитів ЄКТС <https://cutt.ly/A4DY9hp>, мейджорів - 35 кредитів ЄКТС <https://cutt.ly/V4DYBhe>. У п.4.4, 4.5 Порядку визначено алгоритм вибору дисциплін, що в подальшому будуть включені до ІНП здобувача. Процедура формування пулу та обрання дисциплін здобувачем вищої освіти: не пізніше 1 листопада кафедра ГРБ рекомендує ВНД до загальноуніверситетського пулу. У разі затвердження вченою радою Університету, видається наказ ректора, який вводить їх у дію на наступний навчальний рік. Навчальний відділ оприлюднює силабуси затверджених ВНД на сайті Університету <https://cutt.ly/X4DI5j5> та сторінках спеціалізованого сайту для обрання дисциплін до початку навчального року. Вибір конкретних ВНД здобувачі вищої освіти здійснюють за допомогою використання спеціалізованого сайту для обрання навчальних дисциплін <https://cutt.ly/84DOP4h> та з консультативною допомогою Навчального відділу, деканів факультетів. Майнори здобувачі вищої освіти обирають протягом першого тижня навчання. Дисципліна вважається обраною, якщо на неї записалися 25 і більше осіб. Після вибору дисциплін здобувач вищої освіти на свою поштову скриньку отримує заяву про вибір дисциплін, що формується автоматично спеціалізованим сайтом для вибору дисциплін. Обрані дисципліни включаються до ІНП на поточний навчальний рік. Відповідно до п. 6.27 Порядку відповідальність за вибір дисциплін покладається на здобувача. Відповідно п. 3.27 Положення <https://cutt.ly/I4DAuGa> контроль за реалізацією індивідуального навчального плану здобувача вищої освіти ступеня бакалавр на певних етапах виконання програми навчання (семестр, навчальний рік) здійснює гарант ОП та декан факультету. Усі майнори і мейджори забезпечені пакетом навчально-методичних документів, які розроблені виключно під специфіку готельно-ресторанної сфери і містяться на ПНС. Таким чином, право на вибір навчальних дисциплін здобувачів вищої освіти за ОП «Готельно-ресторанний бізнес» реалізовано повною мірою

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

Згідно п. 4.2.5 Положення <https://cutt.ly/I4DAuGa> та <https://cutt.ly/P4DFkfi> практична підготовка є ОК11, ОК21, ОК31, ОК37 ОП «Готельно-ресторанний бізнес». ОП та НП передбачено проходження поглибленої практичної підготовки обсягом 20 кредитів (ознайомлювальна практика - 4 кредити у 2-му семестрі, виробнича - 12 кредитів ЄКТС у 4 та 6 семестрах, переддипломна - 4 кредити ЄКТС у 8-му семестрі), що відповідає вимогам Стандарту ВО. Практична підготовка спрямована на формування компетентностей: здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, яка передбачає застосування теорій та методів системи наук, що дає можливість забезпечити досягнення усіх РН. Згідно Положення <https://cutt.ly/P4DFkfi> та програми проходження практики базами практик є підприємства готельно-ресторанного господарства, установи тощо <https://cutt.ly/p4DGATX>, з якими Університет укладає прямі договори. Підбір баз практики здійснюється кафедрою ГРБ з урахуванням студентоцентрованого підходу, індивідуального вибору здобувача. Фокус програми практичної підготовки ОП: стажування здобувачів за кордоном з елементами неформальної освіти (Болгарія, Туреччина, Греція). Вдосконалювати практичні навички здобувачі ОП можуть шляхом відвідування гостьових лекцій, майстер-класів, тренінгів провідних фахівців <https://cutt.ly/U4DGrop>, <https://cutt.ly/U4DGrop>, участю у роботі міжнародних конференцій, семінарів, конкурсів студентських наукових робіт тощо <https://cutt.ly/J4DGpNS>.

### **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**

Соціальні навички (soft skills) здобувачами ОП «Готельно-ресторанний бізнес» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти формуються шляхом застосування таких форм навчання: навчально-пізнавальної діяльності: стимулювання та мотивації; професійних змагань; конкурсів наукових робіт (<http://surl.li/gcqzj>, <http://surl.li/gcrku>, протокол № 9 від 25.04.2023р.); наукових конференцій студентів (<http://surl.li/gcqzj>, протокол № 9 від 25.04.2023р.); майстер-класів та зустрічей із провідними фахівцями-практиками (протокол № 8 від 21.03.2023 р., № 9 від 25.04.2023 р. <http://surl.li/gcdtd>, <https://cutt.ly/U4DGrop>, <http://surl.li/gcdsh>, <http://surl.li/gczem>,

<http://surl.li/gczpw>).

Soft Skills здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОП формуються шляхом набуття: самоорганізації, відповідальності та дисциплінованості, ораторських та комунікативних здібностей, вміння працювати в команді та дотримуватись етичної поведінки, вміння дотримуватись дедлайнів, менеджмент проектів, креативного мислення та лідерства, самопрезентації та вміння вести переговори. Формування практичних навичок забезпечується та поглиблюється також вивченням вибіркових ОК: майнорів та мейджорів

### **Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?**

Для спеціальності 241 розроблений Стандарт ВО України (Наказ МОН України №384 від 4 березня 2020 р.) (<https://cutt.ly/z72d9Sq>). Здобувачі ОП здатні виконувати професійні види робіт й обіймати первинні посади згідно з Нац.класифікатором України ДКО03:2010:2482.1:11210.1-керівники підприємств, установ, організацій (директор підприємства; виконавчий директор; керуючий готельним господарством, підприємством харчування); 1225 керівники виробничих підрозділів у закладах РГ, готелях та інших місцях розміщення; 1315 Керівники малих підприємств-готелів та ресторанів без апарату управління; 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення; 1456 Менеджери (управителі) в закладах РГ; 248 Професіонали в галузі готельної, ресторанної, санаторно-курортної справи та туризму.

У змісті ОП враховано вимоги до підготовки висококваліфікованих конкурентоздатних фахівців з ГРБ, здатних організувати ефективний сервісно-виробничий процес; управляти підприємством та приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів ГРБ; спроектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг; розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва. Робочою групою під час проектування ОП враховувалися предметна сфера професій, що забезпечується низкою ОК з формуванням відповідних їм загальних та спеціальних фахових компетентностей ПРН, а також рекомендації стейкхолдерів (опитування)

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

Навантаження і навч. час здобувача визначено у Положенні про орг. освітнього процесу ХНЕУ <https://cutt.ly/I4DAuGa>, у Положенні про навчання здобувачів ВО за інд. графіком ХНЕУ <https://cutt.ly/V4GrhTz>, в яких враховано пріоритети здобувача у можливості вибору НД, темпу та місця навчання (ПНС). Графік навч. процесу відповідно п.2.3 Положення <https://cutt.ly/x4Gizo4> складається з урахуванням облікових од. навч. часу: навч.день (не більше 9акад.год.), навч.рік (6окр.ЄКТС). У структурі плану НП ауд. навантаження складає 18-27год на тиждень. ОК займають 75%, ВК-25%. У структурі ауд. годин: лаб. заняття-282год. (12,2%), практичні-1058год. (45,7%), лекційні - 974год (42,1%). Під час військових дій Університет створює усі умови і платформи для якісного та ефективного осв. процесу, усі ауд. заняття проводяться на платформі MOODLE (ПНС). Зміст і обсяг сам. роботи здобувачів ОП з кожної НД визначається РП (<http://surl.li/gczrt>). Моніторинг, контроль і відповідність нормативам факт. навантаження здобувачів здійснюється робочою групою через опитування, деканом МЕР, шляхом обговорення на засіданнях кафедри (пр-л №9 від 25.04.2023р.). По НД контроль за факт. обсягом навантаження здійснює викладач шляхом розробки завдань та встановлення часу і терміну їх виконання, враховуючи зміст ауд. годин та сам. роботи, психологічні норми засвоєння інформації тощо. Інформація стосовно сам. роботи здобувача міститься у силабусі та РП (<http://surl.li/gczrt>). Таким чином, всі види ауд. годин збалансовано

### **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**

Порядок запровадження та організації дуальної форми здобуття освіти в ХНЕУ визначає Положення про порядок організації та проведення підготовки фахівців за дуальною формою здобуття вищої освіти у ХНЕУ (<http://surl.li/fkduq>). Підготовка здобувачів ВО ОП "Готельно-ресторанний бізнес" дуальна форма освіти знаходиться на стадії впровадження, шляхом запровадження заходів для подолання розриву між теорією і практикою, освітою й виробництвом з метою підвищення якості підготовки із урахуванням вимог стейкхолдерів:

- залучення практиків, експертів сфери гостинності, стейкхолдерів до проведення аудиторних занять;
- організація ознайомлювальної, виробничої та переддипломної практик 20 кредитів, що проходить виключно на базі діючих підприємств, організацій, установ сфери обслуговування;
- опитувань стейкхолдерів, формування і врахування їх побажань до випускників ОП;
- залучення стейкхолдерів до перегляду ОП та навчальних планів (протокол засідання кафедри №6 від 26.01.2023р., <http://surl.li/gbqzb>, <http://surl.li/gbqxj>).
- проходження стажування та підвищення кваліфікації викладачів на базі діючих підприємств, організацій, установ готельно-ресторанного господарства;
- лабораторні заняття обсягом 282 години, що складає 12,2% від аудиторного навантаження;
- практичні заняття обсягом 1058 годин, що становить 45,7% від аудиторного навантаження.

### **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**

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

Правила прийому на навчання до ХНЕУ за ОП "ГРБ" є чіткими, зрозумілими, не містять дискримінаційних положень, враховують особливості ОП і відповідають Порядку прийому МОН України на 2023 р. (<http://mev.hneu.edu.ua/>), оприлюдненим на оф. сайті ХНЕУ (<http://surl.li/gdsrp>). У вкладці «Вступнику» <http://surl.li/gdnoe> інформація оновлюється щорічно з метою інформування вступників та забезпечення їх безперервного інформаційного доступу. Приймальна комісія (<https://www.hneu.edu.ua/prujmalna-komisiya/>) забезпечує цілорічне функціонування та консультування, як безпосередньо в ЗВО, так і в телеф. режимі тел. (057)702-18-37, моб. тел. (066)731-33-20. (viber, Telegram [https://web.telegram.org/k/#/im?p=@khneu\\_live](https://web.telegram.org/k/#/im?p=@khneu_live)), ел. поштою (pk@hneu.edu.ua), на каналі Youtube (<https://cutt.ly/a7hyZh8>), у соц. мережах (<https://www.facebook.com/khneu/>), (<https://www.instagram.com/khneu/>), (<http://surl.li/gezgs>). Для вступу на навчання для здобуття ступеня бакалавра за ОП приймаються вступники на основі ПЗСО. У поточному році передбачені конкурсні предмети: 1. Укр. мова 2. Математика 3. Історія України. 4. Іноземна мова або географія, або біологія, або хімія, або фізика, або укр. літ-ра. Перелік конк. предметів, вагових коеф. і мін. конкурсних балів при вступі до ХНЕУ за осв. ступенем бакалавра на основі ПЗСО у 2023 році на сайті університету (<https://cutt.ly/r7UyQM>). З Положенням про проведення письмових екзаменів (іспитів) у ХНЕУ ім. С. Кузнеця можна ознайомитися на сайті (<https://cutt.ly/o7TWQho>)

### **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 закладах вищої освіти регулюються Положенням про організацію освітнього процесу у ХНЕУ (<http://surl.li/aesal>), Питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, у тому числі зарубіжних, врегульоване Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу у ХНЕУ <https://cutt.ly/k7xtzak>, Положення про переведення, відрахування, поновлення та переривання у навчанні здобувачів вищої освіти у ХНЕУ <https://cutt.ly/V7xusFr>. Здобувачі ОП мають можливість брати участь у міжнародних освітніх та навчальних програмах <https://cutt.ly/27TojH3>. Текст положень є чітким і зрозумілим. Для кращої поінформованості здобувачів із процедурою перезарахування результатів навчання, отриманих в інших ЗВО студентів ознайомлюють куратори груп на кураторських годинах.

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

У ХНЕУ забезпечено дотримання процедури обрання студентами власної освітньої траєкторії шляхом вибору освітніх компонентів з загального пулу дисциплін на рівні ЗВО та можливості участі у міжвузівському пулі. Опис дисциплін наведено в інформаційних пакетах дисциплін (<https://cutt.ly/C4AbUoS>). Здобувачі вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти здійснюють вибір дисциплін мейджорів у семестрі (році), який передувє вивченню дисципліни. Термін, впродовж якого приймається рішення про перезарахування освітніх компонентів та визначення академічної різниці за освітньою програмою не повинен перевищувати п'яти робочих днів. Викладачі кафедр презентують навчальні дисципліни студентам з метою ознайомлення їх з детальним змістом, методами навчання, очікуваними результатами. Узагальнені дані про вибір дисциплін та кількість студентів деканат передає до навчального відділу

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

У Положенні про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті (<http://surl.li/fsvnl>) передбачено право здобувачів вищої освіти на визнання результатів навчання, отриманих у неформальній або інформальній освіті з першого року навчання. Визнання результатів здобутих у неформальній або інформальній освіті проводиться у семестрі, який передувє семестру, у якому згідно з навчальним планом конкретної освітньої програми передбачено вивчення дисципліни, що перезараховується. Для цього здобувач звертається із заявою на ім'я ректора з проханням визнати відповідні результати навчання, до якої додаються завірнені копії документів (сертифікати, свідоцтва тощо), які підтверджують отримання відповідних результатів навчання. Для визнання Сторінка 2 результатів навчання у неформальній освіті створюється предметна комісія, яка розглядає отримані документи, здійснює оцінку відповідності представлених результатів навчання здобутих у неформальній та інформальній освіті результатам навчання відповідно до програми дисципліни та ухвалює рішення про перезарахування результатів навчання або проведення контролю рівня знань, здобутих у неформальній або інформальній освіті або про відмову у їх перезарахуванні. Всі робочі програми містять інформацію про можливості та процедуру отримання неформальної освіти здобувачами та визнання результатів такого навчання. На першому занятті здобувачі отримують таку інформацію.

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

Приклади застосування цього Положення на ОП у частині перезарахування результатів навчання неформальної освіти у вигляді повного обсягу окремих навчальних дисциплін відсутні. Однак в межах певних ОК викладачі за

погодженням з деканом факультету та завідувачем кафедри практикують зарахування результатів неформальної освіти як частини результатів навчання (наприклад, сертифікати про успішне проходження рекомендованих онлайн-курсів, відкритих освітніх платформах COURSEERA, EDX TA UDEMY тощо (за наявності сертифікату про їх закінчення), що відображено у силабусах курсів <https://cutt.ly/o7TXRTe>, освітніх компонент ВК1, ВК2, ВК3, ВК4, ВК5, ВК6, ВК7, ВК8, ВК9, ВК10, ВК11, ВК12, міжнародне стажування за спеціальністю за умови достатнього обсягу та підготовки необхідної звітної документації зараховується студентам <https://cutt.ly/ozVYdyA> як виробнича практика.

#### **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**

Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у ХНЕУ (<http://surl.li/aesal>) осв. процес здійснюється за такими формами: навч. заняття, самостійна робота, практична підготовка, контрольні заходи, консультації. Форми та методи навчання і викладання відповідають ОП та сучасним освітнім технологіям, зокрема контекстному, модульному, імітаційному, проблемному, дистанційному навчання. Для проведення лекцій НПП використовують такі інноваційні форми як: проблемна, лекція-консультація, мультимедійна, інтерактивна, бінарна, лекції-діалоги, міні-лекції тощо (<http://surl.li/fsman>). Практ. заняття проводяться за інтегрованими підходами, за змістом є імітаційними, дослідними, інформаційними (кейс-технології, робота в малих групах, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання). Окремою формою навчання є практ. підготовка, яка забезпечує поглиблення і систематизацію теор. знань та набуття практ. навичок діяльності здобувачами ОП. Для досягнення ПРН передбачено сам. роботу, що дозволяє здобувачам саморозвиватись та самовдосконалюватись (<http://surl.li/gdvit>). Лабораторні заняття проводять у спец. обладнаних навч. лабораторіях з використанням устаткування, пристосованого до умов навч. процесу, а також в умовах реального професійного середовища. ПРН за ОП, методи навчання і засоби діагностики представлені у робочих програмах навчальних дисциплін (РПНД), які розробляють НПП відповідають “Положенню про робочу програму навчальної дисципліни у ХНЕУ” (<http://surl.li/bgmwu>)

**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?**

Ключовим принципом освітньої діяльності ХНЕУ ім. С. Кузнеця є студентоцентрикований підхід відповідно до Положення про орг. освітнього процесу у ХНЕУ (<http://surl.li/aesal>), Порядку оцінювання результатів навчання здобувачів за накопичувальною бально-рейтинговою системою в ХНЕУ (<http://surl.li/bewqj>), Положення про запобігання та протидію булінгу (цькування) у ХНЕУ ім. С. Кузнеця (<http://surl.li/bgsdb>), Положення про орг. інклюзивного навчання у ХНЕУ ім. С. Кузнеця (<http://surl.li/bgrzi>), Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та інформальній освіті в ХНЕУ ім. С. Кузнеця (<http://surl.li/fsvnl>). За результатами опитування “Задоволеність якістю ОП”, провед. у 2023/24 н.р, оцінка здобувачів ОП “ТРБ” за блоком питань Якість викладання становить 95,5 %, зокрема форми і методи викладання оцінені у 86,4%. (<http://surl.li/sszkw>) За результатами щосеметрового анонімного опитування “НД очима здобувачів” (осінній семестр 2023/24 н.р) (<http://surl.li/ssbrg>) сер. оцінка за НД кафедри становить 9,09 балів з 10, зокрема щодо застосування інтерактивних методів навчання оцінка становить 8,95 балів. За більшістю НД надані позитивні, вдячні відкриті відгуки, відмічено задоволеність змістом і викладанням навч. матеріалу. Результати опитування за НД надаються викладачам для аналізу і є зворотнім зв'язком зі здобувачами щодо до змісту ОК, навчання, викладання, загалом ОП. Також НПП кафедри мають можливість прямої комунікації зі здобувачами через соц. мережі (<http://surl.li/fsvyn>, <http://surl.li/geexq>)

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

Методи навчання і викладання на ОП дозволяють реалізовувати принципи академічної свободи, що проявляється у можливості вираження НПП і здобувачами освіти свободи слова і творчості: НПП мають право обирати методи і засоби навчання, які забезпечують якісну підготовку здобувачів вищої освіти. Обрані методи і засоби навчання представлені у РПНД, силабусах, технологічних картах (<http://surl.li/fteln>, <http://surl.li/fsman>, <http://surl.li/gczrt>); під час вибору методів навчання і викладання НПП враховують особливості контингенту студентів, їх інтереси, психологічні особливості з метою максимального розкриття творчого й інтелектуального потенціалу студентів і, як наслідок, одержання високих показників результатів навчання; здобувачі освіти мають право пропонувати теми для розгляду на лекціях, питання для вивчення на практичних і лабораторних заняттях, теми курсових і дипломних робіт, місця проходження практики (<http://surl.li/fkduk>); здобувачі мають право навчатись за програмами академічної мобільності (<http://surl.li/unvp>), за потреби переходити на індивідуальний графік навчання (<http://surl.li/fkebi>), використовувати технології дистанційного навчання (<http://surl.li/bgpqi>, <https://pns.hneu.edu.ua>), застосовувати елементи неформальної та інформальної освіти (<http://surl.li/fsvnl>). За результатами опитування 95,5% респондентів освітньої програми відзначили, що мали можливість вибору тематики індивідуальних завдань, курсових, дипломних робіт тощо (<http://surl.li/sszkw>).

**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 \***

Здобувачі ВО одержують інформацію щодо цілей, змісту та очікуваних РН через: доступ до ОП “ГРБ”, розміщеної на сайті університету та сторінці кафедри (<http://surl.li/ftgkr>, <http://surl.li/fshqf>); зустріч гаранта ОП зі здобувачами для обговорення і роз’яснення положень ОП на початку навч. процесу; вступні заняття за кожною ОК ОП починаються з ознайомлення викладачами здобувачів зі змістом силабусу, РПНД, технологічної карти, інформування здобувачів про цілі, зміст та очікувані РН, порядок і критерії оцінювання знань; доступ здобувачів до університетського пулу вибіркових дисциплін (<http://surl.li/fxlxl>, <http://surl.li/fxlyy>, <http://surl.li/fxlzh>) для завчасного ознайомлення з вибірковою складовою ОП, що забезпечує здобувачам можливість розвитку найбільш актуальних для них компетентностей; доступ здобувачів до сайту “Персональних навчальних систем ім. С.Кузнеця” на платформі Moodle (<https://pns.hneu.edu.ua/>), на якому представлені ОК ОП. Студентам ОП забезпечується вільний та постійний доступ до робочих програм, силабусів, технологічних карт на веб-сторінці кафедри (<http://surl.li/fsman>, <http://surl.li/gczrt>). За результатами опитування здобувачів, 100% респондентів відзначили, що ОП, робочі програми навчальних дисциплін, силабуси є у вільному доступі (на сайті університету, кафедри, у репозитарії); 95,5% - що інформація про форми контрольних заходів (технологічну карту) і критерії оцінювання викладачі надають вчасно (<http://surl.li/sszww>)

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

НДР здобувачів здійснюється відповідно Стратегії розвитку ХНЕУ <http://surl.li/bfycz>; Положення про студентське наукове товариство ХНЕУ (<http://surl.li/gdwbg>), Стратегії розвитку кафедри ГРБ (<http://surl.li/gdwag>). Під час реалізації ОП ГРБ застосовані такі елементи досліджень: розробка тем курсових робіт здобувачів з урахуванням їх наукової новизни і актуальності, науково-дослідний підхід до дослідження, аналізу і вирішення завдань, поставлених у курсових роботах, апробація одержаних результатів під час участі у наукових студентських конференціях, під час проходження практик; розробка тем дипломних проектів, виходячи з їх наукової значущості і затребуваності у сфері ГРБ; проведення опитувань серед працівників і споживачів підприємств ГРБ щодо якості надання послуг, що дає змогу студентам отримати статистичні матеріали, дослідити і проаналізувати показники діяльності закладів; участь здобувачів у наук. студ. конференціях, публікація тез доповідей і статей у фахових наукових збірниках під керівництвом викладачів, які викладають на ОП; участь студентів у наукових гуртках (<http://surl.li/ftjab>). Для реалізації принципу поєднання навчання і досліджень здобувачів ОП залучають до виконання спільно з викладачами кафедри ГРБ дослідницької роботи в межах НДР “Розробка заходів із забезпечення безпеки продукції та послуг у закладі ресторанного господарства” (Реєстраційний номер 0222U005368, <http://surl.li/ftutm>), “Розробка нормативної документації для КНП ХОР “Обласний госпіталь ветеранів війни”.

Здобувачі представляють результати наукових досліджень у наукових статтях у зб.наук. праць здобувачів ХНЕУ. Апробація результатів наукової діяльності здобувачів ОП: XVI Всеукр. студ. наук.-технічна конф. “Сталий розвиток міст”, 21-22 квітня 2023 р. (ХНУМГ ім. О.М.Бекетова), II Міжнар. студ. наук. конф. «Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та виклики», 22 березня 2023 року (ДЕТУ/КНТЕУ), III Всеукр. наук.-практ. конф. молодих учених, аспірантів і студентів з міжнародною участю “Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика”, 18 травня 2023 року (ЛДУФК ім.І.Боберського). участь здобувачів ОП у Міжнар. студ. конкурсі стартапів «TourSystemUkrChallenge», II (фінальний) тур відбувся 29 березня 2023 року у КДТЕУ. магістр Бучнева Юлія із стартап-проектів зайняла 3 призове місце. <http://surl.li/gcrku>, <http://surl.li/gcqzj>, протокол № 9 від 25.04.2023 року). На кафедрі функціонує науковий студентський гурток під керівництвом проф. Давидової О.Ю. (<http://surl.li/ftjab>, протокол № 4 від 13.12.2023 р.) НПП та здобувачі освіти мають безкоштовний необмежений доступ до електронних баз даних Scopus та Web of Science. Дослідницькі і наукові досягнення студентів та НПП кафедри ГРБ доступні на сайті університету у розділі “Наука” (<https://www.hneu.edu.ua/>) та факультету МЕП (<http://mev.hneu.edu.ua/>), на офіційній сторінці кафедри (<http://kafgrb.hneu.edu.ua/>)

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

Один з ключових аспектів у роботі кафедри готельного і ресторанного бізнесу, який забезпечує якісне викладання дисциплін за ОП “Готельно-ресторанний бізнес”, – це постійне оновлення змісту ОК. Цей процес обумовлений постійним оновленням наукових досягнень і практик, які необхідно впроваджувати в освітні компоненти з метою покращення їх змісту. Оцінку рівня і якості оновлення освітніх компонент проводять завідувач кафедри і навчально-методичний відділ університету. Щорічно на початку навчального року кафедра проводить методичний семінар щодо перегляду змісту ОК, під час якого НПП обговорюють зміни, які необхідно внести, розглядають їх доцільність та очікувані результати від впровадження (<http://surl.li/gdwid>). Після семінару кафедра проводить розширене засідання кафедри, на яке запрошують представників інших кафедр університету, які залучені до викладання ОК ОП “Готельно-ресторанний бізнес” (Протокол № 2 від 30.09.2022 року). Так, доцент Хаустова Т.М. оновила зміст ОК “Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства”, а саме в темі “Обладнання торговельних закладів готельних комплексів” оновлено інформацію за результатами проходження підвищення кваліфікації у лютому-березні 2023 р. Доцент Сисоєва С.І. в межах ОК “Основи курортології та рекреації” в темі “Характеристика рекреаційного потенціалу України” оновила інформацію за результатами дослідження питання “Актуальні напрями розвитку туристичної індустрії”, а також представлення й обговорення його у межах конференції “Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі” (Київ, травень 2022 р., <http://surl.li/dghvt>). Професор Давидова О.Ю. оновила зміст ОК “Традиції та культура харчування народів світу” за результатами проходження підвищення кваліфікації у лютому-березні 2023 р. у темі “Традиції сервісної діяльності народів країн світу”.

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

Інтернаціоналізація діяльності викладачів ХНЕУ ім. С.Кузнеця реалізується через підписання та реалізацію двосторонніх договорів із зарубіжними навчальними закладами та установами <https://www.hneu.edu.ua/> (у розділі «Інтернаціоналізація» вкладка «Міжнародні програми»). Зміст освітніх компонент ОП містить результати дослідження й аналізу міжнародного досвіду у галузі готельно-ресторанного бізнесу (Франція, Італія, Польща, Словаччина та інших країн). Крім того, в університеті діють Положення щодо реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу (<http://surl.li/aesav>), про організацію практики за кордоном студентів (<http://surl.li/brmjs>), реалізації права на участь у Міжнародних програмах двох дипломів здобувачів вищої освіти. Викладачі кафедри публікують результати своїх досліджень у міжнародних журналах (Scientific Journal of Polonia University, Poland; International Information and Engineering Technology Association, Italy), беруть участь у міжнародних науково-практичних конференціях (International Conference «Circular Economy: Opportunities and Challenges», Albany, листопад 2022 р.; «Integrated Computer Technologies in Mechanical Engineering» – Synergetic Engineering, Ukraine, листопад 2022 р.).

Викладачі ОП беруть участь у міжнародному проекті «Еразмус+» (ERASMUS Jean Monnet) Digital trade transformation: EU experience for Ukraine (DigiTrade. EU4UA) 2022-2025 pp

## **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?**

Усі види контрольних заходів і організація процесу оцінювання знань здобувачів освіти визначені і описані в «Положенні про порядок оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти за накопичувальною бально-рейтинговою системою»: <http://surl.li/bewqj>, у пунктах 4.2.6 «Положення про організацію освітнього процесу в ХНЕУ ім. С. Кузнеця»: <http://surl.li/aesal>. Самоконтроль здобувач здійснює, використовуючи спеціально підготовлені запитання до кожної теми заняття. Ці запитання можна знайти в навчально-методичних матеріалах та на сайті ПНС для кожної теми дисципліни. Контроль викладачами кафедри проводиться на всіх етапах вивчення ОК. Він включає в себе поточний та підсумковий семестровий контроль. Поточний контроль виконується викладачами протягом семестру. Він здійснюється за допомогою накопичувальної бально-рейтингової системи оцінки успішності. Схема нарахування балів та критерії оцінки представлені в РП дисципліни та технологічній карті. Оцінювання здійснюється за шкалою, що прийнята в Університеті, та ECTS. Здобувач зобов'язаний отримати мінімальну оцінку з ОК, яка дорівнює 60 балам. Максимальна кількість балів з освітнього компонента становить 100 балів. Мінімальна і максимальна оцінки є єдиними затвердженими оцінками в Університеті для всіх освітніх компонентів і не залежать від форм підсумкового контролю і методів оцінювання. Оцінка з екзамену, диференційованого заліку або заліку з конкретного освітнього компонента, визначеного ОП, і в терміни які встановлені графіком навчального процесу, виставляється за прийнятою в університеті шкалою. Максимальна сума балів, яку може отримати здобувач вищої освіти під час екзамену – 40 балів. Мінімальна сума, за якою екзамен вважається складеним – 25 балів. Для оцінювання результатів вивчення освітніх компонент застосовують різноманітні форми контрольних заходів: компетентісно-орієнтовані завдання, вирішення практичних, аналітичних, ситуаційних завдань, контрольна робота, виконання творчих завдань, лабораторних, курсових робіт; індивідуальних завдань; тестів, атестація, захист кваліфікаційної роботи тощо. Проходження та оцінювання практики регламентується «Положенням про організацію практики студентів ХНЕУ» (<http://surl.li/fkduk>). Згідно Положення звіт з практики захищається студентом (з диференційованою оцінкою) на відкритому засіданні у присутності комісії, до складу якої входять керівники практики від кафедри і, за можливості, від баз практики, викладачі, які викладають практикантам дисципліни фахової підготовки (<http://surl.li/gdwlk>). Узагальнена інформація про контрольні заходи, які використовуються в окремих освітніх компонентах для перевірки отриманих результатів навчання, представлені в табл. 3 даного звіту.

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

Форми контр. заходів та критерії оцінювання навч. досягнень доводяться до здобувачів як на початку 1 курсу в рамках лекцій, що знайомлять першокурсників з особливостями навч. процесу в університеті, так і викладачами кожної ОК на першому занятті. Вони відображені у РП та технол. картах НД, які розміщені на сторінках ОК в ПНС у вільному доступі <http://surl.li/fsman>. Згідно пп. 4.2.6. «Положення про орг. осв. процесу в ХНЕУ ім.С.Кузнеця» <http://surl.li/aesal>, контрольні заходи - це форма орг. осв. процесу, яка є необхідним елементом зворотного зв'язку під час навчання. Всі види контр. заходів і орг. процесу оцінювання знань здобувачів визначені і описані в «Положенні про порядок оцінювання результатів навч. здобувачів ВО за накопичувальною бально-рейтинговою системою»: <http://surl.li/bewqj>. Також, на сайті ПНС університету: <https://pns.hneu.edu.ua/> у вільному доступі розміщуються метод. матеріали з вивчення ОК ОП, одними з елементів якого є питання, завдання для поточного та підсумкового контролю знань і вмінь здобувачів, для контр. робіт, передбачених навч. планом, а також приклади завдань семестр. екзаменів (залікових робіт). Здобувачі ознайомлюються з набраними поточними балами в онлайн-режимі в журналі успішності ПНС упродовж усього семестру. Журнал оцінювання РН на сайті ПНС ХНЕУ ім. С. Кузнеця є зручним інструментом запису та зберігання оцінок студентів: <https://content.hneu.edu.ua/s/5tRAsDPhl#> Оцінки зберігаються автоматично після виконання та оцінювання завдання в ПНС

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

Інформація про форми контрольних заходів наведена в «Положення про порядок оцінювання результатів навчання

здобувачів вищої освіти за накопичувальною бально-рейтинговою системою»: <http://surl.li/gdwmg> деталізуються навчальними планами, робочими програмами та технологічними картами навчальних дисциплін <https://pns.hneu.edu.ua/>. Інформацію про форми контрольних заходів здобувачі додатково отримують завдяки документам про організацію навчального процесу, які знаходяться у відкритому доступі в тому числі і на сайті кафедри, зокрема графіки освітнього процесу <http://surl.li/ftjrm> і <http://surl.li/ftjuk>, розклад заліків та екзаменів, додаткового складання заліків та екзаменів, атестаційних екзаменів та захисту кваліфікаційних робіт <http://surl.li/gdwmo>. Інформація про форми контрольних заходів представлена на сайті факультету у розділі «Новини факультету», постійно оновлюється за необхідності: <http://mev.hneu.edu.ua/> Інформація щодо критеріїв оцінювання міститься в робочих програмах дисциплін та технологічних картах, з якими викладач знайомить здобувачів вищої освіти безпосередньо на першому лекційному, або семінарському занятті, що сприяє прозорості та зрозумілості критеріїв оцінювання для здобувачів вищої освіти. Вимоги до підготовки, оформлення та критеріїв оцінювання окремих видів завдань, зразки залікових та екзаменаційних завдань, запропонованих в методичних матеріалах з вивчення ОК, представлені також на сайті ПНС по кожній ОК ОП <https://pns.hneu.edu.ua/>.

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

За ОП першого (бакалаврського) рівня «Готельно-ресторанний бізнес» є Стандарт вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа <http://surl.li/bvssm>, згідно з яким метою атестації є формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу. Атестація здійснюється екзаменаційною комісією відкрито і гласно після повного виконання навчального плану за ОП і включає: комплексний атестаційний екзамен за фахом та захист в ЕК дипломного проекту бакалавра. Зміст дипломного проекту повинен відповідати конкретним професійним завданням, містити висновки та пропозиції за результатами аналітичних досліджень, направлених на вирішення актуальної науково практичної проблеми для сфери готельного-ресторанного бізнесу. Дипломні проекти проходять перевірку на відсутність академічного плагіату згідно з «Кодекс академічної доброчесності ХНЕУ»: <http://surl.li/bgmxi>. Під час проведення захистів дипломних проектів на засіданні ЕК здобувач мусить зробити доповідь та презентувати результати дослідження, наукову новизну, прикладне значення тощо. Рішенням ЕК здобувачу, який успішно виконав індивідуальний навчальний план за ОП «Готельно-ресторанний бізнес» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти присвоюється кваліфікація бакалавр з готельно-ресторанної справи.

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

Проведення контрольних заходів регулюється «Положенням про організацію освітнього процесу у ХНЕУ», який оприлюднено у відкритому доступі на веб-сайті <http://surl.li/gdwng>, а також «Положенням про порядок оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти за накопичувальною бально-рейтинговою системою»: <http://surl.li/bewqj>. Для забезпечення загальної доступності для усіх учасників освітнього процесу використовуються технології дистанційного навчання – сайт персональних навчальних систем ХНЕУ ім. С. Кузнеця (<https://pns.hneu.edu.ua/>), на якому розміщені веб-ресурси електронних курсів навчальних дисциплін (програм), та прописана процедура проведення контрольних заходів. Моніторинг обізнаності здобувачів вищої освіти з процедурами проведення контрольних заходів здійснюються деканатом факультету безпосередньо заступником декана з навчальної роботи, завідувачем кафедри та викладачем під час занять. Також деканат і кафедра знайомлять здобувачів вищої освіти із графіком освітнього процесу, графіком консультацій викладачів, розкладом основного та додаткового складання заліків та екзаменів <http://mev.hneu.edu.ua/> В умовах воєнного положення і пов'язаних із ним обмежень проведення контрольних заходів регулюють також такі документи: «Порядок проведення екзаменаційної сесії під час введення воєнного стану в Україні в ХНЕУ ім. С. Кузнеця»: <http://surl.li/fbaov> і «Порядок проведення атестації здобувачів вищої освіти в ХНЕУ ім. С. Кузнеця під час введення воєнного стану в Україні»: <http://surl.li/fbapa>.

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

Орг. проведення екзаменів регулюється «Положенням про проведення письмових екзаменів (іспитів) у ХНЕУ»: <http://surl.li/aesox> та «Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену (іспиту)»: <http://surl.li/gdwoj>. Сем. екзамени проводяться в письм. формі (допускається контроль з викор. комп'ютерів, інформ.-комунікац. технологій). В університеті діє «Тимчасове положення «Про порядок оцінювання РН студентів за накопичувальною бально-рейтинговою системою»: <http://surl.li/gdwom>, в якому визначено форми контролю знань: екзамен/залік (зазначаються у навч. плані), порядок орг. контролю знань тощо. Об'єктивність екзаменаторів забезпечується через доступність інформації щодо критеріїв оцінювання. Здобувачі можуть здійснити самоперевірку результатів оцінювання. Для цього в екз. білеті зазначається кількість балів за кожне питання. Застосування інф.-комунікац. технологій і тестування підвищує рівень об'єктивності екзаменатора. Сем. екзамени приймають лектори, які викладали НД. У випадку виникнення конфл. ситуацій здобувачі мають можливість звернутись до зав. кафедри або декана для розв'язання конфлікту інтересів. Врегулювання конфл. ситуацій здійснюється згідно Положення про політику та процедури врег. конфл. сит. у ХНЕУ <http://surl.li/bjsex>. Положення регламентує застосування заходів щодо виявлення та попередження конфл. ситуацій, алгоритм дій у зв'язку із встановленням конфл. ситуацій та способи їх врегул-я. Випадків конфлікту інтересів на ОП зафіксовано не було

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

Процедури повторного проходження контрольних заходів регулюється «Положенням про проведення письмових екзаменів (іспитів) у ХНЕУ ім. С. Кузнеця»: <http://surl.li/aesox> та «Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену (іспиту)»: <http://surl.li/gdwoj>. Повторне проходження контрольних заходів можливе за кількох умов: здобувач не з'явився на попереднє складання освітнього компонента з поважних причин, і цьому є документальне підтвердження (наприклад, довідка); здобувач вищої освіти отримав оцінку «незадовільно» під час першої спроби складання. Повторне проходження контрольних заходів проводиться відповідно до розкладу додаткового складання заліків та екзаменів. Повторне складання семестрового екзамену, повторне виконання підсумкової залікової роботи, повторне виконання контрольної роботи, повторне виконання індивідуального завдання допускається не більше трьох разів. Поодинокі випадки повторного складання екзамену пройшли успішно відповідно до розкладу додаткового складання заліків та екзаменів

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

Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу: <http://surl.li/aesal> здобувач вищої освіти має бути ознайомлений із результатами своєї екзаменаційної (підсумкової залікової) письмової роботи не пізніше, ніж через п'ять робочих днів після її написання й одержати пояснення щодо отриманої оцінки. У разі незгоди з оцінкою здобувач вищої освіти відповідно до «Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену (іспиту)»: <http://surl.li/aesoy> має право подати в день оголошення оцінки або наступний робочий день завідувачу кафедри письмову апеляцію, вказавши конкретні причини незгоди з оцінкою. Завідувач кафедри разом з екзаменатором, залучаючи, за необхідності, інших фахівців, протягом трьох днів розглядає апеляцію і в усній формі сповіщає здобувача вищої освіти про результати розгляду. Випадків оскарження процедур проведення та результатів контрольних заходів за акредитованою ОП не було

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

Дотримання академічної доброчесності у ХНЕУ всіма учасниками освітнього процесу здійснюється спираючись на низку документів: «Кодекс академічної доброчесності Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця»: <http://surl.li/gdwpd> «Наказ Про введення в дію декларацій про дотримання академічної доброчесності учасниками освітнього процесу»: <http://surl.li/bjufq>. Також є «План заходів з розвитку академічної доброчесності у ХНЕУ ім. С. Кузнеця на 2023-2024 навчальний рік»: <http://surl.li/ljzjd>. Порядок проведення перевірки наукових праць, навчальних видань та дипломних проектів працівників та здобувачів вищої освіти на наявність запозичень з інших документів проводиться згідно з регламентом: «Регламент перевірки на унікальність академічних текстів здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників ХНЕУ ім.С.Кузнеця навчально-методичним відділом»: <http://surl.li/fufnq>.

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

У ХНЕУ діє система запобігання та виявлення акад. плагіату в наук. та навч. працях співробітників і здобувачів. Інструментом виявлення акад. недоброчесності під час перевірки кваліф. робіт бакалаврів ОП «ГРБ» є перевірка антиплагіатною системою StrikePlagiarism.com (Ліц. Договір з ТОВ «Плагіат» №/218-52 від 22.05.2019р. (StrikePlagiarism.com); Договір №89-59 від 11.02.2020 р.). НДП, реферати та звіти з практики проходять перевірку через он-лайн системи антиплагіат, що знаходяться у вільному доступі (наприклад, ContentWatch). З метою формування освітнього середовища на основі гідності, довіри, відповідального ставлення до навчання в університеті строком на п'ять років створена дворівнева комісія з розгляду порушень акад. доброчесності на рівні факультетів та Університету. До складу як Комісії Університету, так і Комісії факультету входять 15 % здобувачів. За заявою учасника осв. процесу про факт порушення Кодексу акад. доброчесності, Комісія факультету приймає рішення щодо порушення/не порушення норм Кодексу, яке може бути оскаржене у Комісії Університету. Також, важливо самостійно перевіряти роботу на унікальність на онлайн-сервісах: Plagiarisma <http://plagiarisma.net/>, який має онлайн-версію або ж може бути завантажена на комп'ютер. Ресурс підтримує понад 190 мов. Edu-Birde <https://edubirdie.com/perevirka-na-plagiat> – безкоштовна онлайн-платформа для перевірки текстів на плагіат

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

У ХНЕУ для всіх співробітників, викладачів і студентів проводяться тренінги та конкурси з академічної доброчесності («Тренінг з академічної доброчесності»: <http://surl.li/gdwpv> «Конкурс відеоробіт з академічної доброчесності»: <http://surl.li/gdwpw>). На сайті університету у відкритому доступі знаходиться ціла низка документів та методичних матеріалів для популяризації принципів академічної доброчесності серед усіх учасників освітнього процесу. До основних документів належать: («Кодекс академічної доброчесності ХНЕУ імені Семена Кузнеця»: <http://surl.li/gdwpd> «План заходів з розвитку академічної доброчесності у ХНЕУ ім. С. Кузнеця на 2022-2023 навчальний рік»: <http://surl.li/fbajk> та інші). У ХНЕУ ім. С. Кузнеця діє антикорупційна програма <http://surl.li/aeszh>. Також постійно працює комісія з академічної доброчесності «Наказ про затвердження складу комісії з академічної доброчесності ХНЕУ ім. С. Кузнеця 2022»: <http://surl.li/fqhfq>. За результатами опитування «Задоволеність якістю ОП» оцінка за блоком питань Академічна доброчесність становить 100%, зокрема ознайомленість із політикою академічної доброчесності університету та заходами, що здійснюються з цієї тематики



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

Відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу у ХНЕУ ім. С. Кузнеця»: <http://surl.li/aesal> та «Кодекс академічної доброчесності ХНЕУ ім. С. Кузнеця»: <http://surl.li/bgmxu> у разі виявлення академічної недоброчесності в дипломних проектах бакалаврів, та недопущення роботи до попереднього захисту студенту надається можливість усунути виявлені записи. Якщо повторна перевірка виявляє, що недоліки, які виявлені у роботі під час перевірки антиплагіатною системою, не були ліквідовані, то робота не допускається до захисту в Екзаменаційній комісії. Протягом звітнього періоду порушень академічної доброчесності за ОП, що акредитується, виявлено не було

## **6. Людські ресурси**

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

Конкурсний відбір НПП відбувається згідно Конституції України, Кодексу законів про працю України, Законів України «Про вищу освіту», «Про освіту», Статуту ХНЕУ <http://surl.li/gdwqy>, «Положення про порядок конкурсного відбору науково-педагогічних працівників та укладання з ними трудових договорів (контрактів) ХНЕУ» (<http://surl.li/aesq>). На заміщення посад науково-педагогічних працівників можуть претендувати особи, які мають відповідну вищу освіту і за своїми професійно-кваліфікаційними якостями відповідають вимогам, установленим до НПП Законами України "Про освіту", "Про вищу освіту", умовам оголошеного конкурсу та Положенню (<http://surl.li/aesqt>). ХНЕУ враховує «Рекомендації щодо проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників та укладання з ними трудових договорів (контрактів)» <http://surl.li/gedap>. Оголошення про конкурс на заміщення вакантних посад оприлюднюється у ЗМІ та на сайті ХНЕУ <http://surl.li/aesqw/>. Згідно з Положенням п. 1.4 (<http://surl.li/aesq>) проводиться конкурсний відбір, згідно п.2.1 на посади науково-педагогічних працівників можуть претендувати особи, які мають повну вищу освіту (ступінь магістра або спеціаліста), науковий ступінь та/або вчене (почесне) звання, відповідають кваліфікаційним вимогам до відповідній посади п.3.5.

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

З метою забезпечення та посилення якості підготовки здобувачів ОП кафедрою створена Експертна рада стейкхолдерів (<http://surl.li/gcdmc>) та укладено угоди про співпрацю із діючими закладами готельно-ресторанного бізнесу (<http://surl.li/gdwlk>). Роботодавці надають рецензії і відгуки на ОП, в яких пропонують шляхи удосконалення ОП та освітнього процесу (<http://surl.li/fshqf>).

До освітнього процесу на ОП ГРС активно залучаються відомі вчені та провідні практики (<http://surl.li/gcdsh>). Стейкхолдери залучаються до спільної науково-практичної діяльності в рамках договорів та двосторонніх меморандумів та у формах: рецензування ОП (Пелипенко М.О. ДП «Харківстандартметрологія, Шевченко А.М. ТОВ «Готель «КІРОФФ»» KIROFF HOTEL, Білоброва Н.Ю. ТОВ «Готель «ХАРКІВ»», професійні тренінги, нетворкінги, гостьові лекції фахівцями (<http://surl.li/geegx>, (<http://surl.li/geely>, <http://surl.li/gcdtd>, <https://fb.watch/jyBjHQwAji/>, <http://surl.li/gcdtd>, <https://cutt.ly/U4DGrop>, <http://surl.li/gcdsh>, <http://surl.li/gczem>, <http://surl.li/gczpw>, протокол № 8 від 21.03.2023 р., №9 від 25.04.2023 р.); головування на захистах ЕК (посилання буде пізніше) (зокрема); стажування викладачів у закладах ГРБ (<http://surl.li/frqdm>); участь роботодавців у Днях кар'єри ХНЕУ (<http://surl.li/geecs>) та профорієнтації (<http://surl.li/geedg>).

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

Кафедра готельного і ресторанного бізнесу активно залучає професіоналів-практиків до проведення практичних, лабораторних занять, практик (<http://surl.li/gcdsh>). відомих бренд-шефів: Парцванія Темура, Оболоника Артема. 2 березня 2023 р. проведено гостьову лекцію для здобувачів ОП «Готельно-ресторанний бізнес» на тему: «Сучасне обладнання закладів ресторанного господарства». Спікер Петро Яковчук - амбасадор компанії Kenwood (<http://surl.li/gcdsh>, <https://cutt.ly/E7ljkbb>, <https://cutt.ly/a7lj16O>). 7 лютого 2023 року Михайло Кухар, головний економіст Ukraine Economic Outlook - онлайн-лекція "Уроки військової економіки для України та макроекономічний прогноз на 2023-2030 роки" (<https://cutt.ly/f7ljzHX>), 10 березня 2023 р. проведено інтерактивний майстер-клас "Мусові десерти – тренд серед кондитерських виробів". кондитер Олена Гладкова (<http://surl.li/gcdsh>), 22 березня - вебінар "Суб'єктивні пріоритети у предметах" для здобувачів вищої освіти, спікер - засновник проектів закладів ресторанного бізнесу Тарас Кліпін (<http://surl.li/gcdsh>, <https://www.facebook.com/HRB.HNEU>, [https://www.instagram.com/HRB\\_HNEU/](https://www.instagram.com/HRB_HNEU/))

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

ХНЕУ сприяє кадровому забезпеченню та проф. розвитку викладачів ОП відповідно до «Положення про підвищення кваліфікації НПП» (<https://cutt.ly/S7lstLn>), згідно ст.1.5 Положення пед. і НПП мають можливість підв. свою кваліфікацію в Україні та за кордоном. В п. 1.9 Положення визначено осн. види підв. кваліф. (стажування, підвищ. кваліф. участь у семінарах, тренінгах, майстер-класах, вебінарах). НПП мають підвищувати проф. кваліф.,

проходити стажування не рідше 1 разу на 5 років заг. обсягом бкр. ЄКТС. Важливо враховувати окремі види діяльності пед. і наук.-пед. працівників (участь у програмах акад. мобільності, самоосвіта, здобуття наук. ступеня). НПП мають можливість підв. кваліф. в університеті, проходячи курси (п.2.1 Положення). На кафедрі ГРБ кожного року розробляється план підвищення кваліф. (<https://cutt.ly/k7lftuC>). НПП постійно підвищують свій рівень за різними формами, видами та у різних суб'єктів підв. квал., враховуючи проф. потреби та самооцінки компетентностей (<https://cutt.ly/k7lftuC>, <https://cutt.ly/B7lfg7q>, <http://surl.li/geqog>). Проф. розвитку ОП також сприяє проведення конференцій, наук.-метод. семінарів, онлайн-зустрічей, круглих столів, студ. конкурсів, стартапів тощо. У ЗВО діє система рейтингової оцінки діяльності НПП (<http://surl.li/aestp>). Додатком до контракту з НПП є КРІ, який визначає набір зобов'язань в частині навч.-метод., наук. роботи, міжнар. діяльності, орг. та інших видів робіт, що є критерієм рейтинг. оцінювання та стимулом до проф. розвитку

### **Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності**

ХНЕУ стимулює розвиток викладацької майстерності викладачів. Форми і система оплати праці, матеріального заохочення працівників Університету здійснюється відповідно до вимог законодавства та Колективного договору між університетом (адміністрацією) та первинною профспілковою організацією ХНЕУ на 2021-2023 роки (<https://cutt.ly/K7lsguJ>). З метою стимулювання викладацької майстерності в університеті діє «Положення про рейтингове оцінювання діяльності науково-педагогічних працівників, кафедр і факультетів ХНЕУ» (<http://surl.li/geqps>). Згідно п. 1.2 головною метою оцінювання є досягнення максимальної суми балів за рахунок постійної інтенсивної діяльності НПП та спрямування на постійне підвищення рівня показників розвитку. Дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними та науковими працівниками передбачено у п.3.2 «Кодексу академічної доброчесності університету» (<https://cutt.ly/M7lsAeo>). Викладацька майстерність відображається і в науковому рівні. За результатами наукових досліджень публікуються статті, які індексуються в міжнародних наукометричних базах Scopus, Web of Science (<http://surl.li/geqoe>). З метою розвитку викладацької майстерності викладачі беруть участь у національних та міжнародних конференціях, тренінгах та семінарах (<http://kafgrb.hneu.edu.ua/>, <https://cutt.ly/B7lfg7q>, <http://surl.li/geqog>).

## **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?**

Згідно ліц. умов осв. діяльності ХНЕУ, наявність кільк. і як. показників МТЗ у повній мірі забезп. досягнення цілей ОП і ПРН (<https://cutt.ly/87ii6no>), а саме: безкошт. Wi-Fi в усіх корпусах; бібліотеки з безкошт. Інтернетом (<http://library.hneu.edu.ua>), онлайн сервісом отрим. №УДК, вільним доступом до наук.баз Scopus та WoS, повнотекст. публ. вид-ва Springer Nature, підрозд.Рег. депозитар. бібл. Світ. банку рек. й розвитку, с-ми інф.-прав. забезп. "Ліга-Закон", міжн.журналів World Scientific News; устаткований ел. бібл-ю (<https://bit.ly/3chaTdn>), що забезп. ел. еквівалентами друк. видань; ел.каталогами, архівом повнотекст. наук. і навч.-метод. праць співробітників - репозитарій ХНЕУ (<http://www.repository.hneu.edu.ua>); лекц. ауд. оснащені обладн. для аудіовіз. підтримки; лабораторії; актов. зала; спорт. зала та стадіон; зони відпочинку. Для здобувачів представлені навч. матеріали з НД ОП на сайті ХНЕУ. У ПНС (<https://pns.hneu.edu.ua>) завантажено навч.-метод. забезпечення кожної ОК ОП (<https://bit.ly/3cXhybz>). У ЗВО працює "Коворкінг-центр" ХНЕУ <http://surl.li/geqiv>. Для реалізації ОП створено цифрове середовище для розвитку soft skills –хаби, коворкінги, комп. класи для геймерів, SMART-бібліотека, SMART-лабораторії, зал вірт. реальності, спорт-зона; спец. лабораторії та аудиторії. План роботи ХНЕУ, стратегія розвитку, що обум. необх. фін. ресурси (звіти про вик.коштів), проєктуються на перспективу і розглядаються кожного фін.року (<https://bit.ly/3tFLBv4>)

### **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?**

У ЗВО створені сприятливі соц.-побут. умови, які гарантують безпечність життя та здоров'я здобувачів. Університет формує, підтримує і удосконалює середовище здійснення осв. процесу за ОП. З метою забезп. задоволеності в навчанні проводять сист. опитування здобувачів (<http://surl.li/aesax>). Заходи відносно покращення якості осв. проц. втілюються згідно програми заходів до 2024 р. (<http://surl.li/ocfip>). Здобувачі ОП мають можливість проявити свої таланти і креативні здібності за доп. молодіжної організації (<http://surl.li/fkhvk>), мол. центру (<http://surl.li/gequz>). На базі ЗВО функціонує наук. товариство студентів, аспірантів, докторантів і мол. вчених (<https://cutt.ly/47ipFJO>). У складі ХНЕУ є первинна профспілкова організація студ., аспірантів, докторантів (<https://cutt.ly/87igfe7>). Усі здобувачі, за їх потребою, забезп. місцями у гуртожитку. Студмістечко ХНЕУ - це комплекс гуртожитків (7 корпусів) із медичним і побутовим обслугов.-ям, спорт. спорудами, виробн. приміщ. <http://surl.li/geqxh> із приміщ. для самопідготовки, спорту та дозвілля, пральнею, мед. ізолятором та кафетерієм. Рішення щодо покращення осв. сфери приймаються ректоратом, ВР, членами яких є представники студ. самоврядування. Відділ забезп.якості освіти ун-ту регулярно здійснює опит-я здобувачів різних курсів щодо їхніх потреб та інтересів. За рез-ми оп-ня "Задоволеність якістю ОП", здобувачів 4 курсу, оцінка за блоком питань "Акад. підтримка та освітнє середовище" становить 96,1 % (<http://surl.li/sszwwk>)

### **Опишіть, яким чином ЗВО забезпечує безпечність освітнього середовища для життя та здоров'я**

## здобувачів вищої освіти (включаючи психічне здоров'я)?

Стратегія розв. ХНЕУ на 2020-2027 н.р. (<https://bitly.su/hwJ9>) містить питання безпеки осв. середовища для життя та здоров'я здобувачів. Інструктування працівників та здобувачів щодо дотримання норм техніки безпеки, надання першої домед. допомоги, ведення здор. способу життя проводяться на постійній основі. Підтримуються оптим. фізіологічні умови, умови безпеки, сприятливі для розвитку особистості соціальні та психол. умови (відсутність дискримінації, безконфліктність, позитивний моральний клімат). На базі ХНЕУ діє соц.-психол. служба (<https://cutt.ly/S7igetV>, <http://surl.li/flden>), яка здійснює пост. моніторинг шляхом соц. досліджень, надає безкошт. психол. консультації, проводить психол. тренінги, досліджує еф-сть осв. процесу. ХНЕУ гарантує відп-сть середовища вимогам ох. праці і управляє цим середовищем. При проведенні навч.занять та наук.-досл. робіт відповідальними за забезп. безпеки є зав. кафедрами, зав. лабораторії та викладачі. Проходять щорічні опитування студентів щодо умов та безпечності осв. процесу (<https://www.hneu.edu.ua/opytuvannya-studentiv/>). Значна увага приділяється цивільному захисту працівників і здобувачів освіти, розроблені інструкції на випадок надзв. ситуацій і передбачені захисні укриття <http://surl.li/ssdbs>

## 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?

У ХНЕУ реалізується студентоцентр.підхід до орг. осв. діяльності. Працює особлива система створення ІНП. Вибір НД здійсн. в обсязі не менше, ніж 25% заг. кількості кред. ЄКТС. Консультаційну підтримку щодо формування ІНП здійснюють викладачі кафедри ГРБ. Для здобувачів завжди працюють усі структурні підрозділи. Наук.-досл. сектор (<http://surl.li/gerbr>) дає змогу здобувачам реалізовувати проекти наук. спрямування. Навч.-метод. відділ (<http://surl.li/gerbu>) організовує розклад, графік навч. процесу. Кафедра (<http://kafgrb.hneu.edu.ua/>) активно залучає до участі у наук. конф., семінарах, форумах, круглих столах тощо. Відділ маркетингу та корпор. комунікацій (<https://cutt.ly/d7ifGDn>) забезп. інформ. підтримку здобувачів і стейкхолдерів через сайт, соц. мережі. До процесу комунікації залуч. стейкхолдери (роботодавці), що за відгуками здобувачів, позитивно впливає на ставлення до процесу навчання та виконання наук. роботи. В умовах дистанц. роботи активізовано канали у соц. месенджерах (Viber, Telegram). Інформ. допомога відбувається завдяки доступу до інформації на сайті ХНЕУ (<https://www.hneu.edu.ua/>), система дистанц. навчання забезп. ПНС на платформі Moodle (<https://pns.hneu.edu.ua>). На першому занятті з НД викладач інформує щодо особливостей НД, оцінювання протягом семестру. Ця інформація міститься в силабусі, РП, ТК, які розміщені на ПНС (<https://pns.hneu.edu.ua/>). Соціальна підтримка полягає: у стипенд. забезп. здобувачів університету. Первинна профспілкова орг-я ХНЕУ (<http://www.pro.hneu.edu.ua/>) забезп. соціальну підтримку, організовує екскурсії, новорічні подарунки для дітей, безплатні спорт. і культурні заходи; матер. допомогу. У ХНЕУ створена та активно функціонує Лабораторія кар'єри, в рамках якої проводяться заходи та конс-ції щодо інформації про вакансії тимчасового та пост. працевлаштування випускників і здобувачів (ярмарки вакансій, Дні кар'єри, майстер-класи, презентації, тренінги, круглі столи, екскурсії, відкриті дискусії, золотий компас, зустрічі з кращими випускниками Університету минулих років тощо) (<http://job.hneu.edu.ua/>, <http://surl.li/geecs>). Інформ. підтримка здійсн. за доп. сторінки кафедри на оф.сайті університету, у соц. мережах (<http://kafgrb.hneu.edu.ua/>, <https://www.facebook.com/HRB.HNEU>, <http://surl.li/geexq>). За рез. оп-ня "Задоволеність якістю ОП" здобувачів 4 курсу, оцінка за блоком питань "Акад. підтримка та освітнє середовище" становить 96,1%. Зокрема 100% відмітили, що університет має потужні можливості для онлайн-навчання; 100%, що в період дії військового стану, інф. ресурси (ПНС, бібліотека тощо) відповідають їхнім освітнім потребам; 100%, що у разі потреби вони мали підтримку у вирішенні навч. і орг. питань з боку кафедри; 100%, що викладачі проводили конс-ції, надавали допомогу у разі звернення; 100%, що під час навчання склалися добрі взаємини із викладачами, які містили взаємоповагу і взаєморозуміння (<http://surl.li/sszwwk>).

## 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)

На базі ХНЕУ створені всі можливості для виконання права на освіту особам з особливими освітніми потребами (<https://www.hneu.edu.ua/inklyuziya/>). ЗВО має «Технічний звіт щодо доступності та безперешкодного доступу для осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення до будівель головного навчального корпусу» (<http://surl.li/aeszd>). Нормативно умови навчання осіб з особливими потребами регулюються «Положенням про організацію інклюзивного навчання в Університеті» (<https://cutt.ly/F7ifm8Y>). Даним положенням втілюється організація супроводу осіб з обмеженими фізичними можливостями та інших маломобільних груп населення на території Університету. З метою задоволення потреб осіб з особливими освітніми потребами облаштування прилегла територія (місце для паркування автотранспорту), організовано пандус на вході до будівлі. Під потреби осіб з особливими освітніми потребами виділено навчальну аудиторію. У будь-якому корпусі ХНЕУ на вході можна довідатися контактний телефон чергової людини для супроводу осіб з обмеженими можливостями та маломобільних груп населення; чергова людина сприяє вирішенню проблем, з якими особа з обмеженими фізичними можливостями звернулася до університету; після закінчення відвідування чергова людина сприяє потрапити до виходу з навчальних корпусів та впевнитися, що відвідувачам надано транспортні засоби. Уся інформація щодо вищезазначених умов доступна на сайті Університету (<https://www.hneu.edu.ua/inklyuziya/>). За ОП «Готельно-ресторанний бізнес» здобувачі з особливими потребами відсутні.

## Яким чином у ЗВО визначено політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією)? Яким чином забезпечується їх доступність політики та процедур врегулювання для учасників освітнього процесу?

## **Якою є практика їх застосування під час реалізації ОП?**

Врегулювання конфліктних ситуацій забезпечується дотриманням норм Кодексу етики та гідності, Правил внутрішнього розпорядку, Правил поведінки, положення регламентуються: з «Положенням про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій у ХНЕУ ім. С. Кузнеця» (<https://cutt.ly/I7isoIw>). «Положенням про політику запобігання, попередження та боротьбу з сексуальними домаганнями та дискримінацією в ХНЕУ ім. С. Кузнеця» (<https://cutt.ly/77isnZC>). Студенти мають можливість звернутися письмово через скриньку довіри з проблем врегулювання конфліктних ситуацій або за допомогою електронної пошти ([anticonflict@hneu.net](mailto:anticonflict@hneu.net)). Згідно з положенням існує Комісія з запобігання, попередження та боротьби із сексуальними домаганнями та дискримінацією. Скарга подається до Комісії в письмовій формі та повинна містити опис порушення права особи, зазначення місця й моменту, коли відбулося порушення, факти та можливі докази, що підтверджують скаргу. Скарга може бути подана протягом 30 днів з дня вчинення діяння або з дня, коли стало відомо про його вчинення. Скаргу може бути направлено до поштової скриньки (скриньки довіри) в Університеті або надіслано на електронну адресу. З метою запобігання та протидії булінгу впроваджено «Порядок подання та реагування на доведені випадки булінгу (цькування) учасників освітнього процесу в ХНЕУ ім.С.Кузнеця» (<https://cutt.ly/z7isrWV>). Повідомлення можуть бути в усній та/або письмовій формі, в тому числі із застосуванням засобів електронної комунікації (телефон, соціальні мережі, електронна пошта, електронні месенджери, офіційні веб ресурси та ін.).

У ХНЕУ затверджено «Положення про Уповноваженого з питань запобігання корупції» (<http://surl.li/aesjz>). Створена Комісія з питань запобігання корупції (<http://surl.li/aeszi>). Затверджена Антикорупційна програма Університету на 2021-2023 роки" (<http://surl.li/aeszh>), що регулює заходи з протидії корупції в Університеті, Антикорупційного законодавства та питання врегулювання конфліктів. Згідно з планом роботи СПС адміністрація Університету, органи студентського самоврядування та СПС реалізують проект «ЗВО: корупція – STOP». Серед працівників ЗВО та викладачів ОП не було осіб, яких притягнуто до відповідальності за корупційні правопорушення або порушення, пов'язані з корупцією. Випадків пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією на ОП зафіксовано не було.

Для встановлення комунікації зі здобувачами на сторінці кафедри ГРБ відкрита електронна скринька, на яку можна відправляти зауваження і побажання до ОП, скарги або інші повідомлення щодо конфліктних ситуацій (<http://surl.li/fshqf>). Також усно (при спілкуванні на зустрічах з гарантом, куратором), письмово (листом-зверненням).

## **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 освітніх програм регулюються документами, що є частиною системи внутрішнього забезпечення якості освітнього процесу університету, основними з яких є «Положення про розроблення, затвердження, моніторинг, періодичний перегляд та оновлення освітніх програм у ХНЕУ ім.С.Кузнеця» <http://surl.li/febbr> «Положення про організацію освітнього процесу у ХНЕУ ім. С. Кузнеця» <http://surl.li/aesal> «Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у ХНЕУ ім. С. Кузнеця» <http://surl.li/bepxs> «Порядок формування та реалізації вибіркової складової освітніх програм ХНЕУ ім. С. Кузнеця» <http://surl.li/bgmV>. У положенні <http://surl.li/febbr> визначено порядок розроблення та запровадження ОП, формування та основні завдання робочої групи, до складу якої входять провідні фахівці ХНЕУ, зовнішні стейкхолдери та здобувачі, порядок моніторингу та удосконалення освітніх програм в процесі їх реалізації, а також регламентовано зміни до структури освітньо-професійної програми. Гарант ОП призначається наказом ректора із числа членів робочої групи.

### **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 здійснюється відповідно до «Положення про розроблення, затвердження, моніторинг, періодичний перегляд та оновлення освітніх програм у ХНЕУ ім.С.Кузнеця» <http://surl.li/aesek>. Відповідно ОП «Готельно-ресторанний бізнес» переглядається щорічно за результатами моніторингу; за завершенням циклу ОП відповідно рівня вищої освіти; в разі зміни законодавчої та нормативної бази. Під час перегляду ОП враховані побажання здобувачів освіти, стейкхолдерів та гаранта ОП. Результати перегляду ОП фіксуються протоколом засідання кафедри готельного і ресторанного бізнесу (протокол №4 від 13.12.2022 р., протокол №6 від 26.01.2023 р.) та подаються на розгляд до вченої ради факультету МЕР з подальшим схваленням вченою радою Університету. План навчального процесу включає Цикл загальної підготовки та Цикл професійної підготовки. Цикл загальної підготовки становить 16 кредитів – 8 обов'язкових ОК та 5 вибіркового ОК. На цикл професійної підготовки виділено 176 кредитів, з яких 141 – обов'язкові ОК (у тому числі 20 кредитів складає практика) та 35 кредитів - вибіркового ОК. У 2020-2022 рр. ОП удосконаливали, ґрунтуючись на пропозиціях стейкхолдерів щодо структурно-логічної структури викладання за семестрами. Таким чином, внесено зміни у структурно-логічній схемі викладання ОК за семестрами, а також додані такі ОК: «Безпека послуг у готельно-ресторанному бізнесі» та «Правове регулювання сфери обслуговування». Для перегляду ОП використовуються: онлайн опитування, робота фокус-груп, аналіз документів, аналіз ситуації, самооцінка робочою групою відповідно вимог до структури та змісту ОП. Прийняті протоколами засідання кафедри готельного і ресторанного господарства зміни в ОП дозволяють сформувати доцільне поєднання навчальних дисциплін, особливо мовних і фахових предметів, що дозволить сформувати високі практичні навички майбутніх фахівців.

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

Здобувачі першого (бакалаврського) рівня вищої освіти залучені до постійного комунікативного процесу взаємодії, спрямованого на покращення освітнього процесу та його якості. Згідно плану опитувань (<http://surl.li/lfvog>) здобувачі різних курсів мають можливість узяти в них участь, оцінити показники забезпечення якості ОП та ОК, надати відкриті зауваження і пропозиції. Оцінки та відкриті відгуки респондентів розглянуті на засіданні кафедри, запропоновано викладачам переглянути навчальний матеріал та завдання відповідно сьогодення. Загалом за результатами опитування «Задоволеність якістю ОП», 2023/24 н.р» <http://surl.li/sszww> середня оцінка рівня задоволеності якістю ОП дорівнює 96,3%. Майже половина запитань анкети мають оцінки 100% задоволеності. Усі здобувачі мають можливість взяти участь у щорічних Громадських обговореннях ОП і надати свої пропозиції. До робочої групи з розробки ОП у жовтні 2022р. увійшла студентка 2 курсу Мусієнко Лілія. Керуючись досвідом навчання, а також думкою інших здобувачів, вона виступила з пропозицією доцільності та актуальності розвитку ОП відповідно до розвитку та трендів ринку освітніх послуг, досвідом кращих ЗВО України та світу відповідно освітнім і проф. компетентностям для успішного працевлаштування і діяльності у проф. середовищі. Зауваження враховані: внесено зміни до структурно-логічної схеми викладання ОК за семестрами (протокол № 6 від 26.01.2023р.)

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

Відповідно до «Положення про добровільне студентське об'єднання «Правопорядок» <http://surl.li/fkxay> а також «Положення про наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених ХНЕУ ім. С. Кузнеця <http://surl.li/gerlm> в університеті функціонує студентське самоврядування, що забезпечує захист інтересів та підтримку ініціативи при участі в процедурах внутрішнього забезпечення якості освітнього процесу

**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 безпосередньо залучені до процесу періодичного перегляду ОП, оновлення змісту та цілей ОП, програмних результатів навчання. Стейкхолдери беруть участь у засіданнях груп забезпечення та вносять пропозиції з актуалізації змісту окремих дисциплін, удосконалення інформаційного забезпечення тощо. Співпраця із зовнішніми партнерами регламентовано через договори/меморандуми про співробітництво, що дають можливість залучати професійні компетенції та ресурси стейкхолдерів, а також подальшого працевлаштуванням здобувачів освіти та стажування НПП (<http://surl.li/gcdmc>).

Протягом навчання студенти та викладачі кафедри організують комунікацію з роботодавцями на зустрічах та загальноуніверситетських заходах: тренінг «Професійне самовизначення молоді» <http://surl.li/gerlx>, проект «Erasmus+» <http://surl.li/germa>.

Серед стейкхолдерів активну участь в процес розробки та затвердження ОП ГРБ внесла директор ТОВ «Готель "КІРОФФ"» Шевченко А.М., яка є членом робочої групи. Її участь та результати перегляду ОП засвідчені протоколом засідання кафедри готельного і ресторанного бізнесу №6 від 26.01.2023 р.

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

Випусники за ОП "Готельно-ресторанний бізнес" наразі відсутні. Планується проведення онлайн-опитувань випусників та особисте спілкування щодо їх кар'єрного шляху після завершення навчання у ХНЕУ. Університетом розроблена процедура моніторингу <http://surl.li/germf>, збору та обробки інформації щодо кар'єрного шляху випусників відділом «Лабораторія кар'єри ХНЕУ ім. С. Кузнеця» <http://job.hneu.edu.ua/>

**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?**

Для визначення недоліків в ОП та освітній діяльності загалом щорічно проводяться анкетування серед здобувачів вищої освіти (<https://www.hneu.edu.ua/opytuvannya-studentiv/>). За результатами опитування якістю ОП, які включали показники якості викладання, оцінювання, академічної підтримки та освітнього середовища та індивідуальної траєкторії навчання середня оцінка задоволеності освітньою програмою становить 96,3% Суттєвих недоліків не визначено (<http://surl.li/sszww>). Оцінки на всі запитання та відгуки респондентів проаналізовані на засіданні кафедри. На коментар щодо актуальності навчального матеріалу, викладачам було запропоновано переглянути зміст освітніх компонентів, навчальних завдань та літератури відповідно сьогодення. Відповідно результатів опитування у 2022/23 навч.р та зауважень здобувачів щодо недостатності час для виконання самостійних робіт у період відключення електроенергії та інтернету, викладачам запропоновано переглянути терміни та обсяги самостійних робіт, лояльне ставлення до перенесення дедлайнів та індивідуальний підхід до здобувачів.

**Продемонструйте, що результати зовнішнього забезпечення якості вищої освіти беруться до уваги під час удосконалення ОП. Яким чином зауваження та пропозиції з останньої акредитації та**

## **акредитації інших ОП були ураховані під час удосконалення цієї ОП?**

ОП “Готельно-ресторанний бізнес” акредитується вперше

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

Залучення учасників академічної спільноти до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП відбувається згідно Положення ХНЕУ (<http://surl.li/febbrp>). Учасники академічної спільноти беруть участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП на всіх етапах: від розгляду пропозицій до її реалізації. Розгляд, ухвалення рішень щодо забезпечення якості ОП з постійною періодичністю відбувається на засіданнях кафедри, вчених радах факультетів, вченої ради університету.

Академічна спільнота залучена до процедури забезпечення якості освіти шляхом проведення опитувань (<http://surl.li/stavn>), Громадського обговорення ОП (<http://surl.li/aetab>). За результатами опитування задоволеність НПП університету внутрішнім забезпеченням якості становить 95,2 %. У внутрішньому забезпеченні якості освіти задіяні підрозділи: відділ забезпечення якості освіти, навчально-методичний відділ, кафедри, «Лабораторія кар'єри», відділ молодіжної політики та соціального розвитку, відділ маркетингу та корпоративних комунікацій, відділ міжнародних зв'язків, відділ аспірантури та докторантури, відділ післядипломної освіти, відділ електронних засобів навчання, бібліотека. Координацію основних процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти у ХНЕУ здійснює Відділ забезпечення якості освіти (<http://surl.li/fzuig>, <http://surl.li/geyrv>).

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

Згідно з Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти ХНЕУ (<http://surl.li/berpsx>) відповідальними за функціонування та постійне вдосконалення системи внутрішнього забезпечення якості освіти (СВЗЯО) ХНЕУ є ректор та, за його дорученням, керівник Відділу забезпечення якості освіти (ВЗЯО) ХНЕУ. Відповідальними за процеси СВЗЯО та діяльність в межах процесів є проректори, декани факультетів, завідувачі кафедр, керівники підрозділів, керівники груп забезпечення спеціальностей, гаранті освітніх програм та уповноважені особи, які підпорядковуються керівнику ВЗЯО ХНЕУ в межах результативного функціонування та постійного удосконалення системи управління якістю. Керівник ВЗЯО ХНЕУ є підпорядкованим та підзвітним безпосередньо ректору ХНЕУ.

## **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?**

Важливими чинниками регулювання прав та обов'язків усіх учасників освітнього процесу є дотримання положень Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту». Права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу регулюються: Статутом ХНЕУ (<http://surl.li/brnlx>), Колективним договором між ХНЕУ та первинною профспілковою організацією ХНЕУ на 2021-2023 роки (<http://surl.li/bgoyi>), Правилами внутрішнього трудового розпорядку для працівників ХНЕУ (<http://surl.li/fkdsi>), Положенням про організацію освітнього процесу у ХНЕУ (<http://surl.li/aesal>), Кодексом академічної доброчесності ХНЕУ (<http://surl.li/aesaw>) та іншими документами, які є у вільному доступі на офіційному сайті ХНЕУ (<https://www.hneu.edu.ua>)

### **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**

З метою одержання зауважень та пропозицій від зацікавлених сторін (стейкхолдерів) уся необхідна інформація щодо ОП або змін до неї міститься на офіційному веб-сайті ХНЕУ (<http://surl.li/aetab>). За місяць до затвердження ОП, проект оприлюднюється на сайті університету для отримання пропозицій та зауважень від стейкхолдерів. Проекти ОП оприлюднюються у відкритому доступі на сайті ХНЕУ ім. С. Кузнеця у розділі «Якість освіти» – вкладка «Громадське обговорення освітніх програм» (<http://surl.li/aetab>). Зауваження, пропозиції або побажання від роботодавців, представників бізнес-структур, випускників, здобувачів, НПП та інших стейкхолдерів надсилаються на поштову скриньку [qa@hneu.net](mailto:qa@hneu.net). На сайтах всіх структурних підрозділів зазначено контактні телефони, адреси електронної пошти, за допомогою яких бажаючі можуть звернутися зі своїми зауваженнями та пропозиціями.

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

Затвержені ОП оприлюднюються на офіційному веб-сайті ХНЕУ (<http://surl.li/ercap>), на сторінці факультету міжнародної економіки і підприємництва (<http://mev.hneu.edu.ua/>) та на сторінці кафедри готельного і ресторанного бізнесу: (<http://surl.li/gezgm>, <http://surl.li/fshqf>).

Доступність учасників освітнього процесу характеризується активністю роботи ХНЕУ, факультету міжнародної економіки та підприємництва, кафедри готельного і ресторанного бізнесу в мережі Інтернет:

Мега, очікувані результати навчання та компоненти ОП системно оприлюднюються у відкритому доступі: головна сторінка ХНЕУ в Facebook <https://www.facebook.com/khneu>.

головна сторінка ХНЕУ в Instagram (<https://www.instagram.com/khneu/>),  
головна сторінка ХНЕУ на Youtube (<http://surl.li/gezgs>),  
головна сторінка кафедри готельного і ресторанного бізнесу в Facebook <https://www.facebook.com/HRB.HNEU>,  
головна сторінка кафедри готельного і ресторанного бізнесу в Instagram [https://www.instagram.com/HRB\\_HNEU/](https://www.instagram.com/HRB_HNEU/),  
головна сторінка кафедри готельного і ресторанного бізнесу в TikTok <http://surl.li/gezrn>.  
Інформація про ОП є повною, точною та достовірною, що дозволяє в достатньому обсязі та вчасно інформувати усіх зацікавлених сторін та суспільство.

## 11. Перспективи подальшого розвитку ОП

### Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Перевагами ОП є:

можливість закордонного стажування та отримання практич. досвіду в сфері ГРБ;  
багатофункціональна підготовка фахівців з поглибленою практичною складовою, які здатні концентрувати знання та навички на головних атракторах розвитку ГРБ, перманентно забезпечувати динамічний розвиток суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу,  
постійна актуалізація ОП відповідно до вимог ринку праці та ринку послуг сфери обслуговування,  
врахування потреб усіх груп стейкхолдерів, узгодженість ОП з всесвітньо визнаними закордонними науково-освітніми ЗВО;  
унікальність змісту ОП через авторські курси з професійно-орієнтованих ОК;  
інтердисциплінарність ОП через формування пулу ВК та hard skills (комунікативний, економічний, правовий, психологічний, науково-дослідний);  
унікальність ОП полягає у досягненні збалансованої синергії від поєднання нормативної та практичної складової ОП;  
наявність внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти;  
унікальність ОП полягає в активній співпраці із внутрішніми та зовнішніми стейкхолдерами;  
активне залучення професіоналів-практиків, відомих фахівців галузі, коучів, бренд-шефів, науковців до реалізації освітнього процесу;  
система моніторингу якості реалізації ОП;  
реалізація студентоцентрованого підходу та культивування культури якості та культури акад. доброчесності, можливості для особистісного розвитку;  
інтернаціоналізація, академічна мобільність здобувачів та викладачів;  
тісна співпраця з провідними ЗВО України та зарубіжжя, участь у програмах Еразмус+ визнання результатів неформального навчання;  
наявність процедури забезпечення дуальної освіти;  
мотивація здобувачів до наукового пошуку через написання наукових статей, тез доповідей, конкурсних наукових робіт, стартапів як чинника апробації наукових результатів;  
активні комунікації через: веб-сторінки університету, факультету та кафедри, платформу дистанц. навчання MOODLE- Персональні навчальні системи, сторінки та групи у соц. мережах;  
НПП – активні дослідники, мають наукові публікації за ОК у міжнародних наукометричних базах даних, високі індекси Хірша, систематично проходять стажування, у т.ч. міжнародне, мають авторські метод. розробки, підручники та навчальні посібники;  
прозорість процедур контролю та оцінювання;  
унікальна освітня інфраструктура (хаби, SMART-бібліотека, SMART-лабораторії, спеціалізовані Студії ресторанного, барного, готельного сервісу, технології РРІ та аудиторії та ін.);  
умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами;  
відсутність фактів виникнення конфліктних ситуацій;  
функціонування психологічної служби.

Слабкі сторони ОП:

кризові процеси - військові дії стали стримуючим чинником розвитку ГРБ, що відображається на попиті на навчання за бакалаврськими програмами;  
обмежена участь здобувачів освіти у програмах міжнародного акад. обміну через військові дії;  
відтік кваліфікованих кадрів (випускників, абітурієнтів та НПП) за кордон

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

подальший розвиток змісту ОП у напрямі діджиталізації та інтернаціоналізації освітнього процесу;  
мотивування випускників до навчання в магістратурі та у подальшому в аспірантурі з подальшою перспективою викладацької діяльності на кафедрі;  
подальша реалізація дуальної та неформальної форм освітнього процесу;  
розширення співпраці із закордонними університетами-партнерами на основі укладення меморандумів про взаєморозуміння та договорів;  
запровадження викладання ОК англійською мовою

## 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: Пономаренко Володимир Степанович**

Дата: 25.04.2024 р.



**Таблиця 1.** Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Стандартизація, сертифікація і метрологія	навчальна дисципліна	<i>OK24.pdf</i>	DxPZ2u9p3+Do8Krfi sBZg+ANOOY7Uemz 7Dk38qXjG4g=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	навчальна дисципліна	<i>OK25.pdf</i>	NGoZM1mJDnK9cXt n1bGP1CQOUcBoEP/ TSzTtQPt2YGg=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
Маркетинг та брендинг готельно-ресторанного бізнесу	навчальна дисципліна	<i>OK26.pdf</i>	e76KepJc88IFfGiJZx I8+2hFR7ouWtYon8 swgb1GHGQ=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу	навчальна дисципліна	<i>OK27.pdf</i>	Uo451wALJAecn502 cuP6HFw2nq6UDP4 GHhFOUWshLNs=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
Організація ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>OK28.pdf</i>	2veSq3uJMVDoloF3l U65QuiHITQXVQAK qfcdVsAp11Q=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
Курсова робота «Організація ресторанного господарства»	курслова робота (проект)	<i>OK29.pdf</i>	KKFQpFuyCnuKPBT 4sH2fu+fmUDis+kJ WrqpsMRpyZCg=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
Бухгалтерський облік у готельно-ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	<i>OK30.pdf</i>	8D7Uu6GzlvP4oIb7z lJdS34XD+CdQLhHr BopsGyj4AI=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)

				Харків, пр. Науки 9А)
Виробнича практика	практика	<i>OK31.pdf</i>	2HodSzVGHYNIH2n P48tWDRKVGHT8I XEPbLY+EvUetc=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу	навчальна дисципліна	<i>OK32.pdf</i>	iH1w958mCogaQ4Q qXgSoB4lOxT5U034 Pz+7ObZU6ZEo=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
Курсовий проект: «Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу»	курсова робота (проект)	<i>OK33.pdf</i>	AKVCea1ZEiuZx8c1R HzpI7fxhUUYz92GM FIZwhONUDQ=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві	навчальна дисципліна	<i>OK34.pdf</i>	fhts6E5ZyubIdyqk/j2 de9wuHJ8NnmXkO1 X59a/J/nQ=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
Іноземна мова академічної та професійної комунікації	навчальна дисципліна	<i>OK35.pdf</i>	DSgeocffNLgizvCfVY 1tnDovNtIvpMqHUE sTSGbwAOE=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
Безпека послуг у готельно-ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	<i>OK36.pdf</i>	NDC+iaAiEyzlXQwt waPxIDIK/KOvia91D GOAnHCY7hs=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
Переддипломна практика	практика	<i>OK37.pdf</i>	pN+bX2gRR3VLiz8 RHCMhlyeMKCNeB 85IKqN21BMdWdk=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
Кваліфікаційний іспит за спеціальністю	підсумкова атестація	<i>OK38.pdf</i>	dHoMwFwZhgqHK g7Y+nZSMmgLFWT 5H8J1QrdlRqokkI=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)

Дипломний проект	підсумкова атестація	<i>OK39.pdf</i>	Ub5ysLXkCnr9gsn1U Z3hWFFFQ82v/YT1Y x5l22ki6X4=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
Технологія продукції ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>OK18.pdf</i>	lrLrfdvlyepaLvqjVDk 1SyvgCFvG9slVziB5Yi 5t/uo=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
Курсова робота. «Організація готельного господарства»	курслова робота (проект)	<i>OK23.pdf</i>	w+YUVN8+FpPb+x GrTnCICMXvScAYn XWcjV5n2X9/hp8=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
Організація готельного господарства	навчальна дисципліна	<i>OK22.pdf</i>	oUEEQ7j729Aij+TCY 8zJDU1qs/BvlpJE7P snJ62RebM=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
Виробнича практика	практика	<i>OK21.pdf</i>	95oa8l5YGwR6KiU13 zUgeYBM9zSGYo7dq ulD2innFbs=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
Інформаційні технології у готельному і ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	<i>OK20.pdf</i>	rXHLqfw9uWVsvUKi VcoyiKb+yMGndypo x9HrbPFZhvo=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
Українська мова (за професійним спрямуванням)	навчальна дисципліна	<i>OK01.pdf</i>	x+D6Z5g6PQhNpVD IoPij15oNoPb9XKeM lt3UF9S5oqg=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
Вища та прикладна математика	навчальна дисципліна	<i>OK02.pdf</i>	+dz43RHBy75pBBo WtrjGUuUTYoOBicu /NUG4bv1w3Vs=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)

Інформатика	навчальна дисципліна	<i>OK03.pdf</i>	04xijHHh9LC63z6cqv4dC5oHl085CiXTU Gzbn0zjIUk=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
Всесвітня історія	навчальна дисципліна	<i>OK04.pdf</i>	BygBolXIXu+pmPH Awoddx8eDvD67nZ1 b13xdouFUuSA=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	навчальна дисципліна	<i>OK05.pdf</i>	76df/YLlU+z59tQh wzP1nG9k25lhhNeH CT7ft2Mios=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
Іноземна мова 2	навчальна дисципліна	<i>OK06.pdf</i>	F9VeGyCsgEzoTBKH Sp22MaKFBlPKfeND A+1De81sPPA=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
Інженерна графіка	навчальна дисципліна	<i>OK07.pdf</i>	2qLFLEnyqcENwuY JGt4zUPHudSf9k7eri 8JujU7sDwY=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
Філософія	навчальна дисципліна	<i>OK08.pdf</i>	oqh9fvuY3dz1vvZNG 3KTbckPOofzeDmLh vAX1USBdfU=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
Вступ до фаху	навчальна дисципліна	<i>OK09.pdf</i>	bXgWHuF9DUQH1d /6+MXEYfip/WFEW sQoN1tupVdXoZs=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
Ознайомлювальна практика	практика	<i>OK11.pdf</i>	jkokAnqkRO04boRV n7HJlXdRNeYFqYpc 1NhPfrmL7AI=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)

Харчова хімія і нутриціологія	навчальна дисципліна	<i>OK12.pdf</i>	hYjuj4MX9mZc5JRS86TT4jAfPgp/f+zqH H2ZDdSViYE=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
Правове регулювання сфери обслуговування	навчальна дисципліна	<i>OK13.pdf</i>	PR4AHmzWpFegqca9khaRaAboeyNjCD/b7x Cuk6EbLak=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
Гігієна і санітарія в галузі	навчальна дисципліна	<i>OK14.pdf</i>	oy/G8w9FFaFGXPvT H5YF7MN0GfxJQw huXzsEntHLcY=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
Основи туристичної діяльності та рекреації	навчальна дисципліна	<i>OK15.pdf</i>	5t1ow/hwRdyXqcUjo nelzID58mXL9LeIpF TAFjYkQDg=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>OK16.pdf</i>	yeM8IMNz3S+RKIM k1Oc/cbnCROiXmxe 8p40GcWAcxPQ=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
Товарознавство	навчальна дисципліна	<i>OK17.pdf</i>	SaQAwFXuVHKbwn AST2hw/bIAiZdARM H72ZnN8UEduwA=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
Курсова робота. «Технологія продукції ресторанного господарства»	курслова робота (проект)	<i>OK19.pdf</i>	8pLOpiQ9RTvRQHl Z/4RAEZVYgSdjvP8 zbnvJZkE11ow=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
Основи гостинності	навчальна дисципліна	<i>OK10.pdf</i>	CSpbtFjFuS6bApMpkL6OK1W+WQMG+ RP+o26+DDzBD4=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: <a href="https://pns.hneu.edu.ua">https://pns.hneu.edu.ua</a> Бібліотека: <a href="http://library.hneu.edu.ua">http://library.hneu.edu.ua</a> Репозитарій: <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua">http://www.repository.hneu.edu.ua</a> Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)

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

**Таблиця 2.** Зведена інформація про викладачів ОП

ID викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
172417	Карікова Наталя Миколаївна	Доцент 0,75 ст., Основне місце роботи	Факультет підготовки іноземних громадян	<p>Диплом молодшого спеціаліста, Харківське педагогічне училище, рік закінчення: 1991, спеціальність: Учитель початкових класів, Диплом спеціаліста, Харківський державний педагогічний університет ім. Г.С.Сковороди, рік закінчення: 1998, спеціальність: 030502 Українська мова і література, Диплом кандидата наук ДК 007019, виданий 26.09.2012, Атестат доцента 12/ДЦ 041756, виданий 26.02.2015</p>	20	Українська мова (за професійним спрямуванням)	<p>Відповідає пп 1,3,4,7,9,11,12 п.38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності Карікова Н. Про два періоди розвитку української мови: історичні паралелі // Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету ім. І. Франка. - Видавничий Дім «Гельветика». – 2022. – № 56. – Т. 2. – С. 130-134. Режим доступу : <a href="http://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/28375">http://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/28375</a> (фахове видання). 059 ум.друк.арк./власний внесок 0,59 авторських аркушів (фахове, категорія Б) Карікова Н.М. Наукові суперечки мовознавців 20-х років минулого століття щодо способів поповнення лексичного фонду тогочасної української мови // Проблеми гуманітарних наук: збірник наукових праць Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Серія «Філологія», 2021. № 48. С. 53–60. Режим доступу: <a href="http://filol.dspu.in.ua/index.php/filol">http://filol.dspu.in.ua/index.php/filol</a> (фахове видання). 0,8 ум.друк.арк./власний внесок 0,8 авторських аркушів. (фахове, категорія Б) Карікова Н.М. Про нормативність уживання активних дієприкметників у сучасній фаховій мові // Науковий вісник Міжнародного гуманітарного</p>

						<p>університету. Сер.: Філологія. Видавничий дім «Гельветика», 2020, № 46, том 1. С.162-165. Режим доступу: <a href="http://vestnik-philology.mgu.od.ua/index.php/arkhiv-pomeriv?id=176">http://vestnik-philology.mgu.od.ua/index.php/arkhiv-pomeriv?id=176</a> (фахове видання). 0,56 ум. друк. арк./власний внесок 0,56 авторських аркушів. (фахове, категорія Б) Карікова Н.М. Пуристичні погляди М. Сулими на внормування української літературної мови // Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Сер.: Філологія. Видавничий дім «Гельветика», 2019. № 43, том 1. С.20-23. Режим доступу : <a href="http://vestnik-philology.mgu.od.ua/index.php/arkhiv-pomeriv?id=155">http://vestnik-philology.mgu.od.ua/index.php/arkhiv-pomeriv?id=155</a> (фахове, категорія Б) Карікова Н.М. Мова української преси: М. Гладкий про газетну мову 20-х років минулого століття // Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія "Лінгвістика" : Збірник наукових праць. Випуск 35 / Херс. держ. ун-т. Херсон: ХДУ, 2019. С. 95-99. Режим доступу: <a href="http://linguistics.journal.kspu.edu/index.php/linguistics/issue/view/5062">http://linguistics.journal.kspu.edu/index.php/linguistics/issue/view/5062</a> ум. друк. арк./власний внесок 0,62 авторських аркушів. (фахове)</p>	
452114	Крамаренко Дмитро Павлович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет міжнародної економіки і підприємництва	Диплом спеціаліста, Донецький державний університет економіки і торгівлі, рік закінчення: 2000, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом магістра, Державний заклад "Луганський національний університет імені Тараса	23	Технологія продукції ресторанного господарства	Відповідає пп 1,2,3,4,6,8,12,19 п.38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності Крамаренко Д. П. Дослідження дисперсної трикомпонентної системи як основи для фаршевої маси з м'ясом птиці та рослинними гідробіонтами / Н. І. Гіренко, Д. П. Крамаренко // Вісник Хмельницького національного університету. ХНУ. Хмельницький, 2022. №3(309) С. 189-193.

				Шевченка", рік закінчення: 2020, спеціальність: 035 Філологія, Диплом магістра, Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна, рік закінчення: 2022, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 044289, виданий 17.01.2008, Атестат доцента 12ДЦ 023127, виданий 17.06.2010			Режим доступу: <a href="http://journals.khnu.km.ua/vestnik/?p=12962">http://journals.khnu.km.ua/vestnik/?p=12962</a> (фахове видання, категорія Б). 0,5 ум. др. арк. / власний внесок 0,3 авторських аркушів. Крамаренко Д. П. Перспективні напрями використання у ресторанному господарстві нових заморожених фаршевих напівфабрикатів / Н. І. Гіренко, Д. П. Крамаренко // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки», 2022, №1. 18-22. Режим доступу: <a href="http://puet.poltava.ua/index.php/technical/issue/view/59">http://puet.poltava.ua/index.php/technical/issue/view/59</a> (фахове видання, категорія Б). 0,4 ум. др. арк. / власний внесок 0,2 авторських аркушів. Крамаренко Д. П. Економічна ефективність виробництва напівфабрикату «Фарш з м'ясом птиці та рослинними гідробіонтами / Н. І. Гіренко, Д. П. Крамаренко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. Т. 25, № 4 / Національний університет харчових технологій. - Київ : НУХТ, 2019.- С. 93-101. Режим доступу: <a href="http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npukht_2019_25_4_11">http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npukht_2019_25_4_11</a> . (фахове видання, категорія Б). 0,6 ум. др. арк. / власний внесок 0,3 авторських аркушів.
273080	Безсонний Віталій Леонідович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет міжнародної економіки і підприємництва	Диплом спеціаліста, Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна, рік закінчення: 2000, спеціальність: 0708 Екологія, Диплом магістра, Харківський національний університет міського господарства імені О.М. Бекетова, рік закінчення:	12	Безпека послуг у готельно-ресторанному бізнесі	Відповідає пп 1,3,4,5,12,13,14,19 п.38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності 1) V.L. Bezsonnyi, O.V. Tretyakov, V.V. Asotskyi, R.V. Ponomarenko. Production risk management in the foundry Naukovyi Visnyk Natsionalnoho Hirnychoho Universytetu. 2020, (1):123-129. Режим доступу: <a href="https://doi.org/10.33271/nvngu/2020-1/123">https://doi.org/10.33271/nvngu/2020-1/123</a> (Scopus) 1 ум. друк. арк. / 0,3 ум. др. арк.



2018,  
спеціальність:  
263 Цивільна  
безпека,  
Диплом  
кандидата наук  
ДК 050194,  
виданий  
18.12.2018,  
Атестат  
доцента АД  
006034,  
виданий  
26.11.2020

власного внеску.  
2) V. Bezsonnyi, O. Tretiyakov, B. Khalmuradov, R. Ponomarenko. Examining the dynamics and modeling of oxygen regime of Chervonooskil water reservoir / Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2017. – №5/10(89). – P. 32–38. Режим доступу: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2017.109477> (Scopus) 1 ум. друк. арк. / 0,3 ум. др. арк. власного внеску.  
3) Безсонний В.Л. Інтегральна оцінка ризику для цілей оптимізації витрат на заходи з охорони праці машинобудівного підприємства // Управління розвитком, збірник наукових праць, № 17 (3), 2019. С. 10 – 22. Режим доступу: [http://dx.doi.org/10.21511/dm.17\(3\).2019.02](http://dx.doi.org/10.21511/dm.17(3).2019.02) (фахове видання) 1 ум. друк. арк. / 1 ум. др. арк. власного внеску.  
4) Третьяков О. В., Безсонний В.Л., Пономаренко Р.В., Бородич П.Ю. Підвищення ефективності прогнозування впливу техногенного забруднення на поверхневі водойми // Проблеми надзвичайних ситуацій. 2019. № 1(29) Режим доступу: С. 61–78. <https://doi.org/10.5281/zenodo.2602648> (фахове видання) 1 ум. друк. арк. / 0,3 ум. др. арк. власного внеску.  
5) Безсонний В.Л. Третьяков О.В. Основні методи математичного моделювання для методичного забезпечення басейнового підходу в управлінні якістю водних ресурсів // Системи обробки інформації. – 2016. – № 8(145). – С. 194–199. Режим доступу: <http://www.hups.mil.gov.ua/periodic-app/article/16995> (фахове видання) 1,0 ум. др. арк. / 0,5 ум. друк. арк. власного внеску.

120103	Кобринець Ольга Станіславівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет підготовки іноземних громадян	Диплом спеціаліста, Харківський державний педагогічний університет імені Г.С. Сковороди, рік закінчення: 2001, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Французька мова, Диплом кандидата наук ДК 041773, виданий 20.09.2007, Атестат доцента 12ДЦ 038010, виданий 14.02.2014	22	Іноземна мова академічної та професійної комунікації	Відповідає пп 1,3,4,12,19 п.38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності 1. Кобринець О. С. Лексикографічне подання концепту «Хитрість» у слов'янських мовах / Л. В. Савицька, О. С. Кобринець, І. В. Безугла // Закарпатські філологічні студії. – Ужгородський національний університет : Видавничий дім «Гельветика», 2022. – Вип. 21. – Т. 1. – С. 91- 95. – Режим доступу: <a href="https://doi.org/10.32782/tps2663-4880/2022.21.1.16">https://doi.org/10.32782/tps2663-4880/2022.21.1.16</a> (фахове видання, категорія Б) (Index Scopernicus). 0,625 ум. др. арк. / власний внесок 0,208 авторських аркушів 2. Кобринець О. С. Вплив вивчення першої іноземної мови (англійської) на вивчення другої іноземної мови (французької) у середовищі рідної мови / О. С. Кобринець, О. Я. Пантелєєва // Педагогічні науки: теорія та практика. Запоріжжя: Видавничий дім «Гельветика», 2021. – № 4 (40). – С. 65-70. – Режим доступу : <a href="https://doi.org/10.26661/2786-5622-2021-4">https://doi.org/10.26661/2786-5622-2021-4</a> (фахове видання, категорія Б). 0,6 ум. др. арк. / власний внесок 0,3 авторських аркушів 3. Кобринець О. С. Французькі запозичення у турецькій мові / О. С. Кобринець, Л. В. Савицька, І. В. Безугла // Мова. Література. Фольклор. – Запоріжжя : Видавничий дім «Гельветика», 2021. – № 1. – С. 96-103. – Режим доступу : <a href="https://doi.org/10.26661/2414-9594-2021-1-13">https://doi.org/10.26661/2414-9594-2021-1-13</a> (фахове видання, категорія Б) 0,9 ум. др. арк. / власний внесок 0,3 авторських аркушів 4. Кобринець О. С. До проблеми вивчення міжкультурної комунікації у процесі навчання іноземної мови / О. С.
--------	-------------------------------------	---------------------------------------	--	--	----	---	---

						<p>Кобринець, І. В. Малець // Інноваційна педагогіка (Науковий журнал). – Випуск 24. – Том 2. – Одеса : Причорноморський науково-дослідний інститут економіки та інновацій, 2020. – С. 42-48. – Режим доступу : <a href="https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=25632.pdf">https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=25632.pdf</a> (фахове видання, категорія Б) 0,88 ум.др.арк. / 0,44 авторських аркушів власного внеску 5.</p> <p>Кобринець О. С. Технології роботи з текстом на уроках іноземної мови у процесі міжкультурної комунікації / О. С. Кобринець // Інноваційна педагогіка (Науковий журнал). – Випуск 17. – Частина 2. – Одеса : Причорноморський науково-дослідний інститут економіки та інновацій, 2019. – С. 187–190. – Режим доступу : <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/23076">http://www.repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/23076</a> (фахове видання, категорія Б) 6.</p> <p>Кобринець О. С. К проблеме классификации пародии / О. С. Кобринець // Наукові записки ХНПУ ім. Г. С. Сковороди. Літературознавство. – Київ, 2018. – Вип. 3-4 (89-90). – С. 72–87. – Режим доступу : <a href="http://journals.hnpu.edu.ua/index.php/literature/article/view/">http://journals.hnpu.edu.ua/index.php/literature/article/view/</a> (фахове видання, категорія Б) 7.</p> <p>Кобринець О. С. К проблеме определения жанра пародии / О. С. Кобринець // Наукові записки ХНПУ ім. Г. С. Сковороди. Літературознавство. – Харків, 2018. – Вип. 2 (88). – С. 60–71. – Режим доступу : <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/20521">http://www.repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/20521</a> (фахове видання, категорія Б)</p>	
399463	Давидова Оксана Юрївна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет міжнародної економіки і підприємництва	Диплом спеціаліста, Харківський інститут громадського харчування, рік закінчення:	29	Управління якістю продукції та послуг у ресторанному господарстві	Відповідає пп 1,2,3,4,5,7,8,9,11,12,13,14,19 п.38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності 1. Давидова О. Ю. Концептуальні

1994,  
спеціальність:  
Технологія  
продукції  
громадського  
харчування,  
Диплом  
спеціаліста,  
Харківський  
державний  
університет  
харчування та  
торгівлі, рік  
закінчення:  
2008,  
спеціальність:  
Менеджмент  
зовнішньоекон  
омічної  
діяльності,  
Диплом  
магістра,  
Харківський  
державний  
університет  
харчування та  
торгівлі, рік  
закінчення:  
2019,  
спеціальність:  
241 Готельно-  
ресторанна  
справа,  
Диплом  
магістра,  
Українська  
інженерно-  
педагогічна  
академія, рік  
закінчення:  
2020,  
спеціальність:  
073  
Менеджмент,  
Диплом  
доктора наук  
ДД 008213,  
виданий  
05.03.2019,  
Диплом  
кандидата наук  
ДК 005616,  
виданий  
12.01.2000,  
Атестат  
доцента ДЦ  
010434,  
виданий  
17.02.2005,  
Атестат  
професора АП  
001253,  
виданий  
15.10.2019

напрями  
забезпечення і  
підвищення якості  
послуг підприємств  
готельно-  
ресторанного  
господарства /  
Давидова О.Ю.,  
Сисоєва С.І.  
//Міжнародний  
науковий журнал  
«Інтернаука». Серія:  
«Економічні науки».  
2022. № 12(68).  
Режим доступу:  
<https://doi.org/10.25313/2520-2294-2022-12-8475> (фахове видання,  
категорія Б, Index  
Copernicus). 1,8 ум. др.  
арк./ власний внесок  
0,9 авторських  
аркушів. 2. Давидова  
О. Ю. Диджиталізація  
як драйвер зростання  
конкурентоспроможн  
ості підприємства  
готельно-  
ресторанного бізнесу /  
Давидова О.Ю.,  
Колесникова В.Д. //  
Бізнес Інформ: наук.  
журнал. 2022. № 12. С.  
113–120. DOI:  
<https://doi.org/10.32983/2222-4459-2022-12-113-120> (фахове  
видання, категорія Б,  
Index Copernicus). 1,2  
ум. др. арк./ власний  
внесок 0,8 авторських  
аркушів. 3. Давидова  
О.Ю. Формування  
парадигми управління  
як економічної  
системи  
Причорноморські  
економічні студії.  
2019. № 40. С. 81-87  
[http://bses.in.ua/journals/2019/40\\_2019/16.pdf](http://bses.in.ua/journals/2019/40_2019/16.pdf) 1,0 ум. др. арк. 4.  
Davydova O., Protsenko  
V. Methodical aspects  
of the neutralization of  
risks of innovative  
managing the  
development of hotel  
and restaurant  
enterprises // SHS Web  
of Conferences 67,  
06011 (2019), NTI-  
UkrSURT 2019.  
Available:  
<https://doi.org/10.1051/shsconf/20196706011>  
<https://www.shs-conferences.org/articles/shsconf/abs/2019/08/contents/contents.html>.  
(Web of Science) 1,0  
ум. др. арк. / власний  
внесок 0,6 авторських  
арк. 5. Давидова О. Ю.  
Система організації  
мотивації працівників  
як фактор підвищення  
процесу  
інтелектуалізації на  
підприємствах / О. Ю.  
Давидова О.Ю., В. І.

						Чобіток // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг: зб. наук. пр. / ХДУХТ. Харків, 2020. Вип. 2 (32). С. 188-199. – Режим доступу: <a href="http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/5930">http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/5930</a> (фахове видання, категорія Б). 0,6 ум. др. арк. / власний внесок 0,3 авторських аркушів.	
452114	Крамаренко Дмитро Павлович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет міжнародної економіки і підприємництва	Диплом спеціаліста, Донецький державний університет економіки і торгівлі, рік закінчення: 2000, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом магістра, Державний заклад "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка", рік закінчення: 2020, спеціальність: 035 Філологія, Диплом магістра, Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна, рік закінчення: 2022, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 044289, виданий 17.01.2008, Атестат доцента 12ДЦ 023127, виданий 17.06.2010	23	Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу	Відповідає пп 1,2,3,4,6,8,12,19 п.38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності Крамаренко Д. П. Дослідження дисперсної трикомпонентної системи як основи для фаршевої маси з м'ясом птиці та рослинними гідробіонтами / Н. І. Гіренко, Д. П. Крамаренко // Вісник Хмельницького національного університету. ХНУ. Хмельницький, 2022. №3(309) С. 189-193. Режим доступу: <a href="http://journals.khnu.km.ua/vestnik/?p=12962">http://journals.khnu.km.ua/vestnik/?p=12962</a> (фахове видання, категорія Б). 0,5 ум. др. арк. / власний внесок 0,3 авторських аркушів. Крамаренко Д. П. Перспективні напрями використання у ресторанному господарстві нових заморожених фаршевих напівфабрикатів / Н. І. Гіренко, Д. П. Крамаренко // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки», 2022, №1. 18-22. Режим доступу: <a href="http://puet.poltava.ua/index.php/technical/issue/view/59">http://puet.poltava.ua/index.php/technical/issue/view/59</a> (фахове видання, категорія Б). 0,4 ум. др. арк. / власний внесок 0,2 авторських аркушів. Крамаренко Д. П. Економічна ефективність виробництва напівфабрикату «Фарш з м'ясом птиці та рослинними гідробіонтами / Н. І. Гіренко, Д. П. Крамаренко // Наукові праці

						Національного університету харчових технологій. Т. 25, № 4 / Національний університет харчових технологій. - Київ : НУХТ, 2019.- С. 93-101. Режим доступу: <a href="http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npukht_2019_25_4_11">http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npukht_2019_25_4_11</a> . (Фахове видання, категорія Б). 0,6 ум. др. арк. / власний внесок 0,3 авторських аркушів.	
131557	Лабунська Світлана Віталіївна	Професор, Основне місце роботи	Факультет фінансів і обліку	<p>Диплом спеціаліста, Харківський інженерно-економічний інститут, рік закінчення: 1988, спеціальність: Економіка та організація машинобудівної промисловості, Диплом доктора наук ДД 004649, виданий 29.09.2015, Диплом кандидата наук КН 001091, виданий 24.12.1992, Атестат доцента ДЦ 002734, виданий 10.10.2001, Атестат професора АП 001097, виданий 20.06.2019</p>	34	Бухгалтерський облік у готельно-ресторанному бізнесі	<p>Відповідає пп 1,3,4,8,10,12,14 п.38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності 1.Labunska,S., Cibák,L., Sidak,M. and Sobakar,M/ (2023). The role of internally generated goodwill in choosing areas and objects of investment. Investment Management and Financial Innovations, 20(2), 215-231. doi:10.21511/imfi.20(2).2023.19 SCOPUS, 2.Labunska S. , Zyma O., Suschenko S.(2022) The use of information systems as a way to ensure interaction between small and big tourism enterprises Access Journal, Access Press Publishing House, vol. 3(1), pages 16-28, January.// <a href="https://ideas.repec.org/a/aip/access/v3y2022i1p16-28.html">https://ideas.repec.org/a/aip/access/v3y2022i1p16-28.html</a> WOS 3. Лабунська С. В. Підходи та методична основа обліку нематеріальних активів, згенерованих у криптовалюті / С.В. Лабунська, Т. М Серікова, М.В Собакар // Проблеми економіки.– 2021. –№ 2 (48). – С.225-235. Режим доступу: <a href="https://www.problecon.com/export_pdf/problems-of-economy-2021-2_0-pages-225_235">https://www.problecon.com/export_pdf/problems-of-economy-2021-2_0-pages-225_235</a> (1,5 ум.-др.арк./ 0,5 ум.-др. арк. власного внеску); 4. Labunska S. Approaches to the formation of intangible resources based on the innovations introduction in the higher education system // Labunska S., Sobakar M. // Бізнес-інформ. – 2021. – № 10. – С.81–90. Режим доступу: <a href="https://www.business-inform.net/article/?year=2021&amp;abstract=2021_10_0_81_90">https://www.business-inform.net/article/?year=2021&amp;abstract=2021_10_0_81_90</a> (1,2</p>

ум.-др.арк./ 0,6 ум.-др.  
арк. власного внеску);  
5. Labunska S  
Gavkalova N.  
Pylypenko  
A., Prokopishyna O  
Cognitive instruments  
of public management  
accountability for  
development of  
national innovation  
system. Public Policy  
And Administration. V  
18. (2019). №. 3. С. 114-  
124. (Lithuania)  
SCOPUS, Режим  
доступу:  
[https://vpa.ktu.lt/index  
.php/PPA/article/view/  
24727](https://vpa.ktu.lt/index.php/PPA/article/view/24727) (Scopus) (0,85  
ум.-др. арк. / 0,2 ум.-  
друк. арк. власного  
внеску); 6. Chernov  
S.I., . Guryanova L.S,  
Dymchenko O.V.,  
Labunska S.V.  
COMPLEX OF  
MODELS OF  
FINANCIAL  
DECENTRALISATION  
ANALYSIS AND  
ASSESSMENT.  
Financial and credit  
activity: problems of  
theory and practice.  
2019. Vol. 3 (30) pp.  
315-326 Web of science,  
Режим доступу:  
[https://www.researchg  
ate.net/publication/337  
121907\\_COMPLEX\\_OF  
MODELS\\_OF\\_FINA  
NCIAL\\_DECENTRALI  
SATION\\_ANALYSIS\\_A  
ND\\_ASSESSMENT](https://www.researchgate.net/publication/337121907_COMPLEX_OF_MODELS_OF_FINANCIAL_DECENTRALISATION_ANALYSIS_AND_ASSESSMENT).(1,2  
ум. друк. арк. /0,3 ум.  
др. арк. власного  
внеску); 7. S. Labunska,  
R. Karaszewski, O.  
Prokopishyna, I.  
Iermachenko Cognitive  
analytical tools for cost  
management of  
innovation activity  
Problems and  
Perspectives in  
Management. 2019.  
17(1). С. 395-407.  
SCOPUS, Режим  
доступу:  
[https://www.businessp  
erspectives.org/journals  
/problems-and-  
perspectives-in-  
management/issue-  
306/cognitive-  
analytical-tools-for-  
cost-management-of-  
innovation-activity](https://www.businessperspectives.org/journals/problems-and-perspectives-in-management/issue-306/cognitive-analytical-tools-for-cost-management-of-innovation-activity)  
(Scopus) (1,22 ум.-др.  
арк. / 0,3 ум.-друк.  
арк. власного внеску)  
8. Klebanova T. S.,  
Gvozdytskyi V. S.,  
Labunska S. V.,  
Iermachenko I. V. .  
MODELS OF  
ESTIMATION IN THE  
MECHANISM OF  
EARLY INFORMING  
AND PREVENTION OF

						<p>FINANCIAL CRISES IN CORPORATE SYSTEMS. Financial and credit activity: problems of theory and practice. 2018. № 2(25) С. 191-197 Web of Science , Режим доступу: <a href="https://fkd.net.ua/index.php/fkd/article/view/1679/1695">https://fkd.net.ua/index.php/fkd/article/view/1679/1695</a> (1,0 ум.-др. арк. / 0,25 ум.-друк. арк. власного внеску); 9. S. Labunska, M. Petrova, O. Prokopishyna. Asset and cost management for innovation activity. Economic Annals-XXI . 2017. № 165(5-6). P. 13 – 18. <a href="https://doi.org/10.21003/ea.V165-03">https://doi.org/10.21003/ea.V165-03</a> (SCOPUS, Web of Science) Режим доступу: <a href="http://ea21journal.world/index.php/ea-v165-03/">http://ea21journal.world/index.php/ea-v165-03/</a> (Scopus) (0,81 ум.-др. арк. / 0,27 ум.-друк. арк. власного внеску).</p>	
399463	Давидова Оксана Юрївна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет міжнародної економіки і підприємництва	<p>Диплом спеціаліста, Харківський інститут громадського харчування, рік закінчення: 1994, спеціальність: Технологія продукції громадського харчування, Диплом спеціаліста, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2008, спеціальність: Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності, Диплом магістра, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2019, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом магістра, Українська інженерно-педагогічна академія, рік закінчення:</p>	29	Організація ресторанного господарства	<p>Відповідає пп 1,2,3,4,5,7,8,9,11,12,13,14,19 п.38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності 1. Давидова О.Ю. Сучасний стан розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства України / Інфраструктура ринку. 2019. № 29. С. 151-164. Режим доступу: <a href="http://www.market-infr.od.ua/journals/2019/29_2019_ukr/25.pdf">http://www.market-infr.od.ua/journals/2019/29_2019_ukr/25.pdf</a> (фахове видання, категорія Б). 0,7 ум. др. арк. 2. Davydova O., Protsenko V. Methodical aspects of the neutralization of risks of innovative managing the development of hotel and restaurant enterprises // SHS Web of Conferences 67, 06011 (2019), NTI-UkrSURT 2019. Available: <a href="https://doi.org/10.1051/shsconf/20196706011">https://doi.org/10.1051/shsconf/20196706011</a> <a href="https://www.shs-conferences.org/articles/shsconf/abs/2019/08/contents/contents.html">https://www.shs-conferences.org/articles/shsconf/abs/2019/08/contents/contents.html</a>. (Web of Science) 1,0 ум. др. арк. / власний внесок 0,6 авторських арк. 3. Давидова О.Ю. Формування системи адаптивного</p>



				<p>2020, спеціальність: 073 Менеджмент, Диплом доктора наук ДД 008213, виданий 05.03.2019, Диплом кандидата наук ДК 005616, виданий 12.01.2000, Атестат доцента ДЦ 010434, виданий 17.02.2005, Атестат професора АП 001253, виданий 15.10.2019</p>			<p>інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства.: зб. наук. пр. / ХДУХТ. Харків, 2019. Вип. 1 (29). С. 195–207. Режим доступу: <a href="http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp_2019_1_19">http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp_2019_1_19</a> (фахове видання, категорія Б). 0,5 ум. др. арк.</p> <p>4. Давидова О.Ю. Аналіз та оцінювання ризиків інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства. Проблеми системного підходу в економіці: зб. наук. пр. / НАУ. Київ, 2019. Вип. 2 (70). С. 93-98. Режим доступу: <a href="http://www.psaejrnl.nau.in.ua/journal/2_70_1_2019_ukr/14.pdf">http://www.psaejrnl.nau.in.ua/journal/2_70_1_2019_ukr/14.pdf</a> (фахове видання, категорія Б). 0,8 ум. др. арк.</p> <p>5. Davydova O., Chebanova N., Kashchena N., Chmil H., Protsenko V. Economic activity of enterprises: methodical aspects of assessment. SHS Web of Conferences, Vol. 67, 2019. [Online]. Available: <a href="https://www.shs-conferences.org/articles/shsconf/abs/2019/08/shsconf_NTI-UkrSURT2019_06012/shsconf_NTI-UkrSURT2019_06012.html">https://www.shs-conferences.org/articles/shsconf/abs/2019/08/shsconf_NTI-UkrSURT2019_06012/shsconf_NTI-UkrSURT2019_06012.html</a>. (Web of Science).</p>
112668	Шиян Дмитро Вікторович	Професор, Основне місце роботи	Факультет економіки і права	<p>Диплом спеціаліста, Харківський державний аграрний університет ім. В.В. Докучаєва, рік закінчення: 1993, спеціальність: Бухгалтерський облік, контроль та аналіз господарської діяльності, Диплом доктора наук ДД 000862, виданий 17.05.2012, Диплом кандидата наук КН 015737, виданий 12.11.1997, Атестат</p>	30	Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу	<p>Відповідає пп 1,6,7,8,10,12,14,19 п.38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності 1. Гаража, О., Шиян, Д. ., Чернега, І. ., &amp; Петренко, О. (2022). Розвиток підприємництва в умовах завершення адміністративно-територіальної та земельної реформ: сталість сільських територій та інвестиційна конкурентоспроможність. Financial and Credit Activity Problems of Theory and Practice, 2(43), 373–379. <a href="https://doi.org/10.55643/fcaptr.2.43.2022.3563">https://doi.org/10.55643/fcaptr.2.43.2022.3563</a> (Web of Science Core Collection) (0,8 ум.</p>

доцента ДЦ  
004629,  
виданий  
18.04.2002,  
Атестат  
професора  
12ІП 009768,  
виданий  
26.06.2014

друк. арк. / 0,25 ум.  
друк. арк. власного  
внеску) 2. Garazha, O.,  
Shyian, D., Cherneha,  
I., Burliai, A., Zharun,  
O., & Blenda, N. (2021).  
Conceptual changes of  
fiscal regulation of  
agricultural land use:  
international  
experience and  
Ukrainian practice.  
Economic Annals-XXI,  
192(7-8(2)), 63-73. doi:  
<https://doi.org/10.21003/ea.V192-06> (Scopus,  
Web of Science Core  
Collection) (0,8 ум.  
друк. арк. / 0,25 ум.  
друк. арк. власного  
внеску) 3. Shyian, D.,  
Herasymenko, Yu.,  
Ulianchenko, N.,  
Velieva, V. And  
Kotelnikova, Iu. (2021),  
Household income as a  
factor forming potential  
demand on the market  
of organic products.  
Agricultural and  
Resource Economics,  
vol. 7, no. 4, pp. 100–  
114. [https://are-  
journal.com/are/article  
/view/480](https://are-journal.com/are/article/view/480) (Scopus,  
Web of Science Core  
Collection) (0,73 ум.  
друк. арк. / 0,4 ум.  
друк. арк. власного  
внеску) 4. Шиян Д. В.,  
Герасименко Ю. С.,  
Велієва В. О.,  
Остапенко Р. М.  
Прогнозування  
попиту на органічну  
продукцію у  
домогосподарств із  
різним рівнем доходу.  
Інвестиції: практика  
та досвід. 2021. №8.  
Режим доступу :  
[http://www.investplan.  
com.ua/?  
op=1&z=7412&i=2](http://www.investplan.com.ua/?op=1&z=7412&i=2) 5.  
Shyian Dmytro. The  
economic mechanism  
for the formation of  
land rent at agricultural  
enterprises /Dmytro  
Shyian, Anatolii  
Moskalenko, Kseniia  
Kirichenko //  
Economics of  
Development Volume.  
– 2020. – №19. Issue 1.  
pp. 35-44 doi:  
[http://dx.doi.org/10.21  
511/ed.19\(1\).2020.04](http://dx.doi.org/10.21511/ed.19(1).2020.04)  
(0,75 ум. друк. арк. /  
0,25 ум. друк. арк.  
власного внеску) 6.  
Шиян Д. В. Вплив  
рівня інтенсивності  
виробництва на  
формування  
ефективної структури  
витрат в рослинництві  
/ Д.В. Шиян, Н.С.  
Ляліна, К.І. Гончарова  
// Економіка АПК.  
2020. - №6. -С. 27-36.

						<p><a href="http://doi.org/10.32317/2221-1055.202006027">http://doi.org/10.32317/2221-1055.202006027</a> (0,8 ум. друк. арк. / 0,3 ум. друк. арк. власного внеску) 7. Shyian D. Impact of expectations on grain futures price formation / D. Shyian, I. Sakhno, K. Kramarenko // Economic annals-XXI. – 2019. – 178(7-8). – С. 123-133. Режим доступу: <a href="http://ea21journal.world/index.php/ea-v178-11/">http://ea21journal.world/index.php/ea-v178-11/</a> (Scopus, Web of Science Core Collection) (0,75 ум. друк. арк. / 0,25 ум. друк. арк. власного внеску)</p>	
399463	Давидова Оксана Юрївна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет міжнародної економіки і підприємництва	<p>Диплом спеціаліста, Харківський інститут громадського харчування, рік закінчення: 1994, спеціальність: Технологія продукції громадського харчування, Диплом спеціаліста, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2008, спеціальність: Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності, Диплом магістра, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2019, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом магістра, Українська інженерно-педагогічна академія, рік закінчення: 2020, спеціальність: 073 Менеджмент, Диплом доктора наук ДД 008213, виданий 05.03.2019, Диплом</p>	29	Маркетинг та брендінг готельно-ресторанного бізнесу	<p>Відповідає пп 1,2,3,4,5,7,8,9,11,12,13,14,19 п.38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності 1. Давидова О.Ю. Сучасний стан розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства України / Інфраструктура ринку. 2019. № 29. С. 151-164. Режим доступу: <a href="http://www.market-infr.od.ua/journals/2019/29_2019_ukr/25.pdf">http://www.market-infr.od.ua/journals/2019/29_2019_ukr/25.pdf</a> (фахове видання, категорія Б). 0,7 ум. др. арк.</p> <p>2. Davydova O., Protsenko V. Methodical aspects of the neutralization of risks of innovative managing the development of hotel and restaurant enterprises // SHS Web of Conferences 67, 06011 (2019), NTI-UkrSURT 2019. Available: <a href="https://doi.org/10.1051/shsconf/20196706011">https://doi.org/10.1051/shsconf/20196706011</a> <a href="https://www.shs-conferences.org/articles/shsconf/abs/2019/08/contents/contents.html">https://www.shs-conferences.org/articles/shsconf/abs/2019/08/contents/contents.html</a>. (Web of Science) 1,0 ум. др. арк. / власний внесок 0,6 авторських арк.</p> <p>3. Давидова О.Ю. Формування системи адаптивного інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства.: зб. наук. пр. / ХДУХТ. Харків, 2019. Вип. 1 (29). С. 195–207. Режим доступу: <a href="http://nbuv.gov.ua/UJ">http://nbuv.gov.ua/UJ</a></p>

				кандидата наук ДК 005616, виданий 12.01.2000, Атестат доцента ДЦ 010434, виданий 17.02.2005, Атестат професора АП 001253, виданий 15.10.2019			RN/esprstp_2019_1_19 (фахове видання, категорія Б). 0,5 ум. др. арк. 4. Давидова О.Ю. Аналіз та оцінювання ризиків інноваційного управління розвитком підприємств готельно- ресторанного господарства. Проблеми системного підходу в економіці: зб. наук. пр. /НАУ. Київ, 2019. Вип. 2 (70). С. 93-98. Режим доступу: <a href="http://www.psaejrnl.nau.in.ua/journal/2_70_1_2019_ukr/14.pdf">http://www.psaejrnl.nau.in.ua/journal/2_70_1_2019_ukr/14.pdf</a> (фахове видання, категорія Б). 0,8 ум. др. арк. 5. Davydova O., Chebanova N., Kashchena N., Chmil H., Protsenko V. Economic activity of enterprises: methodical aspects of assessment. SHS Web of Conferences, Vol. 67, 2019. [Online]. Available: <a href="https://www.shs-conferences.org/articles/shsconf/abs/2019/08/shsconf_NTI-UkrSURT2019_06012/shsconf_NTI-UkrSURT2019_06012.html">https://www.shs-conferences.org/articles/shsconf/abs/2019/08/shsconf_NTI-UkrSURT2019_06012/shsconf_NTI-UkrSURT2019_06012.html</a> . (Web of Science).
199202	Дзеніс Олексій Олександров ич	Доцент, Основне місце роботи	Факультет міжнародної економіки і підприємницт ва	Диплом бакалавра, Харківський державний економічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0501 Економіка і підприємницт ва, Диплом магістра, Харківський державний економічний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 050105 Банківська справа, Диплом кандидата наук ДК 001872, виданий 19.01.2012, Атестат доцента АД 003800, виданий 16.12.2019	12	Менеджмент готельно- ресторанного бізнесу	Відповідає пп 1,4,10,12,19,20 п.38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності 1. Дзеніс О. О. Міжнародна міграція робочої сили в сучасних умовах та її вплив на міграційну політику держави / О. О. Дзеніс, Н. Г. Шарко // Економіка та суспільство. – 2022. – № 37. URL: <a href="https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1195">https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1195</a> (фахове, категорія Б) 1,0 ум. др. арк. / власний внесок 0,5 авторських аркушів. 2. Dzenis O. Mechanisms of Information and Analytical Support of Local State Administrations / T Sudnickas, V Smalskys, N Gavkalova, V Dzenis, O. Dzenis // Journal of Information Technology Management, 2021. – Vol. 13. – P. 188-203. – Режим доступу: <a href="https://jitm.ut.ac.ir/article_82616.html">https://jitm.ut.ac.ir/article_82616.html</a>

(Scopus). 1,0 ум. др. арк. / власний внесок 0,2 авторських аркушів. 3. Dzenis O. Measuring the consumers information skills in a digital supply chain / N. Gavkalova, Y. Lola, O. Dzenis , V. Dzenis // Estudios de economia aplicada. - 2020. - Volume 38-3(1). – Режим доступу: <http://ojs.ual.es/ojs/index.php/eea/article/view/4021>. (Scopus, Web of Science Core Collection). 0,8 ум. др. арк. / власний внесок 0,2 авторських аркушів. 4. Dzenis O. Comparative analysis of factors non-performing loan in Ukraine and India / H. Strokovych, Amit Kumar, N. Pohorelenko, O. Dzenis , V. Dzenis // TEM Journal. - 2020. - Volume 9. - P. 1535-1542. – Режим доступу: [http://www.temjournal.com/content/94/TEMJournalNovember2020\\_1535\\_1542.pdf](http://www.temjournal.com/content/94/TEMJournalNovember2020_1535_1542.pdf) (Scopus, Web of Science Core Collection). 0,7 ум. др. арк. / власний внесок 0,14 авторських аркушів. 5. Dzenis O. Investment and innovative development of industrial enterprises as the basis for the technological singularity / O. Iastremska, H. Strokovych, O. Dzenis, O. Shestakova, T.Uman // Problems and Perspectives in Management. – 2019. – 17(3). – P. 477-491. – Режим доступу: <https://businessperspectives.org/journals/problems-and-perspectives-in-management/issue-326/investment-and-innovative-development-of-industrial-enterprises-as-the-basis-for-the-technological-singularity> (Scopus). 2,0 ум. др. арк. / власний внесок 0,4 авторських аркушів. 6. Дзеніс О. О. Вдосконалення стратегії підвищення міжнародної конкурентоспроможності підприємства [Електронний ресурс] / О. О. Дзеніс // Вісник "Глобальні та

національні проблеми економіки" Миколаївського національного університету ім. В.О. Сухомлинського. - Електронне наукове фахове видання. – 2018. - №21. – Режим доступу: <http://global-national.in.ua/archive/21-2018/54.pdf>. (фахове видання). Власний внесок 1,1 авторських аркушів. 7. Дзеніс О. О. Роль інформаційного забезпечення в системі управління розвитком експортного потенціалу підприємства [Електронний ресурс] / О. О. Дзеніс // Інфраструктура ринку. - 2017. - №14. – Режим доступу: <http://www.market-infr.od.ua/uk/14-2017>. (фахове, категорія Б) власний внесок 1,0 авторських аркушів 8. Дзеніс О. О. Розробка напрямів підвищення міжнародної конкурентоспроможності підприємства [Електронний ресурс] / В. О. Дзеніс, О. О. Дзеніс // Вісник "Економіка та суспільство" Мукачівського державного університету. – Електронне наукове фахове видання. – 2017. - №13. – Режим доступу: [http://www.economyandsociety.in.ua/journal/13\\_ukr/13\\_2017.pdf](http://www.economyandsociety.in.ua/journal/13_ukr/13_2017.pdf). (фахове, категорія Б) 1,0 ум. др. арк. / власний внесок 0,5 авторських аркушів. 9. Дзеніс О.О. Міжнародна інвестиційна привабливість підприємств / В. О. Дзеніс, О. О. Дзеніс, О.А. Шестакова [Електронний ресурс] // Інфраструктура ринку. – 2017. - №5. – Режим доступу: [http://www.market-infr.od.ua/journals/2017/5\\_2017\\_ukr/6.pdf](http://www.market-infr.od.ua/journals/2017/5_2017_ukr/6.pdf). (фахове, категорія Б) 1,0 ум. др. арк. / власний внесок 0,5 авторських аркушів. 10. Дзеніс О. О. Теоретичне підґрунтя формування стратегії розвитку експортного потенціалу регіону /

						О. О. Дзеніс, О.А. Шестакова // Ефективна економіка : електронне наукове фахове видання. – 2017. – № 4. – Режим доступу: <a href="http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&amp;z=5550&amp;p=1">http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&amp;z=5550&amp;p=1</a> . (фахове, категорія Б) 1,0 ум. др. арк. / власний внесок 0,5 авторських аркушів.	
408458	Сисоєва Світлана Ігорівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет міжнародної економіки і підприємництва	Диплом спеціаліста, Приватний вищий навчальний заклад "Міжнародний Слов'янський університет. Харків", рік закінчення: 2007, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом магістра, Українська інженерно-педагогічна академія, рік закінчення: 2023, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 029664, виданий 30.06.2015, Атестат доцента АД 006032, виданий 26.11.2020	21	Організація готельного господарства	Відповідає пп 1,3,4,10,12,19 п.38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності 1. С.І. Сисоєва. Інновації в індустрії гостинності // Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія: «Економічні науки» // № 9. (77), 2 т., 2023, С. 16 – 20 <a href="https://www.inter-nauka.com/uploads/public/17001322368198.pdf">https://www.inter-nauka.com/uploads/public/17001322368198.pdf</a> 2. С.І. Сисоєва, В.В. Сідак Теоретичні засади конкурентоспроможності у готельній індустрії Міжнародний науковий журнал «Інтернаука» серія: «Економічні науки», №3 (03/137), 2023, С. 17-28 DOI: 10.25313/2520-2294-2022-12-8475 Фахове видання України <a href="https://www.inter-nauka.com/uploads/public/1677749253100.pdf">https://www.inter-nauka.com/uploads/public/1677749253100.pdf</a> 1 ум. др. арк. / власний внесок 0,60 авторських аркушів 3. О.Ю. Давидова, С.І. Сисоєва концептуальні напрями забезпечення і підвищення якості послуг підприємств готельно-ресторанного господарства / Міжнародний науковий журнал "Інтернаука" серія: "Економічні науки", №12 (68), 2022, С. 17-28 DOI: 10.25313/2520-2294-2022-12-8475 Фахове видання України <a href="https://sportscience.ldufk.edu.ua/index.php/trends/article/viewFile/1378/1342">https://sportscience.ldufk.edu.ua/index.php/trends/article/viewFile/1378/1342</a> 1 ум. др. арк. / власний внесок 0,50 авторських аркушів 4. Tatyana Shtal, Oksana Davydova,

						<p>Svitlana Sysoieva, Krystyna Nechepurenko, Inna Zolotukhina Semi-finished products based on protein-carbohydrate raw milk materials: Economic justification of introducing in restaurants. Rivista Di Studi Sulla Sostenibilita. 2/2022, pp. 289-303, DOI:10.3280/RISS2022-002017 (індексується в SCOPUS)  <a href="https://www.francoangeli.it/rivista/getArticoloFree/72498/It">https://www.francoangeli.it/rivista/getArticoloFree/72498/It</a> 1 ум. др. арк. / власний внесок 0,20 авторських аркушів</p> <p>5. L.M. Hren<sup>№</sup>, M.K. Chebotarev<sup>№</sup>, A.V. RubanI, V.O. Shveduni, S.I. Sysoieva<sup>4</sup>, S.V. Stankevych<sup>4</sup>, L.N. Smirnova<sup>5</sup>, A.S. Sokolov. The philosophy of environmental management: evolution of the scientific conceptions. Ukrainian Journal of Ecology, 2021, 11(2), 378-381, doi: 10.15421/2021_126. (індексується в Web of Science)  <a href="https://www.ujecology.com/articles/the-philosophy-of-environmental-management-evolution-of-the-scientific-conceptions.pdf">https://www.ujecology.com/articles/the-philosophy-of-environmental-management-evolution-of-the-scientific-conceptions.pdf</a> 1 ум. др. арк. / власний внесок 0,15 авторських аркушів.</p> <p>6. S.V. Stankevych, S.I. Sysoieva, Yu.V. Synyavina, T.G. Tkachenko, M.V. Matsyura, E.V. Shapetko. Impact of the Covid-19 pandemic on religious and green tourism. Ukrainian journal of ecology. 2021. №11 (3). (індексується в Web of Science)  <a href="https://www.ujecology.com/articles/impact-of-the-covid19-pandemic-on-religious-and-green-tourism.pdf">https://www.ujecology.com/articles/impact-of-the-covid19-pandemic-on-religious-and-green-tourism.pdf</a> 1 ум. др. арк. / власний внесок 0,25 авторських аркушів.</p>	
408458	Сисоєва Світлана Ігорівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет міжнародної економіки і підприємництва	Диплом спеціаліста, Приватний вищий навчальний заклад "Міжнародний Слов'янський	21	Інформаційні технології у готельному і ресторанному бізнесі	Відповідає пп 1,3,4,10,12,19 п.38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності 1. С.І. Сисоєва. Інновації в індустрії гостинності //



університет.  
Харків", рік  
закінчення:  
2007,  
спеціальність:  
0502  
Менеджмент  
організацій,  
Диплом  
магістра,  
Українська  
інженерно-  
педагогічна  
академія, рік  
закінчення:  
2023,  
спеціальність:  
241 Готельно-  
ресторанна  
справа,  
Диплом  
кандидата наук  
ДК 029664,  
виданий  
30.06.2015,  
Атестат  
доцента АД  
006032,  
виданий  
26.11.2020

Міжнародний  
науковий журнал  
«Інтернаука». Серія:  
«Економічні науки»  
// № 9. (77), 2 т., 2023,  
С. 16 – 20  
<https://www.inter-nauka.com/uploads/public/17001322368198.pdf>  
2. С.І. Сисоєва, В.В. Сідак Теоретичні засади конкурентоспроможності у готельній індустрії  
Міжнародний науковий журнал «Інтернаука» серія: «Економічні науки», №3 (03/137), 2023, С. 17-28 DOI: 10.25313/2520-2294-2022-12-8475 Фахове видання України <https://www.inter-nauka.com/uploads/public/1677749253100.pdf> 1 ум. др. арк. / власний внесок 0,60 авторських аркушів  
3. О.Ю. Давидова, С.І. Сисоєва концептуальні напрями забезпечення і підвищення якості послуг підприємств готельно-ресторанного господарства / Міжнародний науковий журнал "Інтернаука" серія: "Економічні науки", №12 (68), 2022, С. 17-28 DOI: 10.25313/2520-2294-2022-12-8475 Фахове видання України <https://sportscience.ldufk.edu.ua/index.php/trends/article/viewFile/1378/1342> 1 ум. др. арк. / власний внесок 0,50 авторських аркушів  
4. Tatyana Shtal, Oksana Davydova, Svitlana Sysoieva, Krystyna Nechepurenko, Inna Zolotukhina Semi-finished products based on protein-carbohydrate raw milk materials: Economic justification of introducing in restaurants. Rivista Di Studi Sulla Sostenibilita. 2/2022, pp. 289-303, DOI:10.3280/RISS2022-002017 (індексується в SCOPUS) <https://www.francoangeli.it/rivista/getArticoloFree/72498/It> 1 ум. др. арк. / власний внесок 0,20 авторських аркушів

						<p>5. L.M. HrenN<sup>o</sup>, M.K. ChebotarevN<sup>o</sup>, A.V. RubanI, V.O. Shveduni, S.I. Sysoieva<sup>4</sup>, S.V. Stankevych<sup>4</sup>, L.N. Smirnova<sup>5</sup>, A.S. Sokolov. The philosophy of environmental management: evolution of the scientific conceptions. Ukrainian Journal of Ecology, 2021, 11(2), 378-381, doi: 10.15421/2021_126. (індексується в Web of Science) <a href="https://www.ujecology.com/articles/the-philosophy-of-environmental-management-evolution-of-the-scientific-conceptions.pdf">https://www.ujecology.com/articles/the-philosophy-of-environmental-management-evolution-of-the-scientific-conceptions.pdf</a> 1 ум. др. арк. / власний внесок 0,15 авторських аркушів.</p> <p>6. S.V. Stankevych, S.I. Sysoieva, Yu. V. Synyavina, T.G. Tkachenko, M.V. Matsyura, E.V. Shapetko. Impact of the Covid-19 pandemic on religious and green tourism. Ukrainian journal of ecology. 2021. N<sup>o</sup>11 (3). (індексується в Web of Science) <a href="https://www.ujecology.com/articles/impact-of-the-covid19-pandemic-on-religious-and-green-tourism.pdf">https://www.ujecology.com/articles/impact-of-the-covid19-pandemic-on-religious-and-green-tourism.pdf</a> 1 ум. др. арк. / власний внесок 0,25 авторських аркушів.</p>	
273080	Безсонний Віталій Леонідович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет міжнародної економіки і підприємництва	<p>Диплом спеціаліста, Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна, рік закінчення: 2000, спеціальність: 0708 Екологія, Диплом магістра, Харківський національний університет міського господарства імені О.М. Бекетова, рік закінчення: 2018, спеціальність: 263 Цивільна безпека, Диплом кандидата наук ДК 050194, виданий 18.12.2018, Аттестат</p>	12	Стандартизація, сертифікація і метрологія	<p>Відповідає пп 1,3,4,5,12,13,14,19 п.38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності</p> <p>1) V.L. Bezsonnyi, O.V. Tretyakov, V.V. Asotskiy, R.V. Ponomarenko. Production risk management in the foundry Naukovyi Visnyk Natsionalnoho Hirnychoho Universytetu. 2020, (1):123-129. Режим доступу: <a href="https://doi.org/10.33271/nvngu/2020-1/123">https://doi.org/10.33271/nvngu/2020-1/123</a> (Scopus) 1 ум. друк. арк. / 0,3 ум. др. арк. власного внеску.</p> <p>2) V. Bezsonnyi, O. Tretyakov, B. Khalmuradov, R. Ponomarenko. Examining the dynamics and modeling of oxygen regime of Chervonooskil water</p>

				доцента АД 006034, виданий 26.11.2020			reservoir / Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2017. – №5/10(89). – P. 32–38. Режим доступу: <a href="https://doi.org/10.15587/1729-4061.2017.109477">https://doi.org/10.15587/1729-4061.2017.109477</a> (Scopus) 1 ум. друк. арк. / 0,3 ум. др. арк. власного внеску. 3) Безсонний В.Л. Інтегральна оцінка ризику для цілей оптимізації витрат на заходи з охорони праці машинобудівного підприємства // Управління розвитком, збірник наукових праць, № 17 (3), 2019. С. 10 – 22. Режим доступу: <a href="http://dx.doi.org/10.21511/dm.17(3).2019.02">http://dx.doi.org/10.21511/dm.17(3).2019.02</a> (фахове видання) 1 ум. друк. арк. / 1 ум. др. арк. власного внеску. 4) Третьяков О. В., Безсонний В.Л., Пономаренко Р.В., Бородич П.Ю. Підвищення ефективності прогнозування впливу техногенного забруднення на поверхневі водойми // Проблеми надзвичайних ситуацій. 2019. № 1(29) Режим доступу: С. 61–78. <a href="https://doi.org/10.5281/zenodo.2602648">https://doi.org/10.5281/zenodo.2602648</a> (фахове видання) 1 ум. друк. арк. / 0,3 ум. др. арк. власного внеску. 5) Безсонний В.Л. Третьяков О.В. Основні методи математичного моделювання для методичного забезпечення басейнового підходу в управлінні якістю водних ресурсів // Системи обробки інформації. – 2016. – № 8(145). – С. 194–199. Режим доступу: <a href="http://www.hups.mil.gov.ua/periodic-app/article/16995">http://www.hups.mil.gov.ua/periodic-app/article/16995</a> (фахове видання) 1,0 ум. др. арк. / 0,5 ум. друк. арк. власного внеску.
452114	Крамаренко Дмитро Павлович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет міжнародної економіки і підприємництва	Диплом спеціаліста, Донецький державний університет економіки і торгівлі, рік закінчення: 2000, спеціальність:	23	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Відповідає пп 1,2,3,4,6,8,12,19 п.38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності Крамаренко Д. П. Дослідження дисперсної трикомпонентної системи як основи для

				<p>091711 Технологія харчування, Диплом магістра, Державний заклад "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка", рік закінчення: 2020, спеціальність: 035 Філологія, Диплом магістра, Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна, рік закінчення: 2022, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 044289, виданий 17.01.2008, Атестат доцента 12/ДЦ 023127, виданий 17.06.2010</p>			<p>фаршевої маси з м'ясом птиці та рослинними гідробіонтами / Н. І. Гіренко, Д. П. Крамаренко // Вісник Хмельницького національного університету. ХНУ. Хмельницький, 2022. №3(309) С. 189-193. Режим доступу: <a href="http://journals.khnu.km.ua/vesnik/?p=12962">http://journals.khnu.km.ua/vesnik/?p=12962</a> (фахове видання, категорія Б). 0,5 ум. др. арк. / власний внесок 0,3 авторських аркушів. Крамаренко Д. П. Перспективні напрями використання у ресторанному господарстві нових заморожених фаршевих напівфабрикатів / Н. І. Гіренко, Д. П. Крамаренко // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки», 2022, №1. 18-22. Режим доступу: <a href="http://puet.poltava.ua/index.php/technical/issue/view/59">http://puet.poltava.ua/index.php/technical/issue/view/59</a> (фахове видання, категорія Б). 0,4 ум. др. арк. / власний внесок 0,2 авторських аркушів. Крамаренко Д. П. Економічна ефективність виробництва напівфабрикату «Фарш з м'ясом птиці та рослинними гідробіонтами / Н. І. Гіренко, Д. П. Крамаренко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. Т. 25, № 4 / Національний університет харчових технологій. - Київ : НУХТ, 2019.- С. 93-101. Режим доступу: <a href="http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npukht_2019_25_4_11">http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npukht_2019_25_4_11</a>. (фахове видання, категорія Б). 0,6 ум. др. арк. / власний внесок 0,3 авторських аркушів</p>
162365	Загхей Володимир Анатолійович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет інформаційних технологій	Диплом спеціаліста, Харьковское высшее военное авиационное училище радиоэлектрони имени	36	Інформатика	Відповідає пп 1,4,12,14,15 п.38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності 1. Gorokhovatskyi O. Investigation of Random Neighborhood Features for

Ленинського комсомола України, рік закінчення: 1992, спеціальність: Автоматизированные системы управления, Диплом спеціаліста, Харківський військовий університет, рік закінчення: 1997, спеціальність: Організація автоматизованого управління військами Сил ППО, Диплом кандидата наук ДК 021561, виданий 10.12.2003, Аттестат доцента 02ДЦ 011781, виданий 16.02.2006

Interpretation of MLP Classification Results / O. Gorokhovatskyi, O. Peredrii, V. Zatkhei, O. Teslenko // In: Lytvynenko V., Babichev S., Wójcik W., Vynokurova O., Vyshemyrskaya S., Radetskaya S. (eds) Lecture Notes in Computational Intelligence and Decision Making. ISDMCI 2019. Advances in Intelligent Systems and Computing. 2020. – Vol 1020. – P. 581-596. Springer, Cham, [https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-030-26474-1\\_40](https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-030-26474-1_40). (Scopus). 1,0 ум. др. арк./власний внесок 0,25 авторських аркушів. 2. Gorokhovatskyi O., Teslenko O., Zatkhei V. (2020) Online Video Summarization with the Kohonen SOM in Real Time. In CEUR Workshop Proceedings: Computer Modeling and Intelligent Systems (CMIS-2020). 2608. pp. 1067-1078. Available online: <http://ceur-ws.org/Vol-2608/paper80.pdf> (Scopus). 1,0 ум. др. арк./власний внесок 0,3 авторських аркушів. 3. Тютюнник В. В. Динаміка кластеризації регіонів України за рівнем пожежної небезпеки та шляхи підвищення ефективності функціонування Єдиної державної системи цивільного захисту в умовах невизначеності вхідної інформації / В.В.Тютюнник, В.Д. Калугін, О.О.Писклакова, В.А. Затхей, О.В. Тесленко // Системи обробки інформації: зб. наукових праць. – Харків : Харківський університет Повітряних Сил імені Івана Кожедуба. – 2019. – Вип.3(158). – С. 117-133. – Режим доступу: <http://www.hups.mil.gov.ua/periodic-app/article/19507> (фахове видання, категорія Б). 1 ум. др. арк. / власний внесок 0,15 авторських аркушів. 4. Удовенко С.Г. Керування нелінійними

						технологічними об'єктами з використанням нечітких PDC-регуляторів / С.Г. Удовенко, Д.В. Келембет, В.А. Затхей // Біоніка інтелекту. – 2019. – Вип. 2 (93). – С. 13-20. Режим доступу: <a href="https://doi.org/10.30837/bi.2019.2(93).03">https://doi.org/10.30837/bi.2019.2(93).03</a> . 0,6 ум. др. арк. / власний внесок 0,2 авторських аркушів. 5. Удовенко С.Г. Моделювання МІМО - системи передачі даних в інфокомунікаційних мережах / С.Г. Удовенко, В.А. Затхей, О.В. Тесленко // Біоніка інтелекту. – 2018. – Вып. 1 (90). – С. 42-47. Режим доступу: <a href="https://nure.ua">https://nure.ua</a> > Scientific editions > bi_1_2018. 0,6 ум. др. арк. / власний внесок 0,2 авторських аркушів.	
117383	Добрунова Людмила Едуардівна	Доцент 0,75 ст., Основне місце роботи	Факультет підготовки іноземних громадян	Диплом спеціаліста, Харківський державний університет ім. О.М. Горького, рік закінчення: 1982, спеціальність: Історія, Диплом кандидата наук ДК 011458, виданий 04.07.2001, Атестат доцента 02ДЦ 015483, виданий 19.10.2005	33	Всесвітня історія	Відповідає пп 1,3,4,12,19 п.38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності Добрунова Л. Е. Земельно-розподільна діяльність подвірної громади Лівобережної України в 1922–1930 рр. / Л. В. Баличева, Л. Е. Добрунова, В. М. Мацюцький // Вісник аграрної історії. – 2023. . – Вип. 45-46. – С. 77–88. – Режим допуску <a href="http://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/30937">http://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/30937</a> Добрунова Л. Е. Про зросійщення у радянській Україні: юридичні документи та наслідки їх дії / Н. О. Свинаренко, Л. Е. Добрунова // Вісник науки та освіти «Філологія», Серія «Педагогіка», Серія «Соціологія», Серія «Культура і мистецтво, Серія «Історія та археологія»): журнал. 2024. №1(19) 2024. С.1511-1524. Добрунова Л.Е. Історія вивчення медичних аспектів проблеми охорони здоров'я людей в 1932-1933 рр. на Україні / Н.О.Свинаренко, Л.Е.Добрунова // Гілея. Науковий вісник. - Вип.156. - 2020. - С. 100 - 103.

						<p>Фахове видання категорії В. Режим доступу : <a href="http://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/24904">http://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/24904</a> / власний внесок - 0,2 авторських аркушів. (фахове видання, категорія Б) Добрунова Л.Е. Становище освітян Харківщини в роки Голодомору 1932-1933 рр.: здобутки, труднощі та проблеми (історіографічні та джерелознавчі аспекти) / Н.О.Свинаренко, Л.Е.Добрунова // Південний архів (історичні науки): Збірник наукових праць. Вип. XXXVI. – Херсон : ХДУ, 2021. – С.32-38. Режим доступу: <a href="http://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/27220">http://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/27220</a>./ власний внесок - 0,42 авторських аркушів. (фахове видання, категорія Б) Добрунова Л.Е. Українське радянське суспільство (30-х рр. хх ст.) : провідні суспільно-політичні, культурні, освітні тенденції / Н.О.Свинаренко, Л.Е.Добрунова // Культурологічний альманах. Вип. 1. 2023. - С.64-69.- Режим доступу: <a href="http://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/29969">http://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/29969</a> (0,8 ум. друк. арк./власний внесок - 0,4 авторських аркушів (фахове видання, категорія Б))"</p>	
450115	Шумський Олександр Леонідович	Професор, Основне місце роботи	Факультет підготовки іноземних громадян	<p>Диплом спеціаліста, Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна, рік закінчення: 2008, спеціальність: 050103 Міжнародна економіка, Диплом магістра, Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна, рік закінчення: 2008, спеціальність: 030502 Мова</p>	12	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	<p>Відповідає пп 1,3,4,5,8,12,14 п.38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності 1. Fedorova O., Shumskiy O., Golikova O., Kutsenko I., Serdiuk N., Zahorodna O. Microlearning in forming the students' English competencies with VR involvement. BRAIN. Broad Research in Artificial Intelligence and Neuroscience. 2022. Vol. 13. No 1. Sup. 1. P. 388–402. DOI: <a href="https://doi.org/10.18662/brain/13.1Sup1/326">https://doi.org/10.18662/brain/13.1Sup1/326</a> (Web of Science). 1 ум. др. арк. / власний внесок 0,2 авторських аркушів 2. Шумський</p>

				та література (англійська), Диплом доктора наук ДД 010057, виданий 24.09.2020, Диплом кандидата наук ДК 024433, виданий 23.09.2014, Атестат доцента АД 006580, виданий 09.02.2021			О. Л., Шумська О. О. Самоосвіта як педагогічна проблема. Вісник Дніпропетровського університету імені Альфреда Нобеля. Серія: Педагогіка і психологія. 2022. № 1 (23). С. 75–81. DOI: <a href="https://doi.org/10.32342/2522-4115-2022-1-23-9">https://doi.org/10.32342/2522-4115-2022-1-23-9</a> (фахове видання, категорія Б). 0,5 ум. др. арк. / власний внесок 0,3 авторських аркушів 3. Шумський О. Л. Формування у здобувачів вищої освіти вмінь самоуправління та самоорганізації лінгвосамоосвітньої діяльності. Витоки педагогічної майстерності : зб. наук. праць Полтавського національного педагогічного університету імені В. Г. Короленка. 2021. Вип. 28. С. 197–201. DOI: <a href="https://doi.org/10.33989/2075-146x.2021.28.250398">https://doi.org/10.33989/2075-146x.2021.28.250398</a> (фахове видання, категорія Б). 0,5 ум. др. арк. 4. Шумський О. Л. Зарубіжний досвід лінгвістичної самоосвіти (друга половина XX століття). Вісник Дніпропетровського університету імені Альфреда Нобеля. Серія: Педагогіка і психологія. 2021. № 1 (21). С. 103–109. DOI: <a href="https://doi.org/10.32342/2522-4115-2021-1-21-12">https://doi.org/10.32342/2522-4115-2021-1-21-12</a> (фахове видання, категорія Б). 0,5 ум. др. арк. 5. Shums'kyi O. L. Use of IT for future foreign language teachers' linguistic self-education. Information Technologies and Learning Tools. 2020. Vol. 75. No 1. P. 269–278. DOI: <a href="https://doi.org/10.33407/itlt.v75i1.2778">https://doi.org/10.33407/itlt.v75i1.2778</a> (Web of Science) 1 ум. др. арк.
452115	Черевична Наталія Іванівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет міжнародної економіки і підприємництв а	Диплом спеціаліста, Харківська державна академія технології та організації харчування, рік закінчення: 1995, спеціальність:	28	Товарознавств о	Відповідає пп 1,3,4,12,19 п.38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності 1. Черевична Н.І. Якість вітчизняних коньяків у контексті європейських норм захисту географічних значень товарів /



				Товарознавство і торгівля продовольчими товарами, Диплом спеціаліста, Харківська державна академія технологій та організації харчування, рік закінчення: 1999, спеціальність: Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 061640, виданий 06.10.2010, Атестат доцента 12ДЦ 034799, виданий 28.03.2013			Черевична Н.І., Середенко В.В., Мілінтєєв Б.А. // Інфраструктура ринку. 2022. № 68. с. 67-71. <a href="https://doi.org/10.32782/infrastruct68-11">https://doi.org/10.32782/infrastruct68-11</a> (фахове). 2. Akmen, V. Research of the market and economic situation state of the cosmetics industry in the context of reforming the regulatory framework and harmonization in accordance with the requirements of the EU regulations / Akmen, V., Sorokina, S., Kruhlova, O., Pavlyshyn, M., Volynets, L., Kot, O., Sevostianova, A., Cherevychna, N., Zabrodska, H., Lutsiv, N. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 3 (13 (117)), 24–36. (2022). (Scopus). <a href="https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.258652">https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.258652</a> 3. Черевична Н. Сучасні реалії та перспективи підготовки фахівців у сфері торгівлі та підприємництва / Черевична Н., Гапонцева О., Фролова Т. // Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка, №12, 23.05.2022. с. 71-75. <a href="https://doi.org/10.32851/2708-0366/2022.12.10">https://doi.org/10.32851/2708-0366/2022.12.10</a> (фахове). 4. Гапонцева О. Формування якості квашеної редьки / Гапонцева О., Селютіна Г., Черевична Н. // Наукове видання «Вчені записки» Таврійського національного університету ім. В.І. Вернадського. Серія: технічні науки, 2019. №3, т. 30(69), ч. 2. С. 63-67. <a href="https://doi.org/10.32838/2663-5941/2019.3-2/12">https://doi.org/10.32838/2663-5941/2019.3-2/12</a> (фахове)
434569	Наливайко Тетяна Тарасівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет інформаційних технологій	Диплом бакалавра, Харківський державний технічний університет будівництва та архітектури, рік закінчення: 2004, спеціальність:	16	Інженерна графіка	Відповідає пп 1,4,5,12 п.38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності 1.Т.Т. Наливайко, Т.А. Наливайко BIM-модельовання при геодезичному контролі будівництва// Вісник ХНАДУ.– Харків:

0501  
Економіка і підприємств  
о, Диплом бакалавра,  
Харківський національний університет будівництва та архітектури,  
рік закінчення: 2017,  
спеціальність: 6.060101 будівництво,  
Диплом магістра,  
Харківський державний технічний університет будівництва та архітектури,  
рік закінчення: 2005,  
спеціальність: 050102 Економічна кібернетика,  
Диплом магістра,  
Харківський національний університет будівництва та архітектури,  
рік закінчення: 2018,  
спеціальність: 192 Будівництво та цивільна інженерія,  
Диплом магістра,  
Харківський національний автомобільно-дорожній університет,  
рік закінчення: 2020,  
спеціальність: 193 Геодезія та землеустрій,  
Диплом кандидата наук ДК 056458,  
виданий 26.02.2020

ХНАДУ, 2023.–Т.101  
<http://bulletin.khadi.kharkov.ua/issue/view/16042/9041> 1.  
Наливайко Т.А.,  
Наливайко Т.Т.  
Покращення реологічних властивостей фібробетонних сумішей // Науковий вісник будівництва.– Харків: ХНУБА, 2022.–Т.107, №1. – с. 37-42 [https://vestnik-construction.com.ua/images/pdf/1\\_107\\_2022/5.pdf](https://vestnik-construction.com.ua/images/pdf/1_107_2022/5.pdf) 1.Increasing the durability of fibrous cement compositions by impregnating the porous space of fiber concrete / O G Vandolovskiy , O V Rachkovskiy , T A Nalyvayko , T T Nalivayko, and A B Gasanov // IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering 708 <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1757-899X/708/1/012113> 2.Intensification of the process of replacement of fiber concrete surfaces/ V.P. Sopov, I.E. Kazimagomedov, T.T. Nalivayko// East European Science Journal.– Warsaw, Poland, 2020 – Vol. 2. - №8(48). – p. 55-60 <https://eesa-journal.com/2020/03/01/intensifikaciya-procesu-prosochennya-fibrobetonnix-oblicyvalnix-virobiv-55-60/> 3. Формування мікроструктури теплоізоляційного тонкошарового покриття на портландцементі, що вміщує порожнисті алюмосилкатні та скляні мікросфери // ISSN 2212-1873, ISBN Збірник наукових праць «Ресурсоекономні матеріали, конструкції, будівлі та споруди» вип.38 – Національний університет водного господарства та природокористування, Рівне 2020. – видавництво «Волинські береги», С. 194-202. Костюк Т.О., Бондаренко Д.О., Деденьова О.Б., Плахотніков К.В., Наливайко Т.Т.  
1.Повышение коррозионной стойкости

						<p>стекловолокна в среде гидратирующего цемента/ І.Е. Казімагомедов, Т.Т. Наливайко// Науковий вісник будівництва. – Харків: ХНУБА, 2019. –Т.96, №2. – С. 291-295 <a href="https://vestnik-construction.com.ua/en/2019/2-96-t2-2019.html">https://vestnik-construction.com.ua/en/2019/2-96-t2-2019.html</a></p> <p>2.Геодезические основы при совершенствовании геодезического контроля подъемно-транспортного оборудования// Т. А. Наливайко, Т. Т. Наливайко// Вісник ХНАДУ, вип.84, 2019. – II.С.62-66. <a href="http://nbuv.gov.ua/UJRN/vhad_2019_84_11">http://nbuv.gov.ua/UJRN/vhad_2019_84_11</a></p> <p>3.Удосконалення геодезичних вишукувань у визначенні геометричних параметрів конструкцій підймальних кранів// Т. А. Наливайко, Т. Т. Наливайко// Вісник ХНАДУ, вип.86, 2019. – II.С.36-39. <a href="http://nbuv.gov.ua/UJRN/vhad_2019_86%282%29__9">http://nbuv.gov.ua/UJRN/vhad_2019_86%282%29__9</a></p>	
121463	Кузь Олег Миколайович	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет міжнародних відносин і журналістики	<p>Диплом спеціаліста, Харківський державний університет ім. О.М. Горького, рік закінчення: 1991, спеціальність: Політична історія, Диплом спеціаліста, Національна юридична академія України імені Ярослава Мудрого, рік закінчення: 2000, спеціальність: 060101 Правознавство, Диплом доктора наук ДД 000172, виданий 10.11.2011, Диплом кандидата наук КН 009697, виданий 30.05.1995, Атестат доцента ДЦ 001046, виданий 22.11.2000, Атестат</p>	34	Філософія	<p>Відповідає пп 1,3,4,6,7,12,14 п.38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності</p> <p>1. Кузь О. М. Трансбіополітичний тренд пандемії COVID-19: від політичної глобалізації до політики глобальної еволюції / О. М. Кузь, В. Ф. Чешко // Політикус. – 2021. – № 3. – С. 122–130. DOI: <a href="https://doi.org/10.24195/2414-9616.2021-3.19">https://doi.org/10.24195/2414-9616.2021-3.19</a> (1 ум. друк. арк./ 0,5 авт. арк.) (фахове, категорія Б)</p> <p>2. Кузь О. Н. Трансбіополітика: онтологія та метатеорія керованої еволюції / Кузь О. Н., Чешко В. Ф. // Epistemological studies in Philosophy, Social and Political Sciences. – 2021. – Том 4. – № 1. – С. 84–94. DOI: <a href="https://doi.org/10.15421/342110">https://doi.org/10.15421/342110</a>. (1,05 ум. друк. арк./ 0,5025 авт. арк.) (фахове, категорія Б)</p> <p>3. Kuz O. Public-private partnership in education as a</p>

				професора 12ПР 007902, виданий 17.05.2012			prerequisite for the growth of regional labor markets: analysis of foreign experience / Borodiyenko O., Nychkalo N., Malykhina Ya., Kuz O., Korotkov D. // Financial and Credit Activity: Problems of Theory and Practice. 2021. № 1 (36). P. 408–420. DOI: <a href="https://doi.org/10.18371/fcaptr.v1136.228031">https://doi.org/10.18371/fcaptr.v1136.228031</a> . (1,25 ум. друк. арк./ о, 25 авт. арк.) (WoS) (фахове, категорія А) 4. Кузь О. Н. Технологія біополітики і біополітика технології (метафізическое и политико-антропологическое эссе) / В. Ф. Чешко, О. Н. Кузь // Практична філософія. – 2019. – № 4 (74). – С. 42–52. (1,1 ум. друк. арк./ о, 55 авт. арк.) (фахове) 5. Кузь О. М. Біополітика як механізм державного управління у неоліберальній ідеологічній парадигмі / О. М. Кузь, В. Ф. Чешко // Гілея: науковий вісник / Гол. ред. В. М. Вашкевич. – К. : Гілея, 2019. – Вип. 140 (1). Ч. 3. Політичні науки. – С. 35–38. (0,9 ум. друк. арк./ о, 45 авт. арк.) (фахове)
284475	Михайлюк Наталія Володимирів на	Старший викладач 0,75 ст., Основне місце роботи	Факультет підготовки іноземних громадян	Диплом спеціаліста, Харківський державний педагогічний університет ім. Г.С. Сковороди, рік закінчення: 1997, спеціальність: Російська мова та література, французька мова, Диплом магістра, Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна, рік закінчення: 2022, спеціальність: 035 Філологія, Диплом доктора філософії Н24 001069, виданий 19.03.2024	24	Іноземна мова 2	Відповідає пп 1,5,8,12,19 п.38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності 1. Михайлюк Н. В. Види професійної культури майбутніх бакалаврів банківської справи в освітньому середовищі закладу вищої освіти. / Н. В. Михайлюк, Н. С. Бондаренко, О. С. Корольова // Актуальні питання гуманітарних наук. Міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. – № 43. – Дрогобич, 2021. – С. 242-249. – Режим доступу : <a href="http://www.aphn-journal.in.ua/43-2021">http://www.aphn-journal.in.ua/43-2021</a> (фахове, категорія Б) 0,5 ум. др. арк. / власний внесок 0,3

авторських аркушів 2.  
Михайлюк Н. В.  
Організаційна  
культура як складова  
професійної культури  
майбутніх бакалаврів  
банківської справи /  
Н. В. Михайлюк, О. Д.  
Баласанян, Т. Ю.  
Гутнікова //  
Педагогічні  
науки: теорія та  
практика. – № 4. –  
Запоріжжя, 2021. – С.  
165-169. – Режим  
доступу :  
<http://www.journalsofznu.zp.ua/index.php/pedagogics/issue/view/137> (фахове, категорія Б)  
0,25 ум. др. арк. /  
власний внесок 0,15  
авторських аркушів 3.  
Михайлюк Н. В.  
Оволодіння  
студентами знаннями  
про професійну  
культуру як одна з  
педагогічних умов  
формування  
професійної культури  
майбутніх бакалаврів  
банківської справи. /  
Н. В. Михайлюк //  
Baltic Journal of Legal  
and Social Sciences. –  
№ 3. – Рига, 2021. – С.  
192-200. – Режим  
доступу :  
<https://cuesc.org.ua/zhurnali/bjls/> (фахове,  
категорія Б) 4.  
Михайлюк Н. В.  
Корпоративна  
культура як один з  
видів професійної  
культури майбутніх  
бакалаврів банківської  
справи // Педагогіка  
формування творчої  
особистості у вищій і  
загальноосвітній  
школах. Збірник  
наукових праць. – №  
70. – Запоріжжя,  
2020. – С. 87-91. –  
Режим доступу :  
<http://pedagogy-journal.kpu.zp.ua/index.php/archiv?id=123>  
(фахове видання,  
категорія Б) 5.  
Михайлюк Н. В.  
Всебічний розвиток  
особистості як один з  
елементів процесу  
формування  
професійної культури  
майбутніх бакалаврів  
банківської справи //  
Педагогіка  
формування творчої  
особистості у вищій і  
загальноосвітній  
школах. Збірник  
наукових праць. – №  
68. – Запоріжжя,  
2020. – С. 94-98. –  
Режим доступу :  
<http://pedagogy-journal.kpu.zp.ua/index>

						<p>.php/archiv?id=114 (фахове видання, категорія Б) 6. Михайлюк Н. В. Освітнє середовище як підгрунття формування професійної культури майбутніх бакалаврів банківської справи // Актуальні питання гуманітарних наук. Міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Листопад 2020 № 34. (Республіка Польща). – С. 30-38. – Режим доступу : <a href="http://www.aphn-journal.in.ua/34-3-2020">http://www.aphn-journal.in.ua/34-3-2020</a> (фахове видання, категорія Б) 7. Михайлюк Н. В. Ділове спілкування як складова частина професійної діяльності майбутніх фахівців економічної галузі // Причорноморський науково-дослідний інститут економіки та інновацій. Інноваційна педагогіка. Науковий журнал. – Випуск 10. Том 2. – Одеса, 2019. – С. 146-148. – Режим доступу : <a href="http://www.innovpedagogogy.od.ua/10-2-ukr">http://www.innovpedagogogy.od.ua/10-2-ukr</a> (фахове видання, категорія Б) 8. Михайлюк Н. В. Особливості підготовки майбутніх фахівців банківської справи до професійної взаємодії з клієнтами // Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова. – Серія 5. Педагогічні науки : реалії та перспективи. – Випуск 66. – Київ, 2019. – С. 138-141. – Режим доступу : <a href="http://www.chasopys.p.s.npu.kiev.ua/nc-66">http://www.chasopys.p.s.npu.kiev.ua/nc-66</a> (фахове видання, категорія Б)</p>	
408458	Сисоєва Світлана Ігорівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет міжнародної економіки і підприємництва	Диплом спеціаліста, Приватний вищий навчальний заклад "Міжнародний Слов'янський університет. Харків", рік	21	Основи гостинності	Відповідає пп 1,3,4,10,12,19 п.38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності 1. С.І. Сисоєва. Інновації в індустрії гостинності // Міжнародний науковий журнал

закінчення:  
2007,  
спеціальність:  
0502  
Менеджмент  
організацій,  
Диплом  
магістра,  
Українська  
інженерно-  
педагогічна  
академія, рік  
закінчення:  
2023,  
спеціальність:  
241 Готельно-  
ресторанна  
справа,  
Диплом  
кандидата наук  
ДК 029664,  
виданий  
30.06.2015,  
Атестат  
доцента АД  
006032,  
виданий  
26.11.2020

«Інтернаука». Серія:  
«Економічні науки»  
// № 9. (77), 2 т., 2023,  
С. 16 – 20  
<https://www.inter-nauka.com/uploads/public/17001322368198.pdf>  
2. С.І. Сисоєва, В.В. Сідак Теоретичні засади конкурентоспроможності у готельній індустрії Міжнародний науковий журнал «Інтернаука» серія: «Економічні науки», №3 (03/137), 2023, С. 17-28 DOI: 10.25313/2520-2294-2022-12-8475 Фахове видання України <https://www.inter-nauka.com/uploads/public/1677749253100.pdf> 1 ум. др. арк. / власний внесок 0,60 авторських аркушів  
3. О.Ю. Давидова, С.І. Сисоєва концептуальні напрями забезпечення і підвищення якості послуг підприємств готельно-ресторанного господарства / Міжнародний науковий журнал "Інтернаука" серія: "Економічні науки", №12 (68), 2022, С. 17-28 DOI: 10.25313/2520-2294-2022-12-8475 Фахове видання України <https://sportscience.ldu-fk.edu.ua/index.php/trends/article/viewFile/1378/1342> 1 ум. др. арк. / власний внесок 0,50 авторських аркушів  
4. Tatyana Shtal, Oksana Davydova, Svitlana Sysoieva, Krystyna Nechepurenko, Inna Zolotukhina Semi-finished products based on protein-carbohydrate raw milk materials: Economic justification of introducing in restaurants. Rivista Di Studi Sulla Sostenibilita. 2/2022, pp. 289-303, DOI:10.3280/RISS2022-002017 (індексується в SCOPUS) <https://www.francoangeli.it/rivista/getArticoloFree/72498/It> 1 ум. др. арк. / власний внесок 0,20 авторських аркушів  
5. L.M. HrenNº, M.K. ChebotarevNº, A.V.

						<p>RubanI, V.O. Shveduni, S.I. Sysoieva<sup>4</sup>, S.V. Stankevych<sup>4</sup>, L.N. Smirnova<sup>5</sup>, A.S. Sokolov. The philosophy of environmental management: evolution of the scientific conceptions. Ukrainian Journal of Ecology, 2021, 11(2), 378-381, doi: 10.15421/2021_126. (індексується в Web of Science) <a href="https://www.ujecology.com/articles/the-philosophy-of-environmental-management-evolution-of-the-scientific-conceptions.pdf">https://www.ujecology.com/articles/the-philosophy-of-environmental-management-evolution-of-the-scientific-conceptions.pdf</a> 1 ум. др. арк. / власний внесок 0,15 авторських аркушів.</p> <p>6. S.V. Stankevych, S.I. Sysoieva, Yu.V. Synyavina, T.G. Tkachenko, M.V. Matsyura, E.V. Shapetko. Impact of the Covid-19 pandemic on religious and green tourism. Ukrainian journal of ecology. 2021. №11 (3). (індексується в Web of Science) <a href="https://www.ujecology.com/articles/impact-of-the-covid19-pandemic-on-religious-and-green-tourism.pdf">https://www.ujecology.com/articles/impact-of-the-covid19-pandemic-on-religious-and-green-tourism.pdf</a> 1 ум. др. арк. / власний внесок 0,25 авторських аркушів.</p>	
27063	Івашура Андрій Анатолійович	Доцент 0,5, Сумісництво	Факультет міжнародної економіки і підприємництва	<p>Диплом бакалавра, Харківський національний економічний університет, рік закінчення: 2006, спеціальність: 0502 Менеджмент, Диплом спеціаліста, Харківський зооветеринарний інститут ім. М.М.Борисенка, рік закінчення: 1992, спеціальність: Ветеринарія, Диплом спеціаліста, Харківський національний економічний університет, рік закінчення: 2007, спеціальність: 0502 Менеджмент</p>	29	Харчова хімія і нутриціологія	<p>Відповідає пп 1,3,4,12,14,19 п.38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності</p> <p>1. Івашура А. А. Використання нутраергономічних стратегій і рекомендацій як факторів сталості харчування на виробництві / А. А. Івашура, О. М. Борисенко, О. В. Северинов // Комунальне господарство міст. Серія ""Технічні науки та архітектура"" . – Харків, 2021. – Т. 6. – Вип. 166. – С. 163-168. (фахове видання). 0,38 ум. др. арк. / власний внесок 0,12 авторських аркушів. <a href="http://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/26730">http://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/26730</a></p> <p>2. Івашура А. А. Аналіз екоусвідомленої харчової поведінки як фактора формування</p>



організації,  
Диплом  
кандидата наук  
ДК 015488,  
виданий  
03.07.2002,  
Атестат  
доцента 02ДЦ  
012408,  
виданий  
20.04.2006

екологічної сталості /  
А. А. Івашура, О. М.  
Борисенко // Вісник  
ХНУ імені В. Н.  
Каразіна. Серія  
«Екологія». – 2021. –  
Вип. 25. – С. 101-110.  
(фахове видання).  
0,62 ум. др. арк. /  
власний внесок 0,31  
авторських аркушів  
<http://www.repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/26799>  
3. Івашура А. А. Стале харчування як екологічний маркер в індустрії гастрономічного туризму / А. А. Івашура, О. М. Борисенко, А. О. Солдатенко // Комунальне господарство міст. Серія «Економічні науки». – Харків. – 2021. – Т. 5. – Вип. 165. 1. Івашура А. А. Використання нутраергономічних стратегій і рекомендацій як факторів сталості харчування на виробництві / А. А. Івашура, О. М. Борисенко, О. В. Северинов // Комунальне господарство міст. Серія ""Технічні науки та архітектура"". – Харків, 2021. – Т. 6. – Вип. 166. – С. 163-168. (фахове видання). 0,38 ум. др. арк. / власний внесок 0,12 авторських аркушів. <http://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/26730>  
4. Ivashura A. Study of Strategies for Sustainable Production and Consumption in the Economic Conditions of Ukraine / A. Ivashura, O. Protasenko, E. Mykhailova and other // Economic of Development. – 2022. – Vol. 21. – № 1. – P. 8-16. (фахове видання). 0,5 ум. др. арк. / власний внесок 0,13 авторських аркушів <http://www.repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/28324>  
5. Івашура А. А. Аналіз сталих харчових систем в Україні / А. А. Івашура, О. М. Борисенко, М. М. Івашура та ін. // Економіка харчової промисловості. – 2022. – Т. 14. – Вип. 2. – С. 3-10. (фахове

						видання). 0,5 ум. др. арк. / власний внесок 0,25 авторських аркушів <a href="http://www.repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/28024">http://www.repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/28024</a>	
433293	Клок Олексій Петрович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет міжнародної економіки і підприємництва	Диплом бакалавра, Харківський національний економічний університет, рік закінчення: 2008, спеціальність: 0501 Економіка і підприємництва, Диплом магістра, Харківський національний економічний університет, рік закінчення: 2009, спеціальність: 050104 Фінанси, Диплом кандидата наук ДК 042802, виданий 26.06.2017, Атестат доцента АД 013302, виданий 20.06.2023	7	Правове регулювання сфери обслуговування	Відповідає пп 4,5,11,13,14,20 п.38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності
399463	Давидова Оксана Юрївна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет міжнародної економіки і підприємництва	Диплом спеціаліста, Харківський інститут громадського харчування, рік закінчення: 1994, спеціальність: Технологія продукції громадського харчування, Диплом спеціаліста, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2008, спеціальність: Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності, Диплом магістра, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2019, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна	29	Гігієна і санітарія в галузі	Відповідає пп 1,2,3,4,5,7,8,9,11,12,13,14,19 п.38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності 1. Давидова О. Ю. Концептуальні напрями забезпечення і підвищення якості послуг підприємств готельно-ресторанного господарства / Давидова О.Ю., Сисоєва С.І. //Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія: «Економічні науки». 2022. № 12(68). Режим доступу: <a href="https://doi.org/10.25313/2520-2294-2022-12-8475">https://doi.org/10.25313/2520-2294-2022-12-8475</a> (фахове видання, категорія Б, Index Scopus). 1,8 ум. др. арк./ власний внесок 0,9 авторських аркушів. 2. Давидова О. Ю. Диджиталізація як драйвер зростання конкурентоспроможності підприємства готельно-ресторанного бізнесу / Давидова О.Ю., Колесникова В.Д. // Бізнес Інформ: наук.

				<p>справа, Диплом магістра, Українська інженерно- педагогічна академія, рік закінчення: 2020, спеціальність: 073 Менеджмент, Диплом доктора наук ДД 008213, виданий 05.03.2019, Диплом кандидата наук ДК 005616, виданий 12.01.2000, Атестат доцента ДЦ 010434, виданий 17.02.2005, Атестат професора АП 001253, виданий 15.10.2019</p>			<p>журнал. 2022. № 12. С. 113–120. DOI: <a href="https://doi.org/10.32983/2222-4459-2022-12-113-120">https://doi.org/10.32983/2222-4459-2022-12-113-120</a> (фахове видання, категорія Б, Index Copernicus). 1,2 ум. др. арк./ власний внесок 0,8 авторських аркушів. 3. Давидова О.Ю. Формування парадигми управління як економічної системи Причорноморські економічні студії. 2019. № 40. С. 81-87 <a href="http://bses.in.ua/journals/2019/40_2019/16.pdf">http://bses.in.ua/journals/2019/40_2019/16.pdf</a> 1,0 ум. др. арк. 4. Davydova O., Protsenko V. Methodical aspects of the neutralization of risks of innovative managing the development of hotel and restaurant enterprises // SHS Web of Conferences 67, 06011 (2019), NTI-UkrSURT 2019. Available: <a href="https://doi.org/10.1051/shsconf/20196706011">https://doi.org/10.1051/shsconf/20196706011</a> <a href="https://www.shs-conferences.org/articles/shsconf/abs/2019/08/contents/contents.html">https://www.shs-conferences.org/articles/shsconf/abs/2019/08/contents/contents.html</a>. (Web of Science) 1,0 ум. др. арк. / власний внесок 0,6 авторських арк. 5. Давидова О. Ю. Система організації мотивації працівників як фактор підвищення процесу інтелектуалізації на підприємствах / О. Ю. Давидова О.Ю., В. І. Чобіток // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг: зб. наук. пр. / ХДУХТ. Харків, 2020. Вип. 2 (32). С. 188-199. – Режим доступу: <a href="http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/5930">http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/5930</a> (фахове видання, категорія Б). 0,6 ум. др. арк. / власний внесок 0,3 авторських аркушів.</p>
101047	Сущенко Олена Анатоліївна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет міжнародної економіки і підприємництва	<p>Диплом спеціаліста, Східноукраїнський державний університет, рік закінчення: 1997, спеціальність: Облік і аудит, Диплом доктора наук ДД 003338, виданий 16.05.2014, Диплом кандидата наук</p>	24	Основи туристичної діяльності та рекреації	<p>Відповідає пп 1,3,4,7,8,9,10,12,13,14,19,20 п.38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності 1. О. Sushchenko, N. Dekhtyar and M. Bozhinova, "Information Technologies and Applications for the Tourism Services Sphere," 2021 IEEE 8th International Conference on Problems of</p>

ДК 018702,  
виданий  
21.05.2003,  
Атестат  
доцента ДЦ  
010689,  
виданий  
21.04.2005,  
Атестат  
професора АП  
000243,  
виданий  
12.12.2017

Infocommunications,  
Science and Technology  
(PIC S&T), 2021, pp.  
141-146, doi:  
10.1109/PICST54195.20  
21.9772178. - Режим  
доступу:  
<https://ieeexplore.ieee.org/document/9772178>  
(SCOPUS). 0,6 ум.  
друк.арк. / власний  
внесок 0,2 авторських  
аркушів. 2. О.  
Sushchenko, T.  
Mostenska, E. Yurii and  
D. Basyuk, "Personal  
Effectiveness and the  
Innovative Decision-  
Making Skills on  
Electrical Engineering  
Education," 2021 IEEE  
International  
Conference on Modern  
Electrical and Energy  
Systems (MEES), 2021,  
pp. 1-5, doi:  
10.1109/MEES52427.20  
21.9598562. - Режим  
доступу:  
<https://ieeexplore.ieee.org/document/9598562>  
. (SCOPUS). 0,6 ум.  
друк.арк. / власний  
внесок 0,15 авторських  
аркушів. 3. О.  
Sushchenko and S.  
Nazarova, "E-Learning  
Course Design Concept  
for Engineering  
Students on the Basis of  
Competence Approach,"  
2021 IEEE  
International  
Conference on Modern  
Electrical and Energy  
Systems (MEES), 2021,  
pp. 1-6, doi:  
10.1109/MEES52427.20  
21.9598485. - Режим  
доступу:  
<https://ieeexplore.ieee.org/document/9598485>  
(SCOPUS). 0,9  
ум.др.арк./власний  
внесок 0,45  
авторських аркушів. 4.  
Сущенко, О. А. Вибір  
маркетингової позиції  
закладу вищої освіти  
на ринку освітніх  
послуг / Олена  
Анатоліївна Сущенко  
// Український  
журнал прикладної  
економіки. – 2021. –  
Том 6. – № 1. – С. 314  
– 321.  
<https://doi.org/10.36887/2415-8453-2021-1-37>  
(0,5 ум. друк. арк. арк.  
/ 0,5 др. арк. власного  
внеску). (фахове,  
категорія Б). 5.  
Sushchenko O.  
Implementing  
Competency-Based  
Education for the  
Engineering Specialties'  
Students / O.  
Sushchenko, I. Trunina,  
O. Stryzhak, S.

						<p>Sushchenko // 2020 IEEE Problems of Automated Electrodrive. Theory and Practice (PAEP), Kremenchuk, Ukraine, 2020, pp. 1-4, doi:10.1109/PAEP49887.2020.9240850. - Режим доступу: <a href="https://ieeexplore.ieee.org/abstract/document/9240850">https://ieeexplore.ieee.org/abstract/document/9240850</a> (SCOPUS). 0,4 ум. друк.арк. / власний внесок 0,15 авторських аркушів. 6. Sushchenko O. Industrial property management: Sectorial aspect / O. Sushchenko, O.Stryzhak, O.Akhmedova, M. Pokolodna // E3S Web of Conferences 168, 00038 (2020) Doi: <a href="https://doi.org/10.1051/e3sconf/202016800038">https://doi.org/10.1051/e3sconf/202016800038</a>. - Режим доступу: <a href="https://www.e3s-conferences.org/articles/e3sconf/abs/2020/28/e3sconf_rmget2020_00038/e3sconf_rmget2020_00038.html">https://www.e3s-conferences.org/articles/e3sconf/abs/2020/28/e3sconf_rmget2020_00038/e3sconf_rmget2020_00038.html</a> (SCOPUS, Web of Science Core Collection) 0,8 ум. друк.арк. / власний внесок 0,2 авторських аркушів.</p>
199467	Жуков Владлен Валерійович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет міжнародної економіки і підприємництва	<p>Диплом спеціаліста, Харківський державний економічний університет, рік закінчення: 1998, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом магістра, Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна, рік закінчення: 2022, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 018095, виданий 09.04.2003, Аттестат доцента 12ДЦ 018962, виданий 18.04.2008</p>	25	Вступ до фаху <p>Відповідає пп 1,4,12,20 п.38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності</p> <p>1. Жуков В. В. Особливості урахування ризиків та невизначеності при оцінці інвестиційних проектів / В. В. Жуков // Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія «Економічні науки». – 2018. – Випуск 28. – С. 58-62. – Режим доступу до ресурсу: <a href="http://ej.journal.kspu.edu/index.php/ej/issue/view/6/24">http://ej.journal.kspu.edu/index.php/ej/issue/view/6/24</a> (фахове видання) (0,65 ум. др. арк. власного внеску).</p> <p>2. Жуков В. В. Оцінка інвестиційного проекту як спосіб відбору найбільш привабливих проектів / В. В. Жуков // Бізнес-Навігатор. – 2018. – №1-2 (44). – С. 94-97. – Режим доступу до ресурсу: <a href="http://business-navigator.ks.ua/2018/44-2018">http://business-navigator.ks.ua/2018/44-2018</a> (фахове видання) (0,8 ум. др. арк. власного внеску).</p> <p>3. Жуков В. В.</p>

						<p>Напрями розвитку та вдосконалення бізнес-планування в Україні. / В. В. Жуков // Економічний вісник Запорізької державної інженерної академії. – 2018. – № 1(13) – С. 111-114 – Режим доступу до ресурсу: <a href="https://publons.com/journal/334813/-no-1-13-2018-111-114">https://publons.com/journal/334813/-no-1-13-2018-111-114</a> (фахове видання) (0,75 ум. др. арк. власного внеску).</p> <p>4. Жуков В. В. Системна характеристика методів проектного фінансування / В. В. Жуков // Причорноморські економічні студії. – 2019. – № 48-3 – С. 63-67 – Режим доступу до ресурсу: <a href="http://bses.in.ua/journals/2019/48_3_2019.pdf">http://bses.in.ua/journals/2019/48_3_2019.pdf</a> (фахове видання) (0,8 ум. др. арк. власного внеску).</p> <p>5. Особливості проектного фінансування для підприємств готельного і ресторанного бізнесу в умовах євроінтеграції Причорноморські економічні студії. – 2023. – № 81 – С. 173-178 (фахове видання) – Режим доступу до ресурсу: <a href="http://bses.in.ua/journals/2023/81_2023/29.pdf">http://bses.in.ua/journals/2023/81_2023/29.pdf</a></p>	
52503	Лебедева Ірина Леонідівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет фінансів і обліку	<p>Диплом спеціаліста, Харківський державний економічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 050107 Економіка підприємства, Диплом спеціаліста, Харківський орден В.І.Леніна політехнічний інститут імені В.І.Леніна, рік закінчення: 1972, спеціальність: Фізика металів, Диплом кандидата наук ФМ 013229, виданий 22.04.1981, Аттестат доцента ДЦ 000756,</p>	25	Вища та прикладна математика	<p>Відповідає пп 1,3,4,12,13,19 п.38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності</p> <p>1. Лебедева І. Л. Елементи інтерактивних технологій у викладанні дисциплін математичного спрямування / І. Л. Лебедева, Л. О. Норік, С. С. Лебедев. Теорія і практика управління соціальними системами, 2021, 3, С.66-79. doi: 10.20998/2078-7782.2021.3.07 Режим доступу : <a href="http://tipus.khpi.edu.ua/issue/view/14493">http://tipus.khpi.edu.ua/issue/view/14493</a> (фахове видання). 1,3 ум. др. арк. / власний внесок 0,43 авторських аркушів.</p> <p>2. Лебедева І.Л. Ефективність e-learning студентів в умовах карантину на прикладі дисциплін</p>

виданий  
25.07.2000

математичного циклу / І. Л. Лебедєва, Л. О. Норік // Фізико-математична освіта. 2020. Випуск 3(25). Частина 2. С. 93-100. DOI 10.31110/2413-1571-2020-025-3-032 Режим доступу : [https://fmo-journal.fizmatsspu.sumy.ua/journals/2020-v3-25-2/2020\\_3-25-2\\_Lebedeva-Norik\\_FMO.pdf](https://fmo-journal.fizmatsspu.sumy.ua/journals/2020-v3-25-2/2020_3-25-2_Lebedeva-Norik_FMO.pdf) (фахове видання). 1,06 ум. др. арк. / власний внесок 0,53 авторських аркушів. (фахове, категорія Б) 3. Лебедєва І.Л. Визначення ефективності імплементації концепції неперервної математичної підготовки в процес навчання майбутніх фахівців в галузі економіки і менеджменту / І. Л. Лебедєва, Л. О. Норік // Фізико-математична освіта. – 2020. – Випуск 1(23). – С. 65-70. DOI 10.31110/2413-1571-2020-023-1-011 Режим доступу : [https://fmo-journal.fizmatsspu.sumy.ua/journals/2020-v1-23/2020\\_1-23-Lebedeva-Norik\\_FMO.pdf](https://fmo-journal.fizmatsspu.sumy.ua/journals/2020-v1-23/2020_1-23-Lebedeva-Norik_FMO.pdf) (фахове видання). 0,7 ум. др. арк. / власний внесок 0,35 авторських аркушів. (фахове, категорія Б) 4. Норік Л. О. Аналіз гендерної рівності в Україні: особливості математичного оброблення результатів статистичних досліджень / Л. О. Норік, І. Л. Лебедєва // Стратегія економічного розвитку України. – 2019. – № 45. – С. 25-35. DOI 10.33111/sedu.2019.45.025.035 Режим доступу : <http://sedu.kneu.edu.ua/article/view/194785> (фахове видання) 0,6 ум. др. арк. / власний внесок 0,3 авторських аркушів. (фахове, категорія Б) 5. Лебедєва І.Л. ЗНО з математики: про що свідчать результати (порівняльний аналіз методичних підходів та результатів тестування) / І. Л. Лебедєва, Л. О. Норік

							// Фізико-математична освіта. 2019. Випуск 1(19). С. 102-107. DOI 10.31110/2413-1571-2019-019-1-016 Режим доступу : <a href="https://fmo-journal.fizmatsspu.sumy.ua/journals/2019-v1-19/2019_1-19-Lebedeva_Norik_FMO.pdf">https://fmo-journal.fizmatsspu.sumy.ua/journals/2019-v1-19/2019_1-19-Lebedeva_Norik_FMO.pdf</a> (фахове видання). 0,8 ум. др. арк. / власний внесок 0,4 авторських аркушів. (фахове, категорія Б)
--	--	--	--	--	--	--	---

**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
<i>РН23 Формувати новаторські ідеї у сфері гостинності, обґрунтовувати та презентувати їх інвесторам та реалізовувати їх у міжнародному, мультикультурному середовищі</i>	<input type="checkbox"/>	Основи гостинності	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		Ознайомлювальна практика	Самостійна робота	Звіт
		Правове регулювання сфери обслуговування	Лекції (проблемні, інтерактивні), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		Переддипломна практика	Самостійна робота	Звіт
		Безпека послуг у готельно-ресторанному бізнесі	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		Курсовий проєкт: «Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу»	Самостійна робота	Курсовий проєкт
		Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен



	технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	
Курсова робота «Організація ресторанного господарства»	Самостійна робота	Курсова робота
Організація ресторанного господарства	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
Маркетинг та брендінг готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
Стандартизація, сертифікація і метрологія	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
Курсова робота. «Організація готельного господарства»	Самостійна робота	Курсова робота
Організація готельного господарства	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції, презентації), практичні і лабораторні заняття (ілюстрації, дискусії, робота у малих групах, банки візуального супроводу), самостійна робота	Поточний контроль – компетентнісно-орієнтовані завдання, презентація, творче завдання, самостійна робота. Підсумковий контроль - екзамен
Виробнича практика	Самостійна робота	Звіт
Курсова робота. «Технологія продукції ресторанного господарства»	Самостійна робота	Курсова робота
Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції, презентації), практичні і лабораторні заняття (ілюстрації, дискусії, ділова гра, ситуаційні завдання, семінари-дискусії, кейс-технології), самостійна робота	Поточний контроль – компетентнісно-орієнтовані завдання, письмова контрольна робота. Підсумковий контроль – екзамен

		Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції, презентації), практичні і лабораторні заняття (ілюстрації, дискусії, ділова гра, ситуаційні завдання, семінари-дискусії), самостійна робота	Поточний контроль – компетентнісно-орієнтовані завдання, письмова контрольна робота. Підсумковий контроль – екзамен
		Кваліфікаційний іспит за спеціальністю	Самостійна робота	Екзамен
		Дипломний проект	Самостійна робота	Дипломний проект
PH22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.	☒	Безпека послуг у готельно-ресторанному бізнесі	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		Виробнича практика	Самостійна робота	Звіт
		Гігієна і санітарія в галузі	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		Філософія	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції), практичні заняття (есе), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – екзамен
		Переддипломна практика	Самостійна робота	Звіт
PH21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.	☒	Безпека послуг у готельно-ресторанному бізнесі	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		Курсовий проект: «Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу»	Самостійна робота	Курсовий проект
		Маркетинг та брендинг готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		Правове регулювання сфери обслуговування	Лекції (проблемні, інтерактивні), практичні заняття з використанням	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий

			інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	контроль – залік
		Філософія	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції), практичні заняття (есе), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – екзамен
		Всесвітня історія	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції), практичні заняття (есе), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – залік
		Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
<p><i>РН20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		Бухгалтерський облік у готельно-ресторанному бізнесі	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		Філософія	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції), практичні заняття (есе), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – екзамен
		Всесвітня історія	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції), практичні заняття (есе), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – залік
		Правове регулювання сфери обслуговування	Лекції (проблемні, інтерактивні), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік

<p><i>РН19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Безпека послуг у готельно-ресторанному бізнесі</p>	<p>Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота</p>	<p>Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік</p>
		<p>Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу</p>	<p>Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота</p>	<p>Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен</p>
		<p>Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу</p>	<p>Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота</p>	<p>Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен</p>
		<p>Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу</p>	<p>Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота</p>	<p>Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік</p>
		<p>Філософія</p>	<p>Лекції (проблемні лекції, міні-лекції), практичні заняття (есе), самостійна робота</p>	<p>Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – екзамен</p>
		<p>Всесвітня історія</p>	<p>Лекції (проблемні лекції, міні-лекції), практичні заняття (есе), самостійна робота</p>	<p>Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – залік</p>
<p><i>РН18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Гігієна і санітарія в галузі</p>	<p>Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота</p>	<p>Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен</p>
		<p>Правове регулювання сфери обслуговування</p>	<p>Лекції (проблемні, інтерактивні), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота</p>	<p>Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік</p>
		<p>Курсова робота. «Технологія продукції ресторанного господарства»</p>	<p>Самостійна робота</p>	<p>Курсова робота</p>
		<p>Курсова робота. «Організація</p>	<p>Самостійна робота</p>	<p>Курсова робота</p>

		готельного господарства»		
		Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		Маркетинг та брендинг готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		Дипломний проект	Самостійна робота	Дипломний проект
		Кваліфікаційний іспит за спеціальністю	Самостійна робота	Екзамен
		Переддипломна практика	Самостійна робота	Звіт
		Безпека послуг у готельно-ресторанному бізнесі	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		Іноземна мова академічної та професійної комунікації	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		Курсовий проект: «Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу»	Самостійна робота	Курсовий проект
		Курсова робота «Організація ресторанного господарства»	Самостійна робота	Курсова робота
		Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
PH17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного	☒	Безпека послуг у готельно-ресторанному бізнесі	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен

бізнесу.			інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	
		Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		Маркетинг та брендинг готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		Стандартизація, сертифікація і метрологія	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
РН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.	☒	Ознайомлювальна практика	Самостійна робота	Звіт
		Виробнича практика	Самостійна робота	Звіт
		Курсова робота. «Організація готельного господарства»	Самостійна робота	Курсова робота
		Курсова робота. «Технологія продукції ресторанного господарства»	Самостійна робота	Курсова робота
		Дипломний проект	Самостійна робота	Дипломний проект
		Кваліфікаційний іспит за спеціальністю	Самостійна робота	Екзамен
		Переддипломна практика	Самостійна робота	Звіт
		Курсовий проект: «Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу»	Самостійна робота	Курсовий проект
		Курсова робота «Організація ресторанного господарства»	Самостійна робота	Курсова робота
РН15. Розуміти економічні процеси та здійснювати	☒	Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги, міні-лекції),	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий

<p>планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>			практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	контроль – екзамен
		Організація ресторанного господарства	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		Маркетинг та брендинг готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		Організація готельного господарства	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції, презентації), практичні і лабораторні заняття (ілюстрації, дискусії, робота у малих групах, банки візуального супроводу), самостійна робота	Поточний контроль – компетентнісно-орієнтовані завдання, презентація, творче завдання, самостійна робота. Підсумковий контроль - екзамен
		Інформатика	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції), практичні заняття (презентації), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – залік
		Безпека послуг у готельно-ресторанному бізнесі	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
<p>РН14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Гігієна і санітарія в галузі	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен

господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки			інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	
		Безпека послуг у готельно-ресторанному бізнесі	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		Курсовий проєкт: «Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу»	Самостійна робота	Курсовий проєкт
		Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції, презентації), практичні і лабораторні заняття (ілюстрації, дискусії, ділова гра, ситуаційні завдання, семінари-дискусії, кейс-технології), самостійна робота	Поточний контроль – компетентнісно-орієнтовані завдання, письмова контрольна робота. Підсумковий контроль – екзамен
РН13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.	☒	Організація готельного господарства	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції, презентації), практичні і лабораторні заняття (ілюстрації, дискусії, робота у малих групах, банки візуального супроводу), самостійна робота	Поточний контроль – компетентнісно-орієнтовані завдання, презентація, творче завдання, самостійна робота. Підсумковий контроль - екзамен
		Товарознавство	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції, презентації), практичні і лабораторні заняття (ілюстрації, дискусії, ділова гра, ситуаційні завдання, семінари-дискусії), самостійна робота	Поточний контроль – компетентнісно-орієнтовані завдання, письмова контрольна робота. Підсумковий контроль – екзамен
		Гігієна і санітарія в галузі	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен



		Правове регулювання сфери обслуговування	Лекції (проблемні, інтерактивні), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		Українська мова (за професійним спрямуванням)	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції), практичні заняття (робота у малих групах, кейс-технології, ділові ігри), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – залік
		Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		Безпека послуг у готельно-ресторанному бізнесі	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		Курсовий проєкт: «Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу»	Самостійна робота	Курсовий проєкт
		Організація ресторанного господарства	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
<i>РН11.Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен

закладів готельного та ресторанного господарства.			інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	
		Курсовий проєкт: «Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу»	Самостійна робота	Курсовий проєкт
		Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		Інформатика	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції), практичні заняття (презентації), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – залік
		Виробнича практика	Самостійна робота	Звіт
		Інформаційні технології у готельному і ресторанному бізнесі	Лекції (проблемні, міні-лекція, мультимедійні), лабораторні роботи (робота в малих групах, кейс-технології, презентації, банки візуального супроводу), самостійна робота	Поточний контроль – Компетентнісно-орієнтовані завдання, презентація, творче завдання, письмова контрольна робота, самостійна робота, підсумковий контроль – залік
		Маркетинг та брендинг готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
РН12.Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	☒	Безпека послуг у готельно-ресторанному бізнесі	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції, презентації), практичні і лабораторні заняття (ілюстрації, дискусії, ділова гра, ситуаційні завдання, семінари-дискусії, кейс-технології), самостійна робота	Поточний контроль – компетентнісно-орієнтовані завдання, письмова контрольна робота. Підсумковий контроль – екзамен
		Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік

			інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	
		Стандартизація, сертифікація і метрологія	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		Гігієна і санітарія в галузі	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		Інформатика	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції), практичні заняття (презентації), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – залік
		Маркетинг та брендінг готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
<i>РНО9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</i>	☒	Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		Курсовий проєкт: «Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу»	Самостійна робота	Курсовий проєкт
		Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		Курсова робота «Організація ресторанного господарства»	Самостійна робота	Курсова робота
		Організація ресторанного	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-	Поточний контроль – опитування, тестування,

	господарства	діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	презентації; підсумковий контроль – екзамен
	Маркетинг та брендинг готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття,самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
	Безпека послуг у готельно-ресторанному бізнесі	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття,самостійна робота	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота
	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття,самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
	Організація готельного господарства	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції, презентації), практичні і лабораторні заняття (ілюстрації, дискусії, робота у малих групах, банки візуального супроводу), самостійна робота	Поточний контроль – компетентнісно-орієнтовані завдання, презентація, творче завдання, самостійна робота. Підсумковий контроль - екзамен
	Інформаційні технології у готельному і ресторанным бізнесі	Лекції (проблемні, міні-лекція, мультимедійні), лабораторні роботи (робота в малих групах, кейс-технології, презентації, банки візуального супроводу), самостійна робота	Поточний контроль – Компетентнісно-орієнтовані завдання, презентація, творче завдання, письмова контрольна робота, самостійна робота, підсумковий контроль – залік
	Курсова робота. «Технологія продукції ресторанным господарства»	Самостійна робота	Курсова робота
	Устаткування закладів готельно-ресторанным господарства	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції, презентації), практичні і лабораторні заняття (ілюстрації, дискусії, ділова гра, ситуаційні завдання, семінари-дискусії), самостійна робота	Поточний контроль – компетентнісно-орієнтовані завдання, письмова контрольна робота. Підсумковий контроль – екзамен
	Інженерна графіка	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції), лабораторні заняття (інтерактивні завдання, презентації), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – залік
	Курсова робота. «Організація готельного господарства»	Самостійна робота	Курсова робота

РНО1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу



Курсова робота. «Технологія продукції ресторанного господарства»	Самостійна робота	Курсова робота
Товарознавство	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції, презентації), практичні і лабораторні заняття (ілюстрації, дискусії, ділова гра, ситуаційні завдання, семінари-дискусії), самостійна робота	Поточний контроль – компетентісно-орієнтовані завдання, письмова контрольна робота. Підсумковий контроль – екзамен
Основи туристичної діяльності та рекреації	Лекції (проблемні, інтерактивні), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, тренінги, ділові ігри, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
Правове регулювання сфери обслуговування	Лекції (проблемні, інтерактивні, бінарні), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, інтерактивні заняття, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
Основи гостинності	Лекції (проблемні, інтерактивні), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, ділові ігри, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
Вступ до фаху	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, інтерактивні заняття, ділові ігри, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
Інформаційні технології у готельному і ресторанному бізнесі	Лекції (проблемні, міні-лекція, мультимедійні), лабораторні роботи (робота в малих групах, кейс-технології, презентації, банки візуального супроводу), самостійна робота	Поточний контроль – Компетентісно-орієнтовані завдання, презентація, творче завдання, письмова контрольна робота, самостійна робота, підсумковий контроль – залік
Філософія	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції), практичні заняття (есе), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування.
Іноземна мова 2	Практичні заняття (робота у малих групах, кейс-технології, ділові ігри), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – залік
Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Практичні заняття (робота у малих групах, кейс-технології, ділові ігри), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – залік, екзамен
Всесвітня історія	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції), практичні заняття (есе), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – залік
Інформатика	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції), практичні	Поточний контроль – опитування, тестування.

	заняття (презентації), самостійна робота	Підсумковий контроль – залік
Вища та прикладна математика	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції), практичні заняття (робота у малих групах, кейс-технології), лабораторні заняття (робота у малих групах, кейс- технології), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – екзамен
Українська мова (за професійним спрямуванням)	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції), практичні заняття (робота у малих групах, кейс-технології, ділові ігри), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – залік
Інженерна графіка	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції), лабораторні заняття (інтерактивні завдання, презентації), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – залік
Стандартизація, сертифікація і метрологія	Лекції (проблемні, інтерактивні, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, інтерактивні заняття, ділові ігри, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
Маркетинг та брендинг готельно- ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, бінарні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс- технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
Менеджмент готельно- ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції, презентації), практичні і лабораторні заняття (ілюстрації, дискусії, ділова гра, ситуаційні завдання, семінари-дискусії, кейс-технології), самостійна робота	Поточний контроль – компетентнісно-орієнтовані завдання, письмова контрольна робота. Підсумковий контроль – екзамен
Дипломний проект	Самостійна робота	Дипломний проект
Управління якістю продукції та послуг у готельно- ресторанному господарстві	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції- діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс- технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен

		Курсовий проєкт: «Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу»	Самостійна робота	Курсовий проєкт
		Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		Бухгалтерський облік у готельно-ресторанному бізнесі	Лекції (проблемні, інтерактивні), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, ділові ігри, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		Курсова робота. «Організація готельного господарства»	Самостійна робота	Курсова робота
<i>РНО2 Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук</i>	☒	Іноземна мова академічної та професійної комунікації	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		Бухгалтерський облік у готельно-ресторанному бізнесі	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		Курсова робота «Організація ресторанного господарства»	Самостійна робота	Курсова робота
		Організація ресторанного господарства	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи,	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен

	ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	
Інформаційні технології у готельному і ресторанному бізнесі	Лекції (проблемні, міні-лекція, мультимедійні), лабораторні роботи (робота в малих групах, кейс-технології, презентації, банки візуального супроводу), самостійна робота	Поточний контроль – Компетентнісно-орієнтовані завдання, презентація, творче завдання, письмова контрольна робота, самостійна робота, підсумковий контроль – залік
Безпека послуг у готельно-ресторанному бізнесі	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
Стандартизація, сертифікація і метрологія	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
Організація готельного господарства	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції, презентації), практичні і лабораторні заняття (ілюстрації, дискусії, робота у малих групах, банки візуального супроводу), самостійна робота.	Поточний контроль – компетентнісно-орієнтовані завдання, презентація, творче завдання, самостійна робота. Підсумковий контроль - екзамен
Виробнича практика	Самостійна робота	Звіт
Курсова робота. «Технологія продукції ресторанного господарства»	Самостійна робота	Курсова робота
Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції, презентації), практичні і лабораторні заняття (ілюстрації, дискусії, ділова гра, ситуаційні завдання, семінари-дискусії, кейс-технології), самостійна робота	Поточний контроль – компетентнісно-орієнтовані завдання, письмова контрольна робота. Підсумковий контроль – екзамен
Маркетинг та брендинг готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий



	з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	контроль – залік
Переддипломна практика	Самостійна робота	Звіт
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції, презентації), практичні і лабораторні заняття (ілюстрації, дискусії, ділова гра, ситуаційні завдання, семінари-дискусії), самостійна робота	Поточний контроль – компетентнісно-орієнтовані завдання, письмова контрольна робота. Підсумковий контроль – екзамен
Основи туристичної діяльності та рекреації	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
Ознайомлювальна практика	Самостійна робота	Звіт
Основи гостинності	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
Вступ до фаху	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, інтерактивні заняття, ділові ігри, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
Інженерна графіка	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції), лабораторні заняття (інтерактивні завдання, презентації), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – залік
Іноземна мова 2	Практичні заняття (робота у малих групах, кейс-технології, ділові ігри), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – залік
Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Практичні заняття (робота у малих групах, кейс-технології, ділові ігри), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – залік, екзамен
Інформатика	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції), практичні заняття (презентації), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – залік
Вища та прикладна математика	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції), практичні заняття (робота у малих групах, кейс-технології), лабораторні заняття (робота у малих групах, кейс-технології), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – екзамен

		Українська мова (за професійним спрямуванням)	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції), практичні заняття (робота у малих групах, кейс-технології, ділові ігри), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – залік
		Правове регулювання сфери обслуговування	Лекції (проблемні, інтерактивні), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
<i>РНО3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово</i>	☒	Українська мова (за професійним спрямуванням)	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції), практичні заняття (робота у малих групах, кейс-технології, ділові ігри), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – залік
		Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Практичні заняття (робота у малих групах, кейс-технології, ділові ігри), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – залік, екзамен
		Іноземна мова академічної та професійної комунікації	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		Виробнича практика	Самостійна робота	Звіт
		Курсова робота. «Технологія продукції ресторанного господарства»	Самостійна робота	Курсова робота
		Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції, презентації), практичні і лабораторні заняття (ілюстрації, дискусії, ділова гра, ситуаційні завдання, семінари-дискусії, кейс-технології), самостійна робота	Поточний контроль – компетентнісно-орієнтовані завдання, письмова контрольна робота. Підсумковий контроль – екзамен
		Основи туристичної діяльності та рекреації	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		Основи гостинності	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		Іноземна мова 2	Практичні заняття (робота у малих групах, кейс-технології, ділові ігри), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – залік
<i>РНО4. Аналізувати</i>	☒	Менеджмент	Лекції (проблемні,	Поточний контроль –

сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства

готельно-ресторанного бізнесу	інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
Організація готельного господарства	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції, презентації), практичні і лабораторні заняття (ілюстрації, дискусії, робота у малих групах, банки візуального супроводу), самостійна робота	Поточний контроль – компетентнісно-орієнтовані завдання, презентація, творче завдання, самостійна робота. Підсумковий контроль - екзамен
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції, презентації), практичні і лабораторні заняття (ілюстрації, дискусії, ділова гра, ситуаційні завдання, семінари-дискусії), самостійна робота	Поточний контроль – компетентнісно-орієнтовані завдання, письмова контрольна робота. Підсумковий контроль – екзамен
Основи туристичної діяльності та рекреації	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
Гігієна і санітарія в галузі	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
Ознайомлювальна практика	Самостійна робота	Звіт
Основи гостинності	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
Вступ до фаху	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, інтерактивні заняття, ділові ігри, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
Маркетинг та брендінг готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік

			заняття, самостійна робота	
		Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		Бухгалтерський облік у готельно-ресторанному бізнесі	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		Курсовий проєкт: «Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу»	Самостійна робота	Курсовий проєкт
<i>РН10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</i>	☒	Ознайомлювальна практика	Самостійна робота	Звіт
		Харчова хімія і нутриціологія	Лекції (проблемні лекції, презентації), практичні (семінари-дискусії, опитування, тестування, презентації, ілюстрації), лабораторні заняття (робота в малих групах, ситуаційні завдання), самостійна робота	Поточний контроль – компетентнісно-орієнтовані завдання, письмова контрольна робота. Підсумковий контроль – залік
		Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції, презентації), практичні і лабораторні заняття (ілюстрації, дискусії,	Поточний контроль – компетентнісно-орієнтовані завдання, письмова контрольна робота.

	ділова гра, ситуаційні завдання, семінари-дискусії, кейс-технології), самостійна робота	Підсумковий контроль – екзамен
Переддипломна практика	Самостійна робота	Звіт
Безпека послуг у готельно-ресторанному бізнесі	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
Курсовий проект: «Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу»	Самостійна робота	Курсовий проект
Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
Виробнича практика	Самостійна робота	Звіт
Організація ресторанного господарства	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
Маркетинг та брендинг готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік самостійна робота
Курсова робота. «Організація готельного господарства»	Самостійна робота	Курсова робота
Організація готельного господарства	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції, презентації), практичні і лабораторні	Поточний контроль – компетентнісно-орієнтовані завдання, презентація,

			заняття (ілюстрації, дискусії, робота у малих групах, банки візуального супроводу), самостійна робота	творче завдання, самостійна робота. Підсумковий контроль - екзамен
		Інженерна графіка	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції), лабораторні заняття (інтерактивні завдання, презентації), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – залік
		Інформатика	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції), практичні заняття (презентації), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – залік
		Курсова робота. «Технологія продукції ресторанного господарства»	Самостійна робота	Курсова робота
<i>РНОб. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</i>	☒	Переддипломна практика	Самостійна робота	Звіт
		Безпека послуг у готельно-ресторанному бізнесі	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		Іноземна мова академічної та професійної комунікації	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		Курсовий проєкт: «Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу»	Самостійна робота	Курсовий проєкт
		Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		Курсова робота «Організація ресторанного господарства»	Самостійна робота	Курсова робота
		Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		Маркетинг та брендінг готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій,	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік

	робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	
Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
Курсова робота. «Організація готельного господарства»	Самостійна робота	Курсова робота
Організація готельного господарства	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції, презентації), практичні і лабораторні заняття (ілюстрації, дискусії, робота у малих групах, банки візуального супроводу), самостійна робота	Поточний контроль – компетентнісно-орієнтовані завдання, презентація, творче завдання, самостійна робота. Підсумковий контроль - екзамен
Виробнича практика	Самостійна робота	Звіт
Інформаційні технології у готельному і ресторанному бізнесі	Лекції (проблемні, міні-лекція, мультимедійні), лабораторні роботи (робота в малих групах, кейс-технології, презентації, банки візуального супроводу), самостійна робота	Поточний контроль – Компетентнісно-орієнтовані завдання, презентація, творче завдання, письмова контрольна робота, самостійна робота, підсумковий контроль – залік
Курсова робота. «Технологія продукції ресторанного господарства»	Самостійна робота	Курсова робота
Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції, презентації), практичні і лабораторні заняття (ілюстрації, дискусії, ділова гра, ситуаційні завдання, семінари-дискусії, кейс-технології), самостійна робота	Поточний контроль – компетентнісно-орієнтовані завдання, письмова контрольна робота. Підсумковий контроль – екзамен
Гігієна і санітарія в галузі	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
Вища та прикладна математика	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції), практичні заняття (робота у малих групах, кейс-технології), лабораторні заняття (робота у малих групах, кейс-технології), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – екзамен
Основи гостинності	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен

			інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття,	
		Всесвітня історія	самостійна робота Лекції (проблемні лекції, міні-лекції), практичні заняття (есе), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – залік
		Організація ресторанного господарства	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
<i>РНО7. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</i>	☒	Виробнича практика	Самостійна робота	Самостійна робота
		Інформаційні технології у готельному і ресторанному бізнесі	Лекції (проблемні, міні-лекція, мультимедійні), лабораторні роботи (робота в малих групах, кейс-технології, презентації, банки візуального супроводу), самостійна робота	Поточний контроль – Компетентнісно-орієнтовані завдання, презентація, творче завдання, письмова контрольна робота, самостійна робота, підсумковий контроль – залік
		Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції, презентації), практичні і лабораторні заняття (ілюстрації, дискусії, ділова гра, ситуаційні завдання, семінари-дискусії, кейс-технології), самостійна робота	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції, презентації), практичні і лабораторні заняття (ілюстрації, дискусії, ділова гра, ситуаційні завдання, семінари-дискусії, кейс-технології), самостійна робота
		Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції, презентації), практичні і лабораторні заняття (ілюстрації, дискусії, ділова гра, ситуаційні завдання, семінари-дискусії), самостійна робота	Поточний контроль – компетентнісно-орієнтовані завдання, письмова контрольна робота. Підсумковий контроль – екзамен
		Правове регулювання сфери обслуговування	Лекції (проблемні, інтерактивні), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		Харчова хімія і нутриціологія	Лекції (проблемні лекції, презентації), практичні (семінари-дискусії, опитування, тестування, презентації, ілюстрації), лабораторні заняття (робота в малих групах, ситуаційні завдання), самостійна робота	Поточний контроль – компетентнісно-орієнтовані завдання, письмова контрольна робота. Підсумковий контроль – залік
		Організація готельного господарства	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції, презентації), практичні і лабораторні заняття (ілюстрації, дискусії, робота у малих групах, банки візуального супроводу), самостійна робота	Поточний контроль – компетентнісно-орієнтовані завдання, презентація, творче завдання, самостійна робота. Підсумковий контроль - екзамен
		Іноземна мова 2	Практичні заняття (робота у малих групах, кейс-	Поточний контроль – опитування, тестування.



	технології, ділові ігри), самостійна робота	Підсумковий контроль – залік
Інформатика	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції), практичні заняття (презентації), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – залік
Українська мова (за професійним спрямуванням)	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції), практичні заняття (робота у малих групах, кейс-технології, ділові ігри), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – залік
Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Практичні заняття (робота у малих групах, кейс- технології, ділові ігри), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – залік, екзамен
Стандартизація, сертифікація і метрологія	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції- діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття,самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
Менеджмент готельно- ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції- діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття,самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
Маркетинг та брендинг готельно- ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції- діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття,самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
Переддипломна практика	Самостійна робота	Звіт
Безпека послуг у готельно- ресторанному бізнесі	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції- діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття,самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
Курсовий проєкт: «Проектування об'єктів готельно- ресторанного бізнесу»	Самостійна робота	Курсовий проєкт
Управління якістю продукції та послуг у готельно- ресторанному господарстві	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції- діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс- технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання,самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
Проектування об'єктів готельно- ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції- діалоги, міні-лекції), практичні заняття з	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен

			використання інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання,самостійна робота	
		Виробнича практика	Самостійна робота	Звіт
		Організація ресторанного господарства	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання,самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття,самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
<i>РНО8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</i>	☒	Переддипломна практика	Самостійна робота	Звіт
		Іноземна мова академічної та професійної комунікації	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття,самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		Організація ресторанного господарства	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання,самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		Виробнича практика	Самостійна робота	Звіт
		Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття,самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		Маркетинг та брендинг готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття,самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		Організація готельного господарства	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції, презентації), практичні і лабораторні	Поточний контроль – компетентнісно-орієнтовані завдання, презентація,

			заняття (ілюстрації, дискусії, робота у малих групах, банки візуального супроводу), самостійна робота	творче завдання, самостійна робота. Підсумковий контроль - екзамен
		Основи гостинності	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		Філософія	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції), практичні заняття (есе), самостійна робота Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, інтерактивні заняття, ділові ігри, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – екзамен Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		Іноземна мова 2	Практичні заняття (робота у малих групах, кейс-технології, ділові ігри), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – залік
		Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Практичні заняття (робота у малих групах, кейс-технології, ділові ігри), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – залік, екзамен
		Українська мова (за професійним спрямуванням)	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції), практичні заняття (робота у малих групах, кейс-технології, ділові ігри), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – залік
<i>РНО5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i>	☒	Організація ресторанного господарства	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота.	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		Організація готельного господарства	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції, презентації), практичні і лабораторні заняття (ілюстрації, дискусії, робота у малих групах, банки візуального супроводу), самостійна робота	Поточний контроль – компетентнісно-орієнтовані завдання, презентація, творче завдання, самостійна робота. Підсумковий контроль - екзамен
		Виробнича практика	Самостійна робота	Звіт
		Інформаційні технології у готельному і ресторанному бізнесі	Лекції (проблемні, міні-лекція, мультимедійні), лабораторні роботи (робота в малих групах, кейс-технології, презентації, банки візуального супроводу), самостійна робота	Поточний контроль – Компетентнісно-орієнтовані завдання, презентація, творче завдання, письмова контрольна робота, самостійна робота, підсумковий контроль – залік
		Курсова робота. «Технологія продукції»	Самостійна робота	Курсова робота

ресторанного господарства»		
Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції, презентації), практичні і лабораторні заняття (ілюстрації, дискусії, ділова гра, ситуаційні завдання, семінари-дискусії, кейс-технології), самостійна робота	Поточний контроль – компетентнісно-орієнтовані завдання, письмова контрольна робота. Підсумковий контроль – екзамен
Курсова робота. «Організація готельного господарства»	Самостійна робота	Курсова робота
Товарознавство	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції, презентації), практичні і лабораторні заняття (ілюстрації, дискусії, ділова гра, ситуаційні завдання, семінари-дискусії), самостійна робота	Поточний контроль – компетентнісно-орієнтовані завдання, письмова контрольна робота. Підсумковий контроль – екзамен
Основи гостинності	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
Інформатика	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції), практичні заняття (презентації), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – залік
Філософія	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції), практичні заняття (есе), самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – екзамен
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Лекції (проблемні лекції, міні-лекції, презентації), практичні і лабораторні заняття (ілюстрації, дискусії, ділова гра, ситуаційні завдання, семінари-дискусії), самостійна робота	Поточний контроль – компетентнісно-орієнтовані завдання, письмова контрольна робота. Підсумковий контроль – екзамен
Курсова робота «Організація ресторанного господарства»	Самостійна робота	Курсова робота
Бухгалтерський облік у готельно-ресторанному бізнесі	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен

	Переддипломна практика	Самостійна робота	Звіт
	Безпека послуг у готельно-ресторанному бізнесі	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, ділові ігри, інтерактивні заняття, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
	Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен