

**ВІДОМОСТІ**  
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	<b>Київський національний університет культури і мистецтв</b>
Освітня програма	<b>11117 Готельно-ресторанна справа</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>308</b>
Повна назва ЗВО	<b>Київський національний університет культури і мистецтв</b>
Ідентифікаційний код ЗВО	<b>02214159</b>
ПІБ керівника ЗВО	<b>Поплавський Михайло Михайлович</b>
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	<b>knukim.edu.ua</b>

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/308>

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

ID освітньої програми в ЄДЕБО	<b>11117</b>
Назва ОП	<b>Готельно-ресторанна справа</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, Фаховий молодший бакалавр, ОКР «молодший спеціаліст», Молодший бакалавр</b>
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	<b>Кафедра готельно-ресторанного і туристичного бізнесу</b>
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	<b>Кафедри: івент-менеджменту та індустрії дозвілля; іноземної філології; філософії і педагогіки; психології; дизайну і технологій; міжнародних відносин; зв'язків з громадськістю і журналістики, комп'ютерних наук</b>
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	<b>01601, Київ, вул. Євгена Коновальця, 36</b>
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	<b>Українська</b>
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	<b>285302</b>
ПІБ гаранта ОП	<b>Гончар Лілія Олександрівна</b>
Посада гаранта ОП	<b>Професор з наказу</b>
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	<b>glo_knukim@ukr.net</b>
Контактний телефон гаранта ОП	<b>+38(096)-983-68-35</b>
Додатковий телефон гаранта ОП	<i>відсутній</i>

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

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

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» розроблена на підставі Стандарту ВО за спеціальністю 241 «ГРС» для першого (бакалаврського) рівня ВО, затвердженого Міністерством освіти і науки України (наказ № 384 від 04.03.2020 <https://cutt.ly/Z9otl8Y>), положень Законів України «Про вищу освіту», вимог Національної рамки кваліфікацій і є нормативним документом, який регламентує підходи до підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю 241 «ГРС» у КНУКіМ, реалізується на підставі ліцензії Наказ МОН від 19.12.2016 № 1565 у межах ліцензійного обсягу за денною формою навчання.

ОПП «ГРС» є практико-орієнтованою, базується на студентоцентрованому, компетентнісно-орієнтованому, контекстному та проблемно-орієнтованому підходах до організації освітньої діяльності з метою підготовки сучасних фахівців у сфері готельно-ресторанного бізнесу, спроможних до швидкої адаптації в мінливому бізнес-середовищі і передбачає підготовку бізнес-фахівців, здатних вирішувати конкретні проблеми та завдання професійної діяльності в умовах невизначеності.

Визначальним аспектом при розробленні ОПП «ГРС» і проектуванні процесу її реалізації є орієнтування кафедри ГРіТБ в цілому та проектної групи ОП зокрема на забезпечення конкурентоспроможності та затребуваність на ринку праці випускників ОПП. Відповідно в основу проектування ОПП, її цілей та програмних результатів навчання покладено комплексне врахування особливостей розвитку готельно-ресторанного бізнесу на вітчизняному і міжнародному ринку послуг шляхом інтегрування таких кроків:

- всестороннє залучення представників бізнесу до процесу розроблення, реалізації, обговорення та удосконалення ОПП «ГРС»;
- ефективне функціонування системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти;
- щорічний моніторинг якості вищої освіти та її відповідності запитам і потребам здобувачів;
- щорічний перегляд та удосконалення навчально-методичного забезпечення освітніх компонент;
- врахування кращих зарубіжних та вітчизняних практик підготовки бізнес-фахівців з готельно-ресторанної справи;
- впровадження нових та вдосконалення існуючих методик навчання відповідно до викликів часу;
- врахування багаторічного досвіду кафедри у підготовці конкурентоспроможних фахівців-управлінців у галузі готельно-ресторанного бізнесу (починаючи з 2001 року).

ОП «ГРС» має обсяг 240 кредитів ЕКТС і розрахована на 3 роки і 10 місяців навчання.

Навчальну, науково-методичну, виховну роботу під час реалізації ОП забезпечує НПП кафедри ГРіТБ та інших кафедр Університету, сформований з докторів та кандидатів наук, професорів та доцентів, спеціалістів-практиків ГРБ, які мають наукові та науково-методичні праці, що відповідають профілю кафедри та ОК, які забезпечуються. Навчальну, практичну та наукову роботу здобувачів забезпечують навчальні аудиторії та спеціалізовані лабораторії для проведення лекційних, практичних та лабораторних занять.

#### 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	ОД
1 курс	2022 - 2023	10	9	0
2 курс	2021 - 2022	12	10	0
3 курс	2020 - 2021	11	12	0
4 курс	2019 - 2020	48	44	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	1117 Готельно-ресторанна справа 53793 Діджитал-менеджмент та ресторанный сервіс 15405 Готельно-ресторанна справа 14805 Готельно-ресторанна справа

другий (магістерський) рівень	9742 Готельно-ресторанна справа
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	програми відсутні

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	40329	17955
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	40329	17955
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	27	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>Освітньо-професійна програма ГРС.pdf</i>	QGPVEtoetRreFbMt8ELchLKrFdgiH9ZFUVBio7Nevqo=
Навчальний план за ОП	<i>Навчальний план Готельно-ресторанна справа.pdf</i>	wIz2lEXyGEmnCBVTlt7xI+qrmhn4xr6Z7y3uIDQyo7U=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_241_Душкантюк О. В._МГУ.pdf</i>	h8QVlv2OMWYsQqjlx32NGrjfmLLAyPMjy4lApXsNKmg=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_241_Магалецька І. А._ТОВ Реі карц Хотел Менеджмент.pdf</i>	nab4OhHo7jV2Nu7O9cAkEDF/WnoZIdO7wuS1oYeI4n4 =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_241_Мальська М. П._ЛНУ ім. І. Франка.pdf</i>	kP9brm/eFwaWFbArHLvvNYaqa5v1ekGMQ7Loh7EkMX 4=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_241_Олексюк А. О._ТОВ Сушия.pdf</i>	1j1USd3ZzFe31ogduRXIHJ3oJJvsED6tBZAZp8dafYQ=

### 1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Ціль ОП полягає у формуванні комплексу ПРН, які у сукупності складають систему нерозривного взаємозв'язку hard-skills – soft-skills – digital-skills та передбачають можливості для розв'язання складних спеціалізованих задач та практичних проблем під час організації бізнес-процесів сервісного, виробничо-технологічного та управлінського профілю на сучасних підприємствах готельного та ресторанного бізнесу. Цілі підпорядковані нормативним документам КНУКіМ (<https://bit.ly/3rgLisw>, <https://bit.ly/3IRxsTb>).

Ключовою особливістю ОП є синергія академічної і практичної бізнес-діяльності підприємств ГРБ, що забезпечує цілісність та комплексність підготовки і реалізується через:

- систематичне різноформатне залучення до викладання провідних професіоналів-практиків (<https://bit.ly/3h9JE5Z>);
- професійно-практичну підготовку здобувачів з відведенням особливого місця і ролі проходженню різних видів практики (<https://bit.ly/3IdlEuI>);
- застосування інноваційних методів та практико-орієнтованих технологій навчання;
- участь здобувачів та НПП у всеукраїнських та міжнародних наукових заходах (<https://bit.ly/3p6gJhi>).

Унікальність ОП полягає у забезпеченні можливості професійної самоідентифікації здобувачів на кожному окремому курсі їх навчання, що дозволяє розпочати професійну діяльність за фахом уже з 1 курсу навчання. З кожним роком навчання hard-skills здобувачів посилюється і переходить на якісно новий рівень відповідальності.

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

Відповідно до Стратегії розвитку КНУКіМ на 2018-2022 рр. (<https://bit.ly/3rgLisw>) місією КНУКіМ є максимальне сприяння розвитку здобувачів ВО, здатних розв'язувати комплексні проблеми професійної та дослідницько-інноваційної діяльності. Ключовими стратегічними напрямками перспективного розвитку КНУКіМ, що синергетично закладені у зміст та реалізацію ОП ГРС є:

- розробка і реалізація інноваційних програм і проєктів;
- реалізація завдань патріотичного виховання громадян України;
- запровадження дистанційної/онлайн освіти з метою організації якісного освітнього процесу з використанням новітніх інформаційно-комунікаційних засобів та відкритим доступом до освітніх ресурсів;
- інтеграція культури, освіти і науки.

Стратегія розвитку КНУКіМ спрямована на забезпечення стратегічного партнерства здобувачів, НПП і працедавців, що забезпечить підвищення якості освіти (формальний і неформальний рівні), інтеграцію університету в світовий освітній простір, модернізацію матеріально-технічної бази.

Саме ці концепти визначені базовими при проєктуванні цілей ОП ГРС, які передбачають підготовку нової генерації соціально мобільних, конкурентоздатних та високопрофесійних бізнес-фахівців шляхом формування комплексу ПРН у системі взаємозв'язку *hard-skills–soft-skills–digital-skills*, які передбачають можливості для розв'язання складних спеціалізованих задач та практичних проблем під час організації бізнес-процесів сервісного, виробничо-технологічного та управлінського профілю на сучасних підприємствах ГРБ.

### **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**

Здобувачі ОП долучалися до обговорення цілей та реалізації ОП шляхом:

- їх участі у щорічному анкетуванні-опитуванні (<http://bit.ly/3HtRXHX>);
- участі представників студентського самоврядування факультету у засіданнях кафедри та Ради ФГРіТБ (<http://bit.ly/3GUwW7t>);
- участі у щорічних конференціях, присвячених обговоренню цілей, завдань та пріоритетних напрямів розвитку ОП (<https://bit.ly/3XmQxEh>);
- відкритих можливостей висловлення власних думок і переконань під час організаційних зустрічей (зокрема, онлайн) із гарантом ОП та керівництвом (<http://bit.ly/3iZRdQF>);
- участі у розробленні ОП як членів проєктної групи (<https://bit.ly/3Wo8eSG>).

Зокрема, враховуючи звернення та побажання здобувачів:

- у напрямку забезпечення можливостей професійної самоідентифікації, у 2019 р. переглянуто і скориговано зміст та структурно-логічний процес вивчення ОК “Ресторанна справа”;
- у напрямку посилення мовної компетентності, у 2020 р. розширено пул ОК дисципліною “Англійська мова (за проф. спрям.)” та скоригована структурологічна схема ОП;
- у напрямку посилення цифрової компетентності, у 2021 р. у пул ВК додано “SMM-просування підприємств сфери ГРіТБ”.

Перелік ВК щорічно розширюється і затверджується з урахуванням пропозицій здобувачів, висловлених під час анкетування <http://bit.ly/3H2TGm6>, на основі результатів якого здійснюються дослідження якості та діагностика ефективності освітнього процесу (<http://bit.ly/3HtRXHX>).

Випускники ОП залучаються як роботодавці, а також шляхом анкетування (<http://bit.ly/3Hjvb5b>).

### **- роботодавці**

Роботодавці долучалися до обговорення цілей та реалізації ОП шляхом:

- участі у розробленні ОП у складі проєктної групи (<https://cutt.ly/L9yFark>);
- участі у щорічних конференціях, присвячених обговоренню цілей, завдань та пріоритетних напрямів розвитку ОП (<https://bit.ly/3XmQxEh>);
- рецензування ОП, кваліфікаційних робіт, робочих програм ОК і практик (<https://bit.ly/3Navu2j>);
- участі у групі забезпечення ОП (<https://bit.ly/3IWB5KR>).

На засіданнях кафедри Даниленко О. В. (директор кафе “Шеф-бар”) (2019 пр.20) акцентувала увагу на важливості комплексного підходу до формування професійних навичок сервісної діяльності у здобувачів з 1 курсу; Магалецька І. А. (керівниця відділу навчання Reikartz Hotel Group) (2020 пр.18) зауважила на необхідності набуття здобувачами теоретичних знань в області “Готельної справи” не пізніше ніж з 2 курсу, а також підкреслила важливість синергії теоретичної та професійно-практичної складової у процесі підготовки здобувачів ОП; Магалецький А. В. (голова Асоціації кулінарів України) (2021 пр.18) наголосив на потребі ринку ГРБ у кваліфікованому персоналі сервісної служби та фахівців-аналітиків, здатних об'єктивно оцінювати потреби і можливості підприємств ГРБ і проєктувати модель їх розвитку.

Для посилення результативності та системності взаємодії з роботодавцями у 2020 р. на факультеті ГРіТБ створено Раду роботодавців (<https://cutt.ly/39yFNVX>) (пр.10).

Відбувається опитування роботодавців (<https://cutt.ly/v9yF1gp>).

### **- академічна спільнота**

Академічна спільнота долучається до обговорення цілей та реалізації ОП шляхом:

- участі у розробленні ОП як члени проєктної групи;
- групи забезпечення ОП;
- розроблення та рецензування навчально-методичних розробок;
- участі у засіданнях кафедри та Ради ФГРіТБ;
- участі у щорічних конференціях, присвячених обговоренню цілей, завдань та пріоритетних напрямів розвитку ОП.

У 2020 р. внутрішні стейкхолдери під час перегляду ОП ГРС та коригування її змісту відповідно до вимог Стандарту ВО (пр.18) ініціювали: запровадження до пулу ОК Міждисциплінарної курсової роботи, Устаткування ГРК, приведення у відповідність до ПРН форм і змістового наповнення атестації здобувачів; комплексний перегляд змісту, форм і методів навчання та оцінювання здобувачів у межах кожного ОК. У 2021 р. (пр.18) з метою комплексного вивчення територій для потреб туристичного ринку в окремих регіонах України ініційовано розширення пулу ОК дисципліною Туристичне краєзнавство. Задля забезпечення розвитку у здобувачів економічного мислення та ґрунтовності і логічної структурованості викладання ОК “Економіка ГРІТБ” у 2022 р пул ОК розширено дисципліною “Економіка” (пр.14).

Участь зовнішніх стейкхолдерів з числа академічної спільноти щодо формулювання цілей та ПРН визначається їх участю у спільних освітніх та наукових заходах: круглих столах, конференціях, майстер-класах, вебінарах та іншій спільній діяльності відповідно до укладених угод про співпрацю (<https://cutt.ly/t9yF46d>, <https://cutt.ly/79yF5Dt>, <https://bit.ly/3XmQxEx>).

### **- інші стейкхолдери**

Одним із напрямів удосконалення ОП є участь гаранта і НПП кафедри в діяльності різних професійних об'єднань та громадських організацій, зокрема: ГО “Міжнародна фундація науковців та освітян”, ГС «Асоціація індустрії гостинності України», ГО “Асоціація готельних об'єднань та готелів міст України”, ГО “Туристична асоціація України”, ГО “Асоціація кулінарів України”, а також розвиток міжнародних партнерських зв'язків (Університет м. Лодзь, Польща, Danubius University, Лондонський університет бізнесу ЕПСЛІ, Варшавський університет менеджменту, Європейський інститут безперервної освіти, Батумський державний навчальний університет мистецтв, Чеський центр, Державний педагогічний Університет імені Йона Крянґе, Pan European University, Братислава, Словаччина, Варненський університет менеджменту <https://cutt.ly/q9yGeUO>).

Це сприяє налагодженню ділових комунікацій та зв'язків академічної спільноти і бізнесу у контурі забезпечення якісного релевантного контенту в межах усіх ОК, врахування сучасних національних та міжнародних галузевих трендів розвитку бізнесу, об'єктивного використання наукового та професійного потенціалу НПП і здобувачів, що дозволяє своєчасно реагувати на змінні процеси у бізнесі, інтегруючи отриманий досвід в удосконалення освітнього процесу ОП ГРС.

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

Цілі та ПРН ОП в повному обсязі:

- враховують тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу і туристичного ринку,
- відображають системний та комплексний підхід до систематичного аналізування особливостей функціонування як окремих суб'єктів ГРБ, так і загально-ринкових трендів,
- орієнтуються на запити ринку праці і роботодавців.

Проектна група та група забезпечення ОП систематично комунікує із роботодавцями, представниками професійних об'єднань, практиками бізнесу (<https://cutt.ly/39yFNVX>), використовуючи цей досвід у процесі проектування, перегляду та реалізації ОП. Представники роботодавців є членами проектних груп ОП, рецензентами ОП та робочих програм ОК, членами Ради роботодавців ФГРІТБ. Під час обговорення ОП Білоус О. (директор ТОВ «Текіла-хауз» ресторан «Тбілісо») 18.04.2020 р. (пр. №18) підкреслила важливість комунікативної складової та цифрової грамотності здобувачів ОП - пул ОК розширений дисципліною “Діджитал-технології в готельно-ресторанному бізнесі”; Олексюк А.О. (директор ресторану «Сушия») 22.04.2021 р. (пр. №18) зауважила на важливості забезпечення та контролю якості усіх бізнес-процесів у ГРБ - скориговано пул ОК дисципліною “Управління якістю і безпечністю”.

Свідченням всебічного врахування потреб ринку праці в ОП ГРС є спроектована, погоджена із роботодавцями та успішно апробована модель професійної самоідентифікації здобувача, що підкреслює унікальність ОП.

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

Під час проектування цілей та визначення ПРН ОП ключовим орієнтиром безпосередньо слугувало повне врахування галузевого контексту ринку готельно-ресторанних послуг, зокрема шляхом визначення та систематичного аналізування ключових тенденцій розвитку ГРБ на вітчизняному та міжнародному ринках. Роботу проектної групи та НПП кафедри у цьому напрямку значно посилює практична взаємодія із діючими суб'єктами готельно-ресторанного бізнесу на підставі укладених угод про співпрацю (<https://cutt.ly/X9yGoZt>). Саме це сприяє максимальному врахуванню галузевого контексту у межах обов'язкових та вибіркових компонент ОП.

ОП ГРС передбачає підготовку бізнес-фахівців з готельно-ресторанної справи для вітчизняного ринку праці. Саме тому врахування регіонального контексту у розрізі ОП ГРС передбачає всебічне аналітичне та ресурсне охоплення особливостей функціонування і розвитку підприємств ГРБ у всіх, без винятку, регіонах України відповідно до регіональних туристичних потреб і можливостей. Задля посилення цього вектору у під час перегляду ОП у 2021 р. (пр.№18 від 22.04.2021 р.) з метою комплексного вивчення територій для потреб туристичного ринку в окремих регіонах України, ініційовано розширення пулу ОК дисципліною “Туристичне краєзнавство”.

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

Під час проектування цілей та визначення ПРН ОПП враховувався досвід інших ЗВО України (<https://bit.ly/3iGSixi>) та закордону (<http://bit.ly/3Nihxq8>). У рамках міжвузівських договорів про співпрацю у процесі проектування та розвитку ОПП вивчався досвід таких ЗВО України: Львівський національний університет ім. І. Франка, Волинський

національний університет ім. Лесі Українки, Державний торговельно-економічний університет, Національний університет харчових технологій, Одеський національний технологічний університет, Національний університет біоресурсів і природокористування та ін.

Важливим для проектної групи було вивчення, врахування та імплементація досвіду аналогічних іноземних програм, зокрема: Business administration in international hospitality management (The Emirates Academy of Hospitality Management, Дубай, ОАЕ), Hospitality Management (Swiss Hotel Management School, Лезен, Швейцарія), Hotel & Hospitality Services Management (Wittenborg University, Апелдорп, Нідерланди), Bachelor in Tourism & Hospitality Management, La Rochelle Business School (Ля-Рошель, Франція), International Hotel and Resort Management (Blue Mountains International Hotel Management School, Сідней, Австралія).

Вивчення досвіду аналогічних вітчизняних і зарубіжних програм, дозволило, враховуючи їх особливості та можливості забезпечення академічної мобільності здобувачів, виокремити, підкреслити та обґрунтувати унікальність ОПП ГРС та цим самим забезпечити її конкурентні переваги на освітньому ринку.

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

Зміст ОП сприяє досягненню ПРН.

- РН 01. - ЗП 10, 12; ПП 01/2-01/4, 02, 06-13, 15-17.
- РН 02. - ЗП 03-04, 06, 10-13; ПП 01/1-01/4, 02-13, 15-16.
- РН 03. - ЗП 02, 04, 06, 09, 11-12; ПП 01/1-01/4, 02, 05, 10-11.
- РН 04. - ПП 01/1-01/4, 02-04, 07, 10-12, 15-17.
- РН 05. - ЗП 03, 05, 12; ПП 01/3-01/4, 02, 07, 09, 11-13, 15.
- РН 06. - ЗП 05, 08; ПП 01/2-01/4, 02-03, 06-11, 14-15.
- РН 07. - ЗП 04, 06, 10; ПП 01/3-01/4, 02, 09-10, 14, 17.
- РН 08. - ЗП 03, 04, 06, 08-09, 11; ПП 01/3-01/4, 02-03, 05, 12, 17.
- РН 09. - ПП 01/3-01/4, 02, 07-08, 10-11, 15.
- РН 10. - ПП 01/2-01/4, 02, 06-08, 10, 15.
- РН 11. - ЗП 04; ПП 01/3-01/4, 02, 10, 12, 14, 17.
- РН 12. - ПП 01/3-01/4, 02, 08, 13.
- РН 13. - ЗП 12; ПП 01/4, 02, 09-10, 12.
- РН 14. - ЗП 10, 12; ПП 01/3-01/4, 02, 07, 09-10, 15.
- РН 15. - ЗП 05, 12; ПП 01/4, 11-12, 14, 16-17.
- РН 16. - ЗП 02-03, 05, 08-10, 12; ПП 01/4, 02, 05-13, 15-17.
- РН 17. - ЗП 04, 06, 08-09, 12; ПП 01/1-01/4, 02, 05-07, 12-13, 15-17.
- РН 18. - ЗП 04, 06, 12; ПП 01/4, 02, 07-08, 12, 15.
- РН 19. - ЗП 01-03, 07-10, 12-13; ПП 01/1-01/4, 03, 13, 15.
- РН 20. - ЗП 01-03, 05, 10, 12-13; ПП 02-03, 06, 15.
- РН 21. - ЗП 01-02, 05, 07-10, 12-13; ПП 01/1-01/4, 03.
- РН 22. - ЗП 02-03, 05, 07-13; ПП 01/1, 03-06, 13.

### **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 для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», затверджений та введений в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 №384.

## **2. Структура та зміст освітньої програми**

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

240

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

180

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

60

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

Зміст ОП відповідає предметній області, визначеній Стандартом ВО для першого рівня ВО спец. 241, не суперечить

внутрішнім нормативним документам КНУКіМ, повністю узгоджений та ідентичний із навчальним планом (<http://bit.ly/3ksF87l>).

ОП орієнтована на комплексну практичну підготовку сучасних фахівців в сфері ГРБ, спроможних до швидкої адаптації в мінливому бізнес-середовищі і передбачає підготовку бізнес-фахівців здатних вирішувати конкретні проблеми та завдання професійної діяльності.

ОП передбачає застосування інноваційних методів та практико-орієнтованих технологій навчання, базуючись при цьому на комплексному та особистісно-орієнтованому підходах до здійснення професійної діяльності у сфері ГРБ. ОП в цілому фокусується на прикладних аспектах сервісно-виробничої (ЗП 03; ПП 02-09, 13, 15) та аналітико-управлінської (ЗП 04-05, 10; ПП 11-12, 14, 16-17) діяльності підприємств ГРБ, стимулюючи при цьому всебічну фокус-забезпеченість за основними напрямками роботи із здобувачами.

Навчання за ОП є чітко структурованим та логічно вибудованим у відповідності до визначених нормативних термінів та обсягів. У розрізі кожного року навчання здобувачі опановують обов'язкові ОК, серед яких дисципліни загальної (ЗП 01-13) та професійно-практичної підготовки (ПП 01-17). У межах кожної ОК навчальним планом передбачаються різні форми навчальних активностей.

Інтеграція комплексу реалізаційних аспектів синергії академічної та практичної бізнес-діяльності підприємств ГРБ у поєднанні із концептуально-вибудованою структурно-логічною схемою реалізації ОК формує унікальність ОП, яка полягає у забезпеченні можливості професійної самоідентифікації здобувачів на кожному окремому курсі їх навчання. Це дозволяє здобувачам розпочати професійну діяльність за фахом у певній послідовності з елементами щорічного нарощування одразу після завершення першого курсу навчання, що сприятиме їх подальшій самореалізації і становленні як бізнес-фахівця з глибоким досвідом роботи на всіх ключових професійних щаблях і сприяє ефективній реалізації їх професійних цілей.

У розрізі ОП визначено наступну структурно-логічну схему професійної самоідентифікації здобувачів за роками навчання: сервісна діяльність (1 к.: ЗП 1-4; ПП 01/1, 02-05) → організаційно-виробнича діяльність (2 к.: ЗП 06-08; ПП 01/2, 02, 06-09) → управлінсько-технологічна діяльність (початковий рівень відповідальності) (3 к.: ЗП 09-10; ПП 01/3, 09-14) → управлінсько-аналітична діяльність (4 к.: ЗП 11-13; ПП 01/4, 15-17). На основі визначеної структурно-логічної схеми професійної самоідентифікації здобувачів спроектовано концептуальну модель підготовки бізнес-фахівців з ГРС з розподілом ключових її складових за роками навчання та їх тематичним спрямуванням.

Згідно результатів анкетування 95% опитаних в цілому задоволені якістю освітніх послуг ОП. Також, за результатами опитування 82% респондентів зазначили, що навчання в КНУКіМ сприяє їх особистісному розвитку (<https://cutt.ly/V9yGcmc>).

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

Окрім обов'язкових ОК ОПП передбачено широкий перелік вибіркових ОК, вибір та опанування яких регламентується Положеннями КНУКіМ (<https://cutt.ly/b9yGY9P>, <https://cutt.ly/E9yGOHa>) та регулюється в межах не менше 25% (60 кредитів) від загального обсягу ОП. Самостійний вибір місця проходження практики, що розширює можливості подальшого працевлаштування регламентується Положенням про проведення практики (<https://cutt.ly/L9yGA39>), можливість академічної мобільності (<https://cutt.ly/s9yGKI1>), неформальна та інформальна освіта (<https://cutt.ly/29yGV8d>). Таким чином для здобувачів забезпечується можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії, яка базується на врахуванні інтересів здобувачів і певним чином підсилює чи поглиблює знання у тому чи іншому аспекті, що визначений здобувачем як пріоритетний у конкретний момент часу.

За результатами опитування, 93% респондентів зазначили, що їх інтереси відповідності принципам академічної свободи повністю або частково враховуються (<http://bit.ly/3HdGRGO>).

Інформацію про ВК (їх перелік, опис, силабуси <https://bit.ly/3CWCEhz>) розміщено у вільному для здобувачів доступі на дистанційній платформі Moodle (elearn.knukim.edu.ua), а також в електронному каталозі наукової бібліотеки КНУКіМ (<https://cutt.ly/q9yGogN>).

Результати опитування свідчать, що 100% здобувачів надають перевагу дистанційній платформі Moodle для ознайомлення із силабусом навчальної дисципліни (<https://bit.ly/3XCVEkd>).

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

Відповідно до п.2.2 Положення про організацію освітнього процесу (<https://cutt.ly/E9yGOHa>) та Положення про порядок та умови здійснення вибору навчальних дисциплін студентами КНУКіМ (<https://cutt.ly/b9yGY9P>) здобувачі ВО мають право на вільний вибір навчальних дисциплін у межах не менше 25 % (60 кредитів), передбачених ОП та навчальним планом.

Відповідно до Положення забезпечується: формування та доведення до здобувачів переліку дисциплін вільного вибору, здійснення вибору здобувачем, організація вивчення вибраних дисциплін, визначення результатів навчання за вибраними дисциплінами. Перелік вибіркових дисциплін формується кафедрами та подається на погодження Вченою радою КНУКіМ.

На основі витягів із протоколів засідань кафедри формується загальний перелік вибіркових ОК, який розміщується разом із їх описами на Платформі електронного навчання КНУКіМ (<https://cutt.ly/z9yHuAY>). Для забезпечення ІОТ здобувач має можливість обрати ОК, які буде вивчати на наступному курсі. Ознайомитись з переліком та описом усіх ОК, що пропонуються до вибору, можна також у загальноуніверситетському каталозі (<https://cutt.ly/ngyHoZQ>). Обрані здобувачем ВК включаються до індивідуального навчального плану здобувачів.

Пул ВК щорічно оновлюється і розширюється відповідно до вимог і потреб здобувачів, тенденцій розвитку бізнесу, нових досягнень науки тощо. Перелік ВК формується на основі комплексного, інтегрованого та студентоцентрованого підходів з метою забезпечення для здобувачів можливостей підсилення чи поглиблення знань у тому чи іншому аспекті (сервісному, виробничому, управлінсько-аналітичному, загально-науковому,

соціально-психологічному тощо), що визначається здобувачем як пріоритетний у конкретний момент часу. У межах реалізації здобувачами права на формування ІОТ кафедрою ГРІТБ організуються щорічні зустрічі-конференції із здобувачами ОП та НПП для детального презентування змісту та ПРН кожного ВК із затвердженого переліку. Окрім цього, вся інформація про ВК розміщується на доступних для здобувача платформах. Процедура формування ІОТ здобувачами чітко регламентована нормативними документами та має відповідне організаційне забезпечення: <https://cutt.ly/z9yHdXU>. Зустрічі зі здобувачами щодо їх ознайомлення із процедурою вибору ОК, переліком та змістом ОК та особливостями формування індивідуальної освітньої траєкторії у період 2020-2022 років проходили в онлайн форматі (<https://bit.ly/3QY7X7Z>). Рівень задоволеності здобувачів ОП процедурою формування ІОТ, кількісним та змістовим наповненням ВК визначається шляхом систематичного моніторингу у вигляді анкетування, результати якого свідчать про високий рівень забезпечення формування ІОТ. Рівень задоволеності здобувачів процедурою ІОТ складає 100%, кількістю ВК - 84 % респондентів (<https://bit.ly/3HdGRGO>).

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

Практична підготовка здобувачів ВО здійснюється у відповідності до Положення про проведення практики <https://cutt.ly/s9yHn9J>, Графіку НП <https://cutt.ly/p9yHWIC>, на підставі двосторонніх угод із організаціями-партнерами <https://cutt.ly/J9yHTpF3> з відповідним організаційним та НМЗ. Комплексне поєднання обов'язкових компонент ОП та структурна модель їх опанування у кожному із семестрів формують необхідний базис знань та умінь, які здобувачі застосовують та практично апробують під час проходження кожного виду практики за таким розподілом:

- ознайомча (1к.) – 6 кр. – 6 тижнів;
- навчальна (2к.) – 12 кр. – 12 тижнів;
- виробнича (3к.) – 14 кр. – 14 тижнів;
- переддипломна (4к.) – 14 кр. – 14 тижнів.

Мета і завдання практичної підготовки витікають із виду практики і визначаються робочою програмою практики, забезпечуючи при цьому опанування ЗК, СК і РН, необхідних для професійної діяльності: на 1 курсі - РН 02-04, 17, 19, 21-22; на 2 курсі - РН 1-4, 6, 10, 17, 19, 21; на 3 курсі - РН 1-12, 14, 17, 19, 21; на 4 курсі РН 1-19, 21.

У рамках студентоцентрованого підходу здобувачі мають можливість індивідуального вибору бази практики відповідно до її мети та завдань. За результатами проходження практики здобувачі готують і представляють необхідні звітні документи.

За результатами опитування, здобувачі оцінюють результати проходження практики за її результативністю наступним чином: 51% - переконалися у правильності вибору професії, 37% - показали, що готові до роботи за фахом <https://bit.ly/3QNJVMV>.

### **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**

В ОП комплексно враховано можливість набуття здобувачами soft skills впродовж навчання, як на етапі проектування програми (закладання змісту соціальних навичок в ЗК 1-3,5-7,9-11, СК 1,4,12, РН 3-4,8,16,17,19-22 та їх забезпечення відповідними ОК), так і під час реалізації ОП (в межах кожної ОК, організаційно-виховної роботи, майстер-класів, тематичних зустрічей, конкурсів наукових робіт, всеукраїнських та міжнародних конференцій тощо <https://cutt.ly/C9yHJF5>, <https://cutt.ly/T9yHZqp>).

Загалом ОП забезпечує набуття здобувачами таких soft skills:

- навички соціально-культурної поведінки, ділового етикету - ЗП 1-4,6,9,12-13;ПП 1-3,12.
- саморозвиток, лідерські та інтелектуальні якості - ЗП 1-13;ПП 1/3-4,2-3,9,11-17;
- ініціативність - ЗП 4,9-10,12;ПП 1/3-4,2,10,12-13;
- уміння працювати в команді - ЗП 3-4,9,12;ПП 1/2-3,5-9,11-17;
- комунікативні компетенції - ЗП 3-4,6,11;ПП 1-2,5-7,15;
- гнучкість, адаптивність - ЗП 9;ПП 1-17;
- здатність до розв'язання конфліктів - ЗП 3,5,9; ПП 1/3-2,9,11-14,16-17.

Для формування soft skills в рамках ОК передбачені різні форми активностей: панельні дискусії, тренінгові навчання, ток-шоу, кейс-study, ділові ігри (бізнес-конгрес, рада директорів, брейн-ринг, батл, прес-конференція). За результатами опитування, 92% респондентів вказали, що викладачі впроваджують в початковий процес сучасні методи навчання, зокрема метод мозкового штурму (23%), метод тренінгу (23%), метод ситуаційного аналізу (22%), метод кейсів (18%) та ін. (<http://bit.ly/3CYzYX4>).

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

Професійний стандарт із даної спеціальності відсутній.

Однак, визначені ОП ГРС програмні результати навчання, що забезпечуються ОК професійної та практичної підготовки, дозволяють здобувачам набутти відповідних знань, умінь та навичок у синергії hard-skills - soft-skills - digital-skills, які відповідають кваліфікаційним вимогам до професій згідно Класифікатора ДКО03:2010.

З метою забезпечення професійної придатності та затребуваності випускників ОП ГРС на ринку праці під час проектування та внесення змін до ОП враховувалися пропозиції і рекомендації представників роботодавців (протокол №20 від 26.02.2019 р; протокол №18 від 18.04.2020 р; протокол №18 від 22.04.2021 р; протокол №14 від 29.04.2022 р.)

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

Співвідношення обсягу окремих освітніх компонентів (у кредитах ЄКТС) у розрізі ОП ГРС здійснюється на підставі Положення про організацію освітнього процесу (<https://cutt.ly/R9yH142>) і передбачає врахування релевантних можливостей засвоєння здобувачами визначених для кожної ОК програмних результатів навчання у розрізі різних видів навчальних активностей (лекційних, практичних занять, самостійної роботи тощо). Фактичне співвідношення аудиторної і самостійної роботи здобувачів здійснюється у відповідності до чинних вимог, регулюється в залежності від обсягів ОК (у кредитах ЄКТС) і відповідно є таким: ОП (2019) - 36,7 % / 63,3 %; ОП (2020) - 35,4 % / 64,6 %; ОП (2021) - 36,5 % / 63,5 %; ОП (2022) - 36,4 % / 63,6 %.

Співвідношення окремих видів аудиторної роботи (лекційні / лабораторні, семінарські, практичні заняття) в межах кожної ОК здійснюється на підставі чинного законодавства України і передбачає врахування особливостей практичної складової кожної ОК у межах забезпечення передбачених для неї програмних результатів навчання. Моніторинг задоволеності здобувачів освітнім процесом за ОП ГРС в цілому та у розрізі врахування відповідності форм та методів навчання, а також співвідношення обсягів аудиторного навантаження та самостійної роботи здобувачів у відповідності до фактичного їх навантаження здійснюється у межах анкетування (<http://bit.ly/3CYzYX4>), результати якого показують, що проблем, пов'язаних із надмірним навантаженням здобувачів освітньою складовою ОП немає.

## **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**

Підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти на ОП ГРС наразі не здійснюється: ведеться активна робота кафедри ГРІТБ із роботодавцями щодо запровадження та налагодження дуального навчання у найближчому періоді. Поступово впроваджуються окремі елементи дуального навчання.

### **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**

Правила прийому до КНУКіМ для здобуття вищої освіти розміщені на сайті ЗВО за посиланням <https://cutt.ly/09yJpF4>.

Також інформація розміщена на офіційному сайті університету у розділі Абітурієнту <http://knukim.edu.ua/vstup-bakalavr/>, факультету <https://fgritb.knukim.edu.ua/abiturientu/specialnosti.html>

Інформація оновлюється постійно в рамках вступної кампанії. З метою інформування вступників та забезпечення їх безперервного інформаційного доступу Приймальна комісія забезпечує цілорічне функціонування та консультування в межах Штабу «Абітурієнт» для вступників, телефонної консультативної лінії; сторінок у соціальних мережах.

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

Вступ на ОПП здійснюється відповідно до Правил прийому КНУКіМ для здобуття вищої освіти (<https://cutt.ly/09yJpF4>), що розроблені у відповідності до затвердженого Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти у відповідному році.

Для здобуття вищої освіти до КНУКіМ приймаються особи, які здобули ПЗСО або ОКР МС, ОПС ФМБ, ОС МБ – для здобуття ступеня бакалавра.

Вступники приймаються на навчання на перший курс. Особам, які здобули освітньо-кваліфікаційний рівень молодшого спеціаліста, освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра, освітній ступінь молодшого бакалавра, заклад вищої освіти може перезарахувати кредити ЄКТС, максимальний обсяг яких визначено стандартом вищої освіти бакалавра. Такі особи можуть прийматись на другий (старші) курс(и) (відповідно до Правил прийому). Для здобуття ступеня бакалавра за іншою спеціальністю особи можуть прийматись на перший або старші курси (зокрема зі скороченим строком навчання).

Прийом на навчання проводиться на конкурсні пропозиції за спеціальностями відповідно до Переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 року № 266.

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

Питання визнання РН отриманих в інших ЗВО у КНУКіМ є чітко структурованим і регульованим відповідними нормативними документами, які у своїй сукупності є вагомою складовою системи забезпечення якості вищої освіти в Університеті. Це зокрема:

Положення про порядок перезарахування навчальних дисциплін та визначення академічної різниці для здобувачів вищої освіти у КНУКіМ (<https://cutt.ly/W9yJgse>), згідно якого визначається порядок перезарахування навчальних дисциплін та визначення академічної різниці для здобувачів, які переводяться з інших ЗВО, після академ. відпустки, поновлюються після відрахування. Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність учасників

освітнього процесу у КНУКіМ та його відокремлених підрозділах (<https://cutt.ly/c9yJ1V>) регламентує організацію академічної мобільності здобувачів вищої освіти, наукових, науково-педагогічних, педагогічних та інших працівників КНУКіМ, що передбачає їх навчання, стажування, у тому числі мовне, проходження навчальної і виробничої практик, проведення наукових досліджень у закладах вищої освіти або наукових установах України та за кордоном. Вільний доступ до зазначених документів є у всіх учасників освітнього процесу на сайті КНУКіМ в розділі «Нормативні документи» (<https://cutt.ly/V9yJXW8>).

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

Відповідно до Положення про порядок перезарахування навчальних дисциплін та визначення академічної різниці для здобувачів вищої освіти у КНУКіМ (<https://cutt.ly/W9yJgse>), для кожного конкретного випадку характерним є чіткий алгоритм дій:

- перезарахування РН отриманих здобувачами в інших ЗВО здійснюється за заявою здобувача, на підставі академічної довідки або додатку до документа про вищу освіту.
- якщо є підстави для перезарахування навчальних дисциплін, але рішення не прийнято, формується експертна комісія у складі з осіб: гаранта ОП, завідувача кафедри, викладача. Експертна комісія робить висновок про можливість (неможливість) перезарахування навчальних дисциплін.
- визначення академічної різниці здійснюється у період не більше одного робочого тижня.
- порядок та термін ліквідації академічної різниці визначається деканом факультету та завідувачем кафедри.

Застосування визначених правил на ОПП ГРС має практичну реалізацію і підтверджується відповідними прикладами (2020 р.: Євсович А. Р., Іванова Є. С., Шкуратов Р. Ю.; 2021 р.: Андрусик Д. С., Белялова К. І.; 2022 р.: Киртока К. О., Косолапова П. С.) та документами ЗВО.

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

Питання визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті у КНУКіМ регулюється Положенням про визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті (<https://cutt.ly/g9yJ4jh>), яке регламентує порядок зарахування у КНУКіМ здобувачам освітніх ступенів (бакалавра, магістра, доктора філософії) результатів неформальної освіти, що здобувалася за освітніми програмами та не передбачала присудження визнаних державою освітніх кваліфікацій. У положенні окреслюється зміст неформальної освіти; порядок перезарахування результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти або інформальної освіти. Вільний доступ до зазначених документів є у всіх учасників освітнього процесу на сайті КНУКіМ в розділі «Нормативні документи» (<https://cutt.ly/V9yJXW8>).

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

У процесі реалізації ОПП ГРС мають місце окремі аспекти неформальної освіти та відповідно приклади визнання її результатів частково або повною мірою. Участь здобувачів у майстер-класах відповідного профілю, тематичних зустрічах, професійних тренінгах, конкурсах тощо, що підтверджується відповідними документами (сертифікатами, дипломами, свідоцтвами та ін.) може бути підставою для звернення здобувача щодо перезарахування здобутих результатів навчання. Перезарахування результатів здійснюється на добровільній основі та передбачає підтвердження того, що здобувач ВО досяг РН, передбачених ОП, за якою він навчається.

Визнання РН здобутих у неформальній та інформальній освіті поширюється лише на обов'язкові ОК ОПП, оскільки ВК здобувач може обирати самостійно з широкого переліку, що дає йому змогу вивчати те, що є для нього більш пріоритетним і бажаним, а також забезпечує формування його індивідуальної освітньої траєкторії.

КНУКіМ може визнати результати навчання здобуті у неформальній чи інформальній освіті в обсязі, що, як правило, не перевищує 10% від загального обсягу кредитів передбачених ОП, але в межах навчального року - не більше 6 кр. на бакалаврському рівні освіти (<https://cutt.ly/W9yJgse>).

Перезарахуванню можуть підлягати результати навчання шляхом неформальної освіти, що за тематикою, обсягом вивчення та змістом відповідають як ОК в цілому, так і її окремому розділу, темі, індивідуальному завданню, які передбачені РП (силабусом) ОК.

## **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**

Навчання на ОП здійснюється за денною формою відповідно до Положення про організацію освітнього процесу (<https://cutt.ly/R9yH142>). Основними видами викладання та навчання є лекція, практичне заняття, лабораторне заняття, консультація, курсова робота, кваліфікаційна робота, практика.

У період пандемії, в КНУКіМ відповідно до Положення про організацію онлайн-дистанційних технологій навчання (<https://cutt.ly/e9yKxHy>) було впроваджено онлайн і змішане навчання за допомогою Платформи електронного навчання (elearn.knukim.edu.ua) та сервісів Google Suite for Education.

Викладачами кафедри були створені власні онлайн курси, які дають змогу проводити тестування знань, оцінювати

якість засвоєння матеріалу, а здобувачі мають змогу отримувати навчально-методичні матеріали до відповідних курсів. Також здобувачі можуть проходити тестування, отримувати консультації онлайн та інше.

Деталізація методів організації та здійснення навчання наведена в ОП, робочих програмах, силабусах, методичних вказівках розташованих на сайті Наукової бібліотеки КНУКіМ ([lib.knukim.edu.ua](http://lib.knukim.edu.ua)) та на Платформі електронного навчання ([elearn.knukim.edu.ua](http://elearn.knukim.edu.ua)).

До основних методів навчання і викладання на ОП відносяться: традиційні (практичний, наочний, словесний) та інтерактивні (дискусії, виконання ситуаційних завдань, робота в команді, майстер-класи, навчальні екскурсії тощо). У Додатках (Таблиця 3) наведено матрицю відповідності програмних результатів навчання, освітніх компонентів, методів навчання та оцінювання.

### **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?**

У процесі опанування здобувачами компонентів ОП застосовуються релевантні методи і технології навчання, які повністю відповідають вимогам студентоцентрованого підходу.

Серед основних методів – метод проблемного викладу; пояснювально-ілюстративний; аналогії; логіки сприйняття; демонстрації (візуалізації); репродуктивний; евристичний; стимулювання і мотивації навчання (пізнавального інтересу); дескриптивні (контролю і самоконтролю); методи самоврядування навчальними діями та ін.

Серед прогресивних технологій – джиг-со, моделювання бізнес-ситуацій, мозковий штурм; інтерактивні вікторини на онлайн-платформах, зокрема Kahoot, Mentimeter.com, залучення до викладання і навчання професіоналів-практиків, консультаційне навчання з окремих дискусійних питань тощо.

Рівень задоволеності здобувачів якістю освітнього процесу в цілому та застосовуваними формами і методами навчальних активностей визначається шляхом проведення щорічного анкетування здобувачів (<http://bit.ly/3XpQ8Si>). Результати моніторингу свідчать, що впровадження студентоцентрованого навчання дозволило: врахувати потреби і пропозиції студентів (22%), забезпечити взаємоповагу між викладачем і студентом (14%), використовувати різноманітні технології, методи навчання (20%), відзначити особистість студента і забезпечити підтримку з боку викладача (7%), усе перераховане вище має значення (27%), важко відповісти (10%) (<https://bit.ly/3CYzYX4>).

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

Вибір форм і методів навчання та викладання, які застосовуються на ОП ГРС, повністю відповідає принципам свободи слова і творчості, поширення знань та інформації, проведення наукових досліджень і використання їх результатів.

Принципи АД є характерними для усіх учасників освітнього процесу. Зокрема для НПП ці принципи проявляються крізь призму свободи викладання, вільного вибору форм та методів навчання, що сприятимуть максимально ефективному засвоєнню ПРН, визначених ОП, свободи вибору теми та напрямів дослідження та місця їх апробації і оприлюднення. РП і силабуси ОК відображають авторські підходи і трактування викладачів, що базуються на результатах їх власних та провідних вітчизняних і світових досліджень.

Для здобувачів принципи АС найбільш повною мірою розкриваються у межах вільного вибору ОК (формування ІОТ) (<http://bit.ly/3QY7X7Z>), вибору наукового керівника МКР (<http://bit.ly/3iMS1Jb>) і кваліфікаційної роботи (<http://bit.ly/3Writzw>), врахування індивідуальних потреб у розрізі визначення та/або формування теми дослідження, підготовки доповідей на конференції (<http://bit.ly/3XmQxEx>), самостійного вибору місця проходження практики (<https://bit.ly/3QH6SBa>, <https://bit.ly/3QJz3K6>, <https://bit.ly/3QNJVMV>), врахування інтересів здобувачів з особливими потребами тощо (<http://bit.ly/3iNsKyq>).

Результати моніторингу свідчать, що у 93% здобувачів в цілому враховуються інтереси у відповідності принципам академічної свободи (<https://bit.ly/3HdGRGO>).

### **Опишіть, яким чином і у які строки учасникам освітнього процесу надається інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів \***

Інформація щодо цілей, змісту та очікуваних РН, порядку та КО у межах окремих ОК надається у чіткій, зрозумілій і доступній формі, визначається у межах РП та силабусів кожної ОК і є прозорою і доступною на офіційних ресурсах. Загалом інформування здобувачів про цілі та зміст ОП, логіко-структурнологічну послідовність вивчення ОК ОП і ПРН надається здобувачам щорічно у межах організаційних зустрічей гаранта ОП, завідувача кафедри, декана факультету, кураторів груп зі здобувачами різних курсів <https://cutt.ly/e9yKD24>.

За результатами опитування, 98% респондентів зазначили, що їм надається достатня інформація про структуру, зміст і забезпечення ОП <https://bit.ly/3WChWBj>.

Інформування про зміст, РН, структуру, методи навчання та форми оцінювання у межах кожної ОК покладається на НПП і відбувається у рамках першого заняття з ОК. Здобувачі через платформу [elearn.knukim.edu.ua](http://elearn.knukim.edu.ua) у вільному доступі можуть ознайомитись та використовувати повне інформаційно-ресурсне забезпечення ОК.

З метою удосконалення процедури та форм інформування здобувачів, максимального врахування їх інформаційних потреб та ресурсних можливостей проводиться систематичне опитування здобувачів, результати якого є такими:

84% респондентів зазначили, що на початку вивчення навчальної дисципліни було чітко презентовано її зміст, систему та КО (16% - частково). За результатами опитування, 93% опитуваних вказали, що на офіційному веб-сайті ЗВО розміщуються строки, форми контрольних заходів та КО <http://bit.ly/3XCVEkd>.

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

Наукова робота студентів проводиться у відповідності до фахового спрямування та тематики наукових досліджень кафедри, що дозволяє студентам бути організаторами та активними учасниками міжнародних, регіональних, міжвузівських і загально університетських студентських наукових конференцій (<https://bit.ly/3GskKUM>).

Здобувачі ОП систематично беруть участь та здобувають призові місця у II етапі Всеукраїнських студентських олімпіад та конкурсів студентських наукових робіт. Студенти кафедри систематично долучаються до наукового процесу через проведення науково-прикладних досліджень, апробацію та опублікування їх результатів у фахових виданнях України (кат. Б) та матеріалах Всеукраїнських і Міжнародних наукових та науково-практичних конференцій України та закордону.

Результати наукових досліджень здобувачів та НПП кафедри імплементуються в освітній процес у форматі оновлення навчально-методичних матеріалів кожної ОК, підготовки і проведення презентаційних занять тощо. Практичне значення результатів НДР здобувачів підкреслюється не тільки застосуванням окремих її результатів в освітньому процесі, а й їх використанням у реальній бізнес-практиці підприємств ГРБ, що в окремих випадках підтверджується довідками про впровадження результатів дослідження.

Результати моніторингу свідчать, що понад 50% респондентів беруть участь у науковій діяльності (<http://bit.ly/3WChWBj>).

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

Науково-педагогічний склад постійно оновлює професійні та наукові знання, професійну мобільність і адаптацію до змін в суспільно-економічній сфері в галузі туризму та індустрії гостинності, системах управління та організації праці в умовах ринкової економіки, використовує у навчальному процесі інноваційні педагогічні і сучасні інформаційні технології. Відповідно у розрізі перегляду ОП, обговорення зі стейкхолдерами та внесення змін до ОП в цілому коригування та уточнення зазнає структурне та змістове наповнення ОК професійної та практичної підготовки; різних видів практик, вибіркових ОК, що забезпечуються кафедрою і реалізуються в межах ОП. Організація та реалізація систематичного щорічного перегляду та оновлення змісту кожної ОК є одним із стратегічних завдань кафедри у розрізі забезпечення якості вищої освіти, надання здобувачам актуальної інформації відповідно до тенденцій розвитку спеціальності та формування релевантних вимогам часу програмних результатів навчання. Відповідно НПП щорічно переглядають, оновлюють та презентують на засіданнях кафедри зміст ОК ОП. Оновлені РП і силабуси кожної ОК щорічно затверджуються рішенням кафедри і Вченої ради КНУКіМ.

З метою забезпечення якісного змістового наповнення навчально-методичних матеріалів ОК, які задовольняють освітні потреби здобувачів здійснюється систематичне опитування «Освітня, організаційна, інформаційна, консультативна та соціальна підтримка здобувачів вищої освіти. Потреби та інтереси здобувачів вищої освіти», результати якого свідчать, що 96% респондентів повністю або частково задоволені забезпеченістю освітнього процесу навчально-методичними матеріалами (<http://bit.ly/3WChWBj>).

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

Міжнародна кредитна мобільність здобувачів вищої освіти забезпечується на підставі двосторонніх договорів про співробітництво між КНУКіМ, закордонними ЗВО та міжнародними організаціями-партнерами.

Міжнародна кредитна мобільність здобувачів вищої освіти забезпечується у розрізі окремих підходів, зокрема:

- шляхом узгодженості та врахування при розробленні освітньої програми окремих аспектів закордонних програм-аналогів:

- Business administration in international hospitality management (The Emirates Academy of Hospitality Management, Дубай, ОАЕ),

- Hospitality Management (Swiss Hotel Management School, Лезен, Швейцарія),

- Hotel & Hospitality Services Management (Wittenborg University, Апелдорн, Нідерланди),

- Bachelor in Tourism & Hospitality Management, La Rochelle Business School (Ля-Рошель, Франція),

- International Hotel and Resort Management (Blue Mountains International Hotel Management School, Сідней, Австралія).

- організації та проведення кафедрою і факультетом спільно із закордонними закладами-партнерами щорічних міжнародних науково-практичних конференцій з активним залученням до організаційних моментів та безпосередньої участі здобувачів (<https://fgrib.knukim.edu.ua/home/konferencii.html>);

- залученням здобувачів вищої освіти до участі у міжнародних (в т. ч. закордонних) наукових та науково-практичних заходах (конференціях, круглих столах, семінарах, конкурсах тощо) <https://bit.ly/3GskKUM>;

- проходження НПП міжнародних науково-педагогічних та професійних стажувань (<http://bit.ly/3ITxygr>).

## **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?**

Рівень опанування кожної окремої компоненти освітньої програми, а, отже, і оцінювання особливостей засвоєння здобувачами програмних результатів навчання здійснюється за допомогою поточного, семестрового та підсумкового видів контролю у відповідності із нормативами та регламентом, визначеними у внутрішніх документах університету

<https://cutt.ly/R9yH142>.

Поточний контроль передбачає застосування таких технологій: опитування, тестування, розв'язування практичних (розрахункових та ситуаційних) завдань, виконання самостійної роботи, виконання індивідуальних робіт тощо. Результати поточного контролю передбачають накопичення здобувачем певної суми балів.

Семестровий контроль передбачає проведення підсумкової точки контролю, визначеної НП і здійснюється у формі заліків, екзаменів, захисту практики, захисту курсової роботи. Обов'язковою складовою заліків, іспитів є тестування (в т.ч. онлайн). Для ОК ПП, окрім тестування, передбачається виконання практичного (розрахункового та/або ситуаційного) завдання.

Вагоме місце серед дисциплін ПП посідає практика. Порядок проходження різних видів практики визначається і регламентується Положенням <https://cutt.ly/D9yLqrJ>. Рівень освоєння ПРН, передбачених у межах кожного виду практики перевіряється шляхом складання заліку у форматі захисту практики.

ОП передбачається виконання міждисциплінарної курсової роботи, яка носить інтегративний характер і узагальнює результати навчання з базових професійно-орієнтованих дисциплін. Вимоги до виконання і оформлення МКР визначаються методичними рекомендаціями <https://bit.ly/3YBGgnZ>. Контрольний захід, що передбачає визначення рівня опанування ПРН у межах МКР є публічний захист курсової роботи.

Підсумковий контроль забезпечує оцінку результатів навчання здобувачів вищої освіти на заключному етапі їх навчання за рівнем ВО. Він включає випуск атестацію студентів, яка складається із атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Вимоги до виконання і оформлення КР визначаються методичними рекомендаціями <https://bit.ly/40GuWsF>.

Формами поточного контролю виконання КР є атестації здобувачів відповідно до затвердженого кафедрою календарного плану їх виконання, перевірка робіт на наявність (відсутність) академічного плагіату <https://unichack.com>, попередній захист КР. Форма підсумкового контролю – публічний захист кваліфікаційної роботи.

Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнення РН, визначених стандартом та ОП і включає основні ОК професійної і практичної підготовки. Програма атестаційного екзамену розміщується у вільному для здобувачів доступі <https://cutt.ly/j9yLyKJ>, <https://cutt.ly/n9yLauI>. У межах підготовки та ознайомлення із процедурою, структурою та змістом атестаційного екзамену НПП кафедри ГРІТБ проводять оглядову лекцію та консультацію до АЕ.

Результати опитування демонструють, що 84% здобувачів відзначають чіткість презентованого змісту, системи та КО на початку вивчення навчальної дисципліни (16% - частково) <https://bit.ly/3XCVEkd>.

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

Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти регламентується відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в КНУКіМ (<https://cutt.ly/R9yH142>).

Рівень засвоєння здобувачами програмних результатів навчання, визначених у межах кожної ОК визначається шляхом проведення відповідних контрольних заходів: заліки, екзамени, заліки з різних видів практики, захист курсової роботи.

Обов'язковою складовою заліків та іспитів є тестування (в т.ч. онлайн-тестування). Для професійно-практичних дисциплін, обсяг практичних (лабораторних) занять у яких складає 40-60% від загального обсягу аудиторних годин, обов'язково, крім тестування, передбачається виконання практичного (розрахункового та/або ситуаційного) завдання.

Усі питання та завдання для проведення семестрового контролю чітко корелюються із визначеними в межах кожної ОК ПРН. Інформація про форми контрольних заходів та КО в межах кожної ОК визначаються РП, а також відображаються у силабусах ОК, додатково висвітлюються на Платформі Moodle та обговорюються НПП під час проведення лекційних, практичних занять та консультацій до екзаменів.

Рівень задоволеності здобувачів чіткістю, прозорістю і зрозумілістю форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання їх навчальних досягнень є достатньо високим: 84% опитаних здобувачів вказали, що система накопичення балів зрозуміла, доступна та прозора (частково - 14%) (<http://bit.ly/3XCVEkd>).

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

Інформація про форми, строки та способи контрольних заходів та критерії оцінювання доводяться відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в КНУКіМ (<https://cutt.ly/R9yH142>), графіку освітнього процесу (<https://cutt.ly/F9yLbYu>), переліку заліків та іспитів (<https://cutt.ly/v9yLWWw>) та розкладу заліків та іспитів (<https://cutt.ly/59yLTxy>), які розміщуються на офіційному сайті факультету та Платформі електронного навчання ([elearn.knukim.edu.ua](http://elearn.knukim.edu.ua)).

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

Форми атестації здобувачів вищої освіти відповідають вимогам стандарту вищої освіти України для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384.

Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-

ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації, відповідно до Положення про запобігання академічного плагіату (<https://cutt.ly/p9yLX1b>); Кодексу академічної доброчесності Київського національного університету культури і мистецтв (<https://cutt.ly/r9yLVEZ>); Наказу про створення комісії з питань академічної доброчесності (<https://cutt.ly/o9yLMta>). Кваліфікаційна робота розміщується на сайті або у репозитарії ЗВО.

Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнення результатів навчання визначених стандартом та освітньою програмою.

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

Процедура проведення контрольних заходів регулюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в КНУКіМ (<https://cutt.ly/R9yH142>).

У пункті 3.7. Положення чітко регламентовано контроль результатів навчання. Контрольні заходи є необхідним елементом системи забезпечення якості освіти. Вони визначають відповідність рівня набутих здобувачами вищої освіти знань і умінь, сформованих компетентностей вимогам нормативних документів щодо вищої освіти і забезпечують своєчасне коригування навчального процесу. Основне завдання контролю навчального процесу – одержання інформації про його властивості та результати з метою ефективного управління процесом та його оптимізації, досягнення високої якості навчання студентів.

Усі учасники освітнього процесу мають вільний доступ до Положення про організацію освітнього процесу в КНУКіМ на сайті КНУКіМ у розділі “Нормативні документи” (<https://cutt.ly/V9yJXW8>).

Результати моніторингу “Контрольні заходи, оцінювання здобувачів, академічна доброчесність та вивчення інформованості щодо вирішення конфліктних ситуацій у КНУКіМ” свідчать, що 61% респондентів визнають об’єктивним та адекватним оцінювання знань, умінь та навичок в університеті (частково - 34%) (<https://bit.ly/3XCVEkd>).

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

Об’єктивність екзаменаторів забезпечується чітко визначеною процедурою проведення контрольних заходів відповідно до Положення про організацію освітнього процесу <https://cutt.ly/R9yH142>, Положення про систему забезпечення якості <https://cutt.ly/c9yZdj2>, Положення про організацію онлайн-дистанційних технологій навчання <https://cutt.ly/K9yZjrP>.

У рамках моніторингу об’єктивності екзаменаторів систематично здійснюється опитування здобувачів, за результатами якого 77% здобувачів відзначають об’єктивність та неупередженість екзаменаторів (21% - частково). 84% опитаних визнають об’єктивність оцінювання знань у формі тестування (9% - частково) <https://bit.ly/3XCVEkd>. Запобігання та врегулювання конфлікту інтересів забезпечується відповідно до Положення <https://cutt.ly/K9yZxP5>, Політики та процедури (порядку) вирішення конфліктних ситуацій <https://cutt.ly/M9yZQZp>, Кодексу академічної доброчесності <https://cutt.ly/s9yZTwW>.

У КНУКіМ Наказом Президента Університету створено комісію з питань академічної доброчесності <https://cutt.ly/K9yZUCF> та комісію з питань вирішення конфліктних ситуацій <https://cutt.ly/q9yZFsn>, які у встановленому порядку (формальної та неформальної процедури) розглядають порушення принципів і норм поведінки, визначених в Етичному кодексі <https://cutt.ly/c9yZJy9>.

Результати моніторингу свідчать, що 82% респондентів зазначили, що конфліктні ситуації щодо об’єктивності та упередженості екзаменаторів не виникали (18% - частково) <https://bit.ly/3XCVEkd>.

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

Порядок повторного проходження контрольних заходів урегулюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в КНУКіМ (<https://cutt.ly/R9yH142>).

У разі отримання незадовільної оцінки, перескладання семестрового контролю допускається не більше двох разів. Перший раз – науково-педагогічному працівнику кафедри, який проводив контроль, при другому перескладанні – комісії. Оцінка комісії є остаточною. Здобувачам ВО, які одержали під час семестрового контролю не більше двох незадовільних оцінок, дозволяється ліквідувати АЗ у визначений графіком період. Повторне складання екзаменів здійснюється тільки після закінчення екзаменаційної сесії. На цей період створюється графік перескладання. Для ліквідації АЗ деканат оформлює додаткову відомість/лист успішності здобувача і видає її НПП, який повертає її до деканату після заповнення в день перескладання. У разі прийому екзаменів комісією, відомість успішності підписують усі її члени. Перескладання семестрового контролю, на якому здобувач отримав позитивну оцінку, може бути дозволено, як виняток, керівником університету на підставі подання декана факультету, з урахуванням думки органів студентського самоврядування.

Здобувачі мають можливість повторного проходження форм контролю за допомогою існуючих механізмів та процедур (75% опитаних це ствердили, 16% відповіли, що частково) (<https://bit.ly/3XCVEkd>).

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

ЗВО урегулює порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів здійснюється у відповідності до “Положення про організацію освітнього процесу” (<https://cutt.ly/R9yH142>) та “Положення про

політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій у КНУКіМ” (<https://cutt.ly/K9yZxP5>). У КНУКіМ Наказом Президента Університету створено комісію з питань академічної доброчесності (<https://cutt.ly/d9yZ4Qh>) та комісію з питань вирішення конфліктних ситуацій (<https://cutt.ly/q9yZFsN>), які у випадках оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів з боку здобувачів долучаються до процедури врегулювання таких ситуацій. Приклади оскарження результатів контрольних заходів на ОП ГРС відсутні. За результатами опитування «Контрольні заходи, оцінювання здобувачів, академічна доброчесність та вивчення інформованості щодо вирішення конфліктних ситуацій у КНУКіМ» 84% респондентів ознайомлені нормативними документами та процедурою оскарження і вирішення конфліктних ситуацій (частково - 16%) (<https://bit.ly/3XCVEkd>).

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

Політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності у КНУКіМ визначаються Кодексом академічної доброчесності (<https://cutt.ly/s9yZTwW>), Етичним кодексом (<https://cutt.ly/c9yZJy9>) та Положенням про запобігання академічного плагіату (<https://cutt.ly/p9yLX1b>). Реалізація політики АД Університету здійснюється через:

- створення і функціонування системи запобігання та виявлення академічного плагіату;
- посилення заходів щодо боротьби з використанням здобувачами заборонених допоміжних матеріалів або технічних засобів під час виконання різних типів завдань;
- протидію будь-яким проявам неправомірної вигоди;
- інформування через офіційний вебсайт Університету про заходи щодо забезпечення принципів та правил АД;
- формування умов для розвитку взаємної довіри, поваги та партнерства між учасниками ОП;
- вивчення досвіду вітчизняних та зарубіжних ЗВО щодо реалізації принципів і права АД в освітньому середовищі.

Положення про запобігання академічного плагіату (<https://cutt.ly/p9yLX1b>) розроблене з метою запобігання плагіату (запозиченням) у наукових, навчально-методичних, кваліфікаційних та навчальних роботах. Це Положення є складовою СВЗЯ КНУКіМ. Результати моніторингу свідчать, що 84% респондентів ознайомлені з нормативними документами, які регулюють політику дотримання академічної доброчесності в Університеті (16% - частково). Також 94% здобувачів зазначили, що НПП інформують про процедуру дотримання академічної доброчесності під час навчання (<https://bit.ly/3XCVEkd>).

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

Згідно п. 3.4. Кодексу академічної доброчесності КНУКіМ (<https://cutt.ly/s9yZTwW>) контроль за дотриманням науковими і науково-педагогічними працівниками принципів і правил академічної доброчесності здійснюють завідувачі кафедр та керівники структурних підрозділів. За інформування здобувачів про неприпустимість порушення принципів і правил академічної доброчесності, реалізацію заходів щодо запобігання проявам академічної недоброчесності в структурних підрозділах відповідають їхні керівники, заступники керівників та куратори академічних груп. Положення про запобігання академічного плагіату (<https://cutt.ly/p9yLX1b>) визначає технологічні рішення використовуються на ОП як інструменти протидії порушенням АД. Перевірка наукових робіт проводиться за допомогою сервісів з перевірки робіт на плагіат Unicheck ([unicheck.com](http://unicheck.com)). В Університеті перевірки на академічний плагіат підлягають кваліфікаційні роботи здобувачів, науково-методичні праці (підручники, посібники та навчальні посібники, методичні розробки), дистанційні курси, монографії та інші роботи, які включено до плану видань або вимагають рекомендації до видання Вченої ради Університету. Організацію перевірки вищезазначених матеріалів здійснюють завідувачі кафедр. 68% опитаних ствердили, що ознайомлені про використання в Університеті програмного забезпечення (онлайн-сервіс Unicheck) для виявлення академічного плагіату в бакалаврських роботах (проєктах) здобувачів (частково - 11%) (<https://bit.ly/3XCVEkd>).

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

АД серед здобувачів ОП популяризується шляхом щорічних науково-практичних заходів кафедри: круглих столів, майстер-класів, методичних семінарів, тренінгів, онлайн-курсів тощо. Заходи щодо популяризації АД поширюються, як на НПП кафедри, так і на здобувачів усіх курсів і рівнів вищої освіти. Рівень та зміст таких заходів щорічно посилюється. 01 листопада 2022 р. кафедрою ГРіТБ проведено круглий стіл «Академічна доброчесність як запорука успішного освітнього процесу» для здобувачів усіх курсів освітнього рівня «Бакалавр» і «Магістр», науково-педагогічних працівників, кураторів академічних груп та гостей заходу (<http://bit.ly/3GQFA6X>). Окрім кафедральних, факультетських, університетських заходів щодо популяризації АД, здобувачам ОП пропонується проходження курсу підвищення кваліфікації за видом «онлайн-курс» «Академічна доброчесність» тривалістю 4 години / 0,15 кредиту ЄКТС та отримання навичок з формування культури АД за підтримки Проєкту сприяння академічній доброчесності в Україні (SAIUP) та Американської Ради з міжнародної освіти, що підтверджується відповідними сертифікатами (<http://bit.ly/3GRDnbA>). За результатами проведених заходів усі учасники освітнього процесу заповнюють декларації про дотримання академічної доброчесності (<http://bit.ly/3QYcpUf>; <http://bit.ly/3XEWHiR>). 68% опитаних здобувачів визнали доречним проведення дискусій, тренінгів, майстер-класів та інших заходів для популяризації академічної доброчесності (частково - 27%) (<https://bit.ly/3XCVEkd>).

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

Відповідно до Кодексу АД КНУКіМ (<https://cutt.ly/s9yZTww>) за порушення АД до здобувачів вищої освіти можуть застосовуватися такі заходи впливу: академічні (отримання незадовільного оцінювання за результатами контрольного заходу, повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит, залік тощо), повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми, позбавлення права на навчання за індивідуальним графіком на певний термін, дострокове складання сесії); дисциплінарні (відрахування з Університету).

За порушення АД НПП можуть бути притягнені до адміністративної і дисциплінарної відповідальності відповідно до тяжкості порушення, що має вияв у:

- відмові у присудженні наукового (освітнього) ступеня чи присвоєнні вченого звання;
- догани;
- недопущенні до участі в конкурсі на заміщення посади НПП;
- позбавленні на певний строк премій, надбавок, інших заохочень, визначених нормативно-правовими актами Університету.

Положення про запобігання АП (<https://cutt.ly/p9yLX1b>) визначає порядок дій у випадку порушення академічної доброчесності. Низький відсоток оригінальності робіт здобувачів вищої освіти ступенів «бакалавр», «магістр» є підставою щодо прийняття рішення про недопущення до захисту та відправку матеріалів на доопрацювання або видачу нового варіанта завдання.

Результати опитування свідчать, що 84% респондентів ознайомлені з нормативними документами, які регулюють політику дотримання АД в Університеті (16% - частково) (<https://bit.ly/3XCVEkd>).

## **6. Людські ресурси**

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

У відповідності до чинного законодавства України, Статуту КНУКіМ, Положення про порядок проведення конкурсного відбору для заміщення вакантних посад НПП КНУКіМ та укладання з ними трудових договорів (контрактів) (<https://cutt.ly/S9yXNa9>) визначаються кваліфікаційні вимоги до кандидатів на посади НПП щодо освіти, наявності наукового ступеня, вченого звання, наявності не менше чотирьох досягнень у професійній діяльності за останні п'ять років, визначених у пункті 38 Ліцензійних вимог до освітньої діяльності (<https://cutt.ly/O9yXZg2>) тощо. Під час проведення конкурсного відбору та прийняття відповідного рішення окрім академічної кваліфікації НПП враховується наявність досвіду професійної діяльності у галузі ГРБ. Для забезпечення професійного викладання кожної ОК особлива увага звертається на відповідність наукових публікацій і методичних розробок кандидата профілю кафедри, ОПП, ОК, що можуть ним викладатись.

Головним принципом при визначенні складу кадрового забезпечення освітньої програми є аналіз та врахування академічної та/або професійної кваліфікації викладачів цілям та ПРН ОП, а також відповідність компетентностей НПП ОК, які вони забезпечують.

Тому обов'язковою умовою для кандидатів на посади НПП є проведення відкритого заняття та представлення науково-методичних розробок, що можуть підтвердити відповідний рівень його професіоналізму. Рекомендацію Президенту Університету для призначення особи, яка найкраще відповідає вимогам, на відповідну посаду надає конкурсна комісія.

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

У межах реалізації ОП ГРС відбувається співпраця кафедри із роботодавцями за такими напрямками:

- заключення договорів про співпрацю, співробітництво та організацію взаємовідносин зі стейкхолдерами (<https://cutt.ly/h9yX1G2>);
- співпраця із провідними підприємствами галузі у розрізі проведення курсів підвищення кваліфікації для учасників ОП (<https://bit.ly/3DwvNzh>);
- залучення роботодавців до участі у конференціях та круглих столах (<https://cutt.ly/39yX3Pb>);
- проведення вебінарів, нетворкінгів, майстер-класів, тренінгів, онлайн-лекторіїв для здобувачів вищої освіти (<https://cutt.ly/S9yX4ob>);
- залучення роботодавців до розроблення та перегляду освітніх програм (<https://cutt.ly/v9yX5vu>);
- рецензування ОП, РП, кваліфікаційних робіт, монографій, посібників (<https://cutt.ly/v9yX5vu>);
- стажування НПП у закладах ГРБ (<https://cutt.ly/O9yCa9v>);
- участі НПП у професійних об'єднаннях та виконання спільних науково-дослідних програм, проектів та заходів (<https://cutt.ly/39yXChOP>).

На Факультеті готельно-ресторанного і туристичного бізнесу з метою підвищення якості підготовки фахівців створена і функціонує Рада роботодавців (<https://fgritb.knukim.edu.ua/home/rada-robotodavtsiv.html>).

З 18.10.2021 р. по 31.10.2021 р. проведений курс (<http://bit.ly/3zyu9VCR>) підвищення кваліфікації від Reikartz Hotel Group "Level Up" загальним обсягом 30 год. Після завершення курсу учасники отримали сертифікати (<https://bit.ly/3DwvNzh>) про успішне його проходження.

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

Практико-орієнтований характер освітньої програми передбачає всебічне залучення до викладання фахівців-практиків ГРБ, що відповідають напрямку програми, специфічним особливостям і тематиці окремих дисциплін, як у форматі традиційних форм проведення занять (лекції, практичні, лабораторні заняття): Д. Борисов (2018-2020), М. Братіцел (2018-2022), Є. Глінська (2019-2021), О. Даниленко (2018-2022), О. Мусатов (2019), О. Марусич (2019-2022), С. Красовський (2018-2022), О. Плюта (2019-2022), С. Трахачов (2019) та ін., так і у форматах тематичних зустрічей, майстер-класів, круглих столів онлайн-лекторіїв, тренінгового навчання на базі реальних підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Такий підхід дозволяє підсилувати синергетичний зв'язок теоретичної та практичної підготовки.

За 2021-2022 рік за підтримки роботодавців та професіоналів-практиків організовано і проведено 116 майстер-класів, вебінарів та круглих столів, що стосувалися проблем розвитку готельно-ресторанного і туристичного бізнесу, застосування інноваційних та крафтових технологій, ведення бізнесу в умовах карантинних обмежень, підвищення сервісу та культури працівників закладів готельно-ресторанного і туристичного бізнесу, психологічних тренінгів щодо ефективного управління та налагодження комунікації між працівниками готельних закладів, ресторанів та туристичних фірм (<http://bit.ly/3wfoOXj>).

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

ЗВО сприяє професійному розвитку викладачів ОП шляхом реалізації Положення про підвищення кваліфікації та стажування за фахом педагогічних, науково-педагогічних працівників <https://cutt.ly/i9yCnrL>.

Положення розроблено відповідно до ЗУ "Про освіту", "Про вищу освіту", "Про наукову і науково-технічну діяльність", "Порядку підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників, затвердженого постановою КМУ від 21.08.2019 р. №800 і визначає порядок підвищення кваліфікації та стажування педагогічних, науково-педагогічних працівників КНУКіМ. Метою підвищення кваліфікації працівників є удосконалення професійної підготовки шляхом поглиблення і розширення професійних знань, умінь і навичок, набуття працівником досвіду виконання додаткових завдань та обов'язків у межах спеціальності.

Підвищення кваліфікації працівників здійснюється за такими видами:

- навчання за програмою підвищення кваліфікації;
- стажування;

- окремі види діяльності педагогічних та науково-педагогічних працівників (участь у програмах академічної мобільності, наукове стажування, самоосвіта, здобуття наукового ступеня, вищої освіти, а також участь у семінарах, практикумах, тренінгах, вебінарах, майстер-класах) можуть бути визнані як підвищення кваліфікації Вченою радою Університету.

Професійному розвитку НПП сприяє систематичне проведення науково-методичних семінарів, круглих столів, вебінарів, тренінгів, конференцій за актуальною тематикою (<https://cutt.ly/R9yCQsf>).

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

Стимулювання розвитку викладацької майстерності НПП забезпечується у двох аспектах: матеріальному (відповідно до Положення про надбавки, доплати, преміювання та матеріальну допомогу КНУКіМ (<https://cutt.ly/K9yCRql>) та нематеріальному (відповідно до Положення про рейтинг науково-педагогічних працівників <https://cutt.ly/K9yC1MB>; через систему взаємовідвідування занять, відвідування занять керівництвом кафедри, факультету, університету, сприянню професійним та науковим здобуткам; проведення відкритих лекцій та презентаційних практичних занять; забезпеченню можливостей безкоштовних публікацій у наукових виданнях, участі в інших наукових заходах університету тощо).

## **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?**

Інформація про фінансові (<http://surl.li/exeyw>) та матеріально-технічні ресурси (бібліотека, інша інфраструктура, обладнання тощо), загальну площу приміщень, що використовуються в освітньому процесі розміщена на офіційному сайті університету (<https://cutt.ly/R9yCJgf>, [knukim.edu.ua](http://knukim.edu.ua)). Відповідно до п. 3.16.1 Статуту КНУКіМ (<https://cutt.ly/f9iAiF6>) НПП та здобувачі ОП мають безоплатний доступ до інфраструктури, матеріально-технічних та інформаційних ресурсів, що необхідні для реалізації ОП в межах навчальної, викладацької, наукової та позанавчальної діяльності.

В КНУКіМ функціонує Наукова бібліотека ([lib.knukim.edu.ua](http://lib.knukim.edu.ua)), яка забезпечує освітній процес, наукові дослідження, самостійну роботу здобувачів і викладачів необхідними інформаційними ресурсами, цифровими продуктами [lib.knukim.edu.ua/media-produkti](http://lib.knukim.edu.ua/media-produkti), онлайн сервісами (визначення індексу УДК, тематична довідка, консультації та тренінги, віртуальний помічник, перевірка текстів на наявність збігів тощо). У НБ забезпечено вільний доступ учасників ОП до електронних ресурсів (наукова періодика, монографії та навчальні посібники, бази текстових даних, електронний каталог, Scopus, Web of Science, Research4Life, ScienceDirect). Здобувачі ОП мають вільний доступ до електронних ресурсів Moodle ([elearn.knukim.edu.ua](http://elearn.knukim.edu.ua)). Ефективність навчально-методичного забезпечення ОП посилюється діяльністю на ФГРПТБ лабораторії НМЗ (<https://cutt.ly/39yVFYa>). Для розвитку hard-skills створено спеціалізовані навчальні лабораторії (<https://cutt.ly/U9iAAlD>).

## **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 належні соціально-побутові умови для навчальної, позанавчальної, виховної, наукової та інших видів діяльності в межах реалізації ОП. Функціонує Рада молодих учених і Студентське наукове товариство (<https://cutt.ly/T9iAVrD>). В університеті діє Спортивний клуб ([knukim.edu.ua/sport](http://knukim.edu.ua/sport)), діяльність якого організовується на підставі Положення (<https://cutt.ly/Z9iA4BI>). Для популяризації здорового способу життя функціонують такі спортивні секції: міні-футбол, баскетбол, плавання, волейбол, футбол, теніс, фітнес, аеробіка (черлідінг), тай-бо, бойові мистецтва (єдиноборства), атлетична гімнастика, настільний теніс.

Для організації проживання здобувачів функціонують три гуртожитки ([knukim.edu.ua/nayavnist-gurtozhytkiv](http://knukim.edu.ua/nayavnist-gurtozhytkiv)), діяльність яких визначається Положенням про студентські гуртожитки та функціонування у них студентських рад КНУКіМ (<https://cutt.ly/W9yC65U>).

Керівництво ЗВО та факультету здійснює систематичний моніторинг щодо потреб та інтересів здобувачів ВО ОП з метою їх врахування та удосконалення освітнього середовища.

Результати опитування показали, що 96% здобувачів повністю або частково задоволені забезпеченістю освітнього процесу навчально-методичними матеріалами, 67% опитаних задоволені інформаційними ресурсами Наукової бібліотеки Університету (частково - 24%), та загалом 82% респондентів відзначили сприятливе освітнє середовище для задоволення потреб та інтересів здобувачів, достатню інформацію про структуру, зміст і забезпечення ОПП (<https://bit.ly/3WChWBj>).

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

Безпечність освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів забезпечується відповідно до нормативних вимог чинного законодавства України та Статуту КНУКіМ у межах дотримання норм безпеки та гігієни праці, виробничої санітарії, створення необхідних умов для роботи на навчання осіб з особливими потребами, забезпеченням можливості отримання фахової психологічної підтримки і допомоги тощо. Реалізація цих напрямків регламентується нормативними документами КНУКіМ (<https://cutt.ly/o9iDfnp>) та забезпечується здійсненням таких кроків:

- систематичним проведенням тренінгів та інструктажів з охорони праці, техніки безпеки для НПП, здобувачів та співробітників, що фіксується у відповідних журналах (<https://cutt.ly/L9iDkx3>);
- організацією контрольно-пропускної системи входу в університет за спеціальними перепустками для НПП та студентськими квитками для здобувачів (<https://cutt.ly/F9iFtIb>);
- сприянню ефективній організації надання освітніх послуг особам з особливими потребами (<https://cutt.ly/f9iDc6R>);
- створення та функціонування Соціально-психологічного центру ([knukim.edu.ua/soczialno-psyhologichnyj-czentr](http://knukim.edu.ua/soczialno-psyhologichnyj-czentr)) та скриньки довіри Університету [dovira.knukim@gmail.com](mailto:dovira.knukim@gmail.com) і факультету (<https://cutt.ly/H9iFbRu>), до якої може звернутись студент, абітурієнт, співробітник, гість, як із проблемою, так і з пропозиціями та побажаннями щодо покращення діяльності ЗВО;
- забезпеченням відповідності усіх приміщень ЗВО санітарно-гігієнічним та протипожежним вимогам;
- наявністю ліфтів, вбиральнь.

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

Механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів ВО в Університеті є достатньою мірою структурованими і врегульованими за відповідними напрямками. Інформація щодо усіх аспектів підтримки здобувачів надається студентам у межах організаційно-консультаційних зустрічей із керівництвом Університету, факультету, кафедри, а також у межах щотижневих кураторських годин. Забезпечення підтримки здобувачів за різними напрямками здійснюється у межах функціонування в Університеті як формальних структур (деканат (<https://cutt.ly/x9iJVWp>), кафедра (<https://cutt.ly/q9iJ1Da>), бібліотека ([lib.knukim.edu.ua](http://lib.knukim.edu.ua)), навчальний, науково-методичний відділи (<https://cutt.ly/W9iKpxi>), факультет дистанційного навчання (<https://cutt.ly/B9iKuKG>), технічна підтримка, лабораторія ППП (<https://cutt.ly/h9iKXon>), лабораторія НМЗ (<https://cutt.ly/A9iKVpS>); спортивний клуб ([knukim.edu.ua/sport](http://knukim.edu.ua/sport)), соціально-психологічний центр ([knukim.edu.ua/soczialno-psyhologichnyj-czentr](http://knukim.edu.ua/soczialno-psyhologichnyj-czentr)), так і неформальної взаємодії (соціальні мережі університету ([facebook.com/KNUKiM](https://facebook.com/KNUKiM), [twitter.com/KNUKiM\\_](https://twitter.com/KNUKiM_), [instagram.com/knu\\_kim](https://instagram.com/knu_kim), Youtube, [t.me/knukimeduaa](https://t.me/knukimeduaa)), факультету ([facebook.com/fgritb.official](https://facebook.com/fgritb.official), [instagram.com/fgritb\\_official](https://instagram.com/fgritb_official), [tiktok.com/@fgritb\\_official](https://tiktok.com/@fgritb_official), [t.me/FGRiTB\\_official](https://t.me/FGRiTB_official)), кафедри (<https://cutt.ly/u9iKM7Q>), студентський парламент та студрада ([knukim.edu.ua/studentskiy-parlament](http://knukim.edu.ua/studentskiy-parlament)), скринька довіри (<https://cutt.ly/H9iFbRu>), Рада молодих вчених та Студентське наукове товариство <https://cutt.ly/m9iLuVM>). Інформаційна підтримка здобувачів реалізується за допомогою інформаційних ресурсів: офіційний сайт КНУКіМ (<http://knukim.edu.ua>); ФГРіТБ ([fgritb.knukim.edu.ua](http://fgritb.knukim.edu.ua)), сторінки кафедри на офіційному сайті факультету (<https://cutt.ly/u9iKM7Q>), розгалуженої системи сторінок у соціальних мережах і каналах; інформаційно-презентаційних матеріалів, стендів та ін.

Соціально-психологічна підтримка здобувачів здійснюється у межах функціонування соціально-психологічного центру (СПЦ), фахівці якого розробляють спеціальні програми та рекомендації, що допомагають студентству і науково-педагогічним працівникам ефективно діяти та самореалізуватись у нових сучасних умовах навчання і праці: психологічні рекомендації студенту-першокурснику (<https://cutt.ly/L9yVaxe>), позитивне налаштування студентів під час сесії (<https://cutt.ly/U9yVdn4>) тощо.

Соціальна підтримка реалізується також через Студентський профком та через отримання академічних, соціальних, іменних стипендій, матеріальної допомоги, преміювання здобувачів тощо.

Результати проведеного опитування свідчать, що 42% респондентів мають можливість отримати психологічну консультацію, підтримку в межах університету (частково - 18%); 49% респондентів ствердили, що їм надається соціальна підтримка (частково - 7%) (<https://bit.ly/3WChWBj>).

**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)**

ЗВО створює достатні умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами відповідно до “Положення про організацію інклюзивного навчання осіб з особливими освітніми потребами” (<https://cutt.ly/T9yVJ5A>). Згідно Положення, що розроблене відповідно до чинного законодавства, визначається порядок організації інклюзивного навчання у КНУКіМ: систему освітніх послуг, гарантованих державою, що базується на принципах недискримінації, врахування багатоманітності людини, ефективного залучення та включення до освітнього процесу всіх його учасників. Положення визначає організаційні засади інклюзивного навчання в університеті з метою реалізації права здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами на здобуття якісної вищої освіти з урахуванням потреб та можливостей таких осіб із застосуванням особистісно-орієнтованих методів навчання та з урахуванням індивідуальних особливостей навчально-пізнавальної діяльності усіх здобувачів вищої освіти, рекомендацій індивідуальної програми реабілітації особи з інвалідністю (за наявності) та/або висновку про комплексну психолого-педагогічну оцінку розвитку дитини (за наявності), що надається інклюзивно-ресурсним центром. КНУКіМ пропонує порядок супроводу (надання допомоги) осіб, що потребують допомоги (<https://cutt.ly/S9yNHul>).

**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?**

Політика та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією) регулюється у КНУКіМ Політикою та процедурою (порядком) вирішення конфліктних ситуацій: розгляду та врегулювання конфлікту інтересів учасників освітнього процесу, вирішення конфліктних ситуацій щодо дискримінації, корупції, сексуальних домагань та булінгу у КНУКіМ (<https://cutt.ly/t9yV8kK>).

Реалізуючи університетську політику в галузі вирішення конфліктів в КНУКіМ діє Комісія з питань вирішення конфліктних ситуацій, вирішення етичних конфліктів та протидії булінгу, яка наказом керівника закладу складається на початку навчального року і діє за потреби.

Комісія розглядає порушення принципів і норм поведінки, визначених в Етичному кодексі учасників навчального процесу, надає консультації та рекомендації членам університетської спільноти щодо застосування положень Етичного кодексу.

Політика та процедура врегулювання конфліктних ситуацій, пов'язаних із сексуальним домаганням та дискримінацією в Київському національному університеті культури і мистецтв спрямована на покращення якості освіти та підвищення ефективності роботи в Університеті з метою забезпечення прозорого процесу, спрямованого на вирішення конфліктних ситуацій та проблем в найкоротші терміни. Політика та процедура поширюється на всіх працівників Університету та всіх здобувачів освіти.

Як свідчать результати проведеного опитування «Контрольні заходи, оцінювання здобувачів, академічна доброчесність та вивчення інформованості щодо вирішення конфліктних ситуацій у КНУКіМ», жоден опитаний здобувач не стикався з випадками корупції, сексуальних домагань з боку викладачів стосовно себе чи одногрупників; 93% опитаних не стикалися під час навчання з випадками дискримінації стосовно або одногрупників (частково - 2%). 98% опитаних не стикалися з випадками стикалися гендерної нерівності (2% - частково) (<https://bit.ly/3XCVEkd>).

## **8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми**

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

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП у КНУКіМ регулюються Положенням про розробку, затвердження, моніторинг, перегляд та закриття освітніх програм у КНУКіМ та його відокремлених підрозділах. (<https://cutt.ly/Q9yMhJT>).

Положення у КНУКіМ є складовою частиною внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності та вищої освіти Університету. Освітні програми КНУКіМ запроваджуються за ліцензованими спеціальностями з врахування вимог відповідних СВО. Ініціатори запровадження нових ОП є випускові кафедри. Ініціативна група звертається до керівництва факультету, на базі якого планується реалізація даної програми, про розгляд на Вченій Раді даної ОП. У разі схвалення Вченою радою, керівництво факультету звертається до керівництва Університету про запровадження в освітню діяльність ОП, створення проектної групи і призначення гаранта.

Щорічно здійснюється моніторинг ОП випусковими кафедрами та групою забезпечення спеціальності. Оновлення ОП передбачає внесення часткових змін до структурних елементів ОП. Модернізація ОП передбачає внесення змін до змісту ОП, назви ОП, умов її реалізації, цілей. ОП може бути закрита. Рішення про закриття ОП приймає Вчена рада.

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

Відповідно до Положення про розробку, затвердження, моніторинг, перегляд та закриття освітніх програм (<https://cutt.ly/Q9yMhJT>) у КНУКіМ моніторинг та удосконалення ОП здійснюється випусковими кафедрами, гарантом і групою забезпечення ОП щорічно, у розрізі якого аналізується і оцінюється:

- якість структури та змістовного наповнення ОПП;
- ступінь досягнення цілей та результатів навчання за ОПП;
- якість кадрового та матеріально-технічного забезпечення;
- наявність, якість й доступність інформаційного і навчально-методичного забезпечення, зокрема, РП та силабусів ОК, практик, курсових робіт тощо;
- контрольні заходи та критерії оцінювання за ОК ОП, їх зрозумілість і достатність;
- дотримання принципів студентоцентрованого навчання (можливість формування ІОТ, участь у модернізації ОП, доступність для студентів процедур оцінювання тощо);
- процедури забезпечення поєднання навчання та дослідження під час реалізації ОП, підвищення кваліфікації та педагогічної майстерності НПП;
- дотримання академічної доброчесності учасниками освітнього процесу за ОП;
- оцінка якості ОП стейкхолдерами.

ОП, навчальні та робочі плани переглядаються і удосконалюються групою забезпечення із обов'язковим залученням до процесу різних груп стейкхолдерів (здобувачів, роботодавців, академічної спільноти, студентського самоврядування тощо) та врахуванням їх побажань і пропозицій щодо оновлення та розвитку ОП. Процедурно процес перегляду, обговорення, оновлення змісту та затвердження ОП відбувається відповідно до погодженого графіку (<https://cutt.ly/w9ogonx>). За період 2018-2022 р. до ОПП ГРС внесено ряд змін з урахуванням пропозицій стейкхолдерів: роботодавців щодо поглиблення практико-орієнтованої сервісно-виробничої та управлінсько-аналітичної складової ОП - скориговано зміст РП відповідних професійно-орієнтованих ОК, структуро-логічна схема їх вивчення; здобувачів щодо посилення мовної та комунікаційної компетентності, процедури формування ІОТ - введені ОК "Англійська мова (за проф. спрямуванням)" (пр. №18 від 18.04.2020), "Соціальні комунікації" (пр. №14 від 29.04.2022), розширення пулу ВК та забезпечено можливість формування ІОТ у межах каталогу ВК ЗВО; внутрішні стейкхолдери щодо формулювання ПРН у відповідності до Стандарту ВО (пр. № 18 від 18.04.2020), врахування актуальних потреб туристичного ринку, посилення пошуково-аналітичної та наукової компетентності тощо.

Актуальність ОП для здобувачів та роботодавців визначається шляхом їх інтерв'ювання під час реалізації освітньо-наукового процесу ОП, а також через систему анкетування за різними напрямками здобувачів (<http://surl.li/exfme>) та роботодавців "Відповідність ОП вимогам роботодавців" (<http://surl.li/exffw>).

Для перегляду ОП використовуються різні форми роботи із зовнішніми та внутрішніми стейкхолдерами: робота фокус-груп, онлайн опитування, збір та аналіз відгуків на ОП, персональні контакти зав. кафедри, гаранта, НПП, менеджменту ЗВО із представниками вітчизняного та міжнародного бізнес-середовища тощо.

## **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**

Процес періодичного перегляду ОП та інші процедури забезпечення її якості відбуваються з обов'язковим різностороннім залученням здобувачів ВО. З 2018 року до складу проектної групи ОП ГРС входять здобувачі ВО (Беляк А. (2017-2019), Пиптик Н. (2019-2022)), які є повноцінними її учасниками з правом внесення побажань та пропозицій щодо її удосконалення, акумулюючи колективну думку здобувачів ОП. Думка здобувачів завжди враховується при перегляді ОП.

У 2019 р. Беляк А. висловив побажання щодо необхідності забезпечення здобувачам ПРН управлінсько-економічного профілю, які мали б практико-орієнтований характер і дозволяли б враховувати особливості та процедури державної реєстрації і оподаткування підприємств ГРБ у сучасних умовах. Внесено зміни до структури і змісту ОК "Економіка ГРіТБ" (пр. №20 від 26.02.2019).

Пиптик Н. зауважила на потребі та запитав здобувачів щодо розвитку цифрової компетентності та механізмів просування підприємств ГРБ. Пул ОК розширено дисципліною "Діджитал технології в ГРБ" (пр. №18 від 18.04.2020), до переліку ВК додано "SMM-просування підприємств ГРіТБ" (пр. №18 від 22.04.2021).

Пропозиції здобувачів під час перегляду ОП також враховуються шляхом аналізування результатів анкетування. Проведений моніторинг свідчить, що 80% опитаних здобувачів повністю або частково беруть участь у перегляді і внесенні змін до ОПП, а 69% респондентів мають можливість брати участь в обговоренні та вирішенні питань удосконалення освітнього процесу та ОПП (<https://bit.ly/3WChWBj>).

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

Відповідно до п. 5.6. Статуту КНУКіМ (<https://cutt.ly/K9iGicW>) студентське самоврядування (СП) забезпечує право і можливість здобувачів вирішувати питання навчання і побуту, захист їх прав та інтересів, а також бере участь в управлінні Університетом. Представники СП є членами Вченої ради ФГРіТБ, Університету і безпосередньо беруть участь в обговоренні та вирішенні питань удосконалення освітнього процесу, НДР, призначення стипендій, організації дозвілля, вносять пропозиції щодо змісту ОП, НП і РП (п. 5.6.2).

Щорічно здійснюється моніторинг задоволеності здобувачів діяльністю СП, результати якого свідчать, що 64% респондентів повністю задоволені діяльністю органів СП в Університеті (частково - 27%) (<https://bit.ly/3WChWBj>). Згідно результатів опитування «Залучення студентського самоврядування до заходів щодо забезпечення якості ВО в

КНУКіМ» залученість студентського самоврядування до заходів щодо забезпечення якості ВО підтверджують 91% опитаних. 76% респондентів стверджують врахування пропозицій органів студентського самоврядування щодо змісту навчальних планів і освітніх програм, а 85% стверджує, що враховуються пропозиції органів студентського самоврядування, що стосуються побуту та відпочинку студентів. 89% респондентів підтверджують проведення різних видів заходів (організаційні, освітні, наукові, спортивні, оздоровчі та інші) органами студентського самоврядування(<http://bit.ly/3iSZ7f7>).

### **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**

Щорічний перегляд ОП та інші процедури забезпечення її якості відбуваються виключно із залученням роботодавців шляхом їх участі у засіданнях кафедри ГРіТБ з висловленням побажань та внесенням пропозицій щодо удосконалення ОП в цілому та актуалізації змісту окремих її компонентів (пр.№20, 2019; пр.№18, 2020; пр.№18, 2021; пр.№14, 2022); панельних дискусій у рамках щорічних міжнародних науково-практичних конференцій (<https://cutt.ly/U9yMQ8o>), круглих столах, вебінарах, майстер-класах (<https://cutt.ly/I9yMRna>). Співпраця із роботодавцями відбувається на підставі укладених двосторонніх договорів (<https://cutt.ly/P9yMb98>).

Роботодавці долучалися до розроблення ОПП ГРС (Магалецький А.В., голова Асоціації кулінарів України, голова Ради роботодавців ФГРіТБ, є дійсним членом проєкційної групи ОП ГРС) та її зовнішнього рецензування (Магалецька І.А., керівник навчального центру готельної та ресторанної справи ТОВ “Рейкарц Хотел Менеджмент”, к.т.н.; Олексюк А.О., директор ресторану “Сушия” (ТОВ “Сушия”) (<https://cutt.ly/L9obpgd>).

З метою забезпечення якомога ширшого охоплення роботодавців ГРБ, збирання та врахування їх пропозицій щодо ОП ГРС у відкритому доступі здійснюється опитування роботодавців ([knukim.edu.ua/anketuvannya-robotodavcziv](http://knukim.edu.ua/anketuvannya-robotodavcziv)), а також постійно відкритим є збір пропозицій стейкхолдерів щодо ОП ГРС (<https://cutt.ly/69obxkZ>).

74% опитаних здобувачів підтвердили участь професіоналів-практиків та роботодавців у викладанні дисциплін (частково - 22%) (<https://bit.ly/3QNJVMV>).

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

Аналізування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників ОП є одним із важливих напрямків роботи кафедри і деканату, що здійснюється систематично співробітниками деканату у співпраці з НПП, що були кураторами академічних груп. Моніторинг кар'єрного шляху випускників та висвітлення їх успішних прикладів <https://cutt.ly/k9ob6gT> певним чином стимулює здобувачів до професійного зростання, набуття нових актуальних компетентностей, саморозвитку і самореалізації. Забезпечується постійний зв'язок із випускниками через соціальні мережі Viber, Telegram, Facebook, Instagram. Це дозволяє залучати випускників (що згодом стають роботодавцями) до проведення майстер-класів, тематичних зустрічей, круглих столів, відкритих лекцій, мотиваційних бесід, позанавчальних активностей зі здобувачами тощо. Таким чином, забезпечується нерозривний зв'язок між кафедрою, випускниками і здобувачами, що дозволяє своєчасно реагувати та враховувати сучасні запити і потреби бізнесу, перетворюючи їх у реальні можливості здобувачів і сприяючи їх працевлаштуванню.

Результати опитування «Відповідність форм, методів навчання та викладання принципам академічної свободи та студентоцентрованого підходу в навчанні» свідчать, що 77 % здобувачів можуть поєднувати навчання та побудову кар'єрного шляху <https://bit.ly/3CYzYX4>.

Відповідно до результатів опитування 51% здобувачів на практиці переконалися у правильності вибору професії, а 37% готові до роботи за фахом <https://bit.ly/3QNJVMV>.

### **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?**

Внутрішнє забезпечення якості вищої освіти здійснюється у відповідності до Положення про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (<https://cutt.ly/Y9oEtm>), яке ґрунтується на основних засадах Стандартів і рекомендацій щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти ESG і визначає процедуру внутрішнього та зовнішнього аудиту моніторингу якості вищої освіти в КНУКіМ. Моніторинг якості ВО передбачає щорічний перегляд ОП із врахуванням пропозицій і рекомендацій зовнішніх і внутрішніх стейкхолдерів; оновлення структури (за потреби) і змісту навчально-методичних матеріалів (РП, силабусів, конспектів лекцій, презентаційного матеріалу, завдань для практичних занять і самостійної роботи тощо).

За результатами щорічного моніторингу якості ВО у відповідності до нормативних документів змінено структуру та відповідно скориговане змістове наповнення ОП. Зокрема чітко структуровані обов'язкові компоненти ОП у відповідності до визначених Стандартом вищої освіти за спеціальністю 241 “Готельно-ресторанна справа” загальних і спеціальних компетентностей, програмних результатів навчання. У 2020 році ОП ГРС зазнала суттєвих структурних змін: у структуру ОП, окрім переліку її обов'язкових компонентів, додана структуро-логічна схема їх вивчення; сформовано і додано до ОП матриці відповідності обов'язкових ОК їх програмним компетентностям і результатам навчання. У 2020 році у розрізі ОП розроблена, представлена, обговорена і схвалена на засіданні кафедри у присутності різних груп стейкхолдерів (пр. № 18 від 18.04.2020) та запроваджена до реалізації “Концептуальна модель підготовки бізнес-фахівців з готельно-ресторанної справи”, яка передбачає можливість професійної самоідентифікації здобувачів ОП на кожному окремому курсі їх навчання. У період 2019-2022 р. скоригований пул обов'язкових ОК, внесені зміни до форм атестації здобувачів; розширено пул ОК з врахуванням пропозицій стейкхолдерів, удосконалена процедура формування ІОТ з використанням Платформи електронного навчання Moodle ([elearn.knukim.edu.ua](http://elearn.knukim.edu.ua)), у відповідності до вимог часу в межах кожної ОК ОП розроблені і

реалізуються електронні навчальні курси, до яких мають вільний доступ здобувачі (Moodle), удосконалено підходи до вибору методів та форм навчання і оцінювання в умовах організації онлайн навчання.

Зважаючи на результати опитувань здобувачів, як ключових стейкхолдерів ОП, щодо задоволеності якістю ОП в цілому та якістю і структурованістю онлайн навчання (що є необхідною і вимушеною вимогою сьогодення) (<https://cutt.ly/l9oRgQr>) можемо стверджувати, що реагування на виявлені недоліки ОП у процесі її реалізації у межах ВСЗЯО є ефективним, оскільки дає можливість забезпечити якісну підготовки здобувачів та стимулює їх мотивацію до самореалізації. Задля подальшого удосконалення ОП доцільно продовжувати моніторинг подібних програм, порівнюючи із конкурентоспроможними міжнародними зразками.

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

ОПП «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти акредитується вперше, саме тому жодних зауважень та рекомендацій від суб'єктів зовнішнього забезпечення якості щодо неї не надходило.

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

Учасники академічної спільноти змістовно залучені до процедур ВЗЯ ОПП через діючу систему якості ВО в Університеті відповідно до Положення про СЗЯ освітньої діяльності та якості ВО <https://cutt.ly/T9ouxq7>. З академічною спільнотою систематично проводяться науково-методичні семінари <https://cutt.ly/A9aFDs5>, наради з моніторингу якості ВО, засідання кафедр, мотиваційні зустрічі з ректоратом, опитування здобувачів. Все це дозволяє формувати систему спільних цінностей, культуру якості в АС, а також визначає рівень відповідальності кожного учасника ОП за якість освіти. НПП розробляють та удосконалюють НМЗ кожної ОК у відповідності до вимог часу, пропозицій стейкхолдерів, здійснюють рецензування матеріалів ОК, є членами проектної групи та групи забезпечення ОП; беруть участь в обговоренні змісту ОП, ініціюють внесення відповідних змін, здійснюють науково-прикладні дослідження за профілем викладання, публікуючи їх результати у вітчизняних та зарубіжних виданнях <https://cutt.ly/V9aFWmB>. На кафедрі функціонує практика періодичного проведення відкритих лекцій НПП з їх обговоренням і рецензуванням; система взаємовідвідування занять НПП, керівництвом кафедри, факультету, Університету із складанням відгуку. У межах кафедри функціонують науково-методичні комісії, що здійснюють моніторинг якості методичного забезпечення ОК.

В КНУКіМ функціонує Науково-методична рада, що здійснює моніторинг і аналіз якості навчально-методичної роботи в університеті і консультує щодо її вдосконалення.

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

Контроль за внутрішнім забезпечення якості освітнього процесу ЗВО покладається на наступні структурні підрозділи: Випускові кафедри, Факультети, Навчальний відділ, Відділ ліцензування і акредитації (ліцензування, формування ОПП, перегляд ОПП із залученням стейкхолдерів, формування навчально-методичного забезпечення, посилення практичної підготовки здобувачів; моніторинг задоволеності освітнім процесом і результатами навчання учасників освітнього процесу, роботодавців (разом зі Студентським парламентом); акредитація ОПП, формування якісного контингенту здобувачів ВО (разом з Відділом сприяння працевлаштування та залучення молоді і Приймальною комісією); оцінювання результатів навчання, дотримання академічної доброчесності (разом з Науковою бібліотекою); забезпечення якісного складу НПП (разом з Відділом кадрів), підвищення кваліфікації педагогічних і НПП). Вчена рада університету (затвердження положень, планів роботи, ОПП, НП, навчально-методичного забезпечення, рішень конкурсних комісій, планів і звітів про діяльність). Науковий відділ (разом з Кафедрами): формування планів і аналіз звітів наукової роботи кафедр, педагогічних і НПП); Планово-фінансовий відділ, Адміністративно-господарський відділ (забезпечення ресурсів для організації освітнього процесу); Відділ інформаційної політики та зв'язків з громадськістю, Відділ «Інтернет» та PR-технологій: формування позитивного іміджу ЗВО, інформаційне забезпечення, забезпечення публічності інформації про діяльність університету.

## **9. Прозорість і публічність**

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

Права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу регулюються шляхом дотримання положень Законів України «Про освіту» (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>), «Про вищу освіту» (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>).

Права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу регулюються установчими документами КНУКіМ, які знаходяться у вільному доступі на офіційному веб-сайті КНУКіМ у розділі Нормативні документи (<http://knukim.edu.ua/naukova-robota/normatyvni-dokumenty/>).

**Наведіть посилання на веб-сторінку, яка містить інформацію про оприлюднення на офіційному веб-сайті ЗВО відповідного проекту з метою отримання зауважень та пропозицій заінтересованих сторін**

## **(стейкхолдерів). Адреса веб-сторінки**

З метою одержання зауважень та пропозицій від зацікавлених сторін (стейкхолдерів) уся необхідна інформація щодо ОП або змін до неї міститься на офіційному веб-сайті факультету готельного-ресторанного і туристичного бізнесу за посиланням:

<https://fgritb.knukim.edu.ua/pro-facultet/kafedra-hotelno-restorannoho-i-turystychnoho-biznesu>

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

Особливістю реалізації ОП ГРС є принципи відкритості, прозорості та публічності усієї інформації щодо освітньої програми, її цілей, очікуваних результатів навчання, освітніх компонент, процесів її реалізації з використанням наявних матеріально-технічних, інформаційних, фінансових та інших видів ресурсів. Це забезпечується шляхом медіа-активності усіх учасників освітнього процесу та висвітлення основних результатів діяльності в мережі Інтернет:

- Освітньо-професійні програми (<https://bit.ly/3IWB5KR>),
- Платформа електронного навчання КНУКіМ (<https://elearn.knukim.edu.ua/>),
- Офіційний сайт готельного-ресторанного і туристичного бізнесу (<https://fgritb.knukim.edu.ua/>),
- Офіційний сайт кафедри готельного-ресторанного і туристичного бізнесу (<https://fgritb.knukim.edu.ua/pro-facultet/kafedra-hotelno-restorannoho-i-turystychnoho-biznesu.html>),
- Головна сторінка КНУКіМ в Facebook (<https://www.facebook.com/KNUKiM>),
- Головна сторінка КНУКіМ в Instagram ([https://www.instagram.com/knu\\_kim/](https://www.instagram.com/knu_kim/)),
- Головна сторінка КНУКіМ в Tiktok ([https://www.tiktok.com/@knukim\\_official](https://www.tiktok.com/@knukim_official)),
- Головна сторінка КНУКіМ в Telegram (<https://t.me/knukimeduaa>),
- Головна сторінка КНУКіМ в Youtube (<https://www.youtube.com/channel/UChU71vA-NgKsjo8xuEeyHnA>),
- Головна сторінка факультету готельного-ресторанного і туристичного бізнесу в Facebook (<https://www.facebook.com/fgritb.official/>),
- Головна сторінка факультету готельного-ресторанного і туристичного бізнесу в Instagram ([https://www.instagram.com/fgritb\\_official/](https://www.instagram.com/fgritb_official/)),
- Головна сторінка факультету готельного-ресторанного і туристичного бізнесу в Tiktok ([https://www.tiktok.com/@fgritb\\_official](https://www.tiktok.com/@fgritb_official)),
- Головна сторінка факультету готельного-ресторанного і туристичного бізнесу в Telegram ([https://t.me/knukim\\_fgritb](https://t.me/knukim_fgritb)),
- Головна сторінка факультету готельного-ресторанного і туристичного бізнесу в Youtube (<https://youtube.com/channel/UCDywbefUv1EyI-05T84c9g>),
- Головна сторінка кафедри готельного-ресторанного і туристичного бізнесу в Facebook (<https://www.facebook.com/kgritb922>),
- Головна сторінка кафедри готельного-ресторанного і туристичного бізнесу в Instagram (<https://www.instagram.com/depthrtb/>).

Наявність розгалуженої, багатоканальної та мультисуб'єктної системи інформаційного забезпечення ОП дозволяє своєчасно та повною мірою інформувати усіх стейкхолдерів ОП про актуальні зміни, події, івенти щодо її реалізації та розвитку.

## **11. Перспективи подальшого розвитку ОП**

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

Перевагами ОП є:

- можливість професійної самоідентифікації здобувачів, що забезпечується у межах реалізації концептуальної моделі підготовки бізнес-фахівців з ГРС;
- різностороннє та мультиаспектне залучення до реалізації освітньої та позанавчальної діяльності роботодавців та професіоналів-практиків в галузі, що забезпечує розвиток ОП та конкурентоспроможність її випускників;
- практико-орієнтованість ОП – посилена професійно-практична підготовка;
- формування культури якості ВО на ОП у відповідності до чинного законодавства та ВСЗЯВО;
- забезпечення міждисциплінарного підходу до реалізації ОП;
- організація освітнього процесу на основі застосування та реалізації системи підходів до викладання і навчання: студентоцентрованого; компетентісно-орієнтованого; особистісно-орієнтованого; контекстного; проблемно-орієнтованого; практико-орієнтованого; підходів до організації електронного (зокрема онлайн) навчання та продукування інноваційних методик самонавчання.
- системний моніторинг оцінювання якості ОП шляхом щорічного її обговорення, оновлення і модернізації; опитування різних груп стейкхолдерів;
- формування системи взаємозв'язків із випускниками та їх залученість до реалізації ОП;
- застосування інноваційних форм та інтерактивних методів навчання при вивченні усіх ОК;
- наявність прозорих процедур контролю та оцінювання ПРН;
- забезпечення належного рівня онлайн навчання в умовах викликів часу;
- залученість здобувачів до наукової діяльності з подальшою науково-прикладною апробацією її результатів;
- наявність процедур визнання результатів неформального навчання;
- належна освітня інфраструктура;
- НПП розвиває та підвищує свою професійну і викладацьку майстерність, має міжнародний досвід, систематично проходить стажування і підвищення кваліфікації;

- забезпечення багатоканальної взаємодії з різними групами стейкхолдерів через веб-сторінки факультету та кафедри, платформу електронного навчання, сторінки та групи у соціальних мережах, телеграм-канали;
- наявність авторських монографій, підручників та навчальних посібників з ОК;
- культивування та популяризація культури академічної доброчесності;
- функціонування соціально-психологічного центру;
- сприяння особистісному розвитку та кар'єрному шляху здобувачів;
- відсутність фактів виникнення конфліктних ситуацій.

Слабкі сторони ОП:

- загальнодержавні умови вступу у межах широкого конкурсу у міжгалузевій групі, що мінімізує можливості врахування особливостей ОП під час конкурсного відбору за першим (бакалаврським) рівнем ВО;
- недобросовісна конкуренція на ринку освітніх послуг, демпінгування цін деякими ЗВО, що ускладнює набір студентів;
- кризові процеси і військовий стан, що вплинули на організацію освітнього процесу за ОП, діяльність підприємств ГРБ;
- переорієнтація молоді на спеціальності, діяльність за якими можна здійснювати онлайн, що знижує попит та популярність ОПП;
- відтік кваліфікованих кадрів (випускників, абітурієнтів та НПП) за кордон через соціально-економічну кризу, війну.

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

Подальший розвиток змісту ОП ГРС вбачаємо у наступному:

- розширення бази вітчизняних та міжнародних контрагентів для посилення співпраці із різними групами стейкхолдерів з метою випереджаючого реагування на запити і потреби бізнес-середовища;
- всебічне залучення професіоналів-практиків (в т.ч. випускників) до освітнього процесу;
- запровадження, налагодження та реалізація системи дуального навчання та неформальної моделі освітнього процесу;
- поглиблення міжнародної взаємодії, інтернаціоналізації ОП, академічної мобільності здобувачів і НПП;
- розвиток і удосконалення освітнього середовища.

### **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: Бондар Ігор Савич**

Дата: 20.02.2023 р.

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

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Туристичне краєзнавство	навчальна дисципліна	<i>ПП 04_Туристичне краєзнавство.pdf</i>	UMhjdDFPXg/yfUo/FtRDG/J57fZxVnFiw rwDtJi6M5Q=	В умовах онлайн-навчання в період карантину та воєнного стану навчання відбувається з використанням онлайн-дистанційних технологій навчання на платформі електронного навчання КНУКіМ ( <a href="http://elearn.knukim.edu.ua">elearn.knukim.edu.ua</a> ), в MS Office 365, Google Meet, Zoom відповідно до Положення про організацію онлайн-дистанційних технологій навчання ( <a href="https://cutt.ly/69AqAHq">https://cutt.ly/69AqAHq</a> ). Використовуються можливості платформи YouTube для роботи з краєзнавчими відеоматеріалами.
Англійська мова (за професійним спрямуванням)	навчальна дисципліна	<i>ПП 05_Англійс_ка_мова_(за_проф._спрям).pdf</i>	kgQu+z+pnkMolBuv k3BbX2gZyai1VMPU +ujt182e81g=	В умовах онлайн-навчання в період карантину та воєнного стану навчання відбувається з використанням онлайн-дистанційних технологій навчання на платформі електронного навчання КНУКіМ ( <a href="http://elearn.knukim.edu.ua">elearn.knukim.edu.ua</a> ), в MS Office 365, Google Meet, Zoom відповідно до Положення про організацію онлайн-дистанційних технологій навчання ( <a href="https://cutt.ly/69AqAHq">https://cutt.ly/69AqAHq</a> )
Фізіологія харчування	навчальна дисципліна	<i>ПП 06_Фізіологія харчування.pdf</i>	Cz62FqaTHC5joEnC mRuIc4bGWJ196D4 bvou2T2Cg3Js=	В умовах онлайн-навчання в період карантину та воєнного стану навчання відбувається з використанням онлайн-дистанційних технологій навчання на платформі електронного навчання КНУКіМ ( <a href="http://elearn.knukim.edu.ua">elearn.knukim.edu.ua</a> ), в MS Office 365, Google Meet, Zoom відповідно до Положення про організацію онлайн-дистанційних технологій навчання ( <a href="https://cutt.ly/69AqAHq">https://cutt.ly/69AqAHq</a> ) Технічне забезпечення: ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон, планшет) з підключенням до Інтернет. Програмне забезпечення: Microsoft Office.
Устаткування готельно-ресторанних комплексів	навчальна дисципліна	<i>ПП 07_Устаткування готельно-ресторанних комплексів.pdf</i>	A3tBD68RPvQPMB+ A2PxxhZ054+Yjh2Du J9NwflH7DvKU=	В умовах онлайн-навчання в період карантину та воєнного стану навчання відбувається з використанням онлайн-дистанційних технологій навчання на платформі електронного навчання КНУКіМ ( <a href="http://elearn.knukim.edu.ua">elearn.knukim.edu.ua</a> ), в MS Office 365, Google Meet, Zoom відповідно до Положення про організацію онлайн-дистанційних технологій навчання ( <a href="https://cutt.ly/69AqAHq">https://cutt.ly/69AqAHq</a> ) Технічне забезпечення: ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон,

планиет) з підключенням до Інтернет.

Програмне забезпечення: Microsoft Office, <https://graphisoft.com/try-archicad>.

Спеціалізована навчальна лабораторія "Технології продукції ресторанного господарства" (ауд. 704):

меблювання лабораторії:

стіл учбовий – 20 (рік введення в експлуатацію – 2017),

стіл виробничий з секціями для зберігання посуду та інвентарю – 1 (рік введення в експлуатацію – 2017),

стіл письмовий – 2 (рік введення в експлуатацію – 2004),

стілець – 20 (рік введення в експлуатацію – 2017),

тумба дзеркальна – 1 (рік введення в експлуатацію – 2004),

пенал – 1 (рік введення в експлуатацію – 2017),

робоча стінка для зберігання – 1 (рік введення в експлуатацію – 2017),

тумба – 1 (рік введення в експлуатацію – 2017),

шафа для зберігання спецодягу – 1 (рік введення в експлуатацію – 2017);

обладнання:

поверхня варильна – 2 (рік введення в експлуатацію – 2008),

піч конвекційна – 1 (рік введення в експлуатацію – 2011),

духовка – 1 (рік введення в експлуатацію – 2008),

холодильник – 2 (рік введення в експлуатацію – 2008),

кухонний комбайн – 2 (рік введення в експлуатацію – 2016),

пральна машина – 1 (рік введення в експлуатацію – 2017),

витяжка острівна – 1 (рік введення в експлуатацію – 2008),

мийка 3-х секційна – 1 (рік введення в експлуатацію – 2008),

мікрохвильова піч – 1 (рік введення в експлуатацію – 2004),

пароварка – 1 (рік введення в експлуатацію – 2004),

фритюрниця – 1 (рік введення в експлуатацію – 2008),

електросковорода – 1 (рік введення в експлуатацію – 2018),

м'ясорубка електрична – 1 (рік введення в експлуатацію – 2017),

чайник електричний – 2 (рік введення в експлуатацію – 2016),

блендер – 2 (рік введення в експлуатацію – 2016),

міксер – 1 (рік введення в експлуатацію – 2016),

ваги кухонні – 1 (рік введення в експлуатацію – 2020);

інвентар та предмети сервірування столів;

технічні засоби навчання:

плазмова панель – 1 (рік введення в експлуатацію – 2011),

комп'ютер-моноблок – 1 (рік введення в експлуатацію – 2013).

Спеціалізована навчальна лабораторія "Інноваційних ресторанних технологій" (ауд. 303):  
обладнання:

				<input type="checkbox"/> поверхня варильна – 4 (рік введення в експлуатацію – 2008), <input type="checkbox"/> шафа розстійна – 1 (рік введення в експлуатацію – 2018), <input type="checkbox"/> холодильник – 2 (рік введення в експлуатацію – 2008), <input type="checkbox"/> витяжка острівна – 2 (рік введення в експлуатацію – 2008), <input type="checkbox"/> мікрохвильова піч – 1 (рік введення в експлуатацію – 2004), <input type="checkbox"/> м'ясорубка електрична – 1 (рік введення в експлуатацію – 2017), <input type="checkbox"/> чайник електричний – 2 (рік введення в експлуатацію – 2016), <input type="checkbox"/> блендер стаціонарний – 1 (рік введення в експлуатацію – 2016), <input type="checkbox"/> слайсер – 1 (рік введення в експлуатацію – 2016), <input type="checkbox"/> ваги кухонні – 2 (рік введення в експлуатацію – 2020), <input type="checkbox"/> мийна ванна – 2 (рік введення в експлуатацію – 2020), <input type="checkbox"/> інвентар та предмети сервірування столів.
Кулінарологія	навчальна дисципліна	III 08_Кулінарологія.p df	i81Eijyul3w7/uDCx/I n896Ino512E8kr1kld rJ4YCo=	<p>В умовах онлайн-навчання в період карантину та воєнного стану навчання відбувається з використанням онлайн-дистанційних технологій навчання на платформі електронного навчання КНУКіМ (<a href="http://elearn.knikim.edu.ua">elearn.knikim.edu.ua</a>), в MS Office 365, Google Meet, Zoot відповідно до Положення про організацію онлайн-дистанційних технологій навчання (<a href="https://cutt.ly/69AqAHq">https://cutt.ly/69AqAHq</a>)</p> <p>Спеціалізована навчальна лабораторія “Технології продукції ресторанного господарства” (ауд. 704):  меблювання лабораторії:  <input type="checkbox"/> стіл учбовий – 20 (рік введення в експлуатацію – 2017),  <input type="checkbox"/> стіл виробничий з секціями для зберігання посуду та інвентарю – 1 (рік введення в експлуатацію – 2017),  <input type="checkbox"/> стіл письмовий – 2 (рік введення в експлуатацію – 2004),  <input type="checkbox"/> стілець – 20 (рік введення в експлуатацію – 2017),  <input type="checkbox"/> тумба дзеркальна – 1 (рік введення в експлуатацію – 2004),  <input type="checkbox"/> пенал – 1 (рік введення в експлуатацію – 2017),  <input type="checkbox"/> робоча стінка для зберігання – 1 (рік введення в експлуатацію – 2017),  <input type="checkbox"/> тумба – 1 (рік введення в експлуатацію – 2017),  <input type="checkbox"/> шафа для зберігання спецодягу – 1 (рік введення в експлуатацію – 2017);  обладнання:  <input type="checkbox"/> поверхня варильна – 2 (рік введення в експлуатацію – 2008),  <input type="checkbox"/> піч конвекційна – 1 (рік введення в експлуатацію – 2011),  <input type="checkbox"/> духовка – 1 (рік введення в експлуатацію – 2008),  <input type="checkbox"/> холодильник – 2 (рік введення в експлуатацію – 2008),  <input type="checkbox"/> кухонний комбайн – 2 (рік введення в експлуатацію – 2016),  <input type="checkbox"/> пральна машина – 1 (рік введення в експлуатацію – 2017),  <input type="checkbox"/> витяжка острівна – 1 (рік введення в експлуатацію – 2008),</p>

				<input type="checkbox"/> мийка 3-х секційна – 1 (рік введення в експлуатацію – 2008), <input type="checkbox"/> мікрохвильова піч – 1 (рік введення в експлуатацію – 2004), <input type="checkbox"/> пароварка – 1 (рік введення в експлуатацію – 2004), <input type="checkbox"/> фритюрниця – 1 (рік введення в експлуатацію – 2008), <input type="checkbox"/> електросковорода – 1 (рік введення в експлуатацію – 2018), <input type="checkbox"/> м'ясорубка електрична – 1 (рік введення в експлуатацію – 2017), <input type="checkbox"/> чайник електричний – 2 (рік введення в експлуатацію – 2016), <input type="checkbox"/> блендер – 2 (рік введення в експлуатацію – 2016), <input type="checkbox"/> міксер – 1 (рік введення в експлуатацію – 2016), <input type="checkbox"/> ваги кухонні – 1 (рік введення в експлуатацію – 2020); <input type="checkbox"/> інвентар та предмети сервірування столів; технічні засоби навчання: <input type="checkbox"/> плазмова панель – 1 (рік введення в експлуатацію – 2011), <input type="checkbox"/> комп'ютер-моноблок – 1 (рік введення в експлуатацію – 2013).  Спеціалізована навчальна лабораторія "Інноваційних ресторанних технологій" (ауд. 303): обладнання: <input type="checkbox"/> поверхня варочна – 4 (рік введення в експлуатацію – 2008), <input type="checkbox"/> шафа розстійна – 1 (рік введення в експлуатацію – 2018), <input type="checkbox"/> холодильник – 2 (рік введення в експлуатацію – 2008), <input type="checkbox"/> витяжка острівна – 2 (рік введення в експлуатацію – 2008), <input type="checkbox"/> мікрохвильова піч – 1 (рік введення в експлуатацію – 2004), <input type="checkbox"/> м'ясорубка електрична – 1 (рік введення в експлуатацію – 2017), <input type="checkbox"/> чайник електричний – 2 (рік введення в експлуатацію – 2016), <input type="checkbox"/> блендер стаціонарний – 1 (рік введення в експлуатацію – 2016), <input type="checkbox"/> слайсер – 1 (рік введення в експлуатацію – 2016), <input type="checkbox"/> ваги кухонні – 2 (рік введення в експлуатацію – 2020), <input type="checkbox"/> мийна ванна – 2 (рік введення в експлуатацію – 2020), <input type="checkbox"/> інвентар та предмети сервірування столів.
Готельна справа	навчальна дисципліна	<i>ПП 09_Готельна справа.pdf</i>	70N1uFLhzW8IVTO GFlzqJar9gQ7QVRG gPkkzjfnfd4o=	В умовах онлайн-навчання в період карантину та воєнного стану навчання відбувається з використанням онлайн-дистанційних технологій навчання на платформі електронного навчання КНУКіМ ( <a href="http://elearn.knikim.edu.ua">elearn.knikim.edu.ua</a> ), в MS Office 365, Google Meet, Zoom відповідно до Положення про організацію онлайн-дистанційних технологій навчання ( <a href="https://cutt.ly/69AqAHq">https://cutt.ly/69AqAHq</a> ) Мультимедійна лабораторія (ауд. 710). Програмне забезпечення: Microsoft Office, SERVIO HMS ( <a href="https://hms.servio.support/demo/login.aspx">https://hms.servio.support/demo/login.aspx</a> ).
Культура гостинності	навчальна дисципліна	<i>ПП 03_Культура гостинності.pdf</i>	SeTu2omS9OgcW+8l nhOv/TswGLqRa/o NoYmxmOzTkb4=	В умовах онлайн-навчання в період карантину та воєнного стану навчання відбувається з

				<p>використанням онлайн-дистанційних технологій навчання на платформі електронного навчання КНУКіМ (<a href="http://elearn.knukim.edu.ua">elearn.knukim.edu.ua</a>), в MS Office 365, Google Meet, Zoom відповідно до Положення про організацію онлайн-дистанційних технологій навчання (<a href="https://cutt.ly/69AqAHq">https://cutt.ly/69AqAHq</a>).</p> <p>Технічне забезпечення: ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон, планшет) з підключенням до Інтернет.</p> <p>Програмне забезпечення: Microsoft Office.</p>
Міждисциплінарна курсова робота	курслова робота (проект)	Методичні рекомендації до виконання міждисциплінарних курсових робіт.pdf	CwvO6MCz/J7ZvNGpqEKh4414z1ltmfjoli eE9qnCgkY=	<p>В умовах онлайн-навчання в період карантину та воєнного стану навчання відбувається з використанням онлайн-дистанційних технологій навчання на платформі електронного навчання КНУКіМ (<a href="http://elearn.knukim.edu.ua">elearn.knukim.edu.ua</a>), в MS Office 365, Google Meet, Zoom відповідно до Положення про організацію онлайн-дистанційних технологій навчання (<a href="https://cutt.ly/69AqAHq">https://cutt.ly/69AqAHq</a>).</p> <p>Технічне забезпечення: ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон, планшет) з підключенням до Інтернет.</p> <p>Програмне забезпечення: Microsoft Office.</p>
Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	навчальна дисципліна	III 12_ Менеджмент ГРБ.pdf	1yEE5mPVV9B7D1xOdPxy/2sz/zshDpUs +3hpJ9c7cpw=	<p>В умовах онлайн-навчання в період карантину та воєнного стану навчання відбувається з використанням онлайн-дистанційних технологій навчання на платформі електронного навчання КНУКіМ (<a href="http://elearn.knukim.edu.ua">elearn.knukim.edu.ua</a>), в MS Office 365, Google Meet, Zoom відповідно до Положення про організацію онлайн-дистанційних технологій навчання (<a href="https://cutt.ly/69AqAHq">https://cutt.ly/69AqAHq</a>).</p> <p>Технічне забезпечення: ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон, планшет) з підключенням до Інтернет.</p> <p>Програмне забезпечення: Microsoft Office.</p>
Управління якістю та безпечністю	навчальна дисципліна	III 13_ Управління якістю та безпечністю.pdf	7zYWeKfY9i9aK6zg3JPNpp4L2GvnT1TSq oqr+JGxta0=	<p>В умовах онлайн-навчання в період карантину та воєнного стану навчання відбувається з використанням онлайн-дистанційних технологій навчання на платформі електронного навчання КНУКіМ (<a href="http://elearn.knukim.edu.ua">elearn.knukim.edu.ua</a>), в MS Office 365, Google Meet, Zoom відповідно до Положення про організацію онлайн-дистанційних технологій навчання (<a href="https://cutt.ly/69AqAHq">https://cutt.ly/69AqAHq</a>).</p> <p>Технічне забезпечення: ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон, планшет) з підключенням до Інтернет.</p> <p>Програмне забезпечення: Microsoft Office.</p>

Діджитал-технології в готельно-ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	ППП 14_Діджитал-технології в готельно-ресторанному бізнесі.pdf	Q16oUW44r//kebuYGLJIUOqf8DPSLLzUdi8qMWWPiI8=	В умовах онлайн-навчання в період карантину та воєнного стану навчання відбувається з використанням онлайн-дистанційних технологій навчання на платформі електронного навчання КНУКіМ (elearn.knukim.edu.ua), в MS Office 365, Google Meet, Zoom відповідно до Положення про організацію онлайн-дистанційних технологій навчання ( <a href="https://cutt.ly/69AqAHq">https://cutt.ly/69AqAHq</a> ) Спеціалізовані комп'ютерні лабораторії (ауд. 412, 413): технічні засоби навчання: <input type="checkbox"/> комп'ютери: 40 (рік введення в експлуатацію 2021 р). Конфігурація ПК: моноблок: DELL; процесор: Intel Core i3 - 3.00 GHz; ОС: Microsoft Windows 10 Pro, версія 20H2; ОЗП: 8,00 Гб. спеціалізоване програмне забезпечення: <input type="checkbox"/> Microsoft Office, SERVIO, Poster, CheckBox, Digital 2.0 від «МЕТРО Кеш енд Кері Україна»
Технологічне проектування	навчальна дисципліна	ППП 15_Технологічне проектування.pdf	f7rCaSLLGKclow1T5o3JnK03+YkUMeGoQQuLT6o9Th4=	В умовах онлайн-навчання в період карантину та воєнного стану навчання відбувається з використанням онлайн-дистанційних технологій навчання на платформі електронного навчання КНУКіМ (elearn.knukim.edu.ua), в MS Office 365, Google Meet, Zoom відповідно до Положення про організацію онлайн-дистанційних технологій навчання ( <a href="https://cutt.ly/69AqAHq">https://cutt.ly/69AqAHq</a> ) Технічне забезпечення: ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон, планшет) з підключенням до Інтернет. Програмне забезпечення: Microsoft Office, ARCHICAD ( <a href="https://graphisoft.com/try-archicad">https://graphisoft.com/try-archicad</a> ).
Контролінг в готельно-ресторанному і туристичному бізнесі	навчальна дисципліна	ППП 16_Контролінг в ГРiТБ.pdf	zbWL5D2ZI2/QIBHJyfQTWfJkFjH9WFFqJWqpUsfAsKM=	В умовах онлайн-навчання в період карантину та воєнного стану навчання відбувається з використанням онлайн-дистанційних технологій навчання на платформі електронного навчання КНУКіМ (elearn.knukim.edu.ua), в MS Office 365, Google Meet, Zoom відповідно до Положення про організацію онлайн-дистанційних технологій навчання ( <a href="https://cutt.ly/69AqAHq">https://cutt.ly/69AqAHq</a> ) Технічне забезпечення: ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон, планшет) з підключенням до Інтернет. Програмне забезпечення: Microsoft Office.
Маркетинг, реклама та PR готельно-ресторанного і туристичного бізнесу	навчальна дисципліна	ППП 17_Маркетинг, реклама та PR ГРiТБ.pdf	NuNo14J5cqIMrQjKMoGILw/XElAbat/QmCRI5pnWRyo=	В умовах онлайн-навчання в період карантину та воєнного стану навчання відбувається з використанням онлайн-дистанційних технологій навчання на платформі електронного навчання КНУКіМ (elearn.knukim.edu.ua), в MS Office 365, Google Meet, Zoom відповідно

				до Положення про організацію онлайн-дистанційних технологій навчання ( <a href="https://cutt.ly/69AqAHq">https://cutt.ly/69AqAHq</a> )/ Технічне забезпечення: ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон, планшет) з підключенням до Інтернет. Програмне забезпечення: Microsoft Office.
Економіка готельно-ресторанного і туристичного бізнесу	навчальна дисципліна	III 11_Економіка ГРiTB.pdf	QQP3OQkB9QVdow KKlO7jai14juZoZ4aM Lc3cNvJuJ78=	В умовах онлайн-навчання в період карантину та воєнного стану навчання відбувається з використанням онлайн-дистанційних технологій навчання на платформі електронного навчання КНУКiМ ( <a href="http://elearn.knikim.edu.ua">elearn.knikim.edu.ua</a> ), в MS Office 365, Google Meet, Zoom відповідно до Положення про організацію онлайн-дистанційних технологій навчання ( <a href="https://cutt.ly/69AqAHq">https://cutt.ly/69AqAHq</a> ) Технічне забезпечення: ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон, планшет) з підключенням до Інтернет. Програмне забезпечення: Microsoft Office.
Ресторанна справа (3,4 семестр)	навчальна дисципліна	III 02.2_Ресторанна справа.pdf	FZO2TMjlShAhA8kS 7EvfXA4jgiYZMbrhQ fo6dDPQvlc=	Спеціалізована навчальна лабораторія "Інноваційних ресторанних технологій" (ауд. 303): обладнання: <input type="checkbox"/> поверхня варочна – 4 (рік введення в експлуатацію – 2008), <input type="checkbox"/> шафа розстійна – 1 (рік введення в експлуатацію – 2018), <input type="checkbox"/> холодильник – 2 (рік введення в експлуатацію – 2008), <input type="checkbox"/> витяжка острівна – 2 (рік введення в експлуатацію – 2008), <input type="checkbox"/> мікрохвильова піч – 1 (рік введення в експлуатацію – 2004), <input type="checkbox"/> м'ясорубка електрична – 1 (рік введення в експлуатацію – 2017), <input type="checkbox"/> чайник електричний – 2 (рік введення в експлуатацію – 2016), <input type="checkbox"/> блендер стаціонарний – 1 (рік введення в експлуатацію – 2016), <input type="checkbox"/> слайсер – 1 (рік введення в експлуатацію – 2016), <input type="checkbox"/> ваги кухонні – 2 (рік введення в експлуатацію – 2020), <input type="checkbox"/> мийна ванна – 2 (рік введення в експлуатацію – 2020), <input type="checkbox"/> інвентар та предмети сервірування столів.  Спеціалізована навчальна лабораторія "Лабораторія ресторанного сервісу" (ауд. 712): меблювання лабораторії: <input type="checkbox"/> столи (6 шт, 2019), стільці (30 шт, 2019), <input type="checkbox"/> стіл комп'ютерний (1 шт, 2008), <input type="checkbox"/> тумба під системний блок (1 шт, 2008), <input type="checkbox"/> крісло з підлокітниками (1 шт, 2009), <input type="checkbox"/> стіл фуршетний (1 шт, 2008), <input type="checkbox"/> барна стійка (1 шт, 2008), <input type="checkbox"/> стелаж відкритий (2 шт, 2008), <input type="checkbox"/> вітрина для посуду (3 шт, 2008),

				<input type="checkbox"/> тумба стелажна (3 шт, 2008), <input type="checkbox"/> тумба підізна(1 шт, 2008), <input type="checkbox"/> тумба кутова (1 шт, 2008), <input type="checkbox"/> тумба барна (2 шт, 2008), <input type="checkbox"/> тумба (7 шт, 2008), <input type="checkbox"/> тумба з ящиками (4 шт, 2008). обладнання та устаткування: <input type="checkbox"/> ТВ панель (2008), <input type="checkbox"/> монітор (2008), <input type="checkbox"/> системний блок (2008), <input type="checkbox"/> клавіатура (2018), <input type="checkbox"/> VGA spliter (2008), <input type="checkbox"/> мишка (2018) <input type="checkbox"/> кавомашинка (1 шт, 2016), <input type="checkbox"/> кригомолка механічна (1 шт, 2018). інвентарне забезпечення лабораторії: <input type="checkbox"/> посуд скляний (бокали, чарки, фужери...), порцеляновий (тарілки, блюда, чашки), прибори основні, допоміжні, чафіндиш, інвентар для бару, столова білизна (скатертини, серветки, рушники), інші предмети сервірування згідно паспорту лабораторії. технічні засоби навчання: <input type="checkbox"/> персональний комп'ютер з під'єднаною ТВ панеллю для демонстрації матеріалів (1 шт, 2008). В умовах онлайн-навчання в період карантину та воєнного стану навчання відбувається з використанням онлайн-дистанційних технологій навчання на платформі електронного навчання КНУКіМ (elearn.knukim.edu.ua), в MS Office 365, Google Meet, Zoot відповідно до Положення про організацію онлайн-дистанційних технологій навчання ( <a href="https://cutt.ly/69AqAHq">https://cutt.ly/69AqAHq</a> )
Ресторанна справа (1,2 семестр)	навчальна дисципліна	<p style="text-align: center;">III 02.1_Ресторанна справа.pdf</p>	<p style="text-align: center;">SAzUSMLrao3CY5kq l5kUNeLUa2ZsxL7H HJo5+wkl+hk=</p>	<p>Спеціалізована навчальна лабораторія "Інноваційних ресторанних технологій" (ауд. 303):  обладнання:  <input type="checkbox"/> поверхня варочна – 4 (рік введення в експлуатацію – 2008),  <input type="checkbox"/> шафа розстійна – 1 (рік введення в експлуатацію – 2018),  <input type="checkbox"/> холодильник – 2 (рік введення в експлуатацію – 2008),  <input type="checkbox"/> витяжка острівна – 2 (рік введення в експлуатацію – 2008),  <input type="checkbox"/> мікрохвильова піч – 1 (рік введення в експлуатацію – 2004),  <input type="checkbox"/> м'ясорубка електрична – 1 (рік введення в експлуатацію – 2017),  <input type="checkbox"/> чайник електричний – 2 (рік введення в експлуатацію – 2016),  <input type="checkbox"/> блендер стаціонарний – 1 (рік введення в експлуатацію – 2016),  <input type="checkbox"/> слайсер – 1 (рік введення в експлуатацію – 2016),  <input type="checkbox"/> ваги кухонні – 2 (рік введення в експлуатацію – 2020),  <input type="checkbox"/> мийна ванна – 2 (рік введення в експлуатацію – 2020),  <input type="checkbox"/> інвентар та предмети сервірування столів.</p> <p>Спеціалізована навчальна лабораторія "Лабораторія ресторанного сервісу" (ауд. 712):</p>

меблювання лабораторії:  
 столи (6 шт, 2019), стільці (30 шт, 2019),  
 стіл комп'ютерний (1 шт, 2008),  
 тумба під системний блок (1 шт, 2008),  
 крісло з підлокітниками (1 шт, 2009),  
 стіл фуршетний (1 шт, 2008),  
 барна стійка (1 шт, 2008),  
 стелаж відкритий (2 шт, 2008),  
 вітрина для посуду (3 шт, 2008),  
 тумба стелажна (3 шт, 2008),  
 тумба підїзна(1 шт, 2008),  
 тумба кутова (1 шт, 2008),  
 тумба барна (2 шт, 2008),  
 тумба (7 шт, 2008),  
 тумба з ящиками (4 шт, 2008).  
 обладнання та устаткування:  
 ТВ панель (2008),  
 монітор (2008),  
 системний блок (2008),  
 клавіатура (2018),  
 VGA splitter (2008),  
 мишка (2018)  
 кавомашинка (1 шт, 2016),  
 кригомолка механічна (1 шт, 2018).  
 інвентарне забезпечення лабораторії:  
 посуд скляний (бокали, чарки, фужери...), порцеляновий (тарілки, блюда, чашки), прибори основні, допоміжні, чафіндиш, інвентар для бару, столова білизна (скатертини, серветки, рушники), інші предмети сервірування згідно паспорту лабораторії.  
 технічні засоби навчання:  
 персональний комп'ютер з під'єднаною ТВ панеллю для демонстрації матеріалів (1 шт, 2008).  
 В умовах онлайн-навчання в період карантину та воєнного стану навчання відбувається з використанням онлайн-дистанційних технологій навчання на платформі електронного навчання КНУКіМ (elearn.knikim.edu.ua), в MS Office 365, Google Meet, Zoom відповідно до Положення про організацію онлайн-дистанційних технологій навчання (<https://cutt.ly/69AqAHq>)

Практика переддипломна

практика

III  
 01.4\_Переддипломна практика.pdf

XWxc5tUMAYuxYt8  
 kIOccmQeCV6xc4he  
 UKePiC53jF4E=

В умовах онлайн-навчання в період карантину та воєнного стану навчання відбувається з використанням онлайн-дистанційних технологій навчання на платформі електронного навчання КНУКіМ (elearn.knikim.edu.ua), в MS Office 365, Google Meet, Zoom відповідно до Положення про організацію онлайн-дистанційних технологій навчання (<https://cutt.ly/69AqAHq>)  
 Бази практики відповідно до укладених договорів (<http://bit.ly/3DG5Y2S>).  
 Для захисту звіту:  
 Аудиторний фонд кафедри

				готельно-ресторанного і туристичного бізнесу, комплект мультимедійного обладнання (LED-екран, проектор в аудиторіях; ноутбук).
Історія України	навчальна дисципліна	<i>ЗП 01_Історія України.pdf</i>	u8XLaoFXlIoYiItGEeJGewnHgBhhVkwzC2IWUs3ulUQ=	В умовах онлайн-навчання в період карантину та воєнного стану навчання відбувається з використанням онлайн-дистанційних технологій навчання на платформі електронного навчання КНУКіМ (elearn.knukim.edu.ua), в MS Office 365, Google Meet, Zoom відповідно до Положення про організацію онлайн-дистанційних технологій навчання ( <a href="https://cutt.ly/69AqAHq">https://cutt.ly/69AqAHq</a> )
Діловий етикет	навчальна дисципліна	<i>ЗП 03_Діловий етикет.pdf</i>	moN2S9tjm1ujC5t/0AnHZ2oD7vRYFyHSCcwQwuMuLwE=	В умовах онлайн-навчання в період карантину та воєнного стану навчання відбувається з використанням онлайн-дистанційних технологій навчання на платформі електронного навчання КНУКіМ (elearn.knukim.edu.ua), в MS Office 365, Google Meet, Zoom відповідно до Положення про організацію онлайн-дистанційних технологій навчання ( <a href="https://cutt.ly/69AqAHq">https://cutt.ly/69AqAHq</a> )
Соціальні комунікації	навчальна дисципліна	<i>ЗП 04_Соціальні комунікації.pdf</i>	pre8C7fP4Twdq5YusqNnAV7HI3WRFiX3+MD5JneX4c=	В умовах онлайн-навчання в період карантину та воєнного стану навчання відбувається з використанням онлайн-дистанційних технологій навчання на платформі електронного навчання КНУКіМ (elearn.knukim.edu.ua), в MS Office 365, Google Meet, Zoom відповідно до Положення про організацію онлайн-дистанційних технологій навчання ( <a href="https://cutt.ly/69AqAHq">https://cutt.ly/69AqAHq</a> )
Економіка	навчальна дисципліна	<i>ЗП 05_Економіка.pdf</i>	kmyiBR/KPBZ5WPhZzQQEKcj07b+Hxo+1Co+gj3GUEqI=	В умовах онлайн-навчання в період карантину та воєнного стану навчання відбувається з використанням онлайн-дистанційних технологій навчання на платформі електронного навчання КНУКіМ (elearn.knukim.edu.ua), в MS Office 365, Google Meet, Zoom відповідно до Положення про організацію онлайн-дистанційних технологій навчання ( <a href="https://cutt.ly/69AqAHq">https://cutt.ly/69AqAHq</a> )
Українська мова	навчальна дисципліна	<i>ЗП 06_Українська мова.pdf</i>	nWJX96qsrKlHF7Hf0CalobZbfCy09hXY2XIuOm73A8A=	В умовах онлайн-навчання в період карантину та воєнного стану навчання відбувається з використанням онлайн-дистанційних технологій навчання на платформі електронного навчання КНУКіМ (elearn.knukim.edu.ua), в MS Office 365, Google Meet, Zoom відповідно до Положення про організацію онлайн-дистанційних технологій навчання ( <a href="https://cutt.ly/69AqAHq">https://cutt.ly/69AqAHq</a> )
Етнографія	навчальна дисципліна	<i>ЗП 07_Етнографія.pdf</i>	jqAPsMrIus5W+fmfn dYgsXXgD/tUDaE5718+ig6Rsw=	В умовах онлайн-навчання в період карантину та воєнного стану навчання відбувається з використанням онлайн-дистанційних технологій навчання на платформі

				електронного навчання КНУКіМ (elearn.knukim.edu.ua), в MS Office 365, Google Meet, Zoom відповідно до Положення про організацію онлайн-дистанційних технологій навчання ( <a href="https://cutt.ly/69AqAHq">https://cutt.ly/69AqAHq</a> )
Філософія	навчальна дисципліна	<i>ЗП 08_Філософія_.pdf</i>	pE63Q8clXAPbTQkTUEzNaeD/LJ49bTyh7Do7c6EABrk=	В умовах онлайн-навчання в період карантину та воєнного стану навчання відбувається з використанням онлайн-дистанційних технологій навчання на платформі електронного навчання КНУКіМ (elearn.knukim.edu.ua), в MS Office 365, Google Meet, Zoom відповідно до Положення про організацію онлайн-дистанційних технологій навчання ( <a href="https://cutt.ly/69AqAHq">https://cutt.ly/69AqAHq</a> )
Психологія	навчальна дисципліна	<i>ЗП 09_Психологія.pdf</i>	rf1553wRPEW1Y9xnpBBnmpqt4Kh9g2wyTkhFLGJku4d4=	В умовах онлайн-навчання в період карантину та воєнного стану навчання відбувається з використанням онлайн-дистанційних технологій навчання на платформі електронного навчання КНУКіМ (elearn.knukim.edu.ua), в MS Office 365, Google Meet, Zoom відповідно до Положення про організацію онлайн-дистанційних технологій навчання ( <a href="https://cutt.ly/69AqAHq">https://cutt.ly/69AqAHq</a> )
Охорона праці та екологічна безпека	навчальна дисципліна	<i>ЗП 10_Охорона праці та екологічна безпека.pdf</i>	xOYVcV3EgKaJ7YN/ /QC7ndQv2Xct+DDqBaLuvPi9PNA=	В умовах онлайн-навчання в період карантину та воєнного стану навчання відбувається з використанням онлайн-дистанційних технологій навчання на платформі електронного навчання КНУКіМ (elearn.knukim.edu.ua), в MS Office 365, Google Meet, Zoom відповідно до Положення про організацію онлайн-дистанційних технологій навчання ( <a href="https://cutt.ly/69AqAHq">https://cutt.ly/69AqAHq</a> )
Іноземна мова	навчальна дисципліна	<i>ЗП 11_Іноземна мова.pdf</i>	j2QwvtsmWgnZIUoiFX7iJp/s3CVXmQpErM23hMAeN5I=	В умовах онлайн-навчання в період карантину та воєнного стану навчання відбувається з використанням онлайн-дистанційних технологій навчання на платформі електронного навчання КНУКіМ (elearn.knukim.edu.ua), в MS Office 365, Google Meet, Zoom відповідно до Положення про організацію онлайн-дистанційних технологій навчання ( <a href="https://cutt.ly/69AqAHq">https://cutt.ly/69AqAHq</a> )
Основи трудового права і підприємницької діяльності	навчальна дисципліна	<i>ЗП 12_Основи труд. права і підприємниц. дія-ї.pdf</i>	BvfR7k7TAua582hLYPjhErginNAHxPtp4nftZS4RxV8=	В умовах онлайн-навчання в період карантину та воєнного стану навчання відбувається з використанням онлайн-дистанційних технологій навчання на платформі електронного навчання КНУКіМ (elearn.knukim.edu.ua), в MS Office 365, Google Meet, Zoom відповідно до Положення про організацію онлайн-дистанційних технологій навчання ( <a href="https://cutt.ly/69AqAHq">https://cutt.ly/69AqAHq</a> )
Політологія (в т.ч. Геополітика і	навчальна дисципліна	<i>ЗП 13_Політологія_(в</i>	RnSYr3pxokkYCLfNprEVnzNcPiktFHVI1	В умовах онлайн-навчання в період карантину та воєнного

глобалізація)		<a href="#">_т.ч._Геополітика_i_глобалізація).pdf</a>	zuGJQrBl9w=	стану навчання відбувається з використанням онлайн-дистанційних технологій навчання на платформі електронного навчання КНУКіМ ( <a href="#">elearn.knukim.edu.ua</a> ), в MS Office 365, Google Meet, Zoom відповідно до Положення про організацію онлайн-дистанційних технологій навчання ( <a href="https://cutt.ly/69AqAHq">https://cutt.ly/69AqAHq</a> )
Практика ознайомча	практика	<a href="#">ПП 01.1_Ознайомча практика.pdf</a>	gJowsrTLb87oy8M+WhZgoI7NkhZfmYcQ+Ibi6hPrbtE=	В умовах онлайн-навчання в період карантину та воєнного стану навчання відбувається з використанням онлайн-дистанційних технологій навчання на платформі електронного навчання КНУКіМ ( <a href="#">elearn.knukim.edu.ua</a> ), в MS Office 365, Google Meet, Zoom відповідно до Положення про організацію онлайн-дистанційних технологій навчання ( <a href="https://cutt.ly/69AqAHq">https://cutt.ly/69AqAHq</a> ) Бази практики відповідно до укладених договорів ( <a href="http://bit.ly/3DG5Y2S">http://bit.ly/3DG5Y2S</a> ). Для захисту звіту: Аудиторний фонд кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу, комплект мультимедійного обладнання (LED-екран, проектор в аудиторіях; ноутбук).
Практика навчальна	практика	<a href="#">ПП 01.2_Навчальна практика.pdf</a>	s9FqjpGr2I+tG18VgcDv62o9fNVM3wxbXjtbm4doTzM=	В умовах онлайн-навчання в період карантину та воєнного стану навчання відбувається з використанням онлайн-дистанційних технологій навчання на платформі електронного навчання КНУКіМ ( <a href="#">elearn.knukim.edu.ua</a> ), в MS Office 365, Google Meet, Zoom відповідно до Положення про організацію онлайн-дистанційних технологій навчання ( <a href="https://cutt.ly/69AqAHq">https://cutt.ly/69AqAHq</a> ) Бази практики відповідно до укладених договорів ( <a href="http://bit.ly/3DG5Y2S">http://bit.ly/3DG5Y2S</a> ). Для захисту звіту: Аудиторний фонд кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу, комплект мультимедійного обладнання (LED-екран, проектор в аудиторіях; ноутбук).
Практика виробнича	практика	<a href="#">ПП 01.3_Виробнича практика.pdf</a>	AWVchJZRxNf99KB12OvfCujQNQwyihG56qdmew2304=	В умовах онлайн-навчання в період карантину та воєнного стану навчання відбувається з використанням онлайн-дистанційних технологій навчання на платформі електронного навчання КНУКіМ ( <a href="#">elearn.knukim.edu.ua</a> ), в MS Office 365, Google Meet, Zoom відповідно до Положення про організацію онлайн-дистанційних технологій навчання ( <a href="https://cutt.ly/69AqAHq">https://cutt.ly/69AqAHq</a> ) Бази практики відповідно до укладених договорів ( <a href="http://bit.ly/3DG5Y2S">http://bit.ly/3DG5Y2S</a> ). Для захисту звіту: Аудиторний фонд кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу, комплект мультимедійного обладнання

				(LED-екран, проектор в аудиторіях; ноутбук).
Історія культури	навчальна дисципліна	ЗП о2_Історія культури.pdf	S/EYmSqQrh3aMj1z2gy59w5maLlZn7sf5qBL/TFlepE=	В умовах онлайн-навчання в період карантину та воєнного стану навчання відбувається з використанням онлайн-дистанційних технологій навчання на платформі електронного навчання КНУКіМ (elearn.knukim.edu.ua), в MS Office 365, Google Meet, Zoom відповідно до Положення про організацію онлайн-дистанційних технологій навчання ( <a href="https://cutt.ly/69AqAHq">https://cutt.ly/69AqAHq</a> )

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

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

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
319833	Кузнєцова Анастасія Сергіївна	Асистент, Основне місце роботи	Кафедра іноземної філології	Диплом бакалавра, Київський національний лінгвістичний університет, рік закінчення: 2016, спеціальність: 6.020303 філологія, Диплом магістра, Київський національний лінгвістичний університет, рік закінчення: 2018, спеціальність: 035 Філологія	2	Іноземна мова	<p>1. Наявність профільної освіти. Має науковий інтерес за профілем дисципліни.</p> <p>2. Досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності): 1, 3, 12, 19.</p> <p>3. Підвищення кваліфікації, стажування:</p> <p>1. Національна академія педагогічних наук України, ДВНЗ «Університет менеджменту освіти», Центральний інститут післядипломної педагогічної освіти, свідоцтво про підвищення кваліфікації № СП 35830447/00346-19, підвищення кваліфікації за категорією «Науково – педагогічні працівники університетів, академій, інститутів», виконала випускні роботи на тему «Застосування драм технологій для підвищення зацікавленості до вивчення фахових дисциплін на англійській мові у студентів ВНЗ» від 15</p>

лютого 2019 року.  
Термін проходження -  
04.02.2019 –  
15.02.2019. Обсяг: 5  
кредитів ЄКТС/150  
годин.  
2. Київський  
національний  
університет  
технологій та дизайну,  
Навчально-науковий  
інститут права та  
сучасних технологій  
навчання, свідоцтво  
про підвищення  
кваліфікації 12СС  
002070890/ 071375-  
21, програма  
«Використання  
цифрових технологій  
в освітньому процесі»,  
виконала випускні  
роботи на тему  
«Інформаційні  
технології як засіб  
інтенсифікації  
вивчення англійської  
мови», 05.07.2021.  
Термін проходження -  
18.05.2021 –  
05.07.2021. Обсяг: 6  
кредитів ЄКТС./180  
годин.

4. Публікації: Має  
наукові фахові статті  
за профілем  
дисципліни.  
Публікації у наукових  
виданнях, які  
включені до переліку  
фахових видань  
України, до  
наукометричних баз,  
зокрема Scopus, Web  
of Science Core  
Collection):  
WoS:  
1. Rybinska Y.,  
Sarnovska N.,  
Antonivska M.,  
Stebaieva O.,  
Mykolaienko M.,  
Kuznietsova A. THE  
INFINITE VALUE OF  
ART IN THE  
GOLDFINCH BY  
DONNA TARTT //  
Journal for Educators,  
Teachers and Trainers.  
2021. Vol. 12 (4). p.  
182–190. (Web of  
Science, Іспанія, стаття  
англійською мовою  
<https://jett.labosfor.com/>)  
<https://jett.labosfor.com/index.php/jett/article/view/803>  
2. POPLAVSKYI, M.;  
RYBINSKA, Y.;  
KHOLMAKOVA, Y.;  
AMIRKHANOVA, M.;  
KUZNIETSOVA, A.;  
STEBALIEVA, O.  
Information society:  
Psychological approach  
to social networking  
sites (an educational  
study). Revista online  
de Política e Gestão

Educacional,  
Araraquara, v. 26, n.  
esp. 1, e022035, Mar.  
2022. e-  
ISSN:15199029.  
DOI:https://doi.org/10.  
22633/trpe.v26iesp.1.16  
511

Фахові видання  
категорії Б:  
1. Холмакова Ю.В.,  
Кузнєцова А.С.  
Креативні  
драматехнології при  
роботі з  
англомовними  
літературними  
творами / Ю. В.  
Холмакова, А. С.  
Кузнєцова //  
Гуманітарний вісник  
ДВНЗ  
«Переяслав-  
Хмельницький  
державний  
педагогічний  
університет імені  
Григорія Сковороди» -  
Вип 6, Том 3:  
Тематичний випуск  
«Вища освіта України  
у контексті  
інтеграції до  
європейського  
освітнього простору».  
Київ:  
Генезис, 2019. С. 358-  
366.  
2. Кузнєцова А. С.,  
Холмакова Ю.В.  
Латинські  
запозичення в  
англійській та  
українській мовах //  
Науковий журнал  
«Вісник  
Житомирського  
державного  
університету імені  
Івана Франка»: Серія  
«Філологічні науки».  
2019. Вип. 1 (89). С.  
75-80  
3. Кузнєцова А.С.,  
Коваленко А.Є.  
Стилістичні  
особливості перекладу  
англомовної  
художньої літератури.  
Нова Філологія.  
Збірник наукових  
праць. Запоріжжя :  
Видавничий дім  
«Гельветика» 2020.  
№ 80. Том I. С. 312-  
318  
4. Кузнєцова А.С.,  
Коваленко А.Є.  
Інформаційні  
технології як засіб  
інтенсифікації  
вивчення англійської  
мови. Науковий  
журнал «Інноваційна  
педагогіка», Вип. 27,  
2020. С. 194-196  
5. Кузнєцова А.С.,  
Амірханова М.О.  
Вивчення іноземної  
мови за допомогою

						<p>серіалів та телевізійних шоу. Науковий збірник «Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка». Випуск № 44. Том 2. С. 193-197.</p> <p>Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях: Член Громадської організації «Українське відділення Міжнародної асоціації викладачів англійської мови як іноземної», посвідчення ЕМ 0047.</p>
283037	Русавська Валентина Андріївна	Професор, Основне місце роботи	Факультет готельно-ресторанного і туристичного бізнесу	Диплом кандидата наук ДК 041157, виданий 14.06.2007, Аттестат доцента 12ДЦ 021719, виданий 23.12.2008, Аттестат професора 12ПР 010412, виданий 28.04.2015	18	<p>Фізіологія харчування</p> <p>1. Наявність профільної освіти. Відповідність наукового ступеня. Має науковий інтерес за профілем дисципліни. Кандидат історичних наук, тема дисертації «Гостинність в українській побутовій культурі XIX ст.».</p> <p>2. Досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності): 1, 3, 4, 6, 8, 12, 14.</p> <p>3. Підвищення кваліфікації, стажування: 1. Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій, Державний науково – дослідний інститут інформатизації та моделювання економіки, сертифікат учасника Всеукраїнської науково – практичної конференції «Трансформації в бізнесі та економіці», 13 листопада 2020 року. 2. Міністерство освіти і науки України, ПВНЗ «Київський університет культури», Київський національний університет культури і</p>

мистецтв, сертифікат учасника III Міжнародної науково – практичної конференції «Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство», 24 -25 березня 2021 року, 8 годин.

3. Київський національний університет культури і мистецтв, Київський університет культури, сертифікат учасника VIII Міжнародної науково – практичної конференції «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації», 8- 9 квітня 2021 року, 12 годин.

4. Київський національний університет технологій та дизайну, Навчально-науковий інститут права та сучасних технологій навчання, свідоцтво про підвищення кваліфікації №12СС 02070890 / 071534-21, програма «Використання цифрових технологій в освітньому процесі», виконала випускні роботи на тему «Міжкультурний діалог: антропологічний і комунікативний аспект» від 05.07.2021 р. (18.05.2021 р. – 05.07.2021 р.) Обсяг: 6 кредитів ЄКТС/180 годин.

5. Міністерство освіти і науки України, Київський університет культури, сертифікат учасника IV Міжнародної науково – практичної конференції – фестивалю «Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації», 20-21 травня 2021 року, 12 годин.

6. ВГО «Українська асоціація фахівців з інформаційних технологій», сертифікат № ПК –Б 21-05/035, курс «Використання інтерактивних інструментів в умовах змішаного навчання» за програмою підвищення

кваліфікації за  
напрямом  
використання  
інформаційно –  
комунікативних та  
цифрових технологій  
в освітньому процесі,  
включаючи  
електронне навчання,  
інформаційну та  
кібернетичну безпеку  
від 26.05.2021 (1  
кредит ЄКТС /30  
годин).

7.Profi Club,  
сертифікат № 03177 ,  
тема «Розробка та  
впровадження  
системи НАССР  
(Hazard Analysis and  
Critical Control Point) в  
закладах освіти» від  
27.07.2021 (0,5  
кредиту ЄКТС/15  
годин).

8. Навчальний центр  
«Сертифікант»,  
свідоцтво, онлайн –  
курс (вебінар): «19  
кроків розробки та  
впровадження  
системи НАССР  
(ХАССП)».  
Реєстраційний номер  
СВ – 10.21.1802 . Дата  
реєстрації 15 жовтня  
2021 р.

9. NGO European  
Scientific Platform  
(Vinnytsia, Ukraine),  
LLC International  
Centre Corporative  
Management (Vienna,  
Austria), certificate GS  
281022-007 dated  
28.10.2022 of  
participated in the IV  
Correspondence  
International Scientific  
and Practical  
Conference  
«Globalization of  
scientific knowledge:  
international  
cooperation and  
integration of sciences»  
held on October 28th,  
2022 by (0,3 кредити  
ECTS/9 годин).  
URL:<https://drive.google.com/drive/folders/1QtCFQYAfH4pUZA4oi4dj9bOrufhBLkzc?usp=sharing>

4. Публікації: Мас  
наукові фахові статті  
за профілем  
дисципліни.  
Публікації у  
періодичних наукових  
виданнях, що  
включені до  
наукометричних баз,  
зокрема  
Scopus, Web of Science  
Core Collection:  
1. Honchar L.,  
Poplavska A., Rusavska  
V., Neilenko S.,  
Holubets I., Bratitsel M.

Key Concepts of Designing Business Processes in Hospitality Enterprises: Trend Analysis. WSEAS transactions on environment and development, Vol. 18, 1216-1225. (Scopus)  
DOI:  
10.37394/232015.2022.18.114

2. Bondarenko, S., Rusavska, V., Niziaieva, V., Manushkina, T., Kachanova, T., Ivaniuk U. Digital Logistics in Flow Management in Tourism. Journal of Information Technology Management (JITM). 2021. Special Issue, 1-21. (Scopus).  
DOI:  
10.22059/jitm.2021.80734

3. Rusavska, V., Batchenko, L., Honchar, L., Zavadynska, O., Tanasiichuk, O. (2021). Current problems, drivers and dominants of the service economy. Journal of management Information and Decision Sciences, 24(7), 1-9. (Scopus)  
URL:  
<https://bit.ly/3kLFK5s>

4. Prokopenko O., Rusavska V., Maliar N., Tvelina A., Opanasiuk N., Aldankova H. Digital-Toolkit for Sports Tourism Promoting. International Journal of Advanced Research in Engineering and Technology (IJARET). 2020. Vol. 11. Is. 5. P. 84-96. (Scopus).  
DOI:  
10.34218/IJARET.11.5.2020.010

5. Korepanov O., Goncharenko Y., Mekhovich S., Dyshkantiuk O., Salamatina S., Rusavska V. Economic-Mathematical Modelling of the Distribution of Investments in the Tourism and Hospitality. International Journal of Engineering and Advanced Technology (IJEAT). October 2019. Vol. 9. Is. 1. P. 138-142. ISSN: 2249 – 8958 (Scopus).  
DOI:  
10.35940/ijeat.A1093.109119

6. Rusavska V., Melikh T., Melikh O., Chala T.,

Babushko S., Halytska M. Estimation of the Influence of the Seasonality Factor in the Strategic Activity of Tourism and Hospitality Enterprises. International Journal of Innovative Technology and Exploring Engineering (IJITEE). November 2019. Vol. 9. Is. 1. P. 1686-1691. ISSN: 2278-3075 (Scopus). DOI: 10.35940/ijitee.A4773.119119

Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України:

1. Русавська, В., & Неїленко, С. (2022).

Якість як визначальний фактор задоволення потреб споживачів продукції та послуг ресторанного бізнесу. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 5(1), 148–158. DOI: 10.31866/2616-7468.5.1.2022.260890

2. Русавська В. А., Таран М. Теорія та практика управління якістю в історичній ретроспективі та їх вплив на сучасні концепції управління якістю. Економіка та суспільство. 2021. Вип. 31. (Фахове видання). DOI: 10.32782/2524-0072/2021-31-39

3. Неїленко С. М., Русавська В. А. Robotization of the technological process in self-service salad-bar. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. Харків: ХДУХТ, 2021. Вип. 1 (33). С. 51-62. (Фахове видання) DOI: <https://doi.org/110.5281/zenodo.5036060>

4. Неїленко С. М., Русавська В. А.

Впровадження штучного інтелекту в закладах ресторанного господарства. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації: науковий збірник, Нац. Ун-т культури і мистецтв. Київ : Вид.

центр КНУКіМ, Том 4.  
№ 1, 2021. С. 73-86.  
(Фахове видання)  
DOI: 10.31866/2616-7468.4.1.2021.234831

5. Русавська В. А.,  
Чеботаєва Т. С.  
Застосування  
принципів НАССР для  
удосконалення  
системи управління  
якістю продукції та  
послуг в ресторанному  
бізнесі України.  
Підприємництво і  
торгівля: зб. наук. пр.  
Львів : Вид-во  
Львівського  
торговельно-  
економічного  
університету, 2021.  
Вип. 28. 116 с. С. 78-83.  
(Фахове видання).  
DOI: 10.36477/2522-1256-2021-28-12  
URL:  
<http://www.journals-lute.lviv.ua/index.php/pidpr-torgi/article/view/789>

6. Rusavska V.,  
Batchenko L., Honchar  
L. & Svechkina A.  
Integrative-innovative  
model of socio-cultural  
activities managers  
training: a conceptual  
and analytical view.  
Socio-Cultural  
Management Journal.  
Kyiv : KNUKIM  
Publishing, 2020.  
Volume 3, Number 2.  
pp. 75-106. P. 156.  
(Фахове видання).  
DOI: 10.31866/2709-846x.2.2020.222648

7. Русавська В. А.  
Інноваційний  
потенціал закладів  
гостинності  
українських міст ХІХ  
ст. крізь призму  
модернізаційних  
процесів. Гілея:  
науковий вісник.  
Збірник наукових  
праць / Гол. ред. В. М.  
Вашкевич. Київ :  
«Видавництво  
«Гілея», 2018. Вип.  
138 (11). с. 19-25  
(Фахове видання).  
URL:  
<http://gileya.org/download.php?id=164>

8. Русавська В. А.,  
Коротін С. М. &  
Твердохліб Ю. С.  
Математико-  
статистичні методи  
оцінювання рівня  
інноваційного  
потенціалу готельних  
господарств. Стратегія  
розвитку України:  
наук. журн. Київ :  
НАУ, 2018. №2. 2018.  
С. 78-84 (Фахове  
видання).  
URL:<http://jrnl.nau.edu>

						<p>u.ua/index.php/SR/article/view/14145/200659. Русавська В. А. &amp; Завадинська О. Ю. Стратегії інноваційного розвитку підприємств ресторанного бізнесу. Економічні науки: збірник наукових праць. Львів : ЛТЕУ, 2018. Вип.54. 140с., с. 94-99 ( Фахове видання). URL: <a href="https://bit.ly/3igECXd">https://bit.ly/3igECXd</a></p> <p>Навчальні посібники, підручники: 1. Кулінарна етнологія : навч. посіб. / С. Неїленко, В. Русавська. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. – 612 с. URL: <a href="http://lira-k.com.ua/preview/12648.pdf">http://lira-k.com.ua/preview/12648.pdf</a></p> <p>Співавторство у колективних монографіях: 1. Теоретико-практичні підходи до ефективного функціонування ринку готельно-ресторанних послуг: стан, проблеми, тенденції: колективна монографія / за редакцією канд.іст.наук, проф. В.А. Русавської. – Київ:Видавництво Ліра-К, 2018. – 420 с. (особистий внесок: вступ, 1.1; 1.2.; 1.3;1.4; висновки)). URL: <a href="http://lira-k.com.ua/preview/12517.pdf">http://lira-k.com.ua/preview/12517.pdf</a></p> <p>Наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня: 1. Плюта Олена Павлівна. Трансформація національної кухні в умовах соціокультурних змін : 26.00.01 Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. 2018.</p>	
282981	Антоненко Артем Васильович	Доцент, Сумісництво	Факультет готельно-ресторанного і туристичного бізнесу	Диплом магістра, Київський національний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 2006, спеціальність: 091711 Технологія	12	Устаткування готельно-ресторанних комплексів	1. Наявність профільної освіти. Відповідність наукового ступеня. Має науковий інтерес за профілем дисципліни. Кандидат технічних наук, тема дисертації, «Технологія соусів з дієтичними добавками

харчування,  
Диплом  
кандидата наук  
ДК 000989,  
виданий  
19.01.2012,  
Атестат  
доцента АД  
001591,  
виданий  
18.12.2018

функціонального  
призначення».

2. Досягнення у  
професійній  
діяльності (відповідно  
до пункту 38  
Ліцензійних умов  
провадження  
освітньої діяльності):  
1, 2, 3, 4, 8, 12, 14.

3. Підвищення  
кваліфікації,  
стажування:  
1. The Trustees of  
Madison International  
Institute and Business  
School, Anglo-  
American Overseas  
Higher Education  
Institution, Certificate,  
completed an English  
course – Level B2.  
Results: A, 06.05.2018.  
2. Навчально-  
науковий інститут  
права та сучасних  
технологій навчання  
КНУТД, свідоцтво про  
підвищення  
кваліфікації 12СС  
02070890 / 071158-21,  
програма  
«Використання  
цифрових технологій  
в навчальному  
процесі», виконав  
випускні роботи на  
тему «Специфіка  
реалізації  
оптимального  
поєднання методів та  
принципів навчання  
під час вивчення  
навчальних дисциплін  
«Інженерна графіка»,  
«Устаткування  
готельно-ресторанних  
комплексів»,  
«Ресторанна справа» в  
дистанційному  
режимі» 18.05.2021-  
05.07.2021 (6 кредитів  
ECTS/180 годин).  
3. Сертифікат XI-12-  
190293846-20 про  
підвищення  
кваліфікації  
(стажування 15-16  
травня 2022 р.):  
Certificate. Artem  
Antonenko has  
successfully completed  
On Being a Scientist  
Course authorized by  
European Academy of  
Sciences and Research.  
(Hamburg, Germany  
2022). (0,33 кредити  
ECTS/10 годин).  
4. ТОВ «Знак якості»,  
сертифікат про  
підвищення  
кваліфікації №23  
(01.02.2021-  
05.02.2021) видано  
05.02.2021р. (у обсязі  
30 год.).  
5. Germany,  
Participants of the

international scientific symposium «Modern trends of restaurant catering development in Ukraine», Diploma № SGE4-069 1-st degree February 25-26:2021 (10 hours).  
6. Підвищення кваліфікації від Reikartz Hotel Group «LEVEL UP разом з REIKARTZ». Сертифікат ТQOJAG-CE000233(18.10.2021-31.10.2021) видано 31.10.2021р. (у осбязі 30 годин).

4. Публікації: Має наукові фахові статті за профілем дисципліни.  
Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection:  
1. Dzyundzya, O., Antonenko, A., Brovenko, T., Tolok, G., Kryvoruchko, M., Bozhko, T., Antiushko, D., Vezhlytseva, S., Lebedenko, T., & Kovalenko, N. (2022). Technology of craft confiture from non-traditional local raw materials. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 5(11 (119)), 48–54. (Scopus, фахове видання, категорія А від 26.11.2020)  
DOI: 10.15587/1729-4061.2022.265201  
2. Antiushko, D., Bozhko, T., Shapovalova, N., Fil, M., Brovenko, T., Tolok, G., Antonenko, A., Gyrka, O., Bodak, M., & Bezruchko, L. (2021). Nutritional value of a dry soluble gerodietetic product for enteral nutrition. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 5 (113), 35–42. (Scopus, фахове видання, категорія А від 26.11.2020) – DOI: 10.15587/1729-4061.2021.240175  
3. Brovenko T., Dzyundzya O., Burak V., Averchev A., Novikova N., Ryapolova I., Antonenko A., Kryvoruchko M., Tolok G. Prerequisites for the development of hydro-

jet technology in designing women's headgear at hospitality establishments. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2018. Vol. 5. Is. 11 (95). P. 14–22. (Scopus). DOI: 10.15587/1729-4061.2018.121507

4. Antonenko A., Brovenko T., Dzyundzya O., Burak V., Ryapova I., Voivoda N., Shinkaruk M., Tolok G. Establishing the effect of eggplant powers on the rheological characteristics of a semi-finished product made from liver pate masses. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2019. Vol. 4. Is. 11 (100). P. 56–64. (Scopus). DOI: 10.15587/1729-4061.2019.174234

5. Brovenko T., Antonenko A. Food design as the actual direction of the interdisciplinary researches. Вісник Національної академії керівних кадрів культури і мистецтв: наук. журн. Київ : Міленіум, 2018. № 2. С. 88-91. (Web of Science). URL:[https://nakkkim.edu.ua/images/vidannya/Visnyk\\_NAKKKiM/Visnyk\\_2\\_18.pdf](https://nakkkim.edu.ua/images/vidannya/Visnyk_NAKKKiM/Visnyk_2_18.pdf)

Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України:

1. Антоненко А. В., Бровенко Т. В., Криворучко М. Ю., Стукальська Н. М., Толлок Г. А., Тонких О. Г. Удосконалення технології напівфабрикатів для піци з підвищеним вмістом харчових волокон. Вісник Хмельницького національного університету, №4, 2022 (31). С. 29-34. (фахове видання) DOI 10.31891/2307-5732

2. Ткаченко, Т., Антоненко, А., Дзюндзя, О., Криворучко, М., & Стукальська, Н. (2022). Моделювання концептуальних засад діяльності готелю-

люкс у Солом'янському районі в м. Києві. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 5(1), 63–80. (фахове видання)  
DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.5.1.2022.260874>  
3. Бровенко Т. В., Антоненко А. В., Василенко О. В., Криворучко М. Ю., Стукальська Н. М., Толлок Г. А. Технології десертних страв з використанням шротів із зародків пшениці та квіткового пилку. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету: електронне наукове фахове видання. Мелітополь: ТДАТУ. 2022. Вип. 12, том 2. С. 185-194. (фахове видання)  
URL: <http://www.tsatu.edu.ua/tsst/wp-content/uploads/sites/6/naukovyj-visnyk-tdatu-2022-vyusk-12-tom-2.pdf>  
4. Антоненко А. В., Бровенко Т. В., Василенко О. В., Земліна Ю. В., Криворучко М. Ю., Толлок Г. А. Перспективи розроблення технології борошняної кулінарної продукції з підвищеним вмістом йоду та харчових волокон. Збірник наукових праць «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», 2021. № 2. С. 107–115. (фахове видання)  
DOI: 10.33245/2310-9289-2021-166-2-107-115  
5. Антоненко А. В., Василенко О. В., Земліна Ю. В., Бровенко Т. В., Стукальська Н. М., Толлок Г. А. Технологія борошняних виробів грузинської кухні з використанням аглютенового борошна. Вісник Хмельницького національного університету, №3 2021 (297). С. 239-244 (фахове видання)  
URL: 10.31891/2307-5732-2021-297-3

6. Антоненко А. В., Грищенко І. М., Земліна Ю. В., Ліфіренко О. С., Баран Д. А. Технологія і якість страв із овочів з використанням розторопші плямистої. Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського, серія «Технічні науки». 2018. Т. 29 (68). № 1. Ч. 3. С. 7-13. (фахове видання)

URL:[http://www.tech.vernadskyjournals.in.ua/journals/2018/1\\_2018/part\\_3/4.pdf](http://www.tech.vernadskyjournals.in.ua/journals/2018/1_2018/part_3/4.pdf)

7. Земліна Ю. В., Антоненко А. В., Грищенко І. М., Ліфіренко О. С., Криворучко М. Ю., Данілов І. С.

Кріотехнологія десертів «Сорбет». Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського, серія «Технічні науки». 2018. Т. 29 (68). № 2. С. 259–264. (фахове видання)

URL:[http://www.tech.vernadskyjournals.in.ua/journals/2018/2\\_2018/46.pdf](http://www.tech.vernadskyjournals.in.ua/journals/2018/2_2018/46.pdf)

Навчальні посібники:  
1. Кулінарологія : навч. посіб. В 3 ч. Ч. 1 / М. М. Поплавський, авт. кол.: [та ін.]; за ред. М. І. Пересічного. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2018. 301 с. (особистий внесок: р. 3.1., 3.2)

Співавторство у колективних монографіях:  
1. Innovative technological aspects of production of functional purposes sauzes with dietary supplements. Сучасна траєкторія розвитку науково-технічного прогресу в Україні та світі : колективна монографія / За заг. ред. Т. А. Ємел'янової. – Львів-Горунь : Ліга-Прес, 2021. 420 с. С. 224-252.

DOI:  
<https://doi.org/10.36059/978-966-397-247-3-8>

2. Антоненко А. В. Технологія крафтового сиру типу «Чеддер» в умовах мінівиробництва. Стратегія сталого розвитку в

						<p>туризмі та готельно-ресторанному бізнесі: можливості і проблеми запровадження в Україні : кол. монографія / за ред. д-ра іст. наук, проф. Чепурди Г. М.; Черкас. держ. технол. ун-т. – Черкаси : ЧДТУ, 2021. 189 с. (особистий внесок розділ 3 р. 157-163) URL: <a href="https://bit.ly/3qwsMwj">https://bit.ly/3qwsMwj</a> 3. Wissenschaft für den modernen Menschen: wirtschafts, management, marketing, tourismus, rechts und politikwissenschaften. Monografische Reihe «Europäische Wissenschaft» [Brovenko T.V., Antonenko A.V. and others] Buch 4., Teil 6. 2021. (особистий внесок розділ 13 р. 104-115) DOI: 10.30890/2709-2313.2021-04-06. 4. Теоретико-практичні підходи до ефективного функціонування ринку готельно-ресторанних послуг: стан, проблеми, тенденції: колект. монографія / за редакцією канд.іст.наук, проф. В. А. Русавської. Київ : Вид-во Ліра-К, 2018. 420 с. (особистий внесок: 3.2) (Рек. Вченою Радою КНУКіМ, пр. № 6 від 07 вересня 2018 р.). URL: <a href="http://lira-k.com.ua/preview/12517.pdf">http://lira-k.com.ua/preview/12517.pdf</a></p>	
285331	Гуць Віктор Степанович	Професор, Сумісництво	Факультет готельно-ресторанного і туристичного бізнесу	<p>Диплом спеціаліста, Київський технологічний інститут харчової промисловості, рік закінчення: 1969, спеціальність: Машини та апарати харчових підприємств, Диплом доктора наук ДД 001009, виданий 12.01.2000, Диплом кандидата наук ТН 025342, виданий 25.10.1978, Атестат</p>	46	Устаткування готельно-ресторанних комплексів	<p>1. Наявність профільної освіти. Відповідність наукового ступеня. Має науковий інтерес за профілем дисципліни. 1. Кандидат технічних наук, шифр, тема дисертації «Исследование процесса обезжиривания мясной шквары и совершенствование конструкции осадительных центрифуг». 2. Доктор технічних наук, тема дисертації «Прикладна реологія та інтенсифікація процесів харчових виробництв».</p>

доцента ДЦ  
096002,  
виданий  
07.01.1987,  
Атестат  
професора ПР  
002170,  
виданий  
17.04.2003

2. Досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності): 3, 6, 12, 19.

3. Підвищення кваліфікації, стажування:  
1. Reikartz hotel school, Reikartz hotel group, сертифікат про підвищення кваліфікації «Level up разом з Reikartz» від 31.10.2021 р. (18-31 жовтня 2021 р.).  
Обсяг: 1 кредит ЄКТС/ 30 годин.

4. Публікації: Має наукові фахові статті за профілем дисципліни. Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України:

1. Гуць В. С., Коваль О. А., Бондар С. В. Математично-аналітична оцінка якості паштетних продуктів. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2021. Т. 4. № 2. С. 332-344. (Фахове видання) <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/article/view/249101>

2. Kuzmin O., Isaienko V., Koretska I., Rakhmetov D., Goots V., Oliynyk S. (2020). Reducing ability of infusions from waste of spicy-aromatic raw materials in the technology of alcoholic beverages. Ukrainian Journal of Food Science, Vol. 8, Is. 1, pp. 6-21.  
DOI: 10.24263/2310-1008-2020-8-1-3

3. Goots V., Koval O., Bondar S. (2019). Determination of consistency of concentrated dispersed systems by the method of gravitational penetration, Ukrainian Journal of Food Science, Vol. 7, Is. 2, pp. 217-225.  
DOI: 10.24263/2310-1008-2019-7-2-6.

Наукові статті:  
1. Goots V., Koval O., Bondar S. Simulation of high pressure meat pate processing.

						<p>Biotechnologies and Food Technologies. Proceedings of University of Ruse. 2020, Vol. 59, Book 10.2. P. 60-67. URL: <a href="http://conf.uni-ruse.bg/bg/docs/cp20/10.2/10.2-12.pdf">http://conf.uni-ruse.bg/bg/docs/cp20/10.2/10.2-12.pdf</a></p> <p>2. Goots V., Yushchenko N., Kuzmyk U. Development of mathematic model of spiced sour milk pastas quality. Food and Environment Safety. 2018. № 2. P. 224–232.</p> <p>3. Гуць В., Шеїна А., Коваль О. Особливості різання рослинної сировини лінійним ножем. Ресторанний і готельний колсалтинг. Інновації: науковий збірник Вип. 2, Київ : Вид. центр КНУКіМ Київ, 2018. 162 с. С. 43-63.</p> <p>Підручники: 1. Гуць В. С., Коваль О. А., Русавська В. А. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник. Київ : Видавництво Ліра-К, 2019. 568 с.</p> <p>Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях: Українська технологічна академія, Академік. Посвідчення № 490 від 3 листопада 2000 року.</p> <p>Наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня: 1. Шеїна Аліна Вікторівна «Наукове обґрунтування параметрів різання рослинної сировини та удосконалення конструкцій овочерізального обладнання» 05.18.12 - процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв; канд.техн.наук, Національний університет харчових технологій. Київ, 2019.</p>	
283032	Неїленко Сергій Михайлович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет готельно-ресторанного і туристичного бізнесу	Диплом бакалавра, Київський національний торговельно-	8	Кулінарологія	1. Наявність профільної освіти. Відповідність наукового ступеня. Має науковий інтерес

економічний  
університет,  
рік закінчення:  
2007,  
спеціальність:  
0918 Харчова  
технологія та  
інженерія,  
Диплом  
магістра,  
Київський  
національний  
торговельно-  
економічний  
університет,  
рік закінчення:  
2008,  
спеціальність:  
091711  
Технологія  
харчування,  
Диплом  
кандидата наук  
ДК 013837,  
виданий  
25.04.2013,  
Атестат  
доцента АД  
008551,  
виданий  
27.09.2021

за профілем  
дисципліни.  
Кандидат технічних  
наук, тема дисертації  
«Технологія  
кулінарної продукції  
радіозахисної дії».

2. Досягнення у  
професійній  
діяльності (відповідно  
до пункту 38  
Ліцензійних умов  
провадження  
освітньої діяльності):1,  
2, 3, 4, 12, 14, 19.

3. Підвищення  
кваліфікації,  
стажування:  
1. Східноєвропейський  
центр  
фундаментальних  
досліджень,  
сертифікат № 024-  
2021, the internship on  
topic «Pedagogy of high  
school. Educational  
technologies.

Innovative teaching  
methods in higher  
education. Tourism.  
Hotel management.  
Culturology and  
cultural heritage.  
European studies», з  
01.12.2020р. по  
08.02.2021р., defended  
scientific work, від  
08.02.2021 р. (180  
годин).

2. Східноєвропейський  
центр  
фундаментальних  
досліджень,  
сертифікат № 78-  
2021, the educational  
and scientific internship  
on topic «English.  
English Language:  
scientific  
methodology».

Assessment Results:  
Total Level B2,  
08.02.2021.

3. European Academy  
of Science and  
Research, сертифікат  
№ XI-12-190293846-  
20 про проходження  
курсу On being a  
Scientist від 14 травня  
2022 року (10 год.)

4. Публікації: Має  
наукові фахові статті  
за профілем  
дисципліни.  
Публікації у  
періодичних наукових  
виданнях, що  
включені до  
наукометричних баз,  
зокрема  
Scopus, Web of Science  
Core Collection:  
1. Honchar L.,  
Poplavska A., Rusavska  
V., Neilenko S.,  
Holubets I., Bratitsel M.  
Key Concepts of

Designing Business Processes in Hospitality Enterprises: Trend Analysis. WSEAS transactions on environment and development, Vol. 18, 1216-1225. (Scopus)

DOI:  
10.37394/232015.2022.18.114

2. Honchar L., Neilenko S., Zarakhovskiy O., Zavadynska O., Litovka-Demenina S. Global trends in the development of business services and their efficiency level. AD ALTA: Journal of Interdisciplinary Research. 11/02-XXIV. 231 p. P. 108-114. (Web of Science (ESCI))

URL:[http://www.magnanimitas.cz/ADALTA/110224/papers/A\\_20.pdf](http://www.magnanimitas.cz/ADALTA/110224/papers/A_20.pdf)

3. V. Boiko, O. Liubynskiy, L. Strikha, O. Y. Zarakhovskiy, S. Neilenko. Development of Culinary Tourism in European Countries. IJCSNS International Journal of Computer Science and Network Security, VOL. 21 No.4, April 2021 C. 167-177 (Web of Science Core Collection).

DOI:  
10.22937/IJCSNS.2021.21.4.21

Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України:

1. Русавська, В., & Неїленко, С. (2022).

Якість як визначальний фактор задоволення потреб споживачів продукції та послуг

ресторанного бізнесу. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 5(1), 148–158. (Фахове видання)

DOI:  
[https://doi.org/10.31866/2616-](https://doi.org/10.31866/2616-7468.5.1.2022.260890)

7468.5.1.2022.260890

2. Неїленко С. М., Русавська В. А. Robotization of the technological process in self-service salad-bar.

Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. Харків: ХДУХТ, 2021. Вип. 1 (33). С. 51-62. (Фахове видання)

URL:  
<https://nzb.hduht.edu.ua/index.php/uk/nzb-t/arh-t>  
3. Неїленко С. М., Русавська В. А. Впровадження штучного інтелекту в закладах ресторанного господарства. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації: науковий збірник, Нац. Ун-т культури і мистецтв. Київ : Вид. центр КНУКіМ, Том 4. № 1, 2021. С. 73-86. (Фахове видання)  
DOI:  
<https://doi.org/10.31866/2616-7468.4.1.2021.234831>  
4. Неїленко С. М., Гуца Є. А. Формалізація показників відвідуваності для івент-заходів. Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка. № 6/2021. Херсон, Херсонський державний аграрно-економічний університет, 2021. С. 89-97. (фахове видання)  
DOI:  
<https://doi.org/10.32851/2708-0366/2021.6.10>  
5. Неїленко С. М. Презентація гастрономічної культури в соціальних мережах. Наукові записки Інституту журналістики : науковий журнал / голов. ред. В. В. Різун; Інститут журналістики КНУ імені Тараса Шевченка. 2020. Т. 1 (76). С. 76-85 (фахове видання).  
DOI:  
<https://doi.org/10.17721/2522-1272.2020.76.6>  
6. Неїленко С. М., Криворучко М. Ю. Вплив структуроутворювачів на реологічні властивості зернових смузів при зберіганні. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації: наук. збірн. Київ: Вид. центр КНУКіМ, Том 2. №2. 2019. С. 239-247. (фахове видання).  
DOI:  
<https://doi.org/10.31866/2616-7468.2.2.2019.188207>  
7. Неїленко С. М. Аналіз ринку ресторанного

господарства за 2013–2018 роки в ракурсі етногастрономічного розвитку.

Причорноморські економічні студії. 2019. Вип. 38. С. 124-128 (фахове видання). URL: [http://bses.in.ua/journals/2019/38\\_1\\_2019/26.pdf](http://bses.in.ua/journals/2019/38_1_2019/26.pdf)

8. Неїленко С. М., Зараховський О. Є. Інжиніринг як сучасний інструмент аналізу ефективності меню. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 2019. №1 (18). С. 300-304 (фахове видання).

URL:[http://www.easterneuropebm.in.ua/journal/18\\_2019/49.pdf](http://www.easterneuropebm.in.ua/journal/18_2019/49.pdf)

9. Неїленко С. М. Сервісна діяльність круїзної індустрії. Географія та туризм: наук.зб / Ред.кол.: Любіцева О. О. (гол. ред) та ін. Київ: Альфа-ПК, 2018. Вип. 42. С. 12-23 (фахове видання).

DOI: <https://doi.org/10.17721/2308-135x.2019.42.12-22>

10. Неїленко С. М. Проектування приміщень культурно-дозвілєвого призначення в закладах ресторанного господарства. Вісник Придніпровської державної академії будівництва та архітектури, 2018, № 5. С. 111-117 (фахове видання).

DOI: <https://doi.org/10.30838/j.bpsacea.2312.271118.11.373>

Навчальні посібники, підручники:

1. Кулінарна етнологія : навч. посіб. С. Неїленко, В. Русавська. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 612 с. URL: <http://lira-k.com.ua/preview/12648.pdf>

Співавторство у колективних монографіях:

1. Рівень розвитку техніки і технологій в ХХІ столітті. Частина 1: Серія монографій / [авт.кол. : М.В. Князєва, В.М. Крамар, І.Я. Львович, А.П.

						<p>Преображенський, О.Н. Романюк і ін.]. - Одеса: КУПРІЄНКО СВ, 2019 - 227 с. : іл., табл. - (Серія «Рівень розвитку техніки і технологій в XXI столітті», Частина 1) URL: <a href="https://www.sworld.com.ua/monouaz/urtt.pdf">https://www.sworld.com.ua/monouaz/urtt.pdf</a></p> <p>2. Теоретико-практичні підходи до ефективного функціонування ринку готельно-ресторанних послуг: стан, проблеми, тенденції: колективна монографія / за редакцією канд.іст.наук, проф. В.А. Русавської. – Київ:Видавництво Ліра-К, 2018. – 420 с. (особистий внесок: 2.1) URL: <a href="http://lira-k.com.ua/preview/12517.pdf">http://lira-k.com.ua/preview/12517.pdf</a></p>
318356	Пересічна Світлана Михайлівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет готельно-ресторанного і туристичного бізнесу	Диплом кандидата наук ДК 008345, виданий 08.11.2000, Аттестат доцента 02ДЦ 015060, виданий 19.10.2005	18	Кулінарологія <p>1. Наявність профільної освіти. Відповідність наукового ступеня. Має науковий інтерес за профілем дисципліни. Кандидат технічних наук, тема дисертації «Товарознавча оцінка кров'яних ковбас та м'ясних кулінарних виробів з використанням чорного харчового альбуміну».</p> <p>2. Досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності): 1, 3, 8, 12, 19.</p> <p>3. Підвищення кваліфікації, стажування: 1. The Academy of Management and Administration in Opole (Poland), Certificate of Training № 196, training course «The latest trends and strategies in hotel and restaurant business», 01.03.2021 – 31.05.2021 (180 hours). 2. Associazione UCM - Repubblica Italiana - Rep. N. 5681 - Racc. N. 3174 - Reg. in Foggia il 03-07-2001 al N. 1015 - Serie 1. Готель 4* «Hotel Pineta-San Menaio», Фоджа, Італія, 2018 р., обсяг -</p>

108 годин.  
3. European Academy of Sciences and Research, Hamburg, Germany, сертифікат XV-16-293849248-22, 14 лютого 2022 р., обсяг - 10 годин.

4. Публікації: Має наукові фахові статті за профілем дисципліни. Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection:  
1. Peresichna, S., Hryhorchak, I., Hushcha, Y., Bulhakova, N., Zotsenko, L. and Yatsko, K. (2022). Implementation of European Experience in the Activities of Modern Domestic Enterprises of the Hospitality Industry. Econ. Aff., 67(04s): 735-743. (Scopus)  
DOI: 10.46852/0424-2513.4s.2022.7  
2. Peresichnyi, M., Peresichna, S., Sobko, A., & Tiurikova, I. (2021). Scientific and Methodological Aspects of Designing Diets for Schoolchildren. Food Science and Technology, 15(1). (фахове видання, категорія А, Web of Science)  
DOI: <https://doi.org/10.15673/fst.v15i1.1966>

Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України:  
1. Собко, А., & Пересічна, С. (2022). Розроблення та впровадження науково обґрунтованих шкільних сніданків. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 5(1), 110–130. (Фахове видання)  
DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.5.1.2022.260885>  
2. Свідло К. В., Карпенко Л. К., Пересічна С. М., Мамченко Л. Є. Технологія комбінованих

фаршевих виробів із м'яса птиці оздоровчого призначення. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки : наук. журнал. Львів : Вид. центр Вісник ЛТЄУ. Технічні науки. 2021. № 28. С. 43-51. (Фахове видання)  
DOI: 10.36477/2522-1221-2021-28-07  
3. Пересічний М. І., Пересічна С. М., Собко А. Б. Харчове конструювання амінокислотного складу овочевих страв із використанням дієтичних добавок та начинок. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації : Науковий журнал. Київ. КНУКіМ, 2021. Том 4 № 1. С. 56-72. (Фахове видання). 1 д. а./0,8 д.а.  
4. Peresichnyi M., Peresichna S. Innovative Culinary Production Technologies Using Quinoa and Inulin. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації : наук. зб. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2020. Т. 3. № 1. С. 46-58. (Фахове видання)  
URL:  
<http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/article/view/205566/205721>

Навчальні посібники, підручники:  
1. Кулінарологія: навч. посіб. В 3.ч. Ч.1 / М. М. Поплавський, авт. кол.: [та ін.]; за ред. М. І. Пересічного. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2018. 301 с. (особистий внесок: р.1, 4)  
2. Кулінарологія: навч. посіб. В 3.ч. Ч. 2 / М. М. Поплавський, авт. кол.: [та ін.]; за ред. М. І. Пересічного. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2018. 324 с. (особистий внесок: розділи 5.1, 5.2, 5.3, 5.5)  
3. Кулінарологія: навч. посіб. В 3.ч. Ч. 3 / М. М. Поплавський, авт. кол.: [та ін.]; за ред. М. І. Пересічного. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2018. 264 с. (особистий внесок: р. 6)

4. Методологія магістерської кваліфікаційної роботи з готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / М. І. Пересічний, авт. кол.: [та ін.]; за ред. М. І. Пересічного. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2019. 192 с. (особистий внесок: р. 1)

Співавторство у колективних монографіях:  
1. Svidło K., Peresichna S., Haliasnyi I. Processes of improving the management mechanism in the hospitality industry of Ukraine. Systemy zarządzania i społecznogospodarcze: naukowe i praktyczne aspekty zrównoważonego rozwoju : monograph / M. Ohienko, T. Pokusa [itp.]. Opole : The Academy of Management and Administration in Opole, 2021. P. 208-217;  
URL:  
<https://www.wszia.opole.pl/wp-content/uploads/2020/05/Web-book-monograf-2021.pdf>  
2. Peresichna, S. M. Today's situation of restaurant business during the lockdown in Ukraine  
SPOŁECZEŃSTWO I GOSPODARKA W CZASIE PANDEMII COVID-19 : monografia wieloautorska /J. Kariagina, Z. Sirojcia [itp.]. Warszawa: ASPRA-JR, 2021. P. 143-148. ISBN 978-83-8209-124-3.

Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях:  
Участь у роботі Асоціації кулінарів України з 20.09.2010 р. і по теперішній час (посвідчення № 153)

Участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання «суддя міжнародної категорії»:  
1. Співкоординатор міжнародного проекту Україна-Італія «UCM -

						Progetto inclusione cucina Italiana - Euroest» стажування українських студентів напряму підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа» в закладах готельно-ресторанного господарства в Італії (отримано сертифікат щодо проходження стажування за програмою «Культура італійської кухні» (2018 р.). 2. Участь у міжнародному проєкті «Літні табори IBS для учнів 7-11 класів (9-24 червня 2018 року).	
382187	Беляк Андрій Олександрович	Асистент, Суміщення	Факультет готельно-ресторанного і туристичного бізнесу	Диплом бакалавра, Київський національний університет культури і мистецтв, рік закінчення: 2019, спеціальність: 6.140101 готельно-ресторанна справа, Диплом магістра, Київський національний університет культури і мистецтв, рік закінчення: 2021, спеціальність: 028 Менеджмент соціокультурно ї діяльності	0	Готельна справа	1. Наявність профільної освіти. Має науковий інтерес за профілем дисципліни.  2. Досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності): 1, 3, 10, 12, 19.  3. Підвищення кваліфікації, стажування: 1.ТОВ «ЕДЮКЕЙШНАЛ ЕРА», сертифікат, онлайн – курс «#blend_IT: Опануємо змішане навчання» для викладачів, керівників та працівників адміністрації закладів вищої освіти, 21.02.2021 (3 кредити ЄКТС /90 годин). 2.ТОВ «ЕДЮКЕЙШНАЛ ЕРА», сертифікат, «Академічна добросесність», 28.02.2021 (4 години). 3. Київський національний університет культури і мистецтв, ПВНЗ «КУК», сертифікат учасника VIII Міжнародної науково – практичної конференції «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації, 8-9 квітня 2021 року (12 годин). 4.ГО «Смарт Освіта», ТОВ «ЕДЮКЕЙШНАЛ ЕРА», сертифікат, онлайн – курс «Ефективні комунікації для освітніх управлінців»,

02.05.2021 (12 годин).  
5. International University of Coaching Development, Coaching Up University, Certificate, Lecture: International coaching. Basics of standards and the potential of the profession, information on 37 markers of profession coaching, 13.05.2021 (90- minute lecture).

6. Громадська організація «Міжнародна фундація науковців та освітян», certificate about the International Skills Development (the Webinar) ES № 6102/2021, International webinar «Using the Opportunities of Cloud Services for Masters and Postgraduate Students», 10-17.05.2021, від 17.05.2021, Обсяг: 1,5 кредиту ЄКТС /45 годин.

7. Reikartz Hotel School, certificate, підвищення кваліфікації «Level Up разом з Reikartz», 18-31 жовтня 2021 р., 31.10.2021 (30 годин).

8. ТОВ «ЕДЮКЕЙШНАЛ ЕРА», сертифікат, онлайн – курс «Ми Відкриті!», 28.02.2021 ( 10 годин).

9. European Academy of Sciences and Research, сертифікат XV-16-293849248-22 про проходження курсу «Introduction to Systematic Review and Meta-Analysis Course», Гамбург, Німеччина. 28-29 листопада, 2022 р. (0,47 кредитів ЄCTS/ 14 годин).

10. ТОВ «ЕДЮКЕЙШНАЛ ЕРА», сертифікат про успішне завершення онлайн-курсу з медіаграмотності «Very Verified: онлайн-курс з медіаграмотності», що є частиною проекту «Learn to Discern in Education (L2D-Ed)», 8.10.2022 р. (0,3 кредити ЄCTS /9 годин).

11. Київський національний університет культури і мистецтв, сертифікат про участь у V Міжнародній науково-практичній інтернет-конференції «Нематеріальна

культурна спадщини як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації», м. Київ, 19-20.05.2022 р. (0,4 кредити ECTS /12 годин).

12. Київський національний університет культури і мистецтв, сертифікат про участь у IX Міжнародній науково-практичній інтернет-конференції «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації», м. Київ, 14-15.04.2022 р. (0,4 кредити ECTS /12 годин).

13. Платформа масових відкритих онлайн-курсів Prometheus, сертифікат про закінчення курсу «Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів». 07 грудня 2021 р. (2 кредити ECTS/60 годин).

URL:  
<https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/fb2fab905da642929a5ecc73944b0e08>

4. Публікації: Має наукові фахові статті за профілем дисципліни. Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection:

1. Honchar, L., Batchenko, L., Poplavska, A., Komarnitskyi, I., Krupa, I. and Beliak, A. (2022). Franchise Market as a Driver of Hospitality Development. Econ. Aff., 67(04): 611-618. (Scopus)  
DOI: 10.46852/0424-2513.4.2022.27

Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України:

1. Беляк А. О. Вплив тенденцій цифровізації на розвиток суб'єктів господарської діяльності сфери гостинності. Modern Economics. 2022. №

35(2022). С. 23-28.  
DOI:  
10.31521/modecon.V35(2022)-04.

2. Гончар Л. О., Беляк А. О. Нормативно-правове регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанного і туристичного бізнесу. Економіка та суспільство. 2021. Вип. 26.  
DOI: 10.32782/2524-0072/2021-26-3

3. Гончар Л. О., Беляк А. О. Удосконалення механізму формування фінансової стійкості підприємств сфери гостинності. Економіка та суспільство. 2021. Вип. 25.  
DOI: 10.32782/2524-0072/2021-25-23

4. Батченко Л. В., Гончар Л. О., Беляк А. О. Формування механізму фінансової стійкості підприємств сфери гостинності: організаційно-економічний аналіз. Підприємництво і торгівля: зб. наук. пр. Львів : Вид-во Львівського торговельно-економічного університету, 2020. Вип. 27. 82 с. С. 13-20.  
DOI: 10.36477/2522-1256-2020-27-02

Співавторство у колективних монографіях:

1. Поплавська А. В., Гончар Л. О., Комарніцький І. О., Беляк А. О. Сфера гостинності: забезпечення економічної та фінансової стійкості : колект. монографія. Київ : Видавництво Ліра-К, 2022. 168 с. (особистий внесок: 4 д.а.)  
URL: <https://lira-k.com.ua/books/sferagostynnosti%3A-zabezpechennja-ekonomichnoji-ta-finansovoji-stijkosti.html>

2. Batchenko L., Honchar L., Beliak A. The effectiveness of ensuring the financial stability of the restaurant business in the crisis COVID-19. Anti-crisis management: state, region, enterprise : Multi-authored

monograph. Kaunas, Lithuania : Publishing House «Baltija Publishing», 2020. 264 p. P. 151-176. (заруб. монографія) (особистий внесок: 0,5 д.а.)  
DOI:  
<https://doi.org/10.30525/978-9934-26-020-9-11>  
3. Гончар Л. О., Беляк А. О. Особливості формування механізму забезпечення фінансової стійкості підприємств сфери гостинності: теоретико-методологічний аспект. Фінансові важелі соціально-економічного механізму взаємодії суб'єктів господарювання різних типів та сфер діяльності: колект. монографія. Херсон: Вид. дім «Гельветика», 2020. С. 266-286. (монографія) (особистий внесок: 1 д.а.)  
URL:[https://drive.google.com/file/d/1M8vwOdjFw79Znzxy\\_bcLjHTh-r2n1GLP/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1M8vwOdjFw79Znzxy_bcLjHTh-r2n1GLP/view?usp=sharing)

Участь у конференціях, міжнародних проектах:  
1. Курс «Академічна доброчесність в європейському освітньому і науковому просторах: багатовимірна імерсивна модель» в рамках напряму «Жан Моне» програми Erasmus+ ERASMUS-JMO-2021-HEI-TCH-RSCH-101048055 «AICE - With Academic integrity to EU values: step by step to common Europe», 2022. Обсяг: 5 кредитів ECTS/150 годин.  
2. Участь у модулі «Університетська автономія у розвитку демократичних цінностей у вищій освіті: досвід країн ЄС для України» програми Еразмус+: Жан Моне №101098702 — UADDVHE — ERASMUS-JMO-2022-HEI-TCH-RSCH-UA-ІВА. Загальний обсяг модуля: 6 кредитів ECTS/180 год: лекції

						<p>(60 год.), семінарські заняття (60 год.), тренінги (44 год.), інтенсиви (16 год.).  URL:  <a href="https://uaddvhe.kubg.edu.ua/">https://uaddvhe.kubg.edu.ua/</a>  3. Участь у XVIII міжнародній науково-практичній конференції «Сучасні проблеми менеджменту», яка відбулася 28 жовтня 2022 року в м. Києві на базі Національного авіаційного університету в рамках реалізації Проекту Еразмус+ Jean Monnet «Транспортна політика ЄС» 619652-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO MODULE  URL:  <a href="https://nau.edu.ua/ua/event/2022/mizhнародna-naukovo-praktichna-konferentsiya-suchasni-problemi-menedzhmentu.html">https://nau.edu.ua/ua/event/2022/mizhнародna-naukovo-praktichna-konferentsiya-suchasni-problemi-menedzhmentu.html</a></p> <p>Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях:  Учасник Громадської спілки «Асоціація Індустрії Гостинності України» з 15 листопада 2021 р.  <a href="https://drive.google.com/file/d/1htcXMEFiPvAMzgE1lhwwVggXrOghzhlx/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1htcXMEFiPvAMzgE1lhwwVggXrOghzhlx/view?usp=sharing</a></p>	
282973	Земліна Юлія Володимирівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет готельно-ресторанного і туристичного бізнесу	<p>Диплом спеціаліста, КУТЕП, рік закінчення: 2000, спеціальність: Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 022507, виданий 26.06.2014, Аттестат доцента 12/ДЦ 046420, виданий 25.02.2016</p>	11	Готельна справа	<p>1. Наявність профільної освіти. Відповідність наукового ступеня. Має науковий інтерес за профілем дисципліни. Кандидат педагогічних наук, тема дисертації «Формування професійної готовності майбутніх фахівців з туризму в процесі навчально-виробничої практики».</p> <p>2. Досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності): 1, 2, 3, 4, 8, 9, 12, 19.</p> <p>3. Підвищення кваліфікації, стажування:  1. Reikartz hotel school, Reikartz hotel group, сертифікат про</p>

підвищення кваліфікації «Level up разом з Reikartz» від 31.10.2021 р. (18-31 жовтня 2021 р.) Обсяг: 1 кредит ЄКТС/30 годин.

2. ТОВ «Знак якості», сертифікат про підвищення кваліфікації № 25 від 05.03.2021 р. у період з 01.03.2021 р. по 05.03.2021 р. (30 год.).

3. Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти МОН України, сертифікат про підвищення кваліфікації № СС38282994/0268-21, тема «Сучасні методологічні засади організації інноваційного освітнього середовища в умовах діджиталізації освітнього процесу» (4-5 лютого 2021 р.), 16 год.

4. ПрАТ «Готель «Салют», довідка про стажування (підвищення кваліфікації) період з 06.03.2020 р. по 13.03.2020 р. (наказ від 06.03.2020 р.), (30 год.).

5. ТОВ «КЕРТ» готель «Алфавіто», довідка про стажування (підвищення кваліфікації) період з 25.06.2018 р. по 27.07.2018 р. (довідка від 27.07.2018 р.), (108 год.).

6. Платформа масових відкритих онлайн-курсів Prometheus, сертифікат про закінчення курсу «Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів», 11 грудня 2021 р., 2 кредити ЄКТС/60 годин.  
URL:  
<https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/f66e24bb5fe74c49a2e2c3aa86db9dob>

4. Публікації: Мас наукові фахові статті за профілем дисципліни.  
Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection:  
1. Honchar, L., Zemlina,

U., Zavadynska, O., Verezomska, I., Danylenko, O. and Zarakhovskiy, O. (2022). Determinants of Training Competitive Business Professionals in the Hospitality Industry. *Econ. Aff.*, 67(04s): 715-724. (Scopus)  
DOI: 10.46852/0424-2513.4s.2022.5

2. Ridei, N., Hohol, T., Liubarets, V., Zemlina, Y., & Rodinova, N. (2021). Territorial innovation clusters: world landmarks / ukrainian realities. *Financial and Credit Activity: Problems of Theory and Practice*, 5(40), 418–428. (Web of Science (ESCI), фахове видання, категорія А 07.05.2019)  
DOI: 10.18371/fcaptr.v5i40.245193

Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України:

1. Вецепура Н. В., Земліна Ю. В. Економічна безпека підприємств індустрії гостинності: теоретичний аспект. *Східна Європа: економіка, бізнес та управління* : ел. наук. журн. / Придніпровська державна академія будівництва та архітектури. 2022. Вип. № 2 (35). (Фахове видання).  
DOI: 10.32782/easterneurop.e.35-11

2. Земліна, Ю. В., Вецепура, Н. В., & Полуда, В. В. (2022). Формування професійної компетентності консьержів готельного бізнесу. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*, (5), 45-52. (Фахове видання).  
DOI: 10.36477/tourismhospe.ee-5-6

3. Вецепура Н. В., Земліна Ю. В. Управління конкурентними перевагами підприємств індустрії гостинності та

						<p>туризму в сучасних умовах. Економіка та суспільство: ел. журн. 2021. № 33. (Фахове видання). DOI: 10.32782/2524-0072/2021-33-62</p> <p>4. Вецепура Н. В., Земліна Ю. В. Теоретичні основи забезпечення життєдіяльності індустрії гостинності. Інфраструктура ринку : ел. наук.-практ. журн. 2021. Вип. 61. С.71-78. (Фахове видання). DOI: 10.32843/infrastruct61-13</p> <p>5. Земліна Ю., Ліфіренко О. Тенденції розвитку готельного бізнесу України. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації : наук. зб. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2019. Т. 2. № 1. С. 121-131. URL: <a href="http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/article/view/170430/171374">http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/article/view/170430/171374</a></p> <p>Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях: Свідоцтво про присвоєння Почесного члена Асоціації готельних об'єднань та готелів міст України від 29.01.2004 р.</p>	
285385	Олійник Оксана Миколаївна	Доцент, Сумісництво	Факультет готельно-ресторанного і туристичного бізнесу	<p>Диплом магістра, Київський національний університет культури і мистецтв, рік закінчення: 2011, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 058834, виданий 09.02.2021, Аттестат доцента АД 008552, виданий 27.09.2021</p>	9	Готельна справа	<p>1. Наявність профільної освіти. Відповідність наукового ступеня. Має науковий інтерес за профілем дисципліни. Кандидат культурології, тема дисертації «Місто як культурно-комунікаційний простір».</p> <p>2. Досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності): 1, 4, 5, 12.</p> <p>3. Підвищення кваліфікації, стажування: 1. IASC Foundation, Certyfikat, Kurs stazu naukowego «Uczciwose akademicka», 22.03.2021 – 30.04.2021 (6 кредитів</p>

ЄКТС /180 годин).  
2. Cambridge Assessment English, Exam Preparation Centre, Cambridge English Level 1, Certificate in ESOL International (First), Grade B in the First Certificate in English Council of Europe Level B2, April 2021.  
3. Навчально-науковий інститут права та сучасних технологій навчання КНУТД, свідоцтво про підвищення кваліфікації 12СС 02070890 / 071460-21 за програмою «Використання цифрових технологій в освітньому процесі», 18.05.2021-05.07.2021, 6 кредитів ЄКТС/180 годин.  
4. Міністерство освіти і науки України, Київський університет культури, сертифікат учасника IV Міжнародної науково-практичної конференції-фестивалю «Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практика, інновації, 20-21 травня 2021 року, 12 годин.  
5. IV International Scientific and Practical Conference «ISSUES AND TRENDS IN MODERN ECONOMY UNDER INTEGRATION: THEORETICAL AND PRACTICAL ASPECTS», certificate, 17-18.2019, 0,3 кредита ЄКТС/ 6 годин.  
6. Міністерство освіти і науки України, Хмельницький національний університет, сертифікат про участь у XIV міжнародній науково-практичній конференції «Мвкретингові технології в умовах глобалізації економіки України», 28-30 листопада 2019 р. Особиста участь у конференції: 0,4 кредита ЄКТС/12 годин;  
«Медіаграмотність як сучасний інструмент боротьби з маніпуляторами та фейками»: 0,2 кредита ЄКТС/6

годин; Майстер клас  
ЗІнтернет-маркетингу:  
0,27 кредита ЄКТС/8  
годин; Практичний  
тренінг за участю  
роботодавців: 0,13  
кредита ЄКТС/4  
години. Загальний  
обсяг: 1 кредит  
ЄКТС/30 годин.

4. Публікації: Має  
наукові фахові статті  
за профілем  
дисципліни.  
Публікації у  
періодичних наукових  
виданнях, що  
включені до  
наукометричних баз,  
зокрема  
Scopus, Web of Science  
Core Collection:

1. Oliinyk, O.,  
Krasovskyi, S.,  
Vasylenko, O.,  
Prykhod'ko, K., Pliuta,  
O. and Tonkykh, O.  
(2022). Digitalization of  
Business Processes in  
the Hospitality  
Industry. Econ. Aff.,  
67(04s): 725-733.  
(Scopus)

DOI: 10.46852/0424-  
2513.4s.2022.6

2. A. Liashkevych, M.  
Babyshena, O.  
Vorokhaev, V. Pylypiv,  
O. Oliinyk, N. Kinakh.  
Theoretical Aspects of  
Blockchain  
Technologies in The  
Sphere of Education.  
International Journal of  
Computer Science and  
Network Security  
(IJCSNS), VOL.21 No.  
3, March 2021. P. 185-  
190. (Web of Science)

DOI:  
<https://doi.org/10.22937/IJCSNS.2021.21.3.25>

3. D. Voronets, O.  
Garafonova, I.  
Verezomska and O.  
Oliinyk. Diversification  
Strategy and  
Sustainable  
Development of Mining  
Companies in the  
Eurasian Mining  
Region. E3S Web of  
Conferences.

134.03.012 (2019)  
SDMR-2019. (Web of  
Science)

DOI:  
<https://doi.org/10.1051/e3sconf/201913403012>

4. Олійник О. М.  
Культурно-історичні  
аспекти формування  
сфери гостинності.  
Вісник Національної  
академії керівних  
кадрів культури і  
мистецтв : наук.  
журнал. Київ :  
Міленіум, 2018. № 1.

C. 97-100 (Web of Science)  
URL:<http://journals.ur.an.ua/visnyknakkkim/article/view/159809/159066>

Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України:

1. Олійник О. М. Дослідження конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства Київської області в умовах пандемії. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг : зб. наук. пр. / [редкол. : В. А. Гросул (відпов. ред.) та ін.]. Харків : ХДУХТ, 2021. Вип. 1 (33). С. 188-200. (фахове видання)  
URL:<https://elib.hduht.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/6557/1/17.pdf>

2. Бовш Л. А., Комарніцький І. О., Олійник О. М. Менторинг та Agile: точки дотику в управлінні рестораном. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. Том. 4 №'1, 2021. С. 39-53. (фахове видання)  
URL:  
<https://doi.org/10.31866/2616-7468.4.1.2021.234829>

3. Олійник О. М., Сапельнікова Н. Л., Тонких О. Г. Сучасні тенденції розвитку ринку готельно-ресторанних послуг. Актуальні проблеми економіки: фаховий економічний журнал. № 2. 2021. С.40-46. (фахове видання)  
DOI: 10.32752/1993-6788-2021-1-236-40-46

4. Олійник, О. М. (2021). Культурно-рекреаційна складова сервісу міських готельно-ресторанних комплексів. Питання культурології, (37), 191–199. (фахове видання)  
DOI:  
<https://doi.org/10.31866/2410-1311.37.2021.236020>

5. Верезомська І. Г., Олійник О. М. Соціальні комунікації

							<p>в готельно-ресторанній справі. Бібліотекознавство. Документознавство. Інформологія: наук. журнал. Київ : НАККиМ, 2018. №1. С. 66-71. (фахове видання) URL: <a href="http://journals.urau.ua/bdi/article/view/150435/149568">http://journals.urau.ua/bdi/article/view/150435/149568</a> 6. Олійник О. М., Лінейцева Н. В. Історіософія індустрії гостинності в Україні: нотатки до діалектики суспільного розвитку. Гілея: науковий вісник. Збірник наукових праць / Гол. ред. В. М. Вашкевич. Київ : «Видавництво «Гілея», 2018. Вип. 129 (2). С. 81-84. (фахове видання) URL:<a href="http://gileya.org/index.php?ng=library&amp;cont=long&amp;id=155">http://gileya.org/index.php?ng=library&amp;cont=long&amp;id=155</a></p>
209755	Батченко Людмила Вікторівна	Професор, Основне місце роботи	Факультет готельно-ресторанного і туристичного бізнесу	<p>Диплом доктора наук ДД 003251, виданий 10.12.2003, Диплом кандидата наук ДК 001054, виданий 25.06.1998, Атестат доцента ДЦ АЕ001702, виданий 02.11.1999, Атестат професора 02ПР 000023, виданий 19.02.2004</p>	22	Економіка готельно-ресторанного і туристичного бізнесу	<p>1. Наявність профільної освіти. Відповідність наукового ступеня. Має науковий інтерес за профілем дисципліни. 1. Кандидат економічних наук, тема дисертації «Формування інноваційного менеджменту в системі професійної освіти в умовах перехідної економіки». 2. Доктор економічних наук, тема дисертації «Соціально-економічні напрями підвищення ефективності виробництва у вугільній промисловості».</p> <p>2. Досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності): 1, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 12.</p> <p>3. Підвищення кваліфікації, стажування: 1. Київський національний університет технологій та дизайну, Навчально-науковий інститут права та сучасних технологій навчання, свідоцтво про підвищення кваліфікації 12СС</p>

02070890 / 071173-21,  
програма  
«Використання  
цифрових технологій  
в освітньому процесі»,  
тема «Інтеграційні та  
транснаціональні  
процеси  
діджиталізації  
бізнесу» від  
05.07.2021 р.  
(18.05.2021 р. –  
05.07.2021 р.) Обсяг: 6  
кредитів ЄКТС /180  
годин.

2. Київський  
національний  
університет культури і  
мистецтв. Сертифікат  
про участь V  
Міжнародній науково-  
практичній  
конференції-  
фестивалі  
«Нематеріальна  
культурна спадщина  
як сучасний  
туристичний ресурс:  
досвід, практики,  
інновації», м. Київ,  
КНУКіМ, 20-  
21.05.2021 р. 0,4  
кредити ЄСТС (12  
годин).

3. Київський  
національний  
університет культури і  
мистецтв. Сертифікат  
про участь VIII  
Міжнародній науково-  
практичній інтернет -  
конференції  
«Гостинність, сервіс,  
туризм: досвід,  
проблеми, інновації»,  
м. Київ, КНУКіМ, 8-  
9.04. 2021 р. 0,4  
кредити ЄСТС (12  
годин).

4. International  
Academy of  
Information Science,  
certificate of  
participation № 0141,  
The 6th International  
Scientific Seminar  
«Formation of  
Knowledge Economy As  
The Basis for  
Information Society»  
supported by UN  
Educational, Scientific  
and Cultural  
Organization at April 29  
- May 8, 2018 (120  
hours).

5. Baltic Research  
Institute of  
Transformation  
Economic Area  
Problems, сертифікат  
про проходження  
науково -  
педагогічного  
стажування № С  
20200703 на тему:  
«Інноваційні освітні  
технології:  
європейський досвід  
та його впровадження  
в підготовку фахівців

з економіки та управління» за спеціальністю 028 «Менеджмент соціокультурної діяльності» з 20 липня 2020 року по 07 серпня 2020 року в обсязі 6 кредитів ЕCTS (180 годин).

6. Платформа масових відкритих онлайн-курсів Prometheus, сертифікат про закінчення курсу «Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів», 11 грудня 2021 р., 2 кредити ЕКТС/60 годин.  
URL:<https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/dded1fe8b3ca4b1184877938e70dec92>

4. Публікації: Має наукові фахові статті за профілем дисципліни. Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection:

1. Honchar, L., Batchenko, L., Poplavska, A., Komarnitskyi I., Krupa I., Beliak A. (2022). Franchise market as a driver of hospitality development. Economic Affairs. Vol. 67, No. 04, September 2022. P. 611-618. (Scopus)

DOI: 10.46852/0424-2513.4.2022.27

2. Rusavska, V., Batchenko, L., Honchar, L., Zavadynska, O., Tanasiichuk, O. (2021). Current problems, drivers and dominants of the service economy. Journal of management Information and Decision Sciences, 24(7), 1-9. (Scopus)

URL:  
<https://bit.ly/3kLFK5s>

3. Bondar, I., Komarnitskyi, I., Rusavska, V., Batchenko, L., & Honchar, L. (2021).

Formation and development of digital skills in university education: a systematic approach. Laplage in Journal, 7 (Extra-B), p. 47-56. (Web of Science (ESCI))

URL:  
<https://bit.ly/3cjAMbB>  
4. Bondar, I.,

Humeniuk, T.,  
Batchenko, L., Horban,  
Y., & Honchar, L.  
(2021). State regulation  
of the development of  
educational and  
scientific process in  
higher education  
institutions. Journal of  
management  
Information and  
Decision Sciences, 24  
(2), 1-10. (Scopus)  
URL:  
<https://bit.ly/3vQm6ZB>

5. Batchenko L., Dielini  
M., Honchar L. A  
Value-Oriented  
Polyparadigm  
Approach to the  
Development of  
Management Education  
in the Conditions of  
Transformation  
Change. Baltic Journal  
of Economic Studies,  
Volume 6 Number 5.  
Riga: Publishing  
House «Baltija  
Publishing», 2020,  
240 pages. PP. 42-53.  
(Web of Science (ESCI))  
URL:  
<https://bit.ly/3CucrKG>

6. Александрова О. С.,  
Батченко Л. В., Деліні  
М. М., Лаврик У. В.  
Особливості  
управління  
конкурентоспроможні  
стю сучасного  
університету на  
zasadaх соціальної  
відповідальності.  
Науковий вісник  
Національного  
гірничого  
університету.  
Дніпропетровськ.  
№4'2018. С. 157-165  
(SciVerseSCOPUS)  
DOI:  
<https://bit.ly/3kNesMa>

Публікації у  
періодичних наукових  
виданнях, що  
включені до переліку  
фахових видань  
України:

1. Батченко Л. В.,  
Гончар Л. О.  
Формування  
наукового середовища  
і академічної культури  
в університетах  
України:  
організаційно-  
економічний аспект //  
Міжнародний  
науковий журнал  
«Інтернаука». Серія:  
«Економічні науки». -  
2022. - №9. (Фахове  
видання)  
URL: 10.25313/2520-  
2294-2022-9-8173  
2. Поплавська, А.,  
Батченко, Л., &  
Гончар, Л. (2022).

Організаційно-економічні тригери збалансованого розвитку ресторанної мережі в умовах сервісної економіки. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 5(1), 8–22. (Фахове видання)  
DOI: 10.31866/2616-7468.5.1.2022.260868  
3. Батченко Л. В., Гончар Л. О., Пасічник К. Ю. Формування механізму стратегічного партнерства в бізнесі: теоретико-практичний фокус. Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія: «Економічні науки». 2022. №1. С. 1-27. (Фахове видання)  
DOI: 10.25313/2520-2294-2022-1-7844  
4. Батченко Л. В., Гончар Л. О., Олексієнко А. В. Раціоналізація моделі прийняття стратегічних рішень в компаніях сервісної сфери. Економіка та суспільство. 2021. Вип. 33. (Фахове видання)  
DOI: 10.32782/2524-0072/2021-33-13  
5. Батченко Л. В., Гончар Л. О., Поплавська А. В., Ключук А. В. Алгоритм розробки комунікативної політики підприємств в кризових умовах. Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія: «Економічні науки». 2021. №11. (Фахове видання)  
DOI: 10.25313/2520-2294-2021-11-7724  
5. Гончар Л. О., Батченко Л. В., Аухімік О. В. Забезпечення ефективності системи контролінгу в готельно-ресторанному бізнесі: аспектний аналіз. Економіка та суспільство. 2021. No 32. (Фахове видання)  
URL: <https://bit.ly/3DsnlBU>  
6. Батченко Л. В., Гончар Л. О., Олексюк А. Формування системи адміністрування витрат підприємства: системно-структурний підхід. Інфраструктура

ринку: електронний науково-практичний журнал. Випуск 50. 2020. 296 с. С. 75-84. (Фахове видання)  
URL: <https://bit.ly/3owv570>

7. Батченко Л. В., Гончар Л. О., Лясківська В. М. Оптимізація управління прибутком та рентабельністю підприємств сфери туристичного бізнесу: прикладний аспект. Вісник Одеського національного університету. Том 25. Випуск 5 (84). 2020. Серія: Економіка. 148 с. С. 55-61. (Фахове видання)  
URL: <https://bit.ly/3sign6N>

8. Батченко Л. В., Гончар Л. О., Беляк А. О. Формування механізму фінансової стійкості підприємств сфери гостинності: організаційно-економічний аналіз. Підприємництво і торгівля : збірник наукових праць / [редакц. кол.: Куцик П. О., Апопій В. В., Семак Б. Б. та ін.]. Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. Вип. 27. 82 с. С. 13-20. (Фахове видання)  
URL: <https://bit.ly/3nne6NM>

9. Батченко Л. В., Гончар Л. О., Ленда М. С. Інноваційний підхід до управління ресурсозабезпеченням та ресурсовитратами на вітчизняних підприємствах. Науковий економічний журнал «Актуальні проблеми економіки». 2020. № 5. С. 26-34. (Фахове видання)  
URL: <https://bit.ly/3kKcvjB>

10. Rusavska V., Batchenko L., Honchar L. Formation of Integrative-Innovative Educational Model of Training of Managers of Socio-Cultural Activity of Ukraine: Conceptual-Analytical View. Bulletin of Kyiv National University of Culture and Arts. Series in Management of Social and Cultural Activity: Scientific Journal. Kyiv :

КНУКіМ Publishing,  
2020. Vol. 3, N. 2. pp.  
75-106. P. 156. (Фахове  
видання).

URL:  
<https://bit.ly/3nne9cq>  
11. Batchenko L.,  
Honchar L., Blyzniuk I.  
Strategic Alternatives  
Formation for  
Organizational and  
Economic Development  
of Enterprises in Socio-  
Cultural Sphere.  
Bulletin of Kyiv  
National University of  
Culture and Arts. Series  
in Management of  
Social and Cultural  
Activity: Scientific  
Journal. Kyiv: KNUKіM  
Publishing, 2019.  
Volume 2, Number 2.  
162 p. P. 100-120.  
(Фахове видання)  
URL:  
<https://bit.ly/3wUVRcT>

12. Батченко Л. В.,  
Гончар Л. О. Розвиток  
професійних  
компетенцій  
персоналу як основа  
економічного  
зростання. Науковий  
економічний журнал  
«Актуальні проблеми  
економіки». 2019. №  
11 (221). (Фахове  
видання)

URL:  
<https://bit.ly/3pifGjo>

13. Батченко Л. В.,  
Гончар Л. О.,  
Близнюк І. О.  
Стратегічні  
альтернативи  
організаційно-  
економічного  
розвитку туристичних  
підприємств. Вісник  
Одеського  
національного  
університету. Том 24.  
Випуск 5 (78). 2019.  
Серія: Економіка. С.  
64-70. (Фахове  
видання)

URL:  
<https://bit.ly/3oVcdfY>

14. Батченко Л. В.,  
Гончар Л. О.  
Організаційні  
проблеми та шляхи  
розвитку податкового  
адміністрування на  
сучасному етапі.  
Ефективна економіка.  
2018. № 10. (фахове  
видання)

URL:  
<https://bit.ly/3Cputh6>

15. Батченко Л. В.,  
Гончар Л. О.  
Економічний  
інструментарій  
регулювання бізнес-  
процесів у сфері  
послуг. Науковий  
економічний журнал  
«Актуальні проблеми

економіки». 2018. № 11 (209). С. 37-47 (фахове видання)  
URL: <https://bit.ly/3pkKTSX>

16. Батченко Л. В., Гончар Л. О. Особливості формування адаптивної методологічної моделі управління змінами у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Вісник Одеського національного університету. Том 23. Випуск 7 (72). 2018. Серія: Економіка. С. 33-38 (Фахове видання)  
URL: <https://bit.ly/3npzodD>

17. Батченко Л. В., Стариченко Т. В. Соціальна оцінка результативного використання людських ресурсів. Науковий економічний журнал «Актуальні проблеми економіки». 2018. № 11 (209). С. 135-143. (фахове видання)  
URL: <https://bit.ly/3x1ehR3>

18. Батченко Л. В., Стариченко Т. В. Концептуальний підхід до конкурентоспроможності готельних підприємств України. Ефективна економіка. 2018. № 9. (фахове видання)  
URL: <https://bit.ly/3kNA5vF>

Навчальні посібники, підручники:

- Європейський менеджмент зовнішньоекономічної діяльності: навчальний посібник / за заг. Ред. д.е.н., проф. Дятлової В.В. у 2-х частинах. Частина I. Харків: вид-во «НТМТ», 2018. 259 с.
- Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності: навчальний посібник / за заг. Ред. Д.е.н., проф. Дятлової в.в. у 2-х частинах. Частина I. Харків: вид-во «НТМТ», 2018. 259 с.

Співавторство у колективних монографіях:

- Batchenko L., Honchar L., Beliak A. The effectiveness of ensuring the financial stability of the restaurant business in

the crisis COVID-19. Anti-crisis management: state, region, enterprise : Multi-authored monograph. Kaunas, Lithuania : Publishing House «Baltija Publishing», 2020. 264 p. P. 151-176.

2. Batchenko L. V., Honchar L. O. Conceptual Approaches to the Formation of State Strategies for Management of Change in the Services and Industry of the Hotel and Restaurant Business. Prognostication and planning of economic development: microeconomic and macroeconomic levels. Multi-authored monograph. Vol. 1. Lithuania: Publishing House «Baltija Publishing», 2019. 420 p. P. 15-33.  
URL:  
<http://repository.vsau.org/getfile.php/24170.pdf>

3. Batchenko L., Honchar L. Business reputation in business practice: economic content and evaluation. Social and legal aspects of the development of civil society institutions: collective monograph. Part I. Warsaw: BMT Erida Sp.z o.o., 2019. 536 p. P. 134-147.  
URL:  
<https://www.ssoar.info/ssoar/handle/document/61816#>

4. Теоретико-практичні підходи до ефективного функціонування ринку готельно-ресторанних послуг: стан, проблеми, тенденції: колективна монографія / за редакцією канд. іст. наук, проф. В.А. Русавської. Київ: Видавництво Ліра-К, 2018. 420 с. (особистий внесок: 3-5; 4.1; висновки)

Участь у конференціях, міжнародних проектах:  
1. Leipzig University, Faculty of Economics and Management Science, Certificate of participation, the II International Scientific Conference «Economy and Society: A Modern Vectors of

						<p>Development», April 27, 2018.</p> <p>2. France, Le Mans Universite, Faculty of Law, Economics and Management, Certificate of participation, the II International Scientific Conference «Anti – Crisis Management: State, Region, Enterprise», November 23, 2018.</p> <p>3. Львівський національний університет імені Івана Франка, кафедра туризму географічного факультету, кафедра країнознавства і міжнародного туризму факультету міжнародних відносин, сертифікат про участь у роботі XIII Міжнародної наукової конференції «Географія, економіка і туризм: національний та міжнародний досвід», 27- 29 вересня 2019 року.</p> <p>Керівництво (консультування) дисертації на здобуття наукового ступеня за спеціальністю: 1. Гончар Лілія Олександрівна. Кандидат економічних наук : 08.00.03 – економіка та управління національним господарством. «Формування державної стратегії управління змінами у сфері послуг». 2019. ДК № 053337 від 15 жовтня 2019 року. 2. Деліні Марина Миколаївна. Доктор економічних наук : 08.00.03 – економіка та управління національним господарством. «Трансформація інституційних засад формування механізму соціально-економічної відповідальності підприємництва в національній економіці». 2018. ДД 007711 від 23 жовтня 2018 року.</p>	
318221	Верезомська Ірина Георгіївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет готельно-ресторанного і туристичного бізнесу	Диплом кандидата наук КН 008364, виданий 25.05.1995, Атестат доцента ДЦ	29	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	1. Наявність профільної освіти. Відповідність наукового ступеня. Має науковий інтерес за профілем дисципліни.

010068,  
виданий  
17.02.2005

Кандидат економічних наук, тема дисертації «Економіко-організаційні шляхи збільшення закупівлі сільськогосподарських продуктів».

2. Досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності): 1, 3, 4, 12.

3. Підвищення кваліфікації, стажування:  
1. Київський національний університет технологій та дизайну, Навчально-науковий інститут права та сучасних технологій навчання, свідоцтво про підвищення кваліфікації №12СС 02070890 / 071228-21, програма

«Використання цифрових технологій в освітньому процесі», тема «Компетентнісний підхід щодо підвищення ефективності управління персоналом» від 05.07.2021 р. – 05.07.2021 р.) Обсяг: 6 кредитів ЄКТС /180 годин.

2. Київський національний університет культури і мистецтв, IV Міжнародна науково-практична конференція-фестиваль «Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації», сертифікат про участь у конференції від 21.05.2021 р. (20-21.05.2021 р.) Обсяг: 0,4 кредиту ЄКТС/12 годин.

3. Київський національний університет культури і мистецтв. Сертифікат про участь у VIII Міжнародній науково-практичній інтернет-конференції «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації», м. Київ, КНУКіМ, 8-9.04. 2021 р., 0,4

кредити ЕСТС (12 годин).

4. Приватний вищий навчальний заклад «Київський університет культури», III Міжнародна науково-практична конференція «Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство», сертифікат про участь у конференції від 25.03.2021 р. (24-25.03.2021 р.) Обсяг: 0,27 кредити ЕСТС /8 годин.

4. Публікації: Має наукові фахові статті за профілем дисципліни. Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection:

1. Honchar, L., Zemlina, U., Zavadynska, O., Verezomska, I., Danylenko, O. and Zarakhovskiy, O. (2022). Determinants of Training Competitive Business Professionals in the Hospitality Industry. *Econ. Aff.*, 67(04s): 715-724. (Scopus)  
DOI: 10.46852/0424-2513.4s.2022.5

2. Птащенко О., Чернобай Л., Малихіна С., Верезомська І., Яремчук С. Проблеми і перспективи застосування стратегій управління персоналом міжнародних компаній в українській бізнес-практиці. *Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії і практики*. 2022, №1(42). С. 406-415. (Web of Science)  
DOI: 10.55643/fcaptp.1.42.2022.3661

3. Pletsan K, Kozlovskiy Y., Tkachenko T., Dmitrenko G., Verezomska I., Irtysheva I. Creative industries in the socio-cultural space. *Journal of Interdisciplinary Research*. 2021. No 11/02/XXII. (Vol. 11, Is. 2, Special Is. XXII.), Vol. 29. p. 124-128.

(Web of Science)  
URL:[http://www.magnanimitas.cz/ADALTA/110222/papers/A\\_22.pdf](http://www.magnanimitas.cz/ADALTA/110222/papers/A_22.pdf)  
4. Dmytro Voronets, Olga Garafonova, Irina Verezomska and Oksana Oliinyk. Diversification Strategy and Sustainable Development of Mining Companies in the Eurasian Mining Region. E3S Web of Conferences 134. 03.012 (2019) SDMR-2019. (Scopus, Web of Science)  
DOI:  
10.1051/e3sconf/201913403012  
5. Yuliia Lazarenko, Olga Garafonova, Svetlana Grigashkina and Irina Verezomska. Towards an Integrated Approach to Improving Innovation Management System of Mining Companies. E3S Web of Conferences 105. 04042 (2019). (Web of Science)  
DOI:  
10.1051/e3sconf/201910504042

Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України:

1. Везомська І. Г., Каткова Т.І. Кліпове мислення у контексті освітніх практик: тренди глобалізації. Перспективи та інновації науки. № 5(5) 2021. Київ. С. 123-134. (фахове видання)  
DOI: 10.52058/2786-4952-2021-5(5)-123-133
2. Везомська І. Г., Губернюк А. І. Упровадження технологічних змін як перетворення загроз у можливості під час пандемії COVID-19. «Вчені записки ТНУ ім. В.І. Вернадського. Серія: «Економіка і управління». Том 31 (70), №6, 2020. Херсон: «Гельветика» С. 94-98. (Фахове видання)  
DOI: 10.32838/2523-4803/70-6-16
3. Olga Garafonova, Yuliia Lazarenko, Irina Verezomska. Implementation of EFQM and BSC models for strategic development of the enterprise in the context of a systemic

						<p>CRISIS. Щоквартальний науковий журнал Тернопільського національного економічного університету «Журнал європейської економіки». Тернопіль: Том 18, № 1, 2019. С. 54-66. (фахове видання) URL:<a href="http://jeej.wunu.edu.ua/index.php/enjee/article/download/1361/1339">http://jeej.wunu.edu.ua/index.php/enjee/article/download/1361/1339</a></p> <p>4. Везомська І. Г., Олійник О. М. Соціальні комунікації в готельно-ресторанній справі. Науковий журнал НАККІМ «Бібліотекознавство. Документознавство. Інформологія Library Science. Record Studies. Informology». Київ : Випуск 1, 2018. С. 66-72. (фахове видання) DOI: 10.32461/2409-9805.1.2018.150435</p> <p>Співавторство у колективних монографіях: 1.Improvement of the management system and creation of factors of effective personnel policy in the hotel and restaurant industry. Socio- economic development of the regions in conditions of transformation. Monograph. Opole: The Academy of Management and Administration in Opole, 2020;ISBN 978-83-66567-01-6; pp. 185-191. (особистий внесок: 0,5) URL: <a href="https://cutt.ly/phSqxWA">https://cutt.ly/phSqxWA</a></p> <p>2.Теоретико-практичні підходи до ефективного функціонування ринку готельно-ресторанних послуг: стан, проблеми, тенденції: колективна монографія / за редакцією канд.іст.наук, проф. В.А. Русавської. Київ: Видавництво Ліра-К, 2018. 420 с. (особистий внесок: 4.2) URL: <a href="http://lira-k.com.ua/preview/12517.pdf">http://lira-k.com.ua/preview/12517.pdf</a></p>	
283037	Русавська Валентина Андріївна	Професор, Основне місце	Факультет готельно-ресторанного і	Диплом кандидата наук ДК 041157,	18	Управління якістю та безпеністю	1. Наявність профільної освіти. Відповідність

		роботи	туристичного бізнесу	<p>виданий 14.06.2007, Атестат доцента 12/ДЦ 021719, виданий 23.12.2008, Атестат професора 12/ПР 010412, виданий 28.04.2015</p>		<p>наукового ступеня. Має науковий інтерес за профілем дисципліни. Кандидат історичних наук, тема дисертації «Гостинність в українській побутовій культурі XIX ст.».</p> <p>2. Досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності): 1, 3, 4, 6, 8, 12, 14.</p> <p>3. Підвищення кваліфікації, стажування:</p> <p>1. Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій, Державний науково – дослідний інститут інформатизації та моделювання економіки, сертифікат учасника Всеукраїнської науково – практичної конференції «Трансформації в бізнесі та економіці», 13 листопада 2020 року.</p> <p>2. Міністерство освіти і науки України, ПВНЗ «Київський університет культури», Київський національний університет культури і мистецтв, сертифікат учасника III Міжнародної науково – практичної конференції «Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство», 24 -25 березня 2021 року, 8 годин.</p> <p>3. Київський національний університет культури і мистецтв, Київський університет культури, сертифікат учасника VIII Міжнародної науково – практичної конференції «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації», 8- 9 квітня 2021 року, 12 годин.</p> <p>4. Київський національний університет технологій та дизайну, Навчально-науковий інститут права та сучасних технологій навчання, свідоцтво</p>
--	--	--------	----------------------	---	--	---

про підвищення кваліфікації №12СС 02070890 / 071534-21, програма «Використання цифрових технологій в освітньому процесі», виконала випускную роботу на тему «Міжкультурний діалог: антропологічний і комунікативний аспект» від 05.07.2021 р. (18.05.2021 р. – 05.07.2021 р.) Обсяг: 6 кредитів ЄКТС/180 годин.

5. Міністерство освіти і науки України, Київський університет культури, сертифікат учасника IV Міжнародної науково – практичної конференції – фестивалю «Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації», 20-21 травня 2021 року, 12 годин.

6. ВГО «Українська асоціація фахівців з інформаційних технологій», сертифікат № ПК –Б 21-05/035, курс «Використання інтерактивних інструментів в умовах змішаного навчання» за програмою підвищення кваліфікації за напрямом використання інформаційно – комунікативних та цифрових технологій в освітньому процесі, включаючи електронне навчання, інформаційну та кібернетичну безпеку від 26.05.2021 (1 кредит ЄКТС /30 годин).

7. Profi Club, сертифікат № 03177, тема «Розробка та впровадження системи НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point) в закладах освіти» від 27.07.2021 (0,5 кредиту ЄКТС/15 годин).

8. Навчальний центр «Сертифікант», свідоцтво, онлайн – курс (вебінар): «19 кроків розробки та впровадження системи НАССР (ХАССП)». Реєстраційний номер

CB – 10.21.1802 . Дата реєстрації 15 жовтня 2021 р.

9. NGO European Scientific Platform (Vinnytsia, Ukraine), LLC International Centre Corporative Management (Vienna, Austria), certificate GS 281022-007 dated 28.10.2022 of participated in the IV Correspondence International Scientific and Practical Conference «Globalization of scientific knowledge: international cooperation and integration of sciences» held on October 28th, 2022 by (0,3 кредити ECTS/9 годин).  
URL:<https://drive.google.com/drive/folders/1QtCFQYAfH4pUZA4oi4dj9bOrufhBLkzc?usp=sharing>

4. Публікації: Має наукові фахові статті за профілем дисципліни. Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection:

1. Honchar L., Poplavska A., Rusavska V., Neilenko S., Holubets I., Bratitsel M. Key Concepts of Designing Business Processes in Hospitality Enterprises: Trend Analysis. WSEAS transactions on environment and development, Vol. 18, 1216-1225. (Scopus)  
DOI: 10.37394/232015.2022.18.114

2. Bondarenko, S., Rusavska, V., Niziaieva, V., Manushkina, T., Kachanova, T., Ivaniuk U. Digital Logistics in Flow Management in Tourism. Journal of Information Technology Management (JITM). 2021. Special Issue, 1-21. (Scopus).  
DOI: 10.22059/jitm.2021.80734

3. Rusavska, V., Batchenko, L., Honchar, L., Zavadynska, O., Tanasiichuk, O. (2021). Current problems, drivers and dominants

of the service economy. Journal of management Information and Decision Sciences, 24(7), 1-9. (Scopus)  
 URL: <https://bit.ly/3kLFK5s>

4. Prokopenko O., Rusavska V., Maliar N., Tvelina A., Opanasiuk N., Aldankova H. Digital-Toolkit for Sports Tourism Promoting. International Journal of Advanced Research in Engineering and Technology (IJARET). 2020. Vol. 11. Is. 5. P. 84-96. (Scopus).  
 DOI: 10.34218/IJARET.11.5.2020.010

5. Korepanov O., Goncharenko Y., Mekhovich S., Dyshkantiuk O., Salamatina S., Rusavska V. Economic-Mathematical Modelling of the Distribution of Investments in the Tourism and Hospitality. International Journal of Engineering and Advanced Technology (IJEAT). October 2019. Vol. 9. Is. 1. P. 138-142. ISSN: 2249 – 8958 (Scopus).  
 DOI: 10.35940/ijeat.A1093.109119

6. Rusavska V., Melikh T., Melikh O., Chala T., Babushko S., Halytska M. Estimation of the Influence of the Seasonality Factor in the Strategic Activity of Tourism and Hospitality Enterprises. International Journal of Innovative Technology and Exploring Engineering (IJITEE). November 2019. Vol. 9. Is. 1. P. 1686-1691. ISSN: 2278-3075 (Scopus).  
 DOI: 10.35940/ijitee.A4773.119119

Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України:  
 1. Русавська, В., & Неїленко, С. (2022). Якість як визначальний фактор задоволення потреб споживачів продукції та послуг ресторанного бізнесу. Ресторанний і

готельний консалтинг. Інновації, 5(1), 148–158.  
DOI: 10.31866/2616-7468.5.1.2022.260890

2. Русавська В. А., Таран М. Теорія та практика управління якістю в історичній ретроспективі та їх вплив на сучасні концепції управління якістю. Економіка та суспільство. 2021. Вип. 31. (Фахове видання). DOI: 10.32782/2524-0072/2021-31-39

3. Неїленко С. М., Русавська В. А. Robotization of the technological process in self-service salad-bar. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. Харків: ХДУХТ, 2021. Вип. 1 (33). С. 51-62. (Фахове видання) DOI: <https://doi.org/110.5281/zenodo.5036060>

4. Неїленко С. М., Русавська В. А. Впровадження штучного інтелекту в закладах ресторанного господарства. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації: науковий збірник, Нац. Ун-т культури і мистецтв. Київ : Вид. центр КНУКіМ, Том 4. № 1, 2021. С. 73-86. (Фахове видання) DOI: 10.31866/2616-7468.4.1.2021.234831

5. Русавська В. А., Чеботаєва Т. С. Застосування принципів НАССР для удосконалення системи управління якістю продукції та послуг в ресторанному бізнесі України. Підприємництво і торгівля: зб. наук. пр. Львів : Вид-во Львівського торговельно-економічного університету, 2021. Вип. 28. 116 с. С. 78-83. (Фахове видання). DOI: 10.36477/2522-1256-2021-28-12 URL: <http://www.journals-lute.lviv.ua/index.php/pidpr-torgi/article/view/789>

6. Rusavska V., Batchenko L., Honchar L. & Svechkina A. Integrative-innovative

model of socio-cultural activities managers training: a conceptual and analytical view. Socio-Cultural Management Journal. Kyiv : KNUKiM Publishing, 2020. Volume 3, Number 2. pp. 75-106. P. 156. (Фахове видання). DOI: 10.31866/2709-846x.2.2020.222648

7. Русавська В. А. Інноваційний потенціал закладів гостинності українських міст XIX ст. крізь призму модернізаційних процесів. Гілея: науковий вісник. Збірник наукових праць / Гол. ред. В. М. Вашкевич. Київ : «Видавництво «Гілея», 2018. Вип. 138 (11). с. 19-25 (Фахове видання). URL: <http://gileya.org/download.php?id=164>

8. Русавська В. А., Коротін С. М. & Твердохліб Ю. С. Математико-статистичні методи оцінювання рівня інноваційного потенціалу готельних господарств. Стратегія розвитку України: наук. журн. Київ : НАУ, 2018. №2. 2018. С. 78-84 (Фахове видання). URL: <http://jrnل.nau.edu.ua/index.php/SR/article/view/14145/20065>

9. Русавська В. А. & Завадинська О. Ю. Стратегія інноваційного розвитку підприємств ресторанного бізнесу. Економічні науки: збірник наукових праць. Львів : ЛТЕУ, 2018. Вип.54. 140с., с. 94-99 ( Фахове видання). URL: <https://bit.ly/3igECXd>

Навчальні посібники, підручники:

1. Кулінарна етнологія : навч. посіб. / С. Неїленко, В. Русавська. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. – 612 с. URL: <http://lira-k.com.ua/preview/12648.pdf>
2. Технологічне устаткування готелів готельних комплексів. Підручник / В. С. Гуць, О. А. Коваль, В.

						<p>А. Русавська. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2019. – 568 с. URL: <a href="http://lira-k.com.ua/preview/12603.pdf">http://lira-k.com.ua/preview/12603.pdf</a></p> <p>Співавторство у колективних монографіях: 1. Теоретико-практичні підходи до ефективного функціонування ринку готельно-ресторанних послуг: стан, проблеми, тенденції: колективна монографія / за редакцією канд.іст.наук, проф. В.А. Русавської. – Київ:Видавництво Ліра-К, 2018. – 420 с. (особистий внесок: вступ, 1.1; 1.2.; 1.3;1.4; висновки)). URL: <a href="http://lira-k.com.ua/preview/12517.pdf">http://lira-k.com.ua/preview/12517.pdf</a></p> <p>Наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня: 1. Плюта Олена Павлівна. Трансформація національної кухні в умовах соціокультурних змін : 26.00.01 Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. 2018.</p>
207169	Тонких Олексій Григорович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет готельно-ресторанного і туристичного бізнесу	<p>Диплом магістра, Вищий навчальний заклад "Київський економічний інститут менеджменту" у формі товариства з обмеженою відповідальністю, рік закінчення: 2006, спеціальність: 050206 Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності, Диплом кандидата наук ДК 014278, виданий 31.05.2013, Аттестат доцента АД 010500, виданий 06.06.2022</p>	15	<p>Діджитал-технології в готельно-ресторанному бізнесі</p> <p>1. Має науковий інтерес за профілем дисципліни. Кандидат економічних наук, 08.00.02 «Світове господарство і міжнародні економічні відносини», «Георегіональні виміри міжнародної конкурентоспроможності України». Диплом кандидата наук ДК № 014278 від 31 травня 2013 року.</p> <p>2. Досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності): 1, 3, 4, 7, 8, 12.</p> <p>3. Підвищення кваліфікації, стажування: 1. Київський національний університет технологій та дизайну,</p>

Навчально-науковий інститут права та сучасних технологій навчання, свідоцтво про підвищення кваліфікації №12СС 02070890/071595-21, програма «Використання цифрових технологій в освітньому процесі», тема «Удосконалення інформаційно-комунікаційних технологій в управлінні готельно-ресторанним бізнесом» від 05.07.2021 р. (18.05.2021 р. – 05.07.2021 р.). Обсяг: 6 кредитів ЄКТС/180 годин.

2. Диплом Python Full-stack Developer Cyber Bionic Systematics (Розробник програмного забезпечення на програмній мові «Python»). Реєстраційний номер на ресурсі /testprovider.com/ : TP84273277, 2020 рік.

3. Міжнародна академія інформаційних наук, сертифікат про участь у міжнародному науковому семінарі № 0143, «Формування економіки знань як базису інформаційного суспільства» при підтримці ЮНЕСКО. 29.04.2018 – 8.05.2018 р. м. Берлін, Німеччина – м. Амстердам, Нідерланди: 1-3.05.2018 р. (30 год.). м. Париж – м. Руан, Франція: 4-6.05.2018 р. (30 год.). м. Київ, Україна – (60 год.). (120 годин).

4. Публікації: Має наукові фахові статті за профілем дисципліни. Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection:  
1. Oliinyk, O., Krasovskyi, S., Vasylenko, O., Prykhod'ko, K., Pliuta, O. and Tonkykh, O. (2022). Digitalization of Business Processes in the Hospitality Industry. Econ. Aff., 67(04s): 725-733.

(Scopus)  
DOI: 10.46852/0424-2513.4s.2022.6  
2. Yastrubetska L., Orel M., Havrylenko N., Tonkykh O. & Yefimov V. Financial security management under the conditions of digitalization: the state and business entities. IJCSNS International Journal of Computer Science and Network Security, Vol.21. No.10, October 2021. P. 310-316. (Web of Science (ESCI))  
DOI:  
10.22937/IJCSNS.2021.21.10.44

Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України:

1. Олійник О. М., Сапельнікова Н. Л., Тонких О. Г. Сучасні тенденції розвитку ринку готельно-ресторанних послуг. Актуальні проблеми економіки: фаховий економічний журнал. № 2. 2021. С.40-46. (Фахове видання).  
DOI: 10.32752/1993-6788-2021-1-236-40-46

2. Тонких О. Г. Теоретичні аспекти міжнародної транспортної логістики як складової формування конкурентоспроможності країни. Збірник наукових праць Донецького державного університету управління «Проблеми та перспективи забезпечення стабільного соціально-економічного розвитку». Серія «Економіка». Т. XIX, вип. 306. Маріуполь, ДонДУУ, 2018. 214 с. С. 147–154. (Фахове видання).

URL:  
<https://cutt.ly/PhKMWeF>

3. Тонких О. Г., Ревенко А. Д. Теоретичні аспекти взаємозв'язку інноваційних факторів та міжнародного конкурентного потенціалу підприємства. Стратегія розвитку України: наук. журн.

						<p>Київ: НАУ, 2018. № 1. 189 с. С. 87–92. (Фахове видання). URL: <a href="http://jrnl.nau.edu.ua/index.php/SR/article/view/14025">http://jrnl.nau.edu.ua/index.php/SR/article/view/14025</a></p> <p>Співавторство у колективних монографіях: 1. Теоретико-практичні підходи до ефективного функціонування ринку готельно-ресторанних послуг: стан, проблеми, тенденції: колективна монографія / за редакцією канд.іст.наук, проф. В.А. Русавської. – Київ: Видавництво Ліра-К, 2018. – 420 с. (особистий внесок: 4.4). URL: <a href="http://lira-k.com.ua/preview/12517.pdf">http://lira-k.com.ua/preview/12517.pdf</a> 2. Tonkykh O. G. The areas of formation of innovative marketing communications in the international socio-cultural sphere. Innovative trends in world trade development: the monograph / Edited by Prof. A. P. Rumyantsev Kyiv: NAU, 2018. 416 p. P. 349–361. (Англomовна монографія). URL:<a href="http://catalog.odnb.odessa.ua/opac/index.php?url=/notices/index/IdNotice:384056/Source:default">http://catalog.odnb.odessa.ua/opac/index.php?url=/notices/index/IdNotice:384056/Source:default</a></p>	
318315	Приходько Ксенія Олександрівна	Викладач, Основне місце роботи	Факультет готельно-ресторанного і туристичного бізнесу	Диплом магістра, Київський національний університет культури і мистецтв, рік закінчення: 2022, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа	3	Діджитал-технології в готельно-ресторанному бізнесі	<p>1. Наявність профільної освіти. Має науковий інтерес за профілем дисципліни.</p> <p>2. Досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності): 1, 2, 3, 12, 19.</p> <p>3. Підвищення кваліфікації, стажування: 1. Київський національний університет технологій та дизайну, Навчально-науковий інститут права та сучасних технологій навчання, свідоцтво про підвищення кваліфікації 12СС 02070890 071517-21</p>

реєстраційний номер 368/21, програма «Використання цифрових технологій в освітньому процесі» від 05.07.2021 р. (18.05.2021 р. – 05.07.2021 р.). Обсяг: 6 кредитів ЄКТС/180 годин.

2. Київський національний університет культури і мистецтв, IV Міжнародна науково-практична конференція-фестиваль «Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації», сертифікат про участь у конференції від 21.05.2021 р. (20-21.05.2021 р.). Обсяг годин: 0,4 кредита ЄКТС /12 годин.

3. Київський національний університет культури і мистецтв, Київський університет культури, сертифікат учасника VIII Міжнародної науково – практичної конференції «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації», 8- 9 квітня 2021 року (12 годин).

4. Certificate ES №2389/2020 about the international skills development (the webinar) Prykhodko Kseniia the webinar on the theme: «Online learning as a non-traditional form of the modern education on the example of the Moodle platform», 16.11.2020, в обсязі 1,5 кредитів ECTS (45 годин): 12 год. – лекцій, 20 год. – практичних, 13 год – самостійне вивчення.

5. Baltijas ekonomiskas telpas transformācijas problēmu zinātniski-pētnieciskais institūts, сертифікат науково-педагогічного стажування Serija C 20190732 на тему: «Інноваційні освітні технології: європейський досвід та його впровадження в підготовку фахівців з економіки та управління» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» у період з 22 липня 2019 року по 31

липня 2019 року, в  
обсязі 5 кредитів ЕСТS  
(150 годин).  
6. Сертифікат №ПК-К  
21-12/232, який  
засвідчує про участь в  
онлайн-форумі на  
тему: «Лідери освітніх  
змін» від 16 грудня  
2021 року Обсяг: 0,2  
кредити ЕСТS/6  
годин.

4. Публікації: Має  
наукові фахові статті  
за профілем  
дисципліни.  
Публікації у  
періодичних наукових  
виданнях, що  
включені до  
наукометричних баз,  
зокрема  
Scopus, Web of Science  
Core Collection:

1. Oliinyk, O.,  
Krasovskyi, S.,  
Vasylenko, O.,  
Prykhod'ko, K., Pliuta,  
O. and Tonkykh, O.  
(2022). Digitalization of  
Business Processes in  
the Hospitality  
Industry. Econ. Aff.,  
67(04s): 725-733.  
(Scopus)  
DOI: 10.46852/0424-  
2513.4s.2022.6

Публікації у  
періодичних наукових  
виданнях, що  
включені до переліку  
фахових видань  
України:

1. Бовш, Л.,  
Комарніцький, І., &  
Приходько, К. (2022).  
Фулфілмент  
цифрового  
маркетингу у  
ресторанному бізнесі.  
Ресторанний і  
готельний  
консалтинг. Інновації,  
5(1), 37–51. (Фахове  
видання).

DOI:  
<https://doi.org/10.31866/2616-7468.5.1.2022.260872>

2. Гринчук Ю. С.,  
Музиченко А. О.,  
Приходько К. О.  
Стратегічний аналіз  
конкурентоспроможн  
ості підприємства.

Проблеми  
інноваційно-  
інвестиційного  
розвитку. Серія  
«Економіка та  
менеджмент», 2021.  
Вип. 25. (Фахове  
видання).

DOI: 10.33813/2224-  
1213.26.2021.4

Діяльність за  
спеціальністю у формі  
участі у професійних

						та/або громадських об'єднаннях: Член Громадської спілки «Українська ресторанна асоціація».	
285302	Гончар Лілія Олександрівна	Професор з наказу, Основне місце роботи	Факультет готельно-ресторанного і туристичного бізнесу	Диплом магістра, Таврійський національний університет імені В.І.Вернадського, рік закінчення: 2019, спеціальність: 073 Менеджмент, Диплом кандидата наук ДК 053337, виданий 15.10.2019, Аттестат доцента АД 007810, виданий 29.06.2021	9	Технологічне проектування	Сертифікат № 236. 1. Наявність профільної освіти. Відповідність наукового ступеня. Має науковий інтерес за профілем дисципліни. Кандидат економічних наук, тема дисертації «Формування державної стратегії управління змінами у сфері послуг».  2. Досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності): 1, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 12, 14, 19.  3. Підвищення кваліфікації, стажування: 1. International Academy of Information Science, Certificate of participation № 0142, The 6th International Scientific Seminar «Formation of Knowledge Economy As The Basis for Information Society» supported by UN Educational, Scientific and Cultural Organization at April 29 - May 8, 2018 (120 hours). 2. Spoleczna Akademia Nauk, Certificate of completion of an English Language Course, Passed A B2 - Level Examination, № 45/18/19/k, 22.11.2018. 3. Baltic Research Institute of Transformation Economic Area Problems, certificate ( Serija C 20200709), науково - педагогічне стажування на тему: «Інноваційні освітні технології: європейський досвід та його впровадження в підготовку фахівців з економіки та управління» за спеціальністю 241. «Готельно – ресторанна справа» з 20 липня 2020 року по 7 серпня 2020 року в обсязі 6 кредитів (180 годин). 4. Київський

національний університет технологій та дизайну, Навчально-науковий інститут права та сучасних технологій навчання, свідоцтво про підвищення кваліфікації №12СС 02070890 / 071253-21, програма «Використання цифрових технологій в освітньому процесі», виконала випускні роботи на тему «Застосування інформаційно – комунікаційних технологій в освітньо - науковому процесі підготовки бізнес – фахівців сфери гостинності» від 05.07.2021 р. (18.05.2021 р. – 05.07.2021 р.) Обсяг: 6 кредитів ЄКТС/180 годин.

5. Балтійський науково-дослідний інститут проблем трансформації економічного простору (Baltic Research Institute of Transformation Economic Area Problems), Рига, Латвія, сертифікат серія С 20200709 про проходження науково-педагогічного стажування на тему: «Інноваційні освітні технології: європейський досвід та його впровадження в підготовку фахівців з економіки та управління» (Innovative Educational Technologies: European Experience and its Application in Training in Economics and Management) за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» від 07.08.2020 р. (20.07.2020 - 07.08.2020) в обсязі 6 кредитів ECTS (180 годин).

6. Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти через платформу масових відкритих онлайн - курсів Prometheus, сертифікат про успішне завершення курсу «Експерт з акредитації освітніх програм: онлайн тренінг» від 10.10.2019 року.

7. Społeczna Akademia Nauk, Краків, Польща,

сертифікат № 45/18/19/k про підтвердження успішного закінчення курсів англійської мови із складанням екзамену на рівні B2 від 22.11.2018 р.  
8. Сертифікат № 0142 про участь у міжнародному науковому семінарі «Формування економіки знань як базису інформаційного суспільства» та закордонне стажування на базі штаб-квартири ЮНЕСКО в обсязі 120 годин (Берлін (Німеччина) – Амстердам (Нідерланди) – 30 год.; Париж, Руан (Франція) – 30 год.; Київ (Україна) – 60 год.), 29.04.-08.05.2018 року.

4. Публікації: Має наукові фахові статті за профілем дисципліни.  
Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection:  
1. Honchar, L., Zemlina, U., Zavadynska, O., Verezomska, I., Danylenko, O. and Zarakhovskiy, O. (2022). Determinants of Training Competitive Business Professionals in the Hospitality Industry. Econ. Aff., 67(04s): 715-724. (Scopus)  
DOI: 10.46852/0424-2513.4s.2022.5  
2. Honchar L., Poplavska A., Rusavska V., Neilenko S., Holubets I., Bratitsel M. Key Concepts of Designing Business Processes in Hospitality Enterprises: Trend Analysis. WSEAS transactions on environment and development, Vol. 18, 1216-1225. (Scopus)  
DOI: 10.37394/232015.2022.18.114  
3. Honchar, L., Batchenko, L., Poplavska, A., Komarnitskyi I., Krupa I., Beliak A. (2022). Franchise market as a driver of hospitality development. Economic

Affairs. Vol. 67, No. 04, September 2022. P. 611-618. (Scopus)

URL:  
<http://ndpublisher.in/admin/issues/EA67n4Contents.pdf>

4. Honchar L., Neilenko S., Zarakhovskiy O., Zavadynska O., Litovka-Demenina S. Global trends in the development of business services and their efficiency level. AD ALTA: Journal of Interdisciplinary Research. 11/02-XXIV. 231 p. P. 108-114. (Web of Science (ESCI))

URL:[http://www.magnanimitas.cz/ADALTA/110224/papers/A\\_20.pdf](http://www.magnanimitas.cz/ADALTA/110224/papers/A_20.pdf)

5. Motsa A., Rybakova S., Shelemetieva T., Zhuvahina I., Honchar L. The effect of regional tourism on economic development (case study: the EU countries). Faculty of Business Economics and Entrepreneurship International Review, No.1-2, 2021. 67-75. (Web of Science)

DOI:  
10.5937/intrev2102069M

6. Rusavska, V., Batchenko, L., Honchar, L., Zavadynska, O., Tanasiichuk, O. (2021). Current problems, drivers and dominants of the service economy. Journal of management Information and Decision Sciences, 24(7), 1-9. (Scopus).

URL:  
<https://bit.ly/3mTfkjC>

Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України:

1. Поплавська, А., Батченко, Л., & Гончар, Л. (2022). Організаційно-економічні тригери збалансованого розвитку ресторанної мережі в умовах сервісної економіки. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 5(1), 8–22. (Фахове видання)

DOI: 10.31866/2616-7468.5.1.2022.260868

2. Батченко Л. В., Гончар Л. О., Олексієнко А. В. Раціоналізація моделі прийняття

стратегічних рішень в компаніях сервісної сфери. Економіка та суспільство. 2021. Вип. 33. (Фахове видання) DOI: 10.32782/2524-0072/2021-33-13

3. Батченко Л. В., Гончар Л. О., Поплавська А. В., Ключук А. В. Алгоритм розробки комунікативної політики підприємств в кризових умовах. Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія: «Економічні науки». 2021. №11. (Фахове видання) DOI: <https://doi.org/10.25313/2520-2294-2021-11-7724>

4. Гончар Л. О., Беляк А. О. Нормативно-правове регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанного і туристичного бізнесу. Економіка та суспільство. 2021. № 26. (Фахове видання) DOI: 10.32782/2524-0072/2021-26-3

5. Гончар Л. О., Павлюк Д. М. Формування антикризової моделі розвитку вітчизняного ресторанного бізнесу. Бізнес-навігатор. Вип. 2 (63) 2021, 146 с. С. 57-66. (Фахове видання) DOI: [10.32847/business-navigator.63-10](https://doi.org/10.32847/business-navigator.63-10)

6. Гончар Л. О. Обґрунтування концептуальної моделі підготовки фахівців готельно-ресторанної справи в Україні: організаційно-аналітичний аспект. Вчені записки ТНУ ім. В.І. Вернадського. Серія: Економіка і управління, Том 31 (70). N 6, 2020. 239 с. С. 39-48. (Фахове видання) DOI: 10.32838/2523-4803/70-6-7

7. Батченко Л. В., Гончар Л. О., Олексюк А. Формування системи адміністрування витрат підприємства: системно-структурний підхід. Інфраструктура ринку: електронний науково-практичний журнал. Випуск 50. 2020. 296 с. С. 75-84.

(Фахове видання)  
URL:  
<http://www.market-infr.od.ua/uk/50-2020>  
8. Батченко Л. В.,  
Гончар Л. О.,  
Лясківська В. М.  
Оптимізація управління прибутком та рентабельністю підприємств сфери туристичного бізнесу: прикладний аспект. Вісник Одеського національного університету. Том 25. Випуск 5 (84). 2020. Серія: Економіка. 148 с. С. 55-61. Index Copernicus International (IC)  
(Фахове видання)  
DOI: 10.32782/2304-0920/5-84-9  
9. Батченко Л. В.,  
Гончар Л. О.,  
Ленда М. С. Інноваційний підхід до управління ресурсозабезпеченням та ресурсовитратами на вітчизняних підприємствах. Науковий економічний журнал «Актуальні проблеми економіки». 2020. № 5. С. 26-34. (Фахове видання)  
URL: <https://eco-science.net/downloads/>

10. Батченко Л. В.,  
Гончар Л. О.  
Економічний інструментарій регулювання бізнес-процесів у сфері послуг. Науковий економічний журнал «Актуальні проблеми економіки». 2018. № 11 (209). (Фахове видання)  
URL:  
<https://bit.ly/3pkKTSX>

11. Батченко Л. В.,  
Гончар Л. О.  
Організаційні проблеми та шляхи розвитку податкового адміністрування на сучасному етапі. Ефективна економіка. 2018. № 10. (Фахове видання)  
DOI: 10.32702/2307-2105-2018.10.12

12. Батченко Л. В.,  
Гончар Л. О.  
Особливості формування адаптивної методологічної моделі управління змінами у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Вісник Одеського національного університету. Том 23. Випуск 7 (72). 2018. Серія: Економіка. С.

33-38 (Фахове видання)  
URL:  
[http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vonu\\_econ\\_2018\\_23\\_7\\_8](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vonu_econ_2018_23_7_8)  
13. Гончар Л. О.  
Готельно-ресторанне господарство у контексті трансформації ринку послуг України: стан, тенденції, прогнозування.  
Науковий економічний журнал «Актуальні проблеми економіки». 2018. № 9 (207). С. 23-32.  
(Фахове видання)  
URL: <https://economicscience.net/downloads/>

14. Гончар Л. О.  
SWOT-аналіз ринку послуг України в умовах змін.  
Науковий економічний журнал «Актуальні проблеми економіки». 2018. № 7-8 (205-206). С. 22-35. (Фахове видання)  
URL:  
<https://bit.ly/3HG5euR>

Одноосібні монографії:  
1. Гончар Л. О.  
Стратегічне управління змінами у сфері послуг: теоретико-методологічні та практичні аспекти : монографія. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 340 с.  
URL: <http://lira-k.com.ua/preview/12683.pdf>

Співавторство у колективних монографіях:  
1. Поплавська А. В., Гончар Л. О., Комарніцький І. О., Беляк А. О. Сфера гостинності: забезпечення економічної та фінансової стійкості: колект. монографія / А. В. Поплавська, Л. О. Гончар, І. О. Комарніцький, А. О. Беляк. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2022. – 168 с.  
(особистий внесок – 3,5 др. арк.)  
URL: <https://lira-k.com.ua/preview/12989.pdf>  
2. Batchenko L. V., Honchar L. O.  
Conceptual Approaches to the Formation of State Strategies for

Management of Change in the Services and Industry of the Hotel and Restaurant Business. Prognostication and planning of economic development: microeconomic and macroeconomic levels. Multi-authored monograph. Vol. 1. Lithuania: Publishing House «Baltija Publishing», 2019. 420 p. P. 15-33.  
URL: <http://repository.vsau.org/getfile.php/24170.pdf>

3. Batchenko L., Honchar L. Business reputation in business practice: economic content and evaluation. Social and legal aspects of the development of civil society institutions: collective monograph. Part I. Warsaw: BMT Erida Sp.z o.o., 2019. 536 p. P. 134-147.  
URL: <https://www.ssoar.info/ssoar/handle/document/61816#>

4. Теоретико-практичні підходи до ефективного функціонування ринку готельно-ресторанних послуг: стан, проблеми, тенденції : колективна монографія / за ред. канд. іст. наук, проф. В.А. Русавської. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2018. 420 с., (особистий внесок: Обґрунтування практичного використання принципів універсального дизайну в сфері соціокультурної діяльності при обслуговуванні туристів з інвалідністю (10 сторінок) С. 120-147; Теоретико-методологічні підходи до процесу формування стратегії управління змінами у сфері послуг: зарубіжні та вітчизняні практики (16 сторінок) С.278-309)  
URL: <http://lira-k.com.ua/preview/12517.pdf>

Участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної

						<p>експертизи, наявність звання «суддя міжнародної категорії»:</p> <p>Участь у науковому пікніку «EUforU» в межах гранту ЄС Ж. Моне кафедри зовнішньоекономічної діяльності Національного університету «Львівська Політехніка» «EU competitiveness boosting: circular economy» в рамках програми Erasmus+ Jean Monnet Module. (24-26 лютого 2021 р.) Національний університет Львівська Політехніка».</p> <p>Платформа Microsoft teams.</p> <p>URL:  <a href="https://bit.ly/3pJjh8D">https://bit.ly/3pJjh8D</a></p> <p>Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях:</p> <p>1. Учасник громадської спілки «Асоціація індустрії гостинності України» (сертифікат)</p> <p>URL:  <a href="https://drive.google.com/drive/folders/1jKl96adwx-UlmKVnHHNm3m2EtAD6Gpo">https://drive.google.com/drive/folders/1jKl96adwx-UlmKVnHHNm3m2EtAD6Gpo</a></p>	
285302	Гончар Лілія Олександрівна	Професор з наказу, Основне місце роботи	Факультет готельно-ресторанного і туристичного бізнесу	<p>Диплом магістра, Таврійський національний університет імені В.І.Вернадського, рік закінчення: 2019, спеціальність: 073 Менеджмент, Диплом кандидата наук ДК 053337, виданий 15.10.2019, Аттестат доцента АД 007810, виданий 29.06.2021</p>	9	<p>Контролінг в готельно-ресторанному і туристичному бізнесі</p>	<p>1. Наявність профільної освіти. Відповідність наукового ступеня. Має науковий інтерес за профілем дисципліни. Кандидат економічних наук, тема дисертації «Формування державної стратегії управління змінами у сфері послуг».</p> <p>2. Досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності): 1, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 12, 14, 19.</p> <p>3. Підвищення кваліфікації, стажування:  1. International Academy of Information Science, Certificate of participation № 0142, The 6th International Scientific Seminar</p>

«Formation of Knowledge Economy As The Basis for Information Society» supported by UN Educational, Scientific and Cultural Organization at April 29 - May 8, 2018 (120 hours).

2. Spoleczna Akademia Nauk, Certificate of completion of an English Language Course, Passed A B2 - Level Examination, № 45/18/19/k, 22.11.2018.

3. Baltic Research Institute of Transformation Economic Area Problems, certificate ( Serija C 20200709), науково - педагогічне стажування на тему: «Інноваційні освітні технології: європейський досвід та його впровадження в підготовку фахівців з економіки та управління» за спеціальністю 241.

«Готельно – ресторанна справа» з 20 липня 2020 року по 7 серпня 2020 року в обсязі 6 кредитів (180 годин).

4. Київський національний університет технологій та дизайну, Навчально-науковий інститут права та сучасних технологій навчання, свідоцтво про підвищення кваліфікації №12СС 02070890 / 071253-21, програма

«Використання цифрових технологій в освітньому процесі», виконала випускну роботу на тему «Застосування інформаційно – комунікаційних технологій в освітньо - науковому процесі підготовки бізнес – фахівців сфери гостинності» від 05.07.2021 р.

(18.05.2021 р. – 05.07.2021 р.) Обсяг: 6 кредитів ЄКТС/180 годин.

5. Балтійський науково-дослідний інститут проблем трансформації економічного простору (Baltic Research Institute of Transformation Economic Area Problems), Рига, Латвія, сертифікат серія С 20200709 про

проходження науково-педагогічного стажування на тему: «Інноваційні освітні технології: європейський досвід та його впровадження в підготовку фахівців з економіки та управління» (Innovative Educational Technologies: European Experience and its Application in Training in Economics and Management) за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» від 07.08.2020 р. (20.07.2020 - 07.08.2020) в обсязі 6 кредитів ECTS (180 годин).

6. Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти через платформу масових відкритих онлайн - курсів Prometheus, сертифікат про успішне завершення курсу «Експерт з акредитації освітніх програм: онлайн тренінг» від 10.10.2019 року.

7. Społeczna Akademia Nauk, Краків, Польща, сертифікат № 45/18/19/k про підтвердження успішного закінчення курсів англійської мови із складанням екзамену на рівні B2 від 22.11.2018 р.

8. Сертифікат № 0142 про участь у міжнародному науковому семінарі «Формування економіки знань як базису інформаційного суспільства» та закордонне стажування на базі штаб-квартири ЮНЕСКО в обсязі 120 годин (Берлін (Німеччина) – Амстердам (Нідерланди) – 30 год.; Париж, Руан (Франція) – 30 год.; Київ (Україна) – 60 год.), 29.04.-08.05.2018 року.

4. Публікації: Має наукові фахові статті за профілем дисципліни. Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до наукометричних баз, зокрема

Scopus, Web of Science  
Core Collection:  
1. Honchar, L., Zemlina,  
U., Zavadynska, O.,  
Verezomska, I.,  
Danylenko, O. and  
Zarakhovskiy, O.  
(2022). Determinants  
of Training Competitive  
Business Professionals  
in the Hospitality  
Industry. Econ. Aff.,  
67(04s): 715-724.  
(Scopus)  
DOI: 10.46852/0424-  
2513.4s.2022.5  
2. Honchar L.,  
Poplavska A., Rusavska  
V., Neilenko S.,  
Holubets I., Bratitsel M.  
Key Concepts of  
Designing Business  
Processes in Hospitality  
Enterprises: Trend  
Analysis. WSEAS  
transactions on  
environment and  
development, Vol. 18,  
1216-1225. (Scopus)  
DOI:  
10.37394/232015.2022.1  
8.114  
3. Honchar, L.,  
Batchenko, L.,  
Poplavska, A.,  
Komarnitskyi I., Krupa  
I., Beliak A. (2022).  
Franchise market as a  
driver of hospitality  
development. Economic  
Affairs. Vol. 67, No. 04,  
September 2022. P.  
611-618. (Scopus)  
URL:  
[http://ndpublisher.in/a  
dmin/issues/EA67n4Co  
ntents.pdf](http://ndpublisher.in/admin/issues/EA67n4Contents.pdf)  
4. Honchar L., Neilenko  
S., Zarakhovskiy O.,  
Zavadynska O., Litovka-  
Demenina S. Global  
trends in the  
development of  
business services and  
their efficiency level.  
AD ALTA: Journal of  
Interdisciplinary  
Research. 11/02-XXIV.  
231 p. P. 108-114. (Web  
of Science (ESCI))  
URL:  
[http://www.magnanimi  
tas.cz/ADALTA/110224  
/papers/A\\_20.pdf](http://www.magnanimitas.cz/ADALTA/110224/papers/A_20.pdf)  
5. Motsa A., Rybakova  
S., Shelemetieva T.,  
Zhuvahina I., Honchar  
L. The effect of regional  
tourism on economic  
development (case  
study: the EU  
countries). Faculty of  
Business Economics  
and Entrepreneurship  
International Review,  
No.1-2, 2021. 67-75.  
(Web of Science)  
DOI:  
10.5937/intrev2102069  
M  
6. Rusavska, V.,

Batchenko, L.,  
Honchar, L.,  
Zavadynska, O.,  
Tanasiichuk, O. (2021).  
Current problems,  
drivers and dominants  
of the service economy.  
Journal of management  
Information and  
Decision Sciences,  
24(7), 1-9. (Scopus).  
URL:

<https://bit.ly/3mTfkjC>

7. Bondar, I.,  
Humenchuk, A.,  
Horban, Y., Honchar,  
L., & Koshelieva, O.  
(2021). Conceptual and  
innovative approaches  
of higher education  
institutions (HEIS) to  
the model of training a  
successful specialist  
formation during a  
covid pandemic.  
Journal of management  
Information and  
Decision Sciences,  
24(3), 1-8. (SCOPUS)  
URL:

<https://bit.ly/3nEMl3B>

8. Bondar, I.,  
Humeniuk, T.,  
Batchenko, L., Horban,  
Y., & Honchar, L.  
(2021). State regulation  
of the development of  
educational and  
scientific process in  
higher education  
institutions. Journal of  
management  
Information and  
Decision Sciences,  
24(2), 1-10. (SCOPUS)  
URL:

<https://bit.ly/3vQm6ZB>

9. Batchenko L., Dielini  
M., Honchar L. A  
Value-Oriented  
Polyparadigm  
Approach to the  
Development of  
Management Education  
in the Conditions of  
Transformation  
Change. Baltic Journal  
of Economic Studies,  
Volume 6 Number 5.  
Riga, Latvia: «Baltija  
Publishing», 2020, 240  
pages. PP. 42-53. (Web  
of Science)  
DOI: 10.30525/2256-  
0742/2020-6-5-42-53

Публікації у  
періодичних наукових  
виданнях, що  
включені до переліку  
фахових видань  
України:

1. Поплавська, А.,  
Батченко, Л., &  
Гончар, Л. (2022).  
Організаційно-  
економічні тригери  
збалансованого  
розвитку ресторанної  
мережі в умовах

сервісної економіки. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 5(1), 8–22. (Фахове видання)  
DOI: 10.31866/2616-7468.5.1.2022.260868

2. Батченко Л. В., Гончар Л. О. Формування наукового середовища і академічної культури в університетах України. Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія: «Економічні науки». 2022. № 9. (Фахове видання)  
URL: <https://www.inter-nauka.com/issues/economic2022/9/8173>

3. Батченко Л. В., Гончар Л. О., Пасічник К. Ю. Формування механізму стратегічного партнерства в бізнесі: теоретико-практичний фокус. Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія: «Економічні науки». 2022. №1. С. 1-27. (Фахове видання)  
DOI: 10.25313/2520-2294-2022-1-7844

4. Гончар Л.О., Аухімік О.В. Система контролінгу в готельно-ресторанному бізнесі: концептуальний підхід. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2021 Том 4 № 2. С. 235-247. (Фахове видання)  
DOI: 10.31866/2616-7468.4.2.2021.249075

5. Батченко Л. В., Гончар Л. О., Олексієнко А. В. Раціоналізація моделі прийняття стратегічних рішень в компаніях сервісної сфери. Економіка та суспільство. 2021. Вип. 33. (Фахове видання)  
DOI: 10.32782/2524-0072/2021-33-13

6. Гончар Л. О., Поплавська А. В., Аухімік О. В. Управлінський аналіз особливостей системи контролінгу в готельно-ресторанному бізнесі. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. 2021. № 3. С. 12-17. (Фахове

видання)  
DOI:  
10.36477/tourismhospe  
ee-3-2  
7. Батченко Л. В.,  
Гончар Л. О.,  
Поплавська А. В.,  
Ключук А. В.  
Алгоритм розробки  
комунікативної  
політики підприємств  
в кризових умовах.  
Міжнародний  
науковий журнал  
«Інтернаука». Серія:  
«Економічні науки».  
2021. №11. (Фахове  
видання)  
DOI:  
<https://doi.org/10.25313/2520-2294-2021-11-7724>  
8. Гончар Л. О.,  
Батченко Л. В.,  
Аухімік О. В.  
Забезпечення  
ефективності системи  
контролінгу в  
готельно-  
ресторанному бізнесі:  
аспектний аналіз.  
Економіка та  
суспільство. 2021. No  
32. (Фахове видання)  
DOI: 10.32782/2524-  
0072/2021-32-3  
9. Гончар Л. О., Беляк  
А. О. Нормативно-  
правове регулювання  
діяльності  
підприємств готельно-  
ресторанного і  
туристичного бізнесу.  
Економіка та  
суспільство. 2021. №  
26. (Фахове видання)  
DOI: 10.32782/2524-  
0072/2021-26-3  
10. Гончар Л. О.,  
Беляк А.О.  
Удосконалення  
механізму  
формування  
фінансової стійкості  
підприємств сфери  
гостинності.  
Економіка та  
суспільство. Випуск №  
25/2021. (Фахове  
видання)  
11. Гончар Л. О.,  
Павлюк Д. М.  
Формування  
антикризової моделі  
розвитку вітчизняного  
ресторанного бізнесу.  
Бізнес-навігатор. Вип.  
2 (63) 2021, 146 с. С.  
57-66. (Фахове  
видання)  
DOI:  
10.32847/business-  
navigator.63-10  
12. Гончар Л. О.  
Обґрунтування  
концептуальної  
моделі підготовки  
фахівців готельно-  
ресторанної справи в  
Україні:  
організаційно-

аналітичний аспект.  
Вчені записки ТНУ ім.  
В.І. Вернадського.  
Серія: Економіка і  
управління, Том 31  
(70). № 6, 2020. 239 с.  
С. 39-48. (Фахове  
видання)  
DOI: 10.32838/2523-  
4803/70-6-7

13. Батченко Л. В.,  
Гончар Л. О., Олексюк  
А. Формування  
системи  
адміністрування  
витрат підприємства:  
системно-структурний  
підхід.  
Інфраструктура  
ринку: електронний  
науково-практичний  
журнал. Випуск 50.  
2020. 296 с. С. 75-84.  
(Фахове видання)  
URL:  
[http://www.market-  
infr.od.ua/uk/50-2020](http://www.market-infr.od.ua/uk/50-2020)

14. Батченко Л. В.,  
Гончар Л. О.,  
Лясківська В. М.  
Оптимізація  
управління прибутком  
та рентабельністю  
підприємств сфери  
туристичного бізнесу:  
прикладний аспект.  
Вісник Одеського  
національного  
університету. Том 25.  
Випуск 5 (84). 2020.  
Серія: Економіка. 148  
с. С. 55-61. Index  
Sopernicus  
International (IC)  
(Фахове видання)  
DOI: 10.32782/2304-  
0920/5-84-9

15. Батченко Л. В.,  
Гончар Л. О., Беляк А.  
О. Формування  
механізму фінансової  
стійкості підприємств  
сфери гостинності:  
організаційно-  
економічний аналіз.  
Підприємництво і  
торгівля : збірник  
наукових праць /  
[редакц. кол.: Куцук  
П. О., Алопій В. В.,  
Семак Б. Б. та ін.].  
Львів : Видавництво  
Львівського  
торговельно-  
економічного  
університету, 2020.  
Вип. 27. 82 с. С. 13-20.  
(Фахове видання)  
DOI: 10.36477/2522-  
1256-2020-27-02

16. Батченко Л. В.,  
Гончар Л. О., Ленда  
М. С. Інноваційний  
підхід до управління  
ресурсозабезпеченням  
та ресурсовитратами  
на вітчизняних  
підприємствах.  
Науковий  
економічний журнал  
«Актуальні проблеми

економіки». 2020. № 5. С. 26-34. (Фахове видання)  
URL: <https://eco-science.net/downloads/>

17. Rusavska V., Batchenko L., Honchar L., Svehkina A. Formation of Integrative-Innovative Educational Model of Training of Managers of Socio-Cultural Activity of Ukraine: Conceptual-Analytical View. Socio-Cultural Management Journal, Volume 3 (2020), Number 2, pp. 75-106. (Фахове видання)

18. Batchenko L., Honchar L., Blyzniuk I. Strategic Alternatives Formation for Organizational and Economic Development of Enterprises in Socio-Cultural Sphere. Bulletin of Kyiv National University of Culture and Arts. Series in Management of Social and Cultural Activity: Scientific Journal. Kyiv: KNUKIM Publishing, 2019. Volume 2, Number 2. 162 p. P. 100-120. (Фахове видання)  
DOI: 10.31866/2616-7573-2.2019.190637

19. Гончар Л. О. Аналіз особливостей формування механізмів стратегічного управління змінами у сфері послуг зарубіжних країн. Науково-практичний журнал «Причорноморські економічні студії». Вип. 48, Одеса. 2019. С. 82-89. (Фахове видання)  
DOI: 10.32843/bses.48-14

20. Батченко Л. В., Гончар Л. О. Розвиток професійних компетенцій персоналу як основа економічного зростання. Науковий економічний журнал «Актуальні проблеми економіки». 2019. № 11 (221). С. 22-33. (Фахове видання)  
URL: <https://bit.ly/3pifGjo>

21. Батченко Л. В., Гончар Л. О., Близнюк І. О. Стратегічні альтернативи організаційно-економічного розвитку туристичних

підприємств. Вісник Одеського національного університету. Том 24. Вип. 5 (78). 2019. Серія: Економіка. С. 64-70. (Фахове видання)  
DOI: 10.32782/2304-0920/5-78-11

22. Батченко Л. В., Гончар Л. О. Економічний інструментарій регулювання бізнес-процесів у сфері послуг. Науковий економічний журнал «Актуальні проблеми економіки». 2018. № 11 (209). (Фахове видання)  
URL: <https://bit.ly/3pkKTSX>

23. Батченко Л. В., Гончар Л. О. Організаційні проблеми та шляхи розвитку податкового адміністрування на сучасному етапі. Ефективна економіка. 2018. № 10. (Фахове видання)  
DOI: 10.32702/2307-2105-2018.10.12

24. Батченко Л. В., Гончар Л. О. Особливості формування адаптивної методологічної моделі управління змінами у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Вісник Одеського національного університету. Том 23. Випуск 7 (72). 2018. Серія: Економіка. С. 33-38 (Фахове видання)  
URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vonu\\_econ\\_2018\\_23\\_7\\_8](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vonu_econ_2018_23_7_8)

25. Гончар Л. О. Готельно-ресторанне господарство у контексті трансформації ринку послуг України: стан, тенденції, прогнозування. Науковий економічний журнал «Актуальні проблеми економіки». 2018. № 9 (207). С. 23-32. (Фахове видання)  
URL: <https://eco-science.net/downloads/>

26. Гончар Л. О. SWOT-аналіз ринку послуг України в умовах змін. Науковий економічний журнал «Актуальні проблеми економіки». 2018. №

7-8 (205-206). С. 22-35. (Фахове видання)  
URL:  
<https://bit.ly/3HG5euR>

Одноосібні монографії:  
1. Гончар Л. О. Стратегічне управління змінами у сфері послуг: теоретико-методологічні та практичні аспекти : монографія. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 340 с.  
URL: <http://lira-k.com.ua/preview/12683.pdf>

Співавторство у колективних монографіях:  
1. Поплавська А. В., Гончар Л. О., Комарніцький І. О., Беляк А. О. Сфера гостинності: забезпечення економічної та фінансової стійкості: колект. монографія / А. В. Поплавська, Л. О. Гончар, І. О. Комарніцький, А. О. Беляк. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2022. – 168 с. (особистий внесок – 3,5 др. арк.)  
URL: <https://lira-k.com.ua/preview/12989.pdf>

2. Honchar L., Aukhimik O. Formation of the control system at the enterprises of hotel and restaurant business: theoretical and methodological aspect. European vector of development of the modern scientific researches: collective monograph / edited by authors. 2nd ed. Riga, Latvia : «Baltija Publishing», 2021. 420 p. PP. 227-248.

DOI:  
<https://doi.org/10.30525/978-9934-26-077-3>

DOI:  
<https://doi.org/10.30525/978-9934-26-077-3-31>

3. Batchenko L., Honchar L., Beliak A. The effectiveness of ensuring the financial stability of the restaurant business in the crisis COVID-19. Anti-crisis management: state, region, enterprise : Multi-authored monograph. Kaunas, Lithuania : Publishing

House «Baltija Publishing», 2020. 264 p. P. 151-176.

4. Гончар Л. О., Беляк А. О. Особливості формування механізму забезпечення фінансової стійкості підприємств сфери гостинності: теоретико-методологічний аспект. Фінансові важелі соціально-економічного механізму взаємодії суб'єктів господарювання різних типів та сфер діяльності: колективна монографія / За заг. ред. А.Г. Семенова. Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2020. – 384 с. С. 266-286.

5. Batchenko L. V., Honchar L. O. Conceptual Approaches to the Formation of State Strategies for Management of Change in the Services and Industry of the Hotel and Restaurant Business. Prognostication and planning of economic development: microeconomic and macroeconomic levels. Multi-authored monograph. Vol. 1. Lithuania: Publishing House «Baltija Publishing», 2019. 420 p. P. 15-33.  
URL: <http://repository.vsau.org/getfile.php/24170.pdf>

6. Batchenko L., Honchar L. Business reputation in business practice: economic content and evaluation. Social and legal aspects of the development of civil society institutions: collective monograph. Part I. Warsaw: BMT Erida Sp.z o.o., 2019. 536 p. P. 134-147.  
URL: <https://www.ssoar.info/ssoar/handle/document/61816#>

7. Теоретико-практичні підходи до ефективного функціонування ринку готельно-ресторанних послуг: стан, проблеми, тенденції : колективна монографія / за ред. канд. іст. наук, проф. В.А. Русавської. – Київ : Видавництво Ліра-К,

						<p>2018. 420 с., (особистий внесок: Обґрунтування практичного використання принципів універсального дизайну в сфері соціокультурної діяльності при обслуговуванні туристів з інвалідністю (10 сторінок) С. 120-147; Теоретико- методологічні підходи до процесу формування стратегії управління змінами у сфері послуг: зарубіжні та вітчизняні практики (16 сторінок) С.278- 309) URL: <a href="http://lira-k.com.ua/preview/12517.pdf">http://lira-k.com.ua/preview/12517.pdf</a></p> <p>Участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання «суддя міжнародної категорії»: Участь у науковому пікніку «EUforU» в межах гранту ЄС Ж. Моне кафедри зовнішньоекономічної діяльності Національного університету «Львівська Політехніка» «EU competitiveness boosting: circular economy» в рамках програми Erasmus+ Jean Monnet Module. (24-26 лютого 2021 р.) Національний університет Львівська Політехніка». Платформа Microsoft teams. URL: <a href="https://bit.ly/3pJjh8D">https://bit.ly/3pJjh8D</a></p> <p>Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях: 1. Учасник громадської спілки «Асоціація індустрії гостинності України» (сертифікат) URL: <a href="https://drive.google.com/drive/folders/1jKL96adwx-UlmKVnHHHzm3m2Et aD6Gpo">https://drive.google.com/drive/folders/1jKL96adwx-UlmKVnHHHzm3m2Et aD6Gpo</a></p>	
283022	Ворошилова Ганна	Доцент, Сумісництв	Факультет готельно-	Диплом бакалавра,	12	Маркетинг, реклама та PR	1. Наявність профільної освіти.

	Олександрів на о	ресторанного і туристичного бізнесу	<p>Донецький державний університет економіки і торгівлі ім. М.Туган-Барановського, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0501 Економіка і підприємництво, Диплом спеціаліста, Донецький державний університет економіки і торгівлі ім. М.Туган-Барановського, рік закінчення: 2004, спеціальність: 050108 Маркетинг, Диплом кандидата наук ДК 015261, виданий 04.07.2013, Атестат доцента 12ДЦ 042946, виданий 30.06.2015</p>	готельно-ресторанного і туристичного бізнесу	<p>Відповідність наукового ступеня. Має науковий інтерес за профілем дисципліни. Кандидат економічних наук, тема дисертації «Механізм удосконалення розвитку міжнародного ринку туристичних послуг в посткризовий період».</p> <p>2. Досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності): 1, 3, 8, 12.</p> <p>3. Підвищення кваліфікації, стажування: Київський національний університет технологій та дизайну, Навчально-науковий інститут права та сучасних технологій навчання, свідоцтво про підвищення кваліфікації №12СС 02070890 / 071243-21, програма «Використання цифрових технологій в освітньому процесі», тема «Сучасна методика викладання маркетингу у вищих навчальних закладах» від 05.07.2021 р. (18.05.2021 р. – 05.07.2021 р.) Обсяг: 6 кредитів ЄКТС /180 годин.</p> <p>4. Публікації: Має наукові фахові статті за профілем дисципліни. Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України: 1. Ворошилова Г. О., Калитв'янська К. В. Розробка стратегії підвищення конкурентоспроможності підприємства ресторанного бізнесу: прикладний аспект. Вісник Одеського національного університету. Серія: Економіка. Одеса. Том 26, Випуск 5(90) 2021. С. 41-46. (Фахове видання) URL: <a href="http://www.visnyk-onu.od.ua/index.php/uk/arkhiv-vidannya?">http://www.visnyk-onu.od.ua/index.php/uk/arkhiv-vidannya?</a></p>
--	---------------------	---	--	--	--

id=310  
2. Ворошилова Г. О.  
Маркетингові  
стратегії управління  
підприємствами  
соціокультурної сфери  
в сучасних умовах  
господарювання.  
Вісник Одеського  
національного  
університету. Серія:  
Економіка. Науковий  
журнал. Одеса, 2021.  
Том 26. Вип. 2(87). С.  
20-25 (Фахове  
видання)  
DOI: 10.32782/2304-  
0920/2-87-3  
3. Ворошилова Г. О.  
Проблеми та  
пріоритетні напрями  
державної підтримки  
розвитку  
міжнародного  
туризму в Україні.  
Науковий вісник  
Херсонського  
державного  
університету. Серія:  
Економічні науки.  
Херсон, 2021. Вип.  
42/2021. С. 19-23.  
(Фахове видання)  
DOI:  
10.32999/ksu2307-  
8030/2021-42-3  
4. Ворошилова Г. О.,  
Цирульнік А. А.  
Франчайзинг як  
ефективний метод  
управління готельним  
бізнесом в умовах  
ринкової економіки.  
Науковий вісник  
Херсонського  
державного  
університету. Серія:  
Економічні науки.  
Херсон, 2018. Вип.  
29/2018. С. 9-12.  
(Фахове видання)  
URL:  
<http://ej.journal.kspu.edu/index.php/ej/article/view/167>

Співавторство у  
колективних  
монографіях:  
1. Ворошилова Г. О.  
Фінансові важелі  
соціально-  
економічного  
механізму взаємодії  
суб'єктів  
господарювання  
різних типів та сфер  
діяльності:  
колективна  
монографія / За заг.  
ред. О. Л. Гальцової.  
Херсон: Видавничий  
дім «Гельветика»,  
2020. 384 с.  
(особистий внесок  
автора: 1,5 д.а. – С.  
251-266).  
URL:[https://drive.google.com/file/d/1M8vwOdjFw79Znzxy\\_bcLjHTh-r2n1GLP/view?](https://drive.google.com/file/d/1M8vwOdjFw79Znzxy_bcLjHTh-r2n1GLP/view?)

						<p>usp=sharing  2. Ворошилова Г. О. Теоретико-практичні підходи до ефективного функціонування ринку готельно-ресторанних послуг: стан, проблеми, тенденції: колективна монографія / за редакцією канд.іст.наук, проф. В.А. Русавської. Київ: Видавництво Ліра-К, 2018. – 420 с. (особистий внесок: 4.3)  URL: <a href="http://lira-k.com.ua/preview/12517.pdf">http://lira-k.com.ua/preview/12517.pdf</a></p>
285302	Гончар Лілія Олександрівна	Професор з наказу, Основне місце роботи	Факультет готельно-ресторанного і туристичного бізнесу	<p>Диплом магістра, Таврійський національний університет імені В.І.Вернадського, рік закінчення: 2019, спеціальність: 073 Менеджмент, Диплом кандидата наук ДК 053337, виданий 15.10.2019, Атестат доцента АД 007810, виданий 29.06.2021</p>	9	<p>Економіка готельно-ресторанного і туристичного бізнесу</p> <p>1. Наявність профільної освіти. Відповідність наукового ступеня. Має науковий інтерес за профілем дисципліни. Кандидат економічних наук, тема дисертації «Формування державної стратегії управління змінами у сфері послуг».</p> <p>2. Досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності): 1, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 12, 14, 19.</p> <p>3. Підвищення кваліфікації, стажування:  1. International Academy of Information Science, Certificate of participation № 0142, The 6th International Scientific Seminar «Formation of Knowledge Economy As The Basis for Information Society» supported by UN Educational, Scientific and Cultural Organization at April 29 - May 8, 2018 (120 hours).  2. Spoleczna Akademia Nauk, Certificate of completion of an English Language Course, Passed A B2 - Level Examination, № 45/18/19/k, 22.11.2018.  3. Baltic Research Institute of Transformation Economic Area Problems, certificate ( Serija C 20200709), науково - педагогічне стажування на тему:</p>

«Інноваційні освітні технології: європейський досвід та його впровадження в підготовку фахівців з економіки та управління» за спеціальністю 241. «Готельно – ресторанна справа» з 20 липня 2020 року по 7 серпня 2020 року в обсязі 6 кредитів (180 годин).

4. Київський національний університет технологій та дизайну, Навчально-науковий інститут права та сучасних технологій навчання, свідоцтво про підвищення кваліфікації №12СС 02070890 / 071253-21, програма «Використання цифрових технологій в освітньому процесі», виконала випускну роботу на тему «Застосування інформаційно – комунікаційних технологій в освітньо - науковому процесі підготовки бізнес – фахівців сфери гостинності» від 05.07.2021 р. (18.05.2021 р. – 05.07.2021 р.) Обсяг: 6 кредитів ЄКТС/180 годин.

5. Балтійський науково-дослідний інститут проблем трансформації економічного простору (Baltic Research Institute of Transformation Economic Area Problems), Рига, Латвія, сертифікат серія С 20200709 про проходження науково-педагогічного стажування на тему: «Інноваційні освітні технології: європейський досвід та його впровадження в підготовку фахівців з економіки та управління» (Innovative Educational Technologies: European Experience and its Application in Training in Economics and Management) за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» від 07.08.2020 р. (20.07.2020 - 07.08.2020) в обсязі 6 кредитів ECTS (180 годин).

6. Національне

агентство із забезпечення якості вищої освіти через платформу масових відкритих онлайн - курсів Prometheus, сертифікат про успішне завершення курсу «Експерт з акредитації освітніх програм: онлайн тренінг» від 10.10.2019 року.

7. Społeczna Akademia Nauk, Краків, Польща, сертифікат № 45/18/19/k про підтвердження успішного закінчення курсів англійської мови із складанням екзамену на рівні B2 від 22.11.2018 р.

8. Сертифікат № 0142 про участь у міжнародному науковому семінарі «Формування економіки знань як базису інформаційного суспільства» та закордонне стажування на базі штаб-квартири ЮНЕСКО в обсязі 120 годин (Берлін (Німеччина) – Амстердам (Нідерланди) – 30 год.; Париж, Руан (Франція) – 30 год.; Київ (Україна) – 60 год.), 29.04.-08.05.2018 року.

4. Публікації: Має наукові фахові статті за профілем дисципліни. Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до наукометричних баз, зокрема

Scopus, Web of Science Core Collection:

1. Honchar, L., Zemlina, U., Zavadynska, O., Verezomska, I., Danylenko, O. and Zarakhovskiy, O. (2022). Determinants of Training Competitive Business Professionals in the Hospitality Industry. Econ. Aff., 67(04s): 715-724. (Scopus)

DOI: 10.46852/0424-2513.4s.2022.5

2. Honchar L., Poplavska A., Rusavska V., Neilenko S., Holubets I., Bratitsel M. Key Concepts of Designing Business Processes in Hospitality Enterprises: Trend Analysis. WSEAS

transactions on environment and development, Vol. 18, 1216-1225. (Scopus)  
DOI:  
10.37394/232015.2022.18.114

3. Honchar, L., Batchenko, L., Poplavska, A., Komarnitskyi I., Krupa I., Beliak A. (2022). Franchise market as a driver of hospitality development. Economic Affairs. Vol. 67, No. 04, September 2022. P. 611-618. (Scopus)  
URL:  
<http://ndpublisher.in/admin/issues/EA67n4Contents.pdf>

4. Honchar L., Neilenko S., Zarakhovskiy O., Zavadynska O., Litovka-Demenina S. Global trends in the development of business services and their efficiency level. AD ALTA: Journal of Interdisciplinary Research. 11/02-XXIV. 231 p. P. 108-114. (Web of Science (ESCI))  
URL:[http://www.magnanimitas.cz/ADALTA/110224/papers/A\\_20.pdf](http://www.magnanimitas.cz/ADALTA/110224/papers/A_20.pdf)

5. Motsa A., Rybakova S., Shelemetieva T., Zhuvahina I., Honchar L. The effect of regional tourism on economic development (case study: the EU countries). Faculty of Business Economics and Entrepreneurship International Review, No.1-2, 2021. 67-75. (Web of Science)  
DOI:  
10.5937/intrev2102069M

6. Rusavska, V., Batchenko, L., Honchar, L., Zavadynska, O., Tanasiichuk, O. (2021). Current problems, drivers and dominants of the service economy. Journal of management Information and Decision Sciences, 24(7), 1-9. (Scopus).  
URL:  
<https://bit.ly/3mTfkjC>

7. Bondar, I., Humenchuk, A., Horban, Y., Honchar, L., & Koshelieva, O. (2021). Conceptual and innovative approaches of higher education institutions (HEIS) to the model of training a successful specialist formation during a covid pandemic. Journal of management

Information and Decision Sciences, 24(3), 1-8. (SCOPUS)  
URL: <https://bit.ly/3nEMl3B>  
8. Bondar, I., Humeniuk, T., Batchenko, L., Horban, Y., & Honchar, L. (2021). State regulation of the development of educational and scientific process in higher education institutions. Journal of management Information and Decision Sciences, 24(2), 1-10. (SCOPUS)  
URL: <https://bit.ly/3vQm6ZB>

9. Batchenko L., Dielini M., Honchar L. A Value-Oriented Polyparadigmatic Approach to the Development of Management Education in the Conditions of Transformation Change. Baltic Journal of Economic Studies, Volume 6 Number 5. Riga, Latvia: «Baltija Publishing», 2020, 240 pages. PP. 42-53. (Web of Science)  
DOI: 10.30525/2256-0742/2020-6-5-42-53

Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України:

1. Поплавська, А., Батченко, Л., & Гончар, Л. (2022). Організаційно-економічні тригери збалансованого розвитку ресторанної мережі в умовах сервісної економіки. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 5(1), 8–22. (Фахове видання)  
DOI: 10.31866/2616-7468.5.1.2022.260868

2. Батченко Л. В., Гончар Л. О. Формування наукового середовища і академічної культури в університетах України. Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія: «Економічні науки». 2022. № 9. (Фахове видання)  
URL: <https://www.inter-nauka.com/issues/economic2022/9/8173>

3. Батченко Л. В.,

Гончар Л. О.,  
Пасічник К. Ю.  
Формування  
механізму  
стратегічного  
партнерства в бізнесі:  
теоретико-  
практичний фокус.  
Міжнародний  
науковий журнал  
«Інтернаука». Серія:  
«Економічні науки».  
2022. №1. С. 1-27.  
(Фахове видання)  
DOI: 10.25313/2520-  
2294-2022-1-7844

4. Гончар Л.О.,  
Аухімік О.В. Система  
контролінгу в  
готельно-  
ресторанному бізнесі:  
концептуальний  
підхід. Ресторанний і  
готельний  
консалтинг. Інновації.  
2021 Том 4 № 2. С.  
235-247. (Фахове  
видання)  
DOI: 10.31866/2616-  
7468.4.2.2021.249075

5. Батченко Л. В.,  
Гончар Л. О.,  
Олексієнко А. В.  
Раціоналізація моделі  
прийняття  
стратегічних рішень в  
компаніях сервісної  
сфери. Економіка та  
суспільство. 2021. Вип.  
33. (Фахове видання)  
DOI: 10.32782/2524-  
0072/2021-33-13

6. Гончар Л. О.,  
Поплавська А. В.,  
Аухімік О. В.  
Управлінський аналіз  
особливостей системи  
контролінгу в  
готельно-  
ресторанному бізнесі.  
Індустрія туризму і  
гостинності в  
Центральній та  
Східній Європі. 2021.  
№ 3. С. 12-17. (Фахове  
видання)  
DOI:  
10.36477/tourismhospc  
ee-3-2

7. Батченко Л. В.,  
Гончар Л. О.,  
Поплавська А. В.,  
Ключук А. В.  
Алгоритм розробки  
комунікативної  
політики підприємств  
в кризових умовах.  
Міжнародний  
науковий журнал  
«Інтернаука». Серія:  
«Економічні науки».  
2021. №11. (Фахове  
видання)  
DOI:  
<https://doi.org/10.25313/2520-2294-2021-11-7724>

8. Гончар Л. О.,  
Батченко Л. В.,  
Аухімік О. В.  
Забезпечення

ефективності системи контролінгу в готельно-ресторанному бізнесі: аспектний аналіз. Економіка та суспільство. 2021. № 32. (Фахове видання) DOI: 10.32782/2524-0072/2021-32-3

9. Гончар Л. О., Беляк А. О. Нормативно-правове регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанного і туристичного бізнесу. Економіка та суспільство. 2021. № 26. (Фахове видання) DOI: 10.32782/2524-0072/2021-26-3

10. Гончар Л. О., Беляк А. О. Удосконалення механізму формування фінансової стійкості підприємств сфери гостинності. Економіка та суспільство. Випуск № 25/2021. (Фахове видання)

11. Гончар Л. О., Павлюк Д. М. Формування антикризової моделі розвитку вітчизняного ресторанного бізнесу. Бізнес-навігатор. Вип. 2 (63) 2021, 146 с. С. 57-66. (Фахове видання) DOI: 10.32847/business-navigator.63-10

12. Гончар Л. О. Обґрунтування концептуальної моделі підготовки фахівців готельно-ресторанної справи в Україні: організаційно-аналітичний аспект. Вчені записки ТНУ ім. В.І. Вернадського. Серія: Економіка і управління, Том 31 (70). № 6, 2020. 239 с. С. 39-48. (Фахове видання) DOI: 10.32838/2523-4803/70-6-7

13. Батченко Л. В., Гончар Л. О., Олексюк А. Формування системи адміністрування витрат підприємства: системно-структурний підхід. Інфраструктура ринку: електронний науково-практичний журнал. Випуск 50. 2020. 296 с. С. 75-84. (Фахове видання) URL: <http://www.market->

infr.od.ua/uk/50-2020  
14. Батченко Л. В.,  
Гончар Л. О.,  
Лясківська В. М.  
Оптимізація  
управління прибутком  
та рентабельністю  
підприємств сфери  
туристичного бізнесу:  
прикладний аспект.  
Вісник Одеського  
національного  
університету. Том 25.  
Випуск 5 (84). 2020.  
Серія: Економіка. 148  
с. С. 55-61. Index  
Copernicus  
International (IC)  
(Фахове видання)  
DOI: 10.32782/2304-  
0920/5-84-9

15. Батченко Л. В.,  
Гончар Л. О., Беляк А.  
О. Формування  
механізму фінансової  
стійкості підприємств  
сфери гостинності:  
організаційно-  
економічний аналіз.  
Підприємництво і  
торгівля : збірник  
наукових праць /  
[редакц. кол.: Куцик  
П. О., Апопій В. В.,  
Семак Б. Б. та ін.].  
Львів : Видавництво  
Львівського  
торговельно-  
економічного  
університету, 2020.  
Вип. 27. 82 с. С. 13-20.  
(Фахове видання)  
DOI: 10.36477/2522-  
1256-2020-27-02

16. Батченко Л. В.,  
Гончар Л. О., Ленда  
М. С. Інноваційний  
підхід до управління  
ресурсозабезпеченням  
та ресурсовитратами  
на вітчизняних  
підприємствах.  
Науковий  
економічний журнал  
«Актуальні проблеми  
економіки». 2020. №  
5. С. 26-34. (Фахове  
видання)  
URL: [https://eco-  
science.net/downloads/](https://eco-science.net/downloads/)

17. Rusavska V.,  
Batchenko L., Honchar  
L., Svechkina A.  
Formation of  
Integrative-Innovative  
Educational Model of  
Training of Managers of  
Socio-Cultural Activity  
of Ukraine: Conceptual-  
Analytical View. Socio-  
Cultural Management  
Journal, Volume 3  
(2020), Number 2, pp.  
75-106. (Фахове  
видання)

18. Batchenko L.,  
Honchar L., Blyzniuk I.  
Strategic Alternatives  
Formation for  
Organizational and

Economic Development of Enterprises in Socio-Cultural Sphere. Bulletin of Kyiv National University of Culture and Arts. Series in Management of Social and Cultural Activity: Scientific Journal. Kyiv: KNUKiM Publishing, 2019. Volume 2, Number 2. 162 p. P. 100-120. (Фахове видання)  
DOI: 10.31866/2616-7573.2.2019.190637  
19. Гончар Л. О. Аналіз особливостей формування стратегічного управління змінами у сфері послуг зарубіжних країн. Науково-практичний журнал «Причорноморські економічні студії». Вип. 48, Одеса. 2019. С. 82-89. (Фахове видання)  
DOI: 10.32843/bses.48-14  
20. Батченко Л. В., Гончар Л. О. Розвиток професійних компетенцій персоналу як основа економічного зростання. Науковий економічний журнал «Актуальні проблеми економіки». 2019. № 11 (221). С. 22-33. (Фахове видання)  
URL: <https://bit.ly/3pifGjo>  
21. Батченко Л. В., Гончар Л. О., Близнюк І. О. Стратегічні альтернативи організаційно-економічного розвитку туристичних підприємств. Вісник Одеського національного університету. Том 24. Вип. 5 (78). 2019. Серія: Економіка. С. 64-70. (Фахове видання)  
DOI: 10.32782/2304-0920/5-78-11  
22. Батченко Л. В., Гончар Л. О. Економічний інструментарій регулювання бізнес-процесів у сфері послуг. Науковий економічний журнал «Актуальні проблеми економіки». 2018. № 11 (209). (Фахове видання)  
URL: <https://bit.ly/3pkKTSX>  
23. Батченко Л. В., Гончар Л. О.

Організаційні проблеми та шляхи розвитку податкового адміністрування на сучасному етапі. Ефективна економіка. 2018. № 10. (Фахове видання)  
DOI: 10.32702/2307-2105-2018.10.12

24. Батченко Л. В., Гончар Л. О. Особливості формування адаптивної методологічної моделі управління змінами у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Вісник Одеського національного університету. Том 23. Випуск 7 (72). 2018. Серія: Економіка. С. 33-38 (Фахове видання)  
URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vonu\\_econ\\_2018\\_23\\_7\\_8](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vonu_econ_2018_23_7_8)

25. Гончар Л. О. Готельно-ресторанне господарство у контексті трансформації ринку послуг України: стан, тенденції, прогнозування. Науковий економічний журнал «Актуальні проблеми економіки». 2018. № 9 (207). С. 23-32. (Фахове видання)  
URL: <https://eco-science.net/downloads/>

26. Гончар Л. О. SWOT-аналіз ринку послуг України в умовах змін. Науковий економічний журнал «Актуальні проблеми економіки». 2018. № 7-8 (205-206). С. 22-35. (Фахове видання)  
URL: <https://bit.ly/3HG5euR>

Одноосібні монографії:  
1. Гончар Л. О. Стратегічне управління змінами у сфері послуг: теоретико-методологічні та практичні аспекти : монографія. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 340 с.  
URL: <http://lira-k.com.ua/preview/12683.pdf>

Співавторство у колективних монографіях:  
1. Поплавська А. В.,

Гончар Л. О.,  
Комарніцький І. О.,  
Беляк А. О. Сфера  
гостинності:  
забезпечення  
економічної та  
фінансової стійкості:  
колект. монографія /  
А. В. Поплавська, Л. О.  
Гончар, І. О.  
Комарніцький, А. О.  
Беляк. – Київ :  
Видавництво Ліра-К,  
2022. – 168 с.  
(особистий внесок –  
3,5 др. арк.)  
URL: [https://lira-  
k.com.ua/preview/1298  
9.pdf](https://lira-k.com.ua/preview/12989.pdf)

2. Honchar L.,  
Aukhimik O. Formation  
of the control system at  
the enterprises of hotel  
and restaurant  
business: theoretical  
and methodological  
aspect. European vector  
of development of the  
modern scientific  
researches: collective  
monograph / edited by  
authors. 2nd ed. Riga,  
Latvia : «Baltija  
Publishing», 2021. 420  
p. PP. 227-248.  
DOI:  
[https://doi.org/10.3052  
5/978-9934-26-077-3](https://doi.org/10.30525/978-9934-26-077-3)  
DOI:  
[https://doi.org/10.3052  
5/978-9934-26-077-3-  
31](https://doi.org/10.30525/978-9934-26-077-3-31)

3. Batchenko L.,  
Honchar L., Beliak A.  
The effectiveness of  
ensuring the financial  
stability of the  
restaurant business in  
the crisis COVID-19.  
Anti-crisis  
management: state,  
region, enterprise :  
Multi-authored  
monograph. Kaunas,  
Lithuania : Publishing  
House «Baltija  
Publishing», 2020. 264  
p. P. 151-176.

4. Гончар Л. О., Беляк  
А. О. Особливості  
формування  
механізму  
забезпечення  
фінансової стійкості  
підприємств сфери  
гостинності:  
теоретико-  
методологічний  
аспект. Фінансові  
важелі соціально-  
економічного  
механізму взаємодії  
суб'єктів  
господарювання  
різних типів та сфер  
діяльності:  
колективна  
монографія / За заг.  
ред. А.Г. Семенова.  
Херсон : Видавничий  
дім «Гельветика»,

2020. – 384 с. С. 266-286.

5. Batchenko L. V., Honchar L. O. Conceptual Approaches to the Formation of State Strategies for Management of Change in the Services and Industry of the Hotel and Restaurant Business.

Prognostication and planning of economic development: microeconomic and macroeconomic levels. Multi-authored monograph. Vol. 1. Lithuania: Publishing House «Baltija Publishing», 2019. 420 p. P. 15-33.

URL: <http://repository.vsau.org/getfile.php/24170.pdf>

6. Batchenko L., Honchar L. Business reputation in business practice: economic content and evaluation. Social and legal aspects of the development of civil society institutions: collective monograph. Part I. Warsaw: BMT Erida Sp.z o.o., 2019. 536 p. P. 134-147.

URL: <https://www.ssoar.info/ssoar/handle/document/61816#>

7. Теоретико-практичні підходи до ефективного функціонування ринку готельно-ресторанних послуг: стан, проблеми, тенденції : колективна монографія / за ред. канд. іст. наук, проф. В.А. Русавської. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2018. 420 с.,

(особистий внесок: Обґрунтування практичного використання принципів універсального дизайну в сфері соціокультурної діяльності при обслуговуванні туристів з інвалідністю (10 сторінок) С. 120-147; Теоретико-методологічні підходи до процесу формування стратегії управління змінами у сфері послуг: зарубіжні та вітчизняні практики (16 сторінок) С.278-309)

URL: <http://lira-k.com.ua/preview/1251>

						<p>7.pdf</p> <p>Участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання «суддя міжнародної категорії»:</p> <p>Участь у науковому пікніку «EUforU» в межах гранту ЄС Ж. Моне кафедри зовнішньоекономічної діяльності Національного університету «Львівська Політехніка» «EU competitiveness boosting: circular economy» в рамках програми Erasmus+ Jean Monnet Module. (24-26 лютого 2021 р.) Національний університет Львівська Політехніка».</p> <p>Платформа Microsoft teams.</p> <p>URL:  <a href="https://bit.ly/3pJjh8D">https://bit.ly/3pJjh8D</a></p> <p>Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях:</p> <p>1. Учасник громадської спілки «Асоціація індустрії гостинності України» (сертифікат)</p> <p>URL:  <a href="https://drive.google.com/drive/folders/ijkl96adwx-UlmKVnNNHm3m2Et aD6Gpo">https://drive.google.com/drive/folders/ijkl96adwx-UlmKVnNNHm3m2Et aD6Gpo</a></p>	
425592	Власенко Світлана Іванівна	Старший викладач, Основне місце роботи	Факультет івент-менеджменту та шоу-бізнесу	Диплом магістра, Національна академія державного управління при Президентові України, рік закінчення: 2013, спеціальність: 1501 Державне управління, Диплом кандидата наук ДК 041995, виданий 20.09.2007	0	Історія України	<p>1. Наявність профільної освіти. Відповідність наукового ступеня. Має науковий інтерес за профілем дисципліни. Сумський державний педагогічний університет ім. А.С.Макаренка, 2003 р., «Педагогіка і методика середньої освіти. Історія», «Магістр педагогічної освіти, викладач історії». Диплом з відзнакою СМ № 23441768. Кандидат історичних наук, тема дисертації «Аграрна політика німецьких окупаційних властей на території військової зони України (1941-1943 рр.)».</p> <p>Досвід практичної</p>

роботи за спеціальністю: 2008-2022 - Начальник відділу використання інформації документів Центрального державного архіву громадських об'єднань України (наказ № 156-к від 03.11.2008), на посаді до 28.02.2022).

2. Досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності): 1, 9, 12, 19, 20.

3. Підвищення кваліфікації, стажування:  
1. Національна академія державного управління при Президентові України, Інститут підвищення кваліфікації керівних кадрів, свідоцтво про підвищення кваліфікації № 2369684325218 за повним курсом тематичного короткострокового семінару «Цифрова грамотність публічних службовців. Smart-технології», 28.11.2018 р., 0,67 навчальних кредитів ЄКТС (20 академічних годин).

2. Платформа масових відкритих онлайн-курсів Prometheus, ГО «ЕДКемп Україна», сертифікат про підвищення кваліфікації, проходження курсу «Підвищення кваліфікації педагогічних працівників: нові вимоги і можливості», 29.08.2022 р., 0,5 кредита ЄКТС (15 годин).

3. Платформа масових відкритих онлайн-курсів Prometheus, ГО «ЕДКемп Україна», сертифікат про підвищення кваліфікації, проходження курсу «Зміцнення викладання та організаційного управління в університетах», 29.08.2022 р.

4. Публікації: Має наукові фахові статті

за профілем дисципліни.  
Публікації (видання категорії А та/або Б):  
1. Власенко С.І. Документи представництва Західноукраїнської Народної Республіки у Франції 1919-1923 рр. (з колекції Центрального державного архіву громадських об'єднань України). Краєзнавство: науковий журнал. Київ. 2018. № 3. С. 66-80.  
2. Власенко С.І. Діяльність Комісії з історії Вітчизняної війни на Україні щодо формування фондів партизанських загонів і з'єднань (1946-1950 роки). Архіви України: науково-практичний журнал. Київ. 2019. № 1. С. 102-119.  
3. Власенко С.І. Фонд 1-ї Української партизанської дивізії ім. двічі Героя Радянського Союзу С. А. Ковпака (Сумське партизанське з'єднання) як комплекс джерел з історії партизанського руху опору в роки Другої світової війни. Архіви України: науково-практичний журнал. Київ. 2019. № 2. С. 128-135 (у співавторстві).  
4. Власенко С.І. Національний склад Сумського партизанського з'єднання – 1-ї Української партизанської дивізії ім. двічі Героя Радянського Союзу С.А. Ковпака. Гілея: науковий вісник. Київ. Випуск 148. Ч. 1. Історичні науки. Київ. 2019. С. 10-16.  
5. Власенко С.І. Архівні документи як джерело наукових досліджень у сфері відновлення національної пам'яті українського народу: з історії партизанського руху опору в Криму періоду Другої світової війни. Архіви України: науково-практичний журнал. Київ. 2022. № 3. С. 73-88.

Робота у складі експертної ради МОН:  
1. Вчена рада Науково-дослідного інституту

українознавства  
Міністерства освіти і  
науки України,  
членкиня, в. о.  
вченого секретаря  
(наказ № 4/1 від  
26.04.2022, у складі до  
01.08.2022).

Апробаційні та/або  
науково-популярні,  
та/або консультаційні  
(дорадчі), та/або  
науково-експертні  
публікації з наукової  
або професійної  
тематики:

1. Власенко С.І.  
Чорнобиль.  
Документальна  
пам'ять світу:  
Інформаційне  
видання. Київ: ЦДАГО  
України. 2018. 15  
с.+іл. (у  
співавторстві).
2. Власенко С.І.  
Документальні  
свідчення  
українського  
державотворення. До  
100-річчя  
проголошення  
Західноукраїнської  
Народної Республіки.  
Голос України: газета  
Верховної Ради  
України. 1 листопада  
2018 р. С. 14.
3. Власенко С.І.  
Сплюндрований, але  
нескорений. [До 75-ї  
річниці вигнання  
нацистських окупантів  
із Києва]. Сільські  
вісті: газета. 6  
листопада 2018 р. С. 3.
4. Власенко С.І.  
Документальні  
свідчення про  
Голодомор 1932-1933  
років. До 85-х  
роковин трагедії  
українського народу.  
Голос України: газета  
Верховної Ради  
України. 15 листопада  
2018 р. С. 4.
5. Власенко С.І. До 75-ї  
річниці вигнання  
нацистських окупантів  
із столиці України:  
Про що розповідають  
архівні документи...  
Національний діалог:  
інформаційно-  
аналітична газета  
Ради національних  
спілок України. №  
11(15). Листопад 2018  
р. С. 11.
6. Власенко С.І. Крим  
у документах  
Центрального  
державного архіву  
громадських  
об'єднань України.  
Крим – це Україна.  
Документальні  
свідчення в архівах  
України: збірник

статей і матеріалів круглого столу. м. Київ, 15 лютого 2019 р. К.: Видавничий дім «АДЕФ-УКРАЇНА», 2019. С. 32-67.

7. Власенко С.І. Участь радянських партизанських формувань у Київській наступальній операції 1943 року та пам'ятні місця подій у сучасному науковому дискурсі. Історико-культурний туризм: український та світовий досвід: збірник матеріалів Міжнародної наукової конференції (Київ, 5 квітня 2019 р.). К.: «Фоліант», 2019. С. 221-230.

8. Власенко С.І. Про Олександрівський дитячий будинок: на основі архівних документів. Рідний край: газета Буринської ОТГ Конотопського району Сумської області. 29 січня 2021 р. С. 4.

9. Власенко С.І. Наша земля ніколи не давала спокою окупантам. Документи свідчать: Україна мала стати життєвим простором для Третього рейху. Урядовий кур'єр: газета Кабінету Міністрів України. 19 червня 2021 р. (ел. версія).

10. Власенко С.І. Українцям дозволялося жити, якщо вони працювали на благо Третього рейху. Голос України: газета Верховної Ради України. 23 червня 2021 р. С. 12.

11. Власенко С.І. 30 днів до проголошення Незалежності України. Історичний репортаж. Голос України: газета Верховної Ради України. 27 липня 2021 р. С. 1, 3.

12. Власенко С.І. «Україна ... була ціллю всього мого життя». До 160-ї річниці від дня народження Євгена Чикаленка. Голос України: газета Верховної Ради України. 11 грудня 2021 р. С. 9.

13. Власенко С.І. Central State Archives of Public Organizations of Ukraine:

						<p>Інформаційне видання. Київ: ЦДАГО України. 2022. 8 с.+іл. (у співавторстві). 14. Власенко С.І. Забезпечення доступу до документів про репресії комуністичного тоталітарного режиму як одна із складових державної політики з відновлення національної пам'яті українського народу. Гуманітарний корпус: збірник наукових статей з актуальних проблем філософії, культурології, психології, педагогіки та історії [Міжнародної науково-практичної конференції «Актуальні наукові проблеми та інноваційні рішення в контексті ХХІ століття. Наукові пошуки: актуальні дослідження, теорія та практика» (15 липня 2022 р.)]. Випуск 46. Київ: ТОВ «НВП Інтерсервіс», 2022. С. 68-72.</p> <p>Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях: Громадська організація «Право на освіту», членкиня (дата вступу 21.04.2022).</p>	
168015	Ніколаєва Тетяна Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Кафедра іноземної філології	Диплом кандидата наук КД 016153, виданий 30.05.1990, Атестат доцента ДЦАР 001453, виданий 23.12.1993	32	Англійська мова (за професійним спрямуванням)	<p>1. Наявність профільної освіти. Відповідність наукового ступеня. Має науковий інтерес за профілем дисципліни. Кандидат філологічних наук, тема дисертації «Співвідношення дієслівно-постпозитивних сполучень і дієслів з просторовими префіксами в англійській мові 18-20 століть». Досвід практичної роботи за спеціальністю: 1985-2021 – досвід практичної роботи за спеціальністю.</p> <p>2. Досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності):</p>

1, 3, 19, 20.

3. Підвищення кваліфікації, стажування:  
1. Сумський державний університет, Центр розвитку кадрового потенціалу навчального закладу, свідоцтво про підвищення кваліфікації СП №05408289/1280-21, Програма підвищення кваліфікації «3 інноваційної педагогічної діяльності» (120 годин / 4 кредити ЄКТС), 30.03 - 21.04.2021.  
2. Венеціанський університет Ка Фоскарі, сертифікат № FSI-81917-CaF, науково - педагогічне стажування на тему «Українські традиції та європейські інновації в підготовці викладачів-філологів» за фахом «Філологічні науки» в обсязі 6 кредитів (180 годин) від 19.03.2021.  
3. The International skills development (the webinar), Certificate ES № 9082/2021, international advanced training (Webinar) on the topic: «Innovative forms of distance learning Using ZOOM and Moodle Platforms», 45 годин / 1,5 кредитів ЄКТС від 12.12.2021.

4. Публікації: Мас наукові фахові статті за профілем дисципліни.  
1. Ніколаєва Т.М. Особливості здійснення послідовного перекладу / Рідне слово в етнокультурному вимірі: збірник наукових праць Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич: – №3, 2018. – С.130-140.  
2. Ніколаєва Т.М. Особливості художнього перекладу з української на англійську мову / Проблеми гуманітарних наук: збірник наукових праць Дрогобицького державного педагогічного

університету імені Івана Франка. Серія «Філологія» – Дрогобич: Редакційно-видавничий відділ ДДПУ імені Івана Франка, 2018. – Вип. 42. – С.119-131.

3. Ніколаєва Т.М. Види фразових дієслів в англійській мові (теорія та практика) / Закарпатські філологічні студії: Ужгород, 2018 – №3. – С.149-154.

4. Ніколаєва Т.М. Особливості сучасного машинного англо-українського перекладу / Наукові записки Вінницького державного педагогічного університету імені Михайла Коцюбинського. Серія: Філологія(мовознавство). Вінниця : ТОВ фірма Планер. – Вип.26. 2018. – С.152-160.

5. Ніколаєва Т.М. Особливості вживання фразових дієслів в англійській мові / Сучасні дослідження з іноземної філології Ужгород:ПП Аутдор-Шарк. –Вип.16, 2018. – С.106-112.

6. Ніколаєва Т.М. Перекладацькі стратегії в англо-українському просторі / Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Серія: Філологія. Соціальні комунікації. – Том 29(68) №1, 2018. – С. 110 – 115.

7. Ніколаєва Т.М. Перекладацькі аспекти сучасних англійських аббревіацій / Науковий вісник міжнародного гуманітарного університету. Серія «Філологія» – Одеса: Міжнародний гуманітарний університет, 2019. – Вип. 37., т. 3. – С.107-110.

8. Ніколаєва Т.М. Основні методи перекладу текстспік (мови соціальних мереж) українською мовою / Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Серія: Філологія. Соціальні

комунікації. – Том 30(69) №1, Київ, 2019. – С. 156 – 161.

9. Ніколаєва Т.М. Лексичні особливості сучасних англійських аббревіацій в Інтернет - мережі. / Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія: Лінгвістика – Херсон: Херсонський державний університет, 2019. – С. 104-109.

10. Ніколаєва Т.М. Особливості пунктуаційної аббревіації в сучасній англійській мові. Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Серія: Філологія. Соціальні комунікації. 2020. Т31(70), №1. С. 27-36.

11. Ніколаєва Т.М. Контамінація і слова-портмоне в сучасній англійській мові. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич, 2020. №28. С. 49-58.

12. Ніколаєва Т.М. Лексико-семантичні особливості акронімів сучасної англійської мови. Одеський юридичний вісник. Одеська юридична академія. 2020. №15. С.56-64.

13. Ніколаєва Т.М. Лексико-семантичні особливості акронімів і методи їх перекладу в сучасній англійській мові. Міжнародний філологічний часопис. Національний університет біоресурсів і природокористування України. Філологічні науки. 2020. Вип.2. С.78-99.

14. Ніколаєва Т.М. Особливості пунктуаційної аббревіації в сучасній англійській мові. Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Серія: Філологія. Соціальні комунікації. Київ, 2020. Т. 31 (70), № 1.

C.151-154.  
[http://www.philol.vernadskyjournals.in.ua/journals/2020/1\\_2020/part\\_2/32.pdf](http://www.philol.vernadskyjournals.in.ua/journals/2020/1_2020/part_2/32.pdf)

15. Ніколаєва Т.М. Контамінація і слова-портмоне в сучасній англійській мові. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич, 2020. № 28. С. 49-58.  
[http://www.aphn-journal.in.ua/archive/28\\_2020/part\\_3/4.pdf](http://www.aphn-journal.in.ua/archive/28_2020/part_3/4.pdf)

16. Ніколаєва Т.М. Лексико-семантичні особливості акронімів сучасної англійської мови. Одеський юридичний вісник. Одеса: Одеська юридична академія, 2020. № 15. С. 56-64.  
[http://sites.znu.edu.ua/nova\\_filologia/vipusk792020.htm](http://sites.znu.edu.ua/nova_filologia/vipusk792020.htm)

17. Ніколаєва Т.М. Лексико-семантичні особливості акронімів і методи їх перекладу в сучасній англійській мові. Міжнародний філологічний часопис. Філологічні науки. Київ: Національний університет біоресурсів і природокористування України, 2020. Вип.2. С.72-77.  
<http://journals.nubip.edu.ua/index.php/Filol/article/view/14420as>

18. Nikolaieva T. et al. The specifics of creating foreign language environment as a successful journey in educational process. Web of Science Journal «Revista Romanescapentru Educatie Multidimensionala». Vol. 13, N° 4. 2021. P. 79-90

19. Nikolaieva T. et al. Improving cognitive flexibility by means of associations. BRAIN. Broad Research in Artificial Intelligence and Neuroscience. (WoS) Vol. 25, N° 4. 2021. P. 57-69.

20. Nikolaieva T. M. et al. Cross-cultural integration in teaching English as a second language in the age of distance learning.

						<p>Monograph : Integration of cultures in FLT.Ministry of education and Science of Ukraine, Kyiv National University of Culture and Arts.-Kyiv: Publ. House KNUC&amp;A, 2021.-P.96-108.</p> <p>21.Nikolaieva T.M. et al. Psychological features in the work of a teacher of English as a second language using Zoom platform in higher educational establishments of Ukraine under conditions of distance learning. Collective monograph: Pedagogical and psychological science and education: transformation and development vectors.Ca' Foscari University, Zaporizhzhia National University. Venice, Italy. Vol.2. Riga, Latvia: «Baltija Publishing», 2021. P.79-96.</p> <p>Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю: 1. Центр українсько – європейського наукового співробітництва, свідоцтво № 121404 підтвержує дійсне членство наукової організації. 2. Educators and scholars international foundation, Членкиня ГО, № ESo037, дійсне до 01.09.2022.</p>	
283037	Русавська Валентина Андріївна	Професор, Основне місце роботи	Факультет готельно-ресторанного і туристичного бізнесу	Диплом кандидата наук ДК 041157, виданий 14.06.2007, Атестат доцента 12ДЦ 021719, виданий 23.12.2008, Атестат професора 12ПР 010412, виданий 28.04.2015	18	Культура гостинності	<p>1. Наявність профільної освіти. Відповідність наукового ступеня. Має науковий інтерес за профілем дисципліни. Кандидат історичних наук, тема дисертації «Гостинність в українській побутовій культурі XIX ст.».</p> <p>2. Досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності): 1, 3, 4, 6, 8, 12, 14.</p> <p>3. Підвищення кваліфікації, стажування: 1.Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових</p>

технологій,  
Державний науково –  
дослідний інститут  
інформатизації та  
моделювання  
економіки, сертифікат  
учасника  
Всеукраїнської  
науково – практичної  
конференції  
«Трансформації в  
бізнесі та економіці»,  
13 листопада 2020  
року.

2. Міністерство освіти і  
науки України, ПВНЗ  
«Київський  
університет  
культури», Київський  
національний  
університет культури і  
мистецтв, сертифікат  
учасника III  
Міжнародної науково  
– практичної  
конференції «Україна  
у світових  
глобалізаційних  
процесах: культура,  
економіка,  
суспільство», 24 -25  
березня 2021 року, 8  
годин.

3. Київський  
національний  
університет культури і  
мистецтв, Київський  
університет культури,  
сертифікат учасника  
VIII Міжнародної  
науково – практичної  
конференції  
«Гостинність, сервіс,  
туризм: досвід,  
проблеми, інновації»,  
8- 9 квітня 2021 року,  
12 годин.

4. Київський  
національний  
університет  
технологій та дизайну,  
Навчально-науковий  
інститут права та  
сучасних технологій  
навчання, свідоцтво  
про підвищення  
кваліфікації №12СС  
02070890 / 071534-21,  
програма  
«Використання  
цифрових технологій  
в освітньому процесі»,  
виконала випускну  
роботу на тему  
«Міжкультурний  
діалог:  
антропологічний і  
комунікативний  
аспект» від 05.07.2021  
р. (18.05.2021 р. –  
05.07.2021 р.) Обсяг: 6  
кредитів ЄКТС/180  
годин.

5. Міністерство освіти і  
науки України,  
Київський університет  
культури, сертифікат  
учасника IV  
Міжнародної науково  
– практичної  
конференції –

фестивалю «Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації», 20-21 травня 2021 року, 12 годин.

6. ВГО «Українська асоціація фахівців з інформаційних технологій», сертифікат № ПК –Б 21-05/035, курс «Використання інтерактивних інструментів в умовах змішаного навчання» за програмою підвищення кваліфікації за напрямом використання інформаційно – комунікативних та цифрових технологій в освітньому процесі, включаючи електронне навчання, інформаційну та кібернетичну безпеку від 26.05.2021 (1 кредит ЄКТС /30 годин).

7. Profi Club, сертифікат № 03177, тема «Розробка та впровадження системи НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point) в закладах освіти» від 27.07.2021 (0,5 кредиту ЄКТС/15 годин).

8. Навчальний центр «Сертифікант», свідоцтво, онлайн – курс (вебінар): «19 кроків розробки та впровадження системи НАССР (ХАССП)». Реєстраційний номер СВ – 10.21.1802 . Дата реєстрації 15 жовтня 2021 р.

9. NGO European Scientific Platform (Vinnytsia, Ukraine), LLC International Centre Corporate Management (Vienna, Austria), certificate GS 281022-007 dated 28.10.2022 of participated in the IV Correspondence International Scientific and Practical Conference «Globalization of scientific knowledge: international cooperation and integration of sciences» held on October 28th, 2022 by (0,3 кредити ECTS/9 годин). URL:<https://drive.google.com/>

le.com/drive/folders/1QtCFQYAfh4pUZA4oi4dj9bOrufhBLkzc?usp=sharing

4. Публікації: Має наукові фахові статті за профілем дисципліни. Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection:

1. Honchar L., Poplavska A., Rusavska V., Neilenko S., Holubets I., Bratitsel M. Key Concepts of Designing Business Processes in Hospitality Enterprises: Trend Analysis. WSEAS transactions on environment and development, Vol. 18, 1216-1225. (Scopus) DOI:

10.37394/232015.2022.18.114

2. Bondarenko, S., Rusavska, V., Niziaieva, V., Manushkina, T., Kachanova, T., Ivaniuk U. Digital Logistics in Flow Management in Tourism. Journal of Information Technology Management (JITM). 2021. Special Issue, 1-21. (Scopus). DOI:

10.22059/jitm.2021.80734

3. Rusavska, V., Batchenko, L., Honchar, L., Zavadynska, O., Tanasiichuk, O. (2021). Current problems, drivers and dominants of the service economy. Journal of management Information and Decision Sciences, 24(7), 1-9. (Scopus) URL:

<https://bit.ly/3kLFK5s>

4. Prokopenko O., Rusavska V., Maliar N., Tvelina A., Opanasiuk N., Aldankova H. Digital-Toolkit for Sports Tourism Promoting. International Journal of Advanced Research in Engineering and Technology (IJARET). 2020. Vol. 11. Is. 5. P. 84-96. (Scopus). DOI:

10.34218/IJARET.11.5.2020.010

5. Korepanov O., Goncharenko Y., Mekhovich S.,

Dyshkantiuk O.,  
Salamatina S.,  
Rusavska V. Economic-  
Mathematical  
Modelling of the  
Distribution of  
Investments in the  
Tourism and  
Hospitality.  
International Journal of  
Engineering and  
Advanced Technology  
(IJEAT). October 2019.  
Vol. 9. Is. 1. P. 138-142.  
ISSN: 2249 – 8958  
(Scopus).  
DOI:  
10.35940/ijeat.A1093.10  
9119  
6. Rusavska V., Melikh  
T., Melikh O., Chala T.,  
Babushko S., Halytska  
M. Estimation of the  
Influence of the  
Seasonality Factor in  
the Strategic Activity of  
Tourism and  
Hospitality Enterprises.  
International Journal of  
Innovative Technology  
and Exploring  
Engineering (IJITEE).  
November 2019. Vol. 9.  
Is. 1. P. 1686-1691.  
ISSN: 2278-3075  
(Scopus).  
DOI:  
10.35940/ijitee.A4773.11  
9119

Публікації у  
періодичних наукових  
виданнях, що  
включені до переліку  
фахових видань  
України:  
1. Русавська, В., &  
Неїленко, С. (2022).  
Якість як  
визначальний фактор  
задоволення потреб  
споживачів продукції  
та послуг  
ресторанного бізнесу.  
Ресторанний і  
готельний  
консалтинг. Інновації,  
5(1), 148–158.  
DOI: 10.31866/2616-  
7468.5.1.2022.260890  
2. Русавська В. А.,  
Таран М. Теорія та  
практика управління  
якістю в історичній  
ретроспективі та їх  
вплив на сучасні  
концепції управління  
якістю. Економіка та  
суспільство. 2021. Вип.  
31. (Фахове видання).  
DOI: 10.32782/2524-  
0072/2021-31-39  
3. Неїленко С. М.,  
Русавська В. А.  
Robotization of the  
technological process in  
self-service salad-bar.  
Прогресивні техніка  
та технології харчових  
виробництв  
ресторанного

господарства і торгівлі: зб. наук. пр. Харків: ХДУХТ, 2021. Вип. 1 (33). С. 51-62. (Фахове видання)  
DOI:  
<https://doi.org/110.5281/zenodo.5036060>  
4. Неїленко С. М., Русавська В. А. Впровадження штучного інтелекту в закладах ресторанного господарства. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації: науковий збірник, Нац. Ун-т культури і мистецтв. Київ : Вид. центр КНУКіМ, Том 4. № 1, 2021. С. 73-86. (Фахове видання)  
DOI: 10.31866/2616-7468.4.1.2021.234831  
5. Русавська В. А. Інноваційний потенціал закладів гостинності українських міст XIX ст. кризь призму модернізаційних процесів. Гілея: науковий вісник. Збірник наукових праць / Гол. ред. В. М. Вашкевич. Київ : «Видавництво «Гілея», 2018. Вип. 138 (11). с. 19-25 (Фахове видання).  
URL:  
<http://gileya.org/download.php?id=164>  
8. Русавська В. А. & Завадинська О. Ю. Стратегії інноваційного розвитку підприємств ресторанного бізнесу. Економічні науки: збірник наукових праць. Львів : ЛТЕУ, 2018. Вип.54. 140с., с. 94-99 ( Фахове видання).  
URL:  
<https://bit.ly/3igECXd>

Навчальні посібники, підручники:  
1. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. / В.А.Русавська. – 2-ге вид.,перероб. допов.– К. : Видавництво Ліра-К, 2019. – 280 с. (гриф Міністерства освіти і науки України № 1/11-18525 від 25.11.14).  
URL:[http://catalog.library.tnpu.edu.ua:8080/library/DocDescription?doc\\_id=578218](http://catalog.library.tnpu.edu.ua:8080/library/DocDescription?doc_id=578218)

Співавторство у колективних монографіях:

						<p>1. Теоретико-практичні підходи до ефективного функціонування ринку готельно-ресторанних послуг: стан, проблеми, тенденції: колективна монографія / за редакцією канд.іст.наук, проф. В.А. Русавської. – Київ:Видавництво Ліра-К, 2018. – 420 с. (особистий внесок: вступ, 1.1; 1.2.; 1.3;1.4; висновки)). URL: <a href="http://lira-k.com.ua/preview/12517.pdf">http://lira-k.com.ua/preview/12517.pdf</a></p> <p>Наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня: 1. Плюта Олена Павлівна. Трансформація національної кухні в умовах соціокультурних змін : 26.00.01 Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. 2018.</p>	
134388	Кузьменко Тарас Григорович	Доцент, Сумісництво	Факультет івент-менеджменту та шоу-бізнесу	Диплом кандидата наук ДК 055856, виданий 18.01.2009, Атестат доцента АД 008645, виданий 27.09.2021	12	Історія культури	<p>1.Наявність профільної освіти. Має науковий інтерес за профілем дисципліни. Кандидат культурології, тема дисертації «Духовна культура українських січових стрільців в контексті національно-культурного руху».</p> <p>2. Досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності): 1, 3, 12, 19.</p> <p>3. Підвищення кваліфікації та стажування: 1. Certificate ES № 0833/2020 about the International Skills Development (The Webinar) on the theme «The cloud storage service for the online studying on the example of the Zoom Platform» від 07.09.2020. Обсяг: 1,5 кредиту ЄКТС /45 годин. 2. Київські обласні курси підвищення кваліфікації працівників культури, свідоцтво про підвищення</p>

кваліфікації № 865, програма «Особливості викладання культурологічних дисциплін у контексті вітчизняної регіоналістики» від 19.12.2020 р., 72 год.  
3. Scientific Center of Innovative Researches, certificate № SCIR – 2021 – 000283, took part in a workshop «Digital management of scientific research», April 12 – May 21, 2021 (Tallin, Estonia), total 6 ECTS/180 hours.  
4. ПП «Перші Київські курси іноземних мов», свідоцтво № 605/21, програма рівня В2, відділення польської мови, іспит від 23.06.2021(120 годин).

4. Публікації: Має наукові фахові статті за профілем дисципліни. Публікації у наукових виданнях, які включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection), протягом останніх п'яти років):  
1. Кузьменко Т.Г. Формування духовної культури як культурологічної категорії. Культура України: Культурологія № 62 Харків : ХДАК. 2018. Вип.3. С. 78-84.  
2. Кузьменко Т.Г. Культурна глобалізація та її вплив на сучасне українське мистецтво. Актуальні питання культурології. зб. наук. праць. Рівне: РДГУ. Вип. 19. 2019. С. 48-53.  
3. Kuzmenko T. Social commucations of the modern intercultural space. La Plage em Revista (International), vol 7, n. Extra С. 2021. P. 303-314. Web of Science  
4. Кузьменко Т.Г. Features of forming the Ukrainian Sich Rifleman art in the context of the development of Ukrainian culture during the First World War. Питання культурології: зб. наук. праць. К.: КНУКіМ, 2022. Вип.

39. С. 89-111.  
5. Kuzmenko , Т.,  
Panarin , О.,  
Parkhomenko , І.,  
Soroka , І., & Salata , Н.  
(2022). Innovación  
para optimizar la  
enseñanza y el  
desarrollo de la  
educación moderna en  
el ámbito de la cultura y  
el arte: vectores de  
desarrollo. Revista  
Eduweb, 16(2), 107–  
118.

<https://doi.org/10.46502/issn.1856-7576/2022.16.02.7> Web of Science.

6. Кузьменко Т.Г  
Трансформація  
святкової культури під  
впливом Революції  
Гідності. Культура і  
мистецтво у сучасному  
світі: зб. наук. праць.  
Київ: КНУКіМ, 2022.  
Вип. 23. С. 57-66.

Монографії:  
Кузьменко Т.Г.  
Святкова культура  
України: традиції і  
сучасність.  
Трансформаційні  
процеси соціальної  
культури в Україні.  
Київ Ліра-К 2022. С.  
323-369. (особистий  
доробок 1.5 д.а.)

Методичні  
рекомендації з  
вивчення освітніх  
компонент:  
1. Кузьменко Т.Г.  
Історія культури:  
робоча програма навч.  
дисципліни. Київ:  
КНУКіМ, 2018.  
Авторський знак: К  
893  
2. Панарін О.Є.,  
Кузьменко Т.Г.  
Етнографія: робоча  
програма навч.  
дисципліни : 1 курс.  
Київ: КНУКіМ, 2021.  
Авторський знак: П  
160

Апробаційні та/або  
науково-популярні,  
та/або консультаційні  
(дорадчі), та/або  
науково-експертні  
публікації з наукової  
або професійної  
тематики:

1.Кузьменко Т.  
Глобалізаційні  
процеси в  
українському  
образотворчому  
мистецтві кінця ХХ -  
початку ХХІ ст.  
Science and technology  
of the present time:  
priority development  
directions of Ukraine  
and Poland.

International  
Multidisciplinary  
Conference Wolomin.  
Republic of Poland: Z.  
Gloger Wolomin  
International and  
regional cooperation  
university. 2018. С.187-  
190.

2. Кузьменко Т.  
Розвиток  
національної ідеології  
в сучасному  
інформаційному  
суспільстві.  
Гостинність, сервіс,  
туризм: досвід,  
проблеми, інновації: V  
Міжнародна науково-  
практична  
конференція. Київ, 27-  
28 квіт., 2019 р. С.146-  
150.

3. Кузьменко Т.Г  
Культурна  
глобалізація та її  
вплив на сучасне  
українське мистецтво.  
Україна у світових  
глобалізаційних  
процесах: культура,  
економіка,  
суспільство. II  
Міжнародна науково-  
практична  
конференція. Київ:  
КУК, 2020. С. 46-49.

4. Кузьменко Т.Г.  
Специфіка діяльності  
івент-агенств в умовах  
сучасної кризи.  
Україна у світових  
глобалізаційних  
міжнародних  
процесах: культура,  
економіка,  
суспільство. III  
Міжнародна науково-  
практична  
конференція. Київ:  
КУК, 2021. С. 87-89.

5. Кузьменко Т.Г.  
Глобалізаційні  
процеси культури та  
їх вплив на сучасну  
індустрію гостинності.  
Гостинність, сервіс,  
туризм: досвід,  
проблеми, інновації.  
VIII Міжнародна  
науково-практична  
конференція Київ:  
КНУКіМ, 2021. С. 47-  
50.

6. Кузьменко Т. Г.  
Популяризація  
регіональних масових  
свят та їх вплив на  
розвиток івент-  
туризму в Україні.  
Нематеріальна  
культурна спадщина  
як сучасний  
туристичний ресурс:  
досвід, практики,  
інновації. Міжнародна  
науково-практична  
конференція-  
фестиваль. Київ:  
КНУКіМ, 2021. С. 67-  
70.

						<p>7. Кузьменко Т. Г. Особливості розвитку святкової культури України під впливом Революції Гідності. Феномен культури постглобалізму II Міжнародна науково-практична конференція. Маріуполь: МДУ, 2021. С. 67-69.</p> <p>8. Кузьменко Т.Г. Перспективи розвитку музичних фестивалів в Україні. IV Міжнародна науково-практична конференція «Україна у світових глобалізаційних міжнародних процесах: культура, економіка, суспільство». Київ. КУК. 2022 С.69-72.</p> <p>Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю: Член ГО «Міжнародна фундація науковців та освітян» № 968 від 22.12.2021 року.</p>
319778	Сидоровська Євгенія Андріївна	Доцент, Основне місце роботи	Кафедра філософії і педагогіки	Диплом кандидата наук ДК 049764, виданий 18.12.2018, Атестат доцента АД 009220, виданий 30.11.2021	20	Діловий етикет <p>1. Наявність профільної освіти. Відповідність наукового ступеня. Має науковий інтерес за профілем дисципліни. Кандидат культурології, тема дисертації «Теорія та історія культури», «Життєвий світ людини як детермінанта культурно-дозвілєвої діяльності».</p> <p>2. Досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності): 1, 5, 10, 12, 19.</p> <p>3. Підвищення кваліфікації, стажування: 1. Mendel University in Brno, Academy of Performing Arts in Prague, Technical University in Ostrava with the support of the Eastern European Center of Fundamental Researchers, certificate № 2695 of online Advanced Training, рзrogram of the scientific and pedagogical staff, 29.10 – 03.11. 2018 (108 hours).</p>

2. Київський національний університет технологій та дизайну, Навчально-науковий інститут права та сучасних технологій навчання, свідоцтво про підвищення кваліфікації №12СС 02070890 / 071551-21, програма «Використання цифрових технологій в освітньому процесі», виконала випускну роботу на тему «Міжнародний діловий етикет в умовах глобалізації та інтеграції культур XXI ст.» від 05.07.2021 р. (18.05.2021 р. – 05.07.2021 р.). Обсяг: 6 кредитів ЄКТС /180 годин.

4. Публікації: Має наукові фахові статті за профілем дисципліни. Наявність публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection:

1. Sydorovska I. Regarding understanding the relationship between creativity and life-world of a human. Вісник Національної академії керівних кадрів культури і мистецтв. 2018. № 2. С. 157–163. (Web of Science)
2. Сидоровська Є. А., Конюкова І. Я. Цифровий етикет комунікативної культури XXI ст. Вісник Національної академії керівних кадрів культури і мистецтв. 2021. №1. С. 26–30.
3. Сидоровська Є. А. Міжнародний невербальний діловий етикет XXI ст: семіотичний аспект. Культура і сучасність. 2021. №1. С. 56–61.
4. Sydorovska Ie., Vakulenko O., Dniprenko V., Gutnyk I., Kobyzhcha N., Ivanova N. Theoretical Aspects Of The Organizational And Pedagogical Conditions Of Creative Self-Development Of Distance Learning Students. International

Journal of Computer Science and Network Security. 2021. Vol. 21. № 5. С. 231–236. (Web of Science)

5. Сидоровська Є. А. Категорія ввічливості в контексті кіберкомунікації. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. 2021. № 39. Ч. 3. С. 190–195.

6. Конюкова І. Я., Сидоровська Є. А. Соціальний статус у сучасній міжкультурній комунікації. Культура і сучасність. 2022. № 1. С. 56–61.

7. Конюкова І. Я., Сидоровська Є. А. Етикет у контексті ментальних особливостей. Вісник Національної академії керівних кадрів культури і мистецтв. 2022. № 2. С. 53–58.

Апробаційні та/або науково-популярні, та/або консультаційні (дорадчі), та/або науково-експертні публікації з наукової або професійної тематики:

1. Сидоровська Є. А. Міжкультурний потенціал вітчизняних культурно-дозвіллевих практик (на прикладі театру-студії імпровізації «Чорний квадрат»). Економіка і культура України в світових глобалізаційних процесах: позиціонування і реалії : III Міжн. наук.-практ. конф., м. Київ, 21–22 берез. 2018 р. Київ, 2018. Ч. 1. С. 183–184.

2. Конюкова І. Я., Сидоровська Є. А. Нові форми ділового етикету XXI ст. як мережевий взаємозв'язок комунікативної культури. Філософія подієвої культури: історія та сучасність : матеріали Всеукр. наук.-практ. конф., м. Київ, 25–26 березня 2021 р. Київ, 2021. С. 94–97.

3. Конюкова І. Я.,

						<p>Сидоровська Є. А. Перспективний розвиток культури етикету віртуального простору мережевого суспільства XXI ст. Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство : III Міжнар. наук.-практ. конф., 24–25 березня 2021 р. Ч. I. Київ, 2021. С. 85–87.</p> <p>4.Sydorovska I. Cultural language activities in the practice of international business etiquette. Intellectual Archive. 2021. № 2. P. 104–114.</p> <p>5.Kanyukova I., Sidorovskaya E.. Communicative Taboos in Modern Business Etiquette. Intellectual Archive. 2021. Vol. 10, № 3. P. 84–92.</p> <p>6.Конюкова І. Я., Сидоровська Є. А. Категорія ввічливості, її специфічний зміст у форматі інтернет-комунікацій. Культурні та мистецькі студії XXI століття: науково-практичне партнерство : II Міжн. наук.-практич. конф. Національної академії керівних кадрів культури і мистецтв, 10 листопада 2021 р. Київ, 2021. С. 41–42.</p> <p>7.Конюкова І. Я., Сидоровська Є. А. Висвітлення особливостей комунікативних табу в навчальному курсі «Діловий етикет». Філософія культурно-мистецької освіти : матеріали Всеукр. наук. конф., м. Київ, 24 березня 2022 р. (24 червня 2022). Київ, 2022. С. 89–91.</p>	
382098	Сенченко Оксана Миколаївна	Старший викладач, Сумісництво	Кафедра комп'ютерних наук	<p>Диплом бакалавра, Національний технічний університет України "Київський політехнічний інститут", рік закінчення: 2012, спеціальність: 020208</p> <p>Образотворче мистецтво, Диплом кандидата наук ДК 057546, виданий 24.09.2020</p>	1	Соціальні комунікації	<p>1. Відповідність наукового ступеня. Має науковий інтерес за профілем дисципліни. Кандидат наук з соціальних комунікацій, тема дисертації «Книга як інструмент «м'якої сили» в інформаційно-мережових війнах».</p> <p>2. Досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності):</p>

1, 3, 5, 12, 19.

3. Підвищення кваліфікації, стажування: Міністерство освіти і науки України, Київський національний університет технологій та дизайну, Навчально-науковий інститут права та сучасних технологій навчання, свідоцтво про підвищення кваліфікації 12СС 02070890/ 071550-213а програмою «Використання цифрових технологій в освітньому процесі», виконала випускні роботи на тему «Аналітична інформація та аналітичні центри» від 05 липня 2021 р., 6 кредитів ЄКТС /180 годин.

4. Публікації: Має наукові фахові статті за профілем дисципліни.  
Публікації у наукових виданнях, які включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection), протягом останніх п'яти років):  
1. Сенченко О.М. Книга як інструмент інформаційних війн ХХ століття. Вісник Книжкової палати. 2018. № 1. С. 15–22.  
2. Сенченко О.М. Актуальні аспекти книги як атрибута «м'якої сили» у глобальному історичному просторі. Вісник Книжкової палати. 2018. № 2. С. 17–25.  
3. Сенченко О.М. Застосування «м'якої сили» книги проти англійського народу в ХІХ столітті. Вісник Книжкової палати. 2018. № 3. С. 31–35.  
4. Сенченко О.М. «М'яка сила» книги у гібридній війні Росії проти України. Вісник Книжкової палати. 2018. № 4. С. 31–36.  
5. Сенченко О.М. «М'яка сила» книги в роки «холодної війни». Вісник Книжкової палати. 2018. № 5. С. 30–38.  
6. Сенченко О. «М'яка сила» книги. Вісник

						<p>книжкової палати. 2019. № 9. С. 10 –17.</p> <p>7.Сенченко О.М. Політика та інструментарій «м'якої сили» Туреччини. Вісник книжкової палати. 2020. №12. С. 23–29.</p> <p>8.Сенченко О.М. Аналітичні центри країн Сходу. Вісник книжкової палати. 2021. №5. С. 33–36.</p> <p>9.Сенченко О.М. «Мозкові центри» окремих країн Азійсько-Тихоокеанського регіону. Вісник книжкової палати. 2021. №6. С. 36-40.</p> <p>Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях: Національна спілка журналістів України, №4120.</p>
381890	Ревенко Анатолій Дмитрович	Доцент, Сумісництво	Факультет PR, журналістики та кібербезпеки	Диплом кандидата наук ЕК 020952, виданий 04.10.1985, Атестат доцента ДЦ 002159, виданий 23.03.1992	5	Економіка <p>1. Наявність профільної освіти. Відповідність наукового ступеня. Має науковий інтерес за профілем дисципліни. Кандидат економічних наук, тема дисертації «Інтеграційний промисловий потенціал і його роль у підвищенні ефективності суспільного виробництва країн-членів РЕВ».</p> <p>2. Досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності): 1, 8, 12, 19.</p> <p>3. Підвищення кваліфікації, стажування: 1.Київський національний університет культури мистецтв, Київський університет культури, туроператор «АННІРА», сертифікат про стажування (підвищення кваліфікації), Модуль 1:Дистанційне навчання (01.04-05.04.2019 р.)-1 кредит ЄКТС, Модуль 2 (практичний): Інноваційні методи навчання (30.04-</p>

05.05.2019 р.) – 3 кредити ЄКТС,  
05.05.2019 р., 4 кредити ЄКТС/ 120 годин.

2. Національний транспортний університет, Центр підвищення кваліфікації, перепідготовки, удосконалення керівників працівників і спеціалістів НТУ; свідоцтво про підвищення кваліфікації ТУ № 020709 15000255-20; спеціальність «Сучасні освітні інформаційно-комунікаційні технології та інформаційна безпека», з 20 жовтня 2020 р. – 24 листопада 2020 р. (3,5 кредити /105 годин).

3. Громадська організація «Соборність», сертифікат учасника, XII Міжнародної науково-практичної конференції «Лабіринти реальності», УК 1461, 14-15 квітня 2021р. в обсязі 0,2 кредити ЄКТС.

4. Громадська організація «Соборність», сертифікат учасника, XII Міжнародної науково-практичної конференції «Актуальні питання, проблеми та перспективи розвитку гуманітарного знання у сучасному інформаційному просторі: національний та інтернаціональний аспекти», УК 1459, 14-15 травня 2021р. в обсязі 0,2 кредити ЄКТС.

5. Київський національний університет культури і мистецтв, сертифікат, V Міжнародна науково-практична конференція «Україна і світ: теоретичні та практичні аспекти діяльності у сфері міжнародних відносин», сертифікат учасника, 21–22 квітня 2021 року, в обсязі 12 годин.

6. Міжнародне стажування Fundraising and Organization of Project Activities in

Educational Establishments: European Experience, сертифікат SZFL-000166, 24.04.2021 р. - 30.05.2021р. (6 кредитів ЄКТС /180 годин).

7. Department of International Relations, Kyiv National University of Culture and Arts (Kyiv, Ukraine), certificate СІР-0037/082022, Expert of the International project «Innovative education as a driver of sustainable development of destinations: Ukraine-Slovakia», Module: «World Economy and International Economic Relations», Module: «Cultural Diplomacy of International Relations», periods: from 10.06 to 22.07.2022 & 17.08-24.08.2022. Amount: 3 ECTS credits/90 hours (including Individual work-2 ECTS credits/90 hours). Сертифікат експерта №СІР-0037/082022 Міжнародного проєкту «Інноваційне навчання як драйвер сталого розвитку пунктів призначень: Україна-Словаччина» 10 червня – 22 липня 2022 р., 17-24 серпня 2022 р. в обсязі 3 кредитів ЄКТС/90 годин.

8. Prometheus, сертифікат, курс «Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів» від 18 лютого 2022 р. Обсяг: 2 кредити ЄКТС/60 годин.

4. Публікації: Має наукові фахові статті за профілем дисципліни. Публікації (видання категорії А та/або Б):  
1. Ревенко, А. Д. (2022). Концептуальні засади реалізації глобальної економічної справедливості у ххі столітті. Міжнародні відносини: теоретико-практичні аспекти, 2022. Вип. 9, С. 141–155.  
<https://doi.org/10.31866/2616-745X.9.2022.265456>  
2. Каролоп О., Ревенко, А.

Міжнародний досвід управління готельним бізнесом та його впровадження в Україні. Адаптивне управління: теорія і практика. Серія Економіка. 2021. Вип. 12(24). URL: <https://amtp.org.ua/index.php/journal2/article/view/418>

3. Горбаченко С., Сиволап Л., Нікітченко С., Ревенко А., Рябека Є. Інноваційний розвиток економіки України. Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики : зб. наук. пр. 2021.с. 390 – 396. DOI: <https://doi.org/10.18371/fcaptr.v3i38.237471> (Web of Science)

4. Ревенко А. Д. Євроінтеграційна економічна політика України впродовж 2013-2020 рр. у контексті нових викликів. Міжнародні відносини: теоретико-практичні аспекти. 2021. Вип. 8. С. 119–135. DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-745x.8.2021.249032>

5. Pecheranskyi I., Revenko A. Disruptive digital technologies as a means for destroying the foundations of oligarchomics: world experience and challenges for Ukraine. Economic Annals-XXI. 2019. Vol. 179 (9-10). P. 31–39. (Scopus, Web of Science) DOI: <https://doi.org/10.21003/ea.V179-03>

6. Ревенко А. Д. Міжнародна економічна система: тенденції і виклики сучасності. Схід. 2018. № 2 (154). С. 38–47. DOI: [https://doi.org/10.21847/1728-9343.2018.2\(154\).132803](https://doi.org/10.21847/1728-9343.2018.2(154).132803)

7. Тонких О. Г., Ревенко А. Д. Теоретичні аспекти взаємозв'язку інноваційних факторів та міжнародного конкурентного потенціалу підприємства. Стратегія розвитку України. 2018. № 1. С. 87–91. URL: <http://jrnل.nau.edu.ua/i>

ndex.php/SR/article/view/14025

Апробаційні та/або науково-популярні, та/або консультаційні (дорадчі), та/або науково-експертні публікації з наукової або професійної тематики:

Наукові статті у зарубіжних виданнях:

1. Revenko A. Dopad Brexitu na ekonomiku Spojeného království a Evropské unie. Modern Science - Moderní věda. Praha, Česká Republika : Nemoros. 2018. № 6. P. 38–44.

Наукові статті в інших виданнях України:

1. Ревенко А. Д. Індетермінізм й сповільнення зростання світової економіки та їхні наслідки для глобального розвитку на сучасному етапі.

Міжнародні відносини: теоретико-практичні аспекти. 2020. Вип. 6. С. 91–106. URL:

<http://internationalrelations.knukim.edu.ua/issue/view/13257>

2. Ревенко А. Д. Державна підтримка аграрного сектору в умовах міжнародної координації економічної політики 1995–2012 рр.: зарубіжний досвід.

Міжнародні відносини: теоретико-практичні аспекти. 2020. Вип. 5. С. 87–103. URL:

<http://international-relations.knukim.edu.ua/article/view/203690/203425>

3. Ревенко А. Д. Економічний ефект Brexit: хто матиме сильнішу переговорну позицію? Міжнародні відносини: теоретико-практичні аспекти. 2019. Вип. 3. С. 121–130. URL:

<http://international-relations.knukim.edu.ua/article/view/159111/158362>

Наукові тези:

1. Ревенко А. Економічна безпека: міжнародний аспект. Україна і світ: теоретичні та практичні аспекти діяльності у сфері міжнародних відносин: матеріали Міжнар. наук.-практ.

конф., м. Київ, 6–7 квіт. 2022 р. Київ, 2022. С. 77–80.

2. Ревенко А.Д. ДЕЯКІ ПИТАННЯ МІЖНАРОДНОЇ ЕКОНОМІЧНОЇ БЕЗПЕКИ. Сучасні аспекти модернізації науки: стан, проблеми, тенденції розвитку: матеріали XXI Міжнародної науково-практичної конференції / за ред. І.В. Жукової, Є.О. Романенка. м. Дебрецен (Угорщина): ГО «ВАДНД», 07 червня 2022 р. С. 194-108.

3. Ревенко А.Д. Теоретичні проблеми формування системи економічної безпеки України. Україна і світ: теоретичні та практичні аспекти діяльності у сфері міжнародних відносин: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ, 21–22 квіт. 2021 р. Київ, 2021. С. 175–180. URL: [http://knukim.edu.ua/wp-content/uploads/2021/04/Ukrayina\\_i\\_svit\\_materialy\\_2021.pdf](http://knukim.edu.ua/wp-content/uploads/2021/04/Ukrayina_i_svit_materialy_2021.pdf)

4. Ревенко А.Д. Економічний розвиток і «підривні» технології. Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство: тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф., Київ, 24–25 берез., 2021 р. Київ, 2021. Част.3. С. 115–118.

5. Ревенко А.Д. Цифрова економіка: міжнародний досвід і виклики для України. Інформаційні технології в культурі, мистецтві, освіті, науці, економіці та бізнесі : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. Київ, 2021. С. 271–273.

6. Ревенко А.Д. Причини і наслідки уповільнення зростання світової економіки на сучасному етапі. Topical Issues, Problems and Prospects of Development of Humanitarian Knowledge in Modern Information Space: National and International Aspects:

						<p>Collection of scientifically works / edited by M. Zhurba. 2021. Issue 11. С. 81–85.</p> <p>7. Ревенко А.Д. Роль «підривних» технологій у цифровій економіці. Labyrinths of Reality : Collection of scientifically works / edited by M. Zhurba. 2021. Issue 7 (12). С. 98–102.</p> <p>8. Revenko A. D. Some trends in the development of the world economy. Економічний розвиток: теорія, методологія, управління : матеріали V Міжнар. наук.-практ. конф. Prague, 2018. С. 247–249.</p> <p>Виконання функцій головного редактора/рецензента /члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку фахових видань України:</p> <p>1. Рецензія на статтю «Пріоритети економізації української дипломатії» від 07.06.22, фахове видання України «Міжнародні відносини: теоретико-практичні аспекти» № 9. Київ, 2022 р.</p> <p>2. Член редакційної колегії наукового фахового видання: «Центральноукраїнський науковий вісник. Економічні науки» - з 2018 р. (затверджено наказом Міністерства освіти і науки України № 1218 від 07.11.2018 р.)</p>	
185899	Дмитренко Наталія Вячеславівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет PR, журналістики та кібербезпеки	Диплом магістра, Київський національний університет імені Тараса Шевченка, рік закінчення: 2002, спеціальність: 030501 Українська мова та література, Диплом кандидата наук ДК 066073, виданий 22.04.2011, Атестат доцента 12/ДЦ 042162, виданий 28.04.2015	15	Українська мова	<p>1. Наявність профільної освіти. Відповідність наукового ступеня. Має науковий інтерес за профілем дисципліни. Кандидат філологічних наук, тема дисертації «Музика й живопис у творчості О. Кобилянської та Я. Івашкевича: синкретизм художньої образності».</p> <p>2. Досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності):</p>

1, 3, 10, 12, 19.

3. Підвищення кваліфікації, стажування:

1. Міністерство освіти і науки України, Київський національний університет технологій та дизайну, свідоцтво про підвищення кваліфікації 12СС 02070890/ 071287-213а програмою «Використання цифрових технологій в освітньому процесі», випускна робота на тему «Медіадискурс як складова інформаційного простору» від 05 липня 2021 р., 6 кредитів ЄКТС /180 год.

2. Certificate This is to certify that has participated in the vocational training course «European Studies in Social Cultural Sphere» 02 Semester, 2021. 184 hours.

4. Публікації: Має наукові фахові статті за профілем дисципліни. Публікації у наукових виданнях, які включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection), протягом останніх п'яти років):

1. Дмитренко Н.В. Джерела художньої образності: феномен вербальної синестезії. Дослідження різних напрямів розвитку філологічних наук. Одеса, 2018. С. 89 – 93.

2. Дмитренко Н. В. Синкретизм художньої образності та синтез мистецтв: до проблем термінології. Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія Філологія. Одеса, 2018. Вип. 35. Том 1. С. 84 – 89.

3. Медіапростір і характерні ознаки інформаційного суспільства: маніпулятивні тактики та стратегії. Науковий вісник Міжнародного гуманітарного

						<p>університету. Серія Філологія. Одеса, 2021. Вип. 51. Том 2. С. 77 – 83.</p> <p>4. Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Серія: Філологія. Журналістика. Том 28. Київ, 2021. С. 121 – 126.</p> <p>5. Oksana Garachkovsk, Ihor Parfeniuk, Viktoriia Haludzina-Horobets, Nataliia Dmytrenko, Vadym Osaula, Gennadii Grebnov. Social Media as a Tool for the Development of Future Journalists' Communicative Competence. Journal of Curriculum and Teaching. Vol.11 No. 6, 16- 29 (2022) ISSN: 1927-2677 (Scopus).</p> <p>Наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики:</p> <p>1. Дмитренко Н.В. Синкретизм художньої образності та синтез мистецтв: до проблем термінології. Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія Філологія. Одеса, 2018. Вип. 35. Том 1. С. 84 – 89.</p> <p>Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях: ВГО Українська бібліотечна асоціація 2022 р. Членський квиток №13029.</p>	
318273	Григорчак Ігор Михайлович	Старший викладач, Основне місце роботи	Факультет готельно-ресторанного і туристичного бізнесу	Диплом магістра, Національна академія державного управління при Президентові України, рік закінчення: 2009, спеціальність: 1501 Державне управління, Диплом кандидата наук ДК 022863,	11	Етнографія	<p>1. Наявність профільної освіти. Має науковий інтерес за профілем дисципліни.</p> <p>2. Досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності): 1, 4, 12, 19.</p> <p>Підвищення кваліфікації,</p>

виданий  
26.06.2014

стажування:  
1. Київський національний університет технологій та дизайну, Навчально-науковий інститут права та сучасних технологій навчання, свідоцтво про підвищення кваліфікації № 12СС 02070890 / 071565-21, програма «Використання цифрових технологій в освітньому процесі», виконав випускную роботу на тему «Особливості становлення та розвитку органів регіонального управління туристичною галуззю в Україні» від 05.07.2021 р. (18.05.2021 р. – 05.07.2021 р.) Обсяг: 6 кредитів ЄКТС /180 годин.

2. Східноєвропейський центр фундаментальних досліджень, сертифікат про рівень B2 володіння англійською мовою Deutsch-Zertifikat B2 № 00046-10-b2-211011 / Europäische Soziotechnische Universität, Warschau.

3. Східноєвропейський центр фундаментальних досліджень, сертифікат № 094-2021 про підвищення кваліфікації та міжнародне стажування за програмою «Innovative teaching methods in higher education. Methods for enhancing the cognitive activity of students. Strategic foundations of management of tourism, hotel industry and resorts» від 17.11.2021 (з 1 червня 2021 р. по 15 листопада 2021 р.), м. Прага, Чеська республіка. (6 кредитів ECTS /180 годин).

4. Публікації: Має наукові фахові статті за профілем дисципліни. Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до наукометричних баз, зокрема

Scopus, Web of Science  
Core Collection:  
1. Peresichna, S.,  
Hryhorchak, I.,  
Hushcha, Y.,  
Bulhakova, N.,  
Zotsenko, L. and  
Yatsko, K. (2022).  
Implementation of  
European Experience in  
the Activities of Modern  
Domestic Enterprises of  
the Hospitality  
Industry. Econ. Aff.,  
67(04s): 735-743.  
(Scopus)  
DOI: 10.46852/0424-  
2513.4s.2022.7

Публікації у  
періодичних наукових  
виданнях, що  
включені до переліку  
фахових видань  
України:

1. Григорчак І. М.  
Охорона  
нематеріальної  
культурної спадщини  
в умовах глобалізації :  
міжнародна практика  
та українські реалії.  
Вісник Національної  
академії керівних  
кадрів культури і  
мистецтв. 2020. № 2.  
С. 10–16.

URL:  
[https://nakkkim.edu.ua/  
images/vidannya/Visn  
yk\\_NAKKKiM/Visnyk\\_  
\\_2\\_2020.pdf](https://nakkkim.edu.ua/images/vidannya/Visnyk_uk_NAKKKiM/Visnyk__2_2020.pdf)

2. Антоненко В. С.,  
Григорчак І. М.,  
Хуткий В. О. Сталій  
розвиток туристичної  
галузі Туреччини в  
умовах економічної  
рецесії: виклики та  
можливості.  
Ефективна економіка.  
2019. № 7.

URL:  
[http://www.economy.n  
auka.com.ua/?  
op=1&z=7180](http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=7180)

3. Григорчак І. М.  
Особливості  
функціонування  
регіональних органів  
державного  
управління в сфері  
туризму та курортів:  
організаційно-  
структурний аспект.  
Інвестиції: практика  
та досвід. 2019. № 14.  
С. 58–64.

URL:  
[http://www.investplan.  
com.ua/?  
op=1&z=6761&i=10](http://www.investplan.com.ua/?op=1&z=6761&i=10)

4. Григорчак І. М.  
Національна еліта й  
проблеми розвитку  
туризму на сучасному  
етапі  
державотворення в  
Україні. Інвестиції:  
практика та досвід.  
2018. № 14. С. 91–94.

							URL: <a href="http://www.investplan.com.ua/?op=1&amp;z=6206&amp;i=18">http://www.investplan.com.ua/?op=1&amp;z=6206&amp;i=18</a>
134443	Кириленко Катерина Михайлівна	Завідувач кафедри, професор, Основне місце роботи	Кафедра філософії і педагогіки	Диплом доктора наук ДД 004701, виданий 15.12.2015, Диплом кандидата наук КН 012430, виданий 18.11.1996, Атестат доцента 02ДЦ 001861, виданий 17.06.2004	22	Філософія	<p>1. Відповідність наукового ступеня. Має науковий інтерес за профілем дисципліни. Кандидат філософських наук, тема дисертації «Філософія культури Йосипа Мандельштама».</p> <p>2. Досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності): 1, 2, 3, 4, 10, 12, 19.</p> <p>3. Підвищення кваліфікації, стажування: 1. Київський національний університет ім. Т.Шевченка, кафедра історії філософії філософського факультету, сертифікат стажування № 056/36, залік, з 28.09.2017 р. по 28.12.2017 р. Результат стажування – публікація науково-методичного посібника. Філософія індійської культури: наук.-метод. посіб. інновац. типу / авт.-упоряд.: Т. Кононенко, К. Кириленко, Г. Гнатовська, А. Кирієнко, Г. Кулініч, Д. Овдієнко. Київ : Агентство «Україна», 2019. 264 с. від 19.01.2018 р. (108 годин) 2. Collegium Civitas, свідоцтво про стажування № 155/2020, програма «Інтернаціоналізація вищої освіти. Організація навчального процесу та інноваційні методи навчання у вищих навчальних закладах Польщі», залік, з 09.11.2020 р. по 18.12.2020 р. від 18.12.2020 р. (6 кредитів ЄКТС/180 годин).</p> <p>4. Публікації: Має наукові фахові статті за профілем дисципліни. Публікації (видання категорії А та/або Б):</p>

1. Кириленко К. М. Теорія зворотніх інновацій як свідчення зацікавленості в здобутках національних культур у глобалізованому світі. Питання культурології. 2018. №34. С. 19–29.

2. Кириленко К. М. Інноваційна культура як антитеза масовій культурі (на прикладі порівняння ідей Макса Горкгайма, Теодора Адорно та Еверетта М. Роджерса). Вісник Національної академії керівних кадрів культури і мистецтв. 2019. № 2. С. 23–26.

3. Кириленко К. М. Еволюція моделей поширення інновацій як свідчення трансформації інноваційної культури. Вісник Національної академії керівних кадрів культури і мистецтв. 2019. №3. С. 24–28.

4. Кириленко К. М. Розмежування «наук про природу» та «наук про дух» у філософії початку ХХ століття як підґрунтя формування єдності гуманітарної та природничої форм культури. Людинознавчі студії: збірник наукових праць Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Серія «Філософія». 2020. Вип. 41. С. 173–185.

5. Кириленко К. М. Мікрокультурний та макрокультурний рівні інноваційної культури в контексті становлення концепту «інноваційне суспільство». Перспективи. 2020. № 4. С. 87–92.

6. Кириленко К. М. До питання про демаркацію понять «картина світу», «світогляд» та «образ світу». Актуальні проблеми філософії та соціології. 2021. № 28. С. 9–13.

7. Кириленко К. М. Термінологічна парадигма поняття «картина світу». Наукове пізнання: методологія та технологія. 2021. №1. С. 10–16.

8. Makhynia N., Kichuk Y., Ptashchenko O., Kyrylenko K., Horchynska K., Riznyk V. Innovations in the educational process and pedagogical technologies under the influence of crisis phenomena and global digitalization. *Studies of Applied Economics*. 2021. Vol. 39, № 5. URL: <http://ojs.ual.es/ojs/index.php/eea/article/view/4789> (Scopus, Web of Science)

9. Boiko O., Oborska S., Kyrylenko K., Cherevko S., Lebid O., Kulko V. The Concept of the Formation of the Teacher's Innovative Competence in the Space of Lifelong Education. *International Journal of Computer Science and Network Security*. 2021. Vol. 21, No. 4. P. 59–64. (Web of Science)

10. Бенюк О. Б., Кириленко К. М., Стратюк В. І. Формування онлайн-культури як нової культурної реальності: культурфілософські рефлексії. *Культура і мистецтво у сучасному світі*. 2021. Вип. 22. С. 11–21.

11. Dorohan, I. V., Boiko, O. S., Kyrylenko, K. M., Oborska, S. V., & Shandrenko, O. M. Naturalistic inquiries of M. Bashkirtseva as an artist: synthesis of literature and art. *Linguistics and Culture Review*. Vol. 5, No. S4 (2021). P. 33–43. (Scopus)

12. Кириленко К. М., Стратюк В. І., Бойко Л. П., Бенюк О. Б., Кундеревич О. В. Використання платформи Moodle з метою формування комунікативної компетентності в процесі викладання курсу «Філософія» у закладах вищої освіти. *Психолого-педагогічні проблеми сучасної школи*. 2021. № 2 (6). С. 59–72.

13. Кундеревич О. В., Кириленко К. М., Бенюк О. Б. Імерсивність як мистецька стратегія початку ХХІ століття (аналіз театрального досвіду та його філософських підвалин). *Вісник*

Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Мистецтвознавство. 2021. № 45. С. 174–182.

14. Кириленко К. М. Світоглядні засади формування комунікативної компетентності у закладах вищої освіти в процесі викладання курсу «Філософія». Перспективи. 2021. № 4. С. 137–145.

15. Kyrylenko K., Davydova Z., Derkach L., Zinchuk R., Synelnykova I., Husak A. Postmodern Education as a Factor of Innovative Distance Learning in Quarantine. Postmodern Openings. 2022. Vol. 13, Issue 1. P. 481–497. (Web of Science)

16. Bilyk V., Udovychenko I., Vysochan L., Kyrylenko K., Stetsula N., Gvozdi S. Modernization of Natural Science Training in the Context of Teacher Training. Revista Romaneasca pentru Educatie Multidimensionala. 2022. Vol. 14. № 1Sup1. P. 25–48. (Web of Science)

17. Denha N., Kyrylenko K., Syvokhop E., Yermakova S., Stepanchenko N., Bilanych H. Methodical Work as a Means of Developing Professional Reflection of Teachers. Revista Romaneasca pentru Educatie Multidimensionala. 2022. Vol. 14. № 2. P. 363–392. (Web of Science)

Наявність свідоцтва про реєстрацію авторського права на твір:

1. Навчальний посібник «Історія філософії: культурологічний контент» №81247 від 5.09.2018.

2. Словник «Філософія культури» №81322 від 10.09.2018.

3. Навчальний посібник «Релігієзнавство» №86484 від 01.03.2019.

4. Навчальний посібник «Філософія: основні теми та проблеми» №87598 від 9.04.2019.

Монографії/підручники/навчальні посібники:

1. Кириленко К., Кундеревич О., Бойко Л. Філософія культури. Словник. Київ : ТОВ «Агентство Україна», 2018. 280 с.
2. Кириленко К. М. Релігієзнавство : навч. посібник. Київ : ТОВ «Агентство «Україна». 2018. 288 с.
3. Кириленко К. М. Філософія індійської культури : наук.-метод. посіб. інновац. типу / авт.-упоряд.: Т. Кононенко, К. Кириленко, Г. Гнатовська, А. Кириєнко, Г. Кулініч, Д. Овдієнко ; за заг. ред.. Т. Кононенка. Київ : Агентство «Україна», 2019. 260 с.
4. Кириленко К. М. Філософія: основні теми та проблеми: навч. посіб. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2019. 146 с.
5. Індійська філософія : посіб. для студентів вищих навч. закл. / авт.-упоряд.: Т. Кононенко, К. Кириленко, Г. Гнатовська, А. Кириєнко, Г. Кулініч, Д. Овдієнко ; за заг. ред.. Т. Кононенка. Київ : «Фоліо», 2019. 144 с.
6. Людина – це...: інновац. навч. посіб. / авт. ідеї та упоряд. К. Кириленко. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2019. 108 с.
7. Kyrylenko K. Innovation culture as a characteristic of personality and form of modern culture, its essential features. Social and cultural imperatives of the modern society development : collective monograph. Lviv-Torun : Liha-Pres, 2020. P. 15–32.
8. Кириленко К. М. Напрямки освітніх інновацій в умовах інтеграції гуманітарного та природничого знання: колективна монографія. Pedagogy in modern conditions: collective monograph. Boston: Primedia eLaunch, 2020. P. 167–175.

Наявність виданих

навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання:

1. Кириленко К. М. Філософія: робоча програма навч. дисципліни. Київ : Видавничий центр КНУКіМ, 2021. 52 с.
2. Кириленко К. М. Сучасні методики викладання у вищій школі: робоча програма навч. дисципліни. Київ : Видав. центр КНУКіМ, 2021. 52 с.

Апробаційні та/або науково-популярні, та/або консультаційні (дорадчі), та/або науково-експертні публікації з наукової або професійної тематики:

1. Кириленко К. М. Сингулярність як базове поняття синергетики: «за» і «проти». Синергія в культурному просторі сучасності : збірник матеріалів Міжн. наук.-практ. конф., м. Київ, 29–30 березня 2018 р. Київ, 2018. С. 117–121.
2. Кириленко К. М. Освітній вектор України в контексті глобалізаційних процесів: пошуки нових форм та змістів навчальної та наукової літератури на прикладі інноваційного досвіду КНУКіМ. Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство : тези доповідей Міжн. наук.-практ. конф., м. Київ, 20–21 березня 2019 р. Ч. 1. Київ, 2019. С. 36–39.
3. Кириленко К. М. Розширення меж філософського тексту як вияв інноваційних тенденцій сучасної науки. Філософія тексту в сучасній культурі : збірник матеріалів Всеукр. наук.-практ. конф., м. Київ, 29 березня 2019 р. Київ, 2019. С. 91–95.
4. Кириленко К. М. Інноваційні проекти як важливий елемент навчання спеціалістів в галузі культури. Філософія подієвої

						<p>культури: теорія і практика : матеріали Всеукр. наук.-практ. конф., м. Київ, 26–27 березня 2020 р. Київ, 2020. С. 75–78.</p> <p>5. Кириленко К. М. Нагальні аспекти тлумачення поняття «традиція». Challenges in science of nowadays : Proceedings of the 7th International Scientific and Practical Conference, 26–28 November 2020. Washington, 2020. P. 528–532.</p> <p>6. Кириленко К. М. Етапи формування сучасної культурологічної картини світу. Interdisciplinary research: scientific horizons and perspectives : Proceedings of the I Intern. Scientific and Theoretical Conf., March, 12, 2021. Vilnius, 2021. Vol. 2. P. 80–81.</p> <p>7. Кириленко К. М. Вплив наукових учень на виникнення творів мистецтва наприкінці XIX – на початку XX ст. Філософія подієвої культури: історія та сучасність : матеріали Всеукр. наук.-практ. конф., м. Київ, 25–26 березня 2021 р. Київ, 2021. С. 83–85.</p> <p>8. Кириленко К. М. Залучення до роботи з аспірантами культурно-мистецьких закладів вищої освіти інноваційних методів навчання. Філософія культурно-мистецької освіти : матеріали Всеукр. наук. конф., м. Київ, 24 березня 2022 р. (24 червня 2022). Київ, 2022. С. 81–85.</p> <p>Виконання функцій головного редактора/члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку фахових видань України: Член редакційної колегії наукового фахового видання категорії Б «Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету» (<a href="http://znp.udpu.edu.ua/">http://znp.udpu.edu.ua/</a>) з червня 2022 р.</p>	
285296	Зараховський Олександр	Доцент, Основне	Факультет готельно-	Диплом магістра,	9	Туристичне краєзнавство	1. Наявність профільної освіти.

	Євгенович	місце роботи	ресторанного і туристичного бізнесу	<p>Київський національний університет культури і мистецтв, рік закінчення: 2010, спеціальність: 020108 Менеджмент соціокультурно і діяльності, Диплом кандидата наук ДК 043023, виданий 26.06.2017, Атестат доцента АД 008547, виданий 27.09.2021</p>			<p>Відповідність наукового ступеня. Має науковий інтерес за профілем дисципліни. Кандидат культурології, тема дисертації, «Використання нерухомих об'єктів культурної спадщини Черкащини як туристично-екскурсійного ресурсу».</p> <p>2. Досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності): 1, 4, 12, 19.</p> <p>3. Підвищення кваліфікації, стажування: 1. Східноєвропейський центр фундаментальних досліджень, сертифікат № 025-2021, the internship on topic «Pedagogy of high school. Educational technologies. Innovative teaching methods in higher education. Tourism. Hotel management. Culturology and cultural heritage. European studies», з 01.12.2020 р. по 08.02.2021 р., defended scientific work, від 08.02.2021 р. (180 годин) 2. Східноєвропейський центр фундаментальних досліджень, сертифікат № 79-2021, the educational and scientific the internship on topic «English. English Language: scientific methodology». Assessment Results: Total Level B2, 08.02.2021.</p> <p>4. Публікації: Має наукові фахові статті за профілем дисципліни. Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection: 1. Honchar, L., Zemlina, U., Zavadynska, O., Verezomska, I., Danylenko, O. and Zarakhovskyi, O.</p>
--	-----------	--------------	-------------------------------------	---	--	--	--

(2022). Determinants of Training Competitive Business Professionals in the Hospitality Industry. Econ. Aff., 67(04s): 715-724. (Scopus)  
DOI: 10.46852/0424-2513.4s.2022.5  
2. Honchar L., Neilenko S., Zarakhovskiy O., Zavadynska O., Litovka-Demenina S. Global trends in the development of business services and their efficiency level. AD ALTA: Journal of Interdisciplinary Research. 11/02-XXIV. 231 p. P. 108-114. (Web of Science (ESCI))  
URL:[http://www.magnanimitas.cz/ADALTA/110224/papers/A\\_20.pdf](http://www.magnanimitas.cz/ADALTA/110224/papers/A_20.pdf)  
3. V. Boiko, O. Liubynskiy, L. Strikha, O. Y. Zarakhovskiy, S. Neilenko. Development of Culinary Tourism in European Countries. IJCSNS International Journal of Computer Science and Network Security, VOL. 21 No.4, April 2021 C. 167-177 (Web of Science).  
DOI: 10.22937/IJCSNS.2021.21.4.21

Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України:  
1. Зараховський О. Використання археологічних об'єктів Черкащини як туристично-екскурсійного ресурсу. Питання культурології : зб. наук. праць. Вип. 36. Київ : Вид. центр КНУЖіМ, 2020. С. 120–136 (фахове видання)  
DOI: <https://doi.org/10.31866/2410-1311.36.2020.221055>  
2. Зараховський О. Класифікації нерухомих об'єктів культурної спадщини як туристичного ресурсу. Українська культура: минуле, сучасне, шляхи розвитку : зб. наук. пр. Рівне : Рівненський державний гуманітарний університет. 2019. № 31. С. 38-43 (фахове видання)  
DOI: <https://doi.org/10.3561>

9/ucpmk.vi31.216  
3. Зараховський О.  
Сучасний стан  
державної реєстрації  
українських  
нерухомих об'єктів  
культурної спадщини.  
Культура і мистецтво у  
сучасному світі: зб.  
наук. праць. Вип. 20.  
Київ : Вид. центр  
КНУКіМ, 2019. С. 88-  
98 (фахове видання)  
DOI:  
<https://doi.org/10.31866/2410-1915.20.2019.172400>

4. Зараховський О. Є.,  
Неїленко С. М. Світова  
спадщина ЮНЕСКО в  
Україні: об'єкти та  
претенденти  
включення до списку.  
Географія та туризм:  
наук. зб. 2019. Вип. 49.  
С. 14–23 (фахове  
видання)  
DOI:  
<https://doi.org/10.17721/2308-135x.2019.49.14-23>

5. Неїленко С. М.,  
Зараховський О. Є.  
Сервісна діяльність  
круїзної індустрії.  
Географія та туризм:  
наук. зб. 2018. Вип. 42.  
С. 12–22 (фахове  
видання)  
DOI:  
<https://doi.org/10.17721/2308-135x.2019.42.12-22>

Співавторство у  
колективних  
монографіях:  
1. Зараховський О. Є.  
Дитячий шкільний  
туризм: регіональні  
практики збереження  
нерухомих об'єктів  
культурної спадщини.  
С. М. Волков, Т. І.  
Гасвська та ін. Дитяча  
субкультура в Україні:  
традиції та сучасність  
(культурологічний  
контекст) : кол.  
моногр. Київ:  
Інститут культурології  
НАМ України, 2018. С.  
519-532.  
URL:  
<https://bit.ly/3qZzgUv>

Діяльність за  
спеціальністю у формі  
участі у професійних  
та/або громадських  
об'єднаннях:  
Член громадської  
організації  
«Міжнародна  
фондація науковців та  
освітян»  
(«International  
educators and scholars  
foundation»)  
Посвідчення  
№ES0540

						<a href="https://iesfukr.org/members">https://iesfukr.org/members</a>
48435	Костюченко Олена Вікторівна	Доцент, Основне місце роботи	Кафедра психології	Диплом доктора наук ДД 004105, виданий 26.02.2015, Диплом кандидата наук ДК 023043, виданий 14.04.2004, Атестат доцента 12ДЦ 022375, виданий 19.02.2009	16	Психологія  1. Наявність профільної освіти. Відповідність наукового ступеня. Має науковий інтерес за профілем дисципліни. 1. Кандидат психологічних наук, тема дисертації «Формування сенсорних образів на основі нюхових відчуттів». 2. Доктор психологічних наук, тема дисертації «Перцептивні основи образу світу у студентів». Досвід практичної роботи за спеціальністю: 1. Консультант у культурно-мистецькому проекті «Ми в ефірі» ГО громадське дитяче інтернет-телебачення і радіо «Веселка ТВ» за підтримки українського Культурного фонду в рамках програми «Інклюзивне мистецтво». 2. Консультант соціально-психологічного центру КНУКіМ.  2. Досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності): 1, 3, 7, 8, 10, 12, 20.  3. Підвищення кваліфікації, стажування: 1. Університет Марії Кюрі-Складовської (Республіка Польща), науково-педагогічне стажування «Інноваційні методи організації освітнього процесу в галузі педагогіки і психології в Україні та країнах ЄС» за фахом «Педагогічні та психологічні науки», 21.10 – 29.11.2019 в обсязі 6 кредитів (180 год.) 2. Перші Київські державні курси іноземних мов, свідоцтво № 25419 від 31.10.2019. Кваліфікація на рівні В2 (поглиблений рівень знань). 3. Сертифікат за

реєстраційним номером ПК-Б 21-05/019 за програмою підвищення кваліфікації за напрямом використання інформаційно-комунікативних та цифрових технологій в освітньому процесі, включаючи електронне навчання, інформаційну та кібернетичну безпеку, «Використання інтерактивних інструментів в умовах змішаного навчання» (30 год) від 26.05.2021.

4. Науково-навчальний центр компанії «Наукові публікації», сертифікат № АА 3012/19.11.2021. Цикл вебінарів «Головні метрики сучасної науки» (30 год.).

5. Онлайн-форум «Лідери освітніх змін», сертифікат № ПК-К21-12/129 від 16.12.21. (6 год).

6. НМУ ім. О.О. Богомольця, сертифікати: № 02010787/120/19-4380-МК1-0036, 02010787/120/19-4380-0090, 02010787/120/19-4380-0089. «Психосоматична медицина: наука та практика» 6-6.11.21 (16 год.).

7. Університет класичної та сучасної психології, психотерапії та коучингу, сертифікат № ППРМ 031221-40. Онлайн-марафон «Практична психологія. Ресурси та можливості». (36 год.)

4. Публікації: Мас наукові фахові статті за профілем дисципліни.

1. Creativity, Readiness for Changes and Tolerance for Ambiguity. BRAIN. Broad Research in Artificial Intelligence and Neuroscience. Vol. 12. No.3,2021, P. 44–63. DOI: <https://doi.org/10.18666/2/brain/12.3>. Published: 2021-08-23.

2. Cognitive Stylistic Component of Socio-Cultural Activity Manager Training. Socio-Cultural

Management Journal,  
Volume 4 (2021),  
Number 1, P. 57–82.

3. Dysfunctional attitudes in the general picture of psychological well-being. Journal of Intellectual Disability – Diagnosis and Treatment, Канада Vol. 12 Núm. 1 (2022): Revista de Investigación Apuntes Universitarios DOI: <https://doi.org/10.17162/au.v12i1.972>

4. Fashion Industry in the Context of Sustainable Development: Eco-Products, Conscious Consumption and Management. Socio-Cultural Management Journal, 4(2), 2021, P.126–142. <https://doi.org/10.31866/2709-846x.2.2021.246752>

5. Creative potential development in the structure of the future designer professionalism. In Yu. B. Melnyk, & L. M. Georgieva (Eds.), Current Issues of Education and Science. 9th International Conference, CIES-2021, Riga, Latvia – Kharkiv, Ukraine, November 10–13, 2021, Conference proceedings, P.44–51. KRPOCH. <https://doi.org/10.26697/9786177089147.2021.06>

6. Візуалізована об'єктивація дизайнерського світосприймання у дизайн-продукті. Культура і мистецтво у сучасному світі: Вісник КНУКіМ. 2018, Вип. 37 (2017), С.98–110.

7. Стиль одягу та його роль у формуванні імідж. Культура і мистецтво у сучасному світі: Вісник КНУКіМ, 2018, 98–110.

8. Психологічна готовність менеджера до управління проектною діяльністю. Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Менеджмент соціокультурної діяльності Науковий збірник. Вип. 1. Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2018, С.25–41.

9. Творчі складові прийняття

управлінських рішень у системі креативного менеджменту. Актуальні проблеми психології: зб. наук. пр. Інституту психології ім. Г.С. Костюка НАПН України. Київ: Фенікс, 2018, 12(24), С.110–119.

10. Визначальні соціально-психологічні фактори ефективного управління командою. Психолого-педагогічні проблеми становлення сучасного фахівця : зб. наук. ст., Харків : ХОГОКЗ, 2018, С.42–49. Doi 10.26697/9789669726049.2014.213

11. Проектний менеджмент як стратегічний інструмент розвитку соціокультурної сфери. Вісник Національної академії керівних кадрів культури і мистецтв : наук. журнал. Київ: Міленіум, 2018, 4, С.84–90.

12. До проблеми соціальності перцептивних процесів. Гуманітарний корпус: збірн. наук. статей з актуальних проблем філософії, культурології, психології, педагогіки та історії, 16. Вінниця : ТОВ Нілан-ЛТД, 2018, С.193–197.

13. Творчі аспекти репрезентації проектних образів у дизайн-середовищі. Актуальні проблеми психології: зб. наук. пр. Інституту психології ім. Г.С. Костюка НАПН України. Київ: Фенікс, 2019. 12(25), С.136–146.

14. Творчий та адаптивний потенціал метафоризації проектного менеджменту у соціокультурній сфері. Актуальні проблеми психології: зб. наук. пр. Інституту психології ім. Г.С. Костюка НАПН України. Київ: Фенікс, 2019, 12(26), С.139–148.

15. Психолінгвістичні особливості виявлення ціннісних орієнтацій студентів засобами метафори.

PSYCHOLOGICAL JOURNAL Scientific Review. Volume 6. Issue 8 (40). Kyiv, Paris, 2020, P.9–24.  
Link:  
<https://www.apsijournal.com/index.php/psyjournal/issue/current>

16. Роль перцептивної активності в об'єктивному відображенні дійсності. Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: психологія, 31(70–1), 2020, С.21–27.

17. Апперцептивна складова формування образу світу сучасного фахівця в медіаперцептивній комунікації Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: психологія, 31(70–2), 2020, С.30–36.

18. Адаптивна роль метафоричного моделювання актуальної дійсності у студентів. Актуальні проблеми психології: зб. наук. пр. Інституту психології ім. Г.С. Костюка НАПН України. Київ: Фенікс, 2020, 12(27), С.155–165.

19. Сенсорно-перцептивне відображення в основі професійної діяльності психолога. Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. Серія: Психологія, 31 (70-3), 2020, С.21–26  
[http://www.psych.vernadskyjournals.in.ua/journal/3\\_2020/6.pdf](http://www.psych.vernadskyjournals.in.ua/journal/3_2020/6.pdf)

20. Recreational potential of metaphorization in mental self-regulation of the students. Mental Health: Global Challenges Journal, 2020, 3(2), 28–37.  
<https://doi.org/10.32437/mhgcj.v4i2.78>

21. Місце і роль образу світу в формуванні цілісної духовно-моральної особистості. Соціально-психологічні аспекти професійної діяльності фахівця соціокультурної сфери: монографія. Київ: КНУКіМ, 2019, Р.172-196.

22. Psychological and pedagogical bases forming of professional

competence of the future expert.  
Theoretical and applied aspects of development of modern psychology and pedagogics: collective monograph. Lviv-Torun. Liha-Pres, 2019, P.78–101.  
<https://doi.org/10.36059/978-966-397-112-4/78-100>

23. Cognitive potential of metaphorization in perception of «I-image». Psychological accompaniment of personality development : collective monograph. Lviv-Torun : Liha-Pres, 2019, P.178–204.  
DOI  
<https://doi.org/10.36059/978-966-397-137-7/178-203>

24. Recreational potential of metaphorization in mental self-regulation of the students. Mental Health: Global Challenges Journal, 2019 3(2), 28–37.  
<https://doi.org/10.32437/mhgj.v4i2.78>

25. Метафоризація як психологічний ресурс потенційності майбутнього фахівця. International Journal of Education And Science (IJES), 2 (2), 2019, P.50–51/ DOI: 10.26697/ijes.2019.2.35

26. Корпоративна культура в основі успішності креативного менеджмента. Векторы психологии: сборник научных трудов. Гомель: ГГУ имени Ф. Скорины, 2019, С.607–612.

Участь у конференціях та міжнародних проектах / дискусійні публікації:

1. Визначальні соціально-психологічні фактори ефективного управління командою. Психолого-педагогічні проблеми становлення сучасного фахівця : зб. наук. ст., матер. міжнар. наук.-практ. конф. (Харків, 18-19.05.18). Національна академія Національної гвардії України. Харків : ХОГОКЗ, 2018, С. 42–49. Doi 10.26697/9789669726049.2014.213

2. До проблеми

соціальності  
перцептивних  
процесів.  
Гуманітарний корпус:  
збірник наукових  
статей з актуальних  
проблем філософії,  
культурології,  
психології, педагогіки  
та історії, Вип. 16.  
Вінниця : ТОВ Нілан-  
ЛТД, 2018, С. 193–197.

3. Адаптивний  
потенціал  
світосприймання в  
основі  
медіаперцептивної  
комунікації.  
Становлення та  
розвиток особистості в  
умовах інформаційної  
війни»: матеріали XI  
щорічної наук.-практ.  
конф. (Київ, 02.03.18).  
Київ: ТНУ імені В.І.  
Вернадського, 2018,  
С.93–97.

4. Перцептивна  
активність у складі  
медіаперцептивної  
комунікації як фактор  
соціалізації  
особистості.  
Психологія  
свідомості: теорія і  
практика наукових  
досліджень: тези II  
міжнар. наук.-практ.  
конф. (Переяслав-  
Хмельницький,  
21.03.18), відп. ред.  
О.В. Дробот; ДНВЗ  
«Переяслав-  
Хмельницький  
державний  
педагогічний  
університет імені  
Григорія Сковороди».  
Київ: Талком, 2018,  
С.133–138.

5. Професійна етика в  
основі креативного  
менеджменту.  
Людина, суспільство,  
політика: актуальні  
виклики сучасності:  
матеріали V міжн.  
наук.-практ. конф.  
(Одеса, 23-24.02.18).  
Одеса: Національний  
університет «Одеська  
юридична академія»,  
2018, С.61–66.

6. Формування  
творчих складових  
особистості  
майбутнього фахівця  
соціокультурної  
сфери. Психологічні  
науки: проблеми та  
перспективи :  
матеріали Всеукр.  
наук.-практ. конф.  
(Запоріжжя, 16-  
17.03.18). Запоріжжя :  
Класичний приватний  
університет, 2018,  
С.11–17.

7. Ефективне  
управління  
проектною діяльністю

в основі конкурентоспроможності менеджера. Нове та традиційне у дослідженнях сучасних представників психологічних та педагогічних наук: матер. міжн. наук.-практ. конф. (Львів, 23-24.03.18). Львів: ГО «Львівська педагогічна спільнота», 2018, С.45–48.

8. Перцептивні основи збереження і відновлення психічного здоров'я дитини. Здоров'язбережувальна свідомість в теорії та практиці шкільної освіти : матеріали Всеукр. наук.-практ. конф. (Обухів, 21.03.18). Обухів, 2018, С.13–17.

9. Соціально-психологічні фактори успішного управління проект-командою. Сучасний рух науки: тези доп. І міжн. наук.-практ. інтернет-конф. (Дніпро, 29-30.03.18). Дніпро, 2018, С.62–67.

10. Психологічні особливості сучасного навчання в умовах медіаперцептивної комунікації. Модернізація освітньої системи: світові тенденції та національні особливості: матер. міжн. наук.-практ. конф., на базі факультету соціальних наук в Університеті Вітаутаса Великого, (Каунас, 23.02.18). Kaunas : Izdevnieciba «Baltija Publishins», 2018, С.123–127.

11. Психолого-педагогічний супровід саморозвитку особистості майбутнього фахівця індустрії моди. Modern educational space: the transformation of national models in terms of integration; Conference Proceedings, October 26, 2018. Leipzig: BALTIJA Publishing, P.114–117.

12. До проблеми соціальності перцептивних процесів. Гуманітарний корпус: зб. наук. статей з актуальних проблем філософії,

культурології, психології, педагогіки та історії, 16. Вінниця : ТОВ Нілан-ЛТД, 2018, С.193–197.

13. Проектний менеджмент в основі управління змінами в організації. Креативні технології, підприємництво і менеджмент в організації соціокультурної сфери XXI століття. зб. допов. II міжн. наук.-практ. конф. (Київ, 16–17.10.18). Київ : КНУКіМ, 2018, С.91–99.

14. Медіаперцептивна комунікація як фактор соціалізації особистості. Психолого-педагогічні проблеми соціалізації особистості в сучасних умовах: матер. міжн. наук. конф. (Київ, 1.03.19). Київ: ТНУ імені В.І. Вернадського, 2019, С.99–102.

15. Соціально-психологічні фактори успішного управління суб'єктами фешн-проектної діяльності. Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство: тези доповідей. міжн. наук.-практ. конф. (Київ, КУК, 20–21.03.19). Ч.3. М-во освіти і науки України; Київ. ун-т культури, Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2019, С.142–145.

16. Управління змінами в організаціях соціокультурних індустрій засобами проектного менеджменту. Культурні та мистецькі студії XXI століття: науково-практичне партнерство: матер. міжн. симпозіуму, НАКККіМ (6.06.19). Київ: НАКККіМ, 2019, С.55–56.

17. Психологічна ресурсність метафоризації «Я-образу». Соціокультурні та психологічні виміри становлення особистості: зб. наук. праць за матер. II міжн. наук.-практ.

конф. (Херсон, 26-27.09.19). Херсон: ФОП Вишемирський В. С., 2019, С.134–137.

18. Корпоративна культура як фактор успішності управлінської діяльності у фешн-бізнесі. Науковий потенціал та перспективи розвитку психологічних наук : матер. міжн. наук.-практ. конф. (Львів, 13–14.09.19). Львів : Видавничий дім «Гельветика», 2019, С.65–70.

19. Метафоричне мислення в основі формування «Я-образу» творчої особистості майбутніх фахівців. Сучасна педагогіка та психологія: Методологія, теорія і практика : тези міжн. наук.-практ. конф. (Київ, 4–5.10.19). Київ: ТНУ імені В.І. Вернадського, 2019, С.89–93.

20. Здатність до ефективного управлінського рішення в основі конкурентоспроможності менеджера. Креативні технології, підприємництво і менеджмент в організації соціокультурної сфери XXI століття: збірн. доп. III міжн. наук.-практ. конф. (Київ, 15–16.10.19). Київ : КНУКіМ, 2019, С.31–36.

21. Mediaperspective communication as a factor for the professionalism of a future professional. Current Issues Of Education And Science. VII International Scientific and Practical Conference (2019). Training of future specialists in higher education institutions. International Journal of Science Annals, 1(1-2), 4–11, P.38–39. doi:10.26697/ijesa.20198.1-2.01 DOI: 10.26697/ijes.2019.4.24

22. Творчі аспекти стратегічного планування проєкт-менеджера. матер. лонгітюдної наук.-практ. сесії, присвяченої 120-річчю з дня народження Г.С. Костюка (Київ, січень – грудень 2019). Київ:

Інститут психології імені Г.С. Костюка НАПН України, 2019, С.47–52.

23. Ідентифікація як засіб досягнення унікальності іншого в діяльності психолога. Психолого-педагогічні проблеми соціалізації особистості в сучасних умовах: матер. міжн. наук. конф. (Київ, 31.01-1.02.20). Київ: ТНУ імені В.І. Вернадського, 2020, С.184–188.

24. Когнітивний потенціал метафоризації у формуванні образу «Я-фахівець». Scientific and pedagogic intrrship «Innovative metods of organization of the educational process in the field of pedagogy and in UKRAINE and EU cantries». Lublin, 2019, P.79–83.

25. Соціально-психологічний феномен самопрезентації особистості студента. Інноваційні наукові дослідження у галузі педагогіки та психології: матер. міжн. наук. конф, (Запоріжжя, 7-8.02.20). Класичний приватний університет, 2020. Ч. II, 112–118.

26. Феномен антиципації як системоутворювальний фактор соціалізації особистості. Соціалізація особистості в умовах системних змін: теоретичні і прикладні проблеми: тези XV міжн. наук.-практ. конф. (Київ, 20.03.30) / За наук. ред. С.Д. Максименка, Л.М. Карамушки, О.І. Власової, Н.М. Дембицької, О.В. Лавренко. О.В. Креденцер. Київ: Інститут психології імені Г.С.Костюка НАПН України, 2020, 110–113. URL: [http://psychology-naes-ua.institute/files/pdf/zbirnik\\_tez\\_15\\_konf.\\_socializaciya\\_osobistosti...-20-04-2020\\_1586892193.pdf?fbclid=IwAR1xkstY023bSfduE20aUeVt8H-5OoLEWZ5G\\_\\_mNfRKsdZtHJVsl2XbNPH8](http://psychology-naes-ua.institute/files/pdf/zbirnik_tez_15_konf._socializaciya_osobistosti...-20-04-2020_1586892193.pdf?fbclid=IwAR1xkstY023bSfduE20aUeVt8H-5OoLEWZ5G__mNfRKsdZtHJVsl2XbNPH8)

27. Мирвосприятіє в основі творчєскої самореалізації лїчності. Соціально-психологічні проблемі суспільства: матер. міжн. наук.-практ. конф. (Київ, 10.04.20). Київ: ТНУ імені В.І. Вернадського, 2020, С.56–60.

28. Психолого-педагогічні складові в системі сучасних технологій навчання у виші. Проблемі та перспективі розвитку сучасної науки в країнах Європи та Азії : ХХХ міжн. наук.-практ. інтернет-конф. Університет Григорія Сковороди в Переяславі, 30.09.20 <http://conferences.neaspo.org.ua/uk/conf/80>

29. Метафоризация как инструмент психической саморегуляции у студентов. Інноваційні наукові дослідження у сфері педагогічних та психологічних наук: матер. міжн. наук. конф. (Київ, 2–3.10.20). Київ: ТНУ імені В.І. Вернадського, 2020, 53–57.

30. Художньо-графічна рефлексія світу за методикою «Квадрат у квадраті». Арттерапія в роботі психолога: інноваційні підходи: зб. всеукр. наук.-практ. інтернет-конф, (Кропивницький 20–27.04.21) Кропивницький : КЗ «КОШПО імені Василя Сухомлинського», 2021, С.73–78.

31. Соціальні аспекти флеш-іміджу. Соціально-психологічні проблемі суспільства: матер. міжн. наук.-практ. конф. (Київ, 16–17.04.21). Київ: ТНУ імені В.І. Вернадського, 2021, С.81–86.

32. Роль менеджера у формуванні образу світу суб'єктів соціокультурної діяльності засобами візуального медіатексту. Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство: тези допов. міжнар. наук.-

						<p>практ. конф.(Київ, 24–25.03.21) / М-во освіти і науки України; Київ. ун-т культури, Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. Київ : Вид. центр КНУКіМ, Част.3, 2021, С.179–182.</p> <p>33. Creative potential development in the structure of the future designer professionalism. In Yu. B. Melnyk, &amp; L. M. Georgieva (Eds.), Current Issues of Education and Science. 9th International Conference, CIES-2021, Riga, Latvia – Kharkiv, Ukraine, November 10–13, 2021, Conference proceedings, P. 44–51. KRPOCH.  <a href="https://doi.org/10.26697/9786177089147.2021.06">https://doi.org/10.26697/9786177089147.2021.06</a></p>
381690	Сарновська Наталія Іванівна	Викладач, Основне місце роботи	Кафедра іноземної філології		24	Іноземна мова <p>1. Наявність профільної освіти. Має науковий інтерес за профілем дисципліни.</p> <p>2. Рівень наукової та професійної активності. Відповідає підпунктам пункту «38»: 1, 3, 4, 8, 12, 19.</p> <p>3. Підвищення кваліфікації, стажування: Таврійський національний університет ім. В. І. Вернадського, свідоцтво про підвищення кваліфікації № ПК 0207096/ 00479-21, програма «Сучасні технології навчання дорослих», виконала випускну роботу на тему «Сучасні технології навчання дорослих» (182 год./ 6 кредитів ЄКТС) від 21 травня 2021 року, (19.02.2021–21.05.2021)</p> <p>4. Публікації: Має наукові фахові статті за профілем дисципліни. Публікації у Scopus, Web of Science:  1. Rybinska, Y., Loshenko, O., Pohorilska, N., Antonivska, M., Sarnovska, N. et al. Cognitive and Emotional Components of the Inner Picture of an Individual Experience in Terms of</p>

a Pandemic. BRAIN. Broad Research in Artificial Intelligence and Neuroscience. 2021. Vol. 12. №. 4. P. 80-93. WOSUID: WOS:000735251300004 (індексація в WoS) DOI: 10.18662/BRAIN/12.4/239 URL:<https://www.brain.edusoft.ro/index.php/brain/article/view/1188>

2. Rybinska, Y., Sarnovska, N., Antonivska, M., Ponochovna-Rysak, T., Nikolaieva, T. Improving Cognitive Flexibility by Means of Associations BRAIN. Broad Research in Artificial Intelligence and Neuroscience. 2021. Vol. 12. №. 4. P. 189-205. WOSUID: WOS:000735251300009 (індексація в WoS) DOI: 10.18662/BRAIN/12.4/244 URL:<https://www.edusoft.ro/brain/index.php/brain/article/view/1193>

3. Rybinska Y., Sarnovska, N, Antonivska, M. et al. The Infinite Value of Art in The Goldfinch by Donna Tartt. Journal for Educators, Teachers and Trainers. 2021. Vol. 12. № 4. P. 182-190. (індексація в WoS) Indexed 2022-01-19 URL: <https://jett.labosfor.com/index.php/jett/issue/view/23> URL: <https://publons.com/publon/50972616/>

Публікації у фахових виданнях категорії Б:  
1. Сарновська Н. І. Формування іншомовної комунікативної компетентності у майбутніх фахівців сфери туристичного бізнесу. Науковий вісник Миколаївського національного університету ім. В.О. Сухомлинського. 2018. № 2 (61). С. 251–256. (Серія педагогічні науки) ISSN 2518-7813 URL: [http://mdu.edu.ua/wp-content/uploads/Nauk\\_visnik-2-61-2018.pdf](http://mdu.edu.ua/wp-content/uploads/Nauk_visnik-2-61-2018.pdf)  
2. Сарновська Н. І. Значення сучасних мультимедійних технологій у

формуванні міжкультурної комунікативної компетентності майбутніх фахівців. Наукові записки Вінницького державного педагогічного університету ім. М. Коцюбинського. Серія: Педагогіка і психологія. Вінниця, 2018. № 56. С. 177–181. ISSN 2415 – 7872 URL:[https://drive.google.com/file/d/1z25GCi9DzLNeelZy\\_qJ\\_XNCrcEzp6PB5/view](https://drive.google.com/file/d/1z25GCi9DzLNeelZy_qJ_XNCrcEzp6PB5/view)

3. Сарновська Н. І. Використання методів проблемного навчання при формуванні іншомовної комунікативної компетентності. Наукові записки. Серія: Педагогічні науки / ЦДПУ ім. Винниченка. Кропивницький, 2019. № 174. С. 216–220. URL: <https://www.cuspu.edu.ua/ua/arkhiv-publikatsii/568-general-information/naukovi-chasopysy-tdpu/pedahohichni-nauky/publikatsii/10549-vipusk-174-2019>

4. Сарновська Н. І. Cultural aspects of foreign languages teaching for higher educational establishments students. Культура і мистецтво у сучасному світі : зб. наук. пр. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2019. № 20. С. 189–199. URL: <http://culture-art-knukim.pp.ua/issue/view/10369/6369>

5. Sarnovska N., Antonivska M. The dual system as one of the features of socio-cultural sphere specialists teaching at the modern stage of education. Наукові записки. Серія: Педагогічні науки / ЦДПУ ім. Винниченка. Кропивницький, 2020. № 185. С. 161–165. DOI: 10.3655/2415-79882019.185.34 URL:[https://journals.inindexcopernicus.com/api/file/viewByFileId/809073.pdf](https://journals.indexcopernicus.com/api/file/viewByFileId/809073.pdf)

6. Antonivska M.,

Sarnovska N. ICT Usage for foreign languages studying in higher education establishments of socio-cultural sphere. Наукові записки. Серія: Педагогічні науки / ЦДПУ ім. Винниченка. Кропивницький, 2020. № 188. С. 174–179.  
DOI: 10.36550/2415-7988-2020-1-188-174-179  
URL: <https://pednauk.cuspu.edu.ua/index.php/pednauk/issue/view/10>

7. Sarnovska N. Interaction of language and culture while foreign language studying in higher education establishments. Культура і мистецтво у сучасному світі. Київ : Вид. центр КНУКІМ, 2020. № 21. С. 160–171.  
URL: <http://culture-art-knukim.pp.ua/issue/view/12618/6650>

8. Antonivska M., Sarnovska N. Organizing of distance foreign languages teaching in higher education establishments in current conditions: Problems, Methods, Technologies. Наукові записки. Серія: Педагогічні науки / ЦДПУ ім. Винниченка. Кропивницький, 2021. Вип. 192. С. 199–203.  
DOI: 10.36550/2415-7988-2021-1192-199-203  
URL: <https://pednauk.cuspu.edu.ua/index.php/pednauk/article/view/764>

9. Антонівська М. О., Сарновська Н. І. Інтеграційний складник технологій в процесі викладання іноземної мови у ЗВО України. Інноваційна педагогіка / Причорноморський науково-дослідний інститут економіки та інновацій. Одеса, 2021. Вип. 32. С. 153–156.  
DOI: 10.32843/2663-6085/2021/32-2.31  
URL: [http://www.innovpedagogy.od.ua/archives/2021/32/part\\_2/32-2\\_2021.pdf](http://www.innovpedagogy.od.ua/archives/2021/32/part_2/32-2_2021.pdf)

10. Антонівська М. О., Сарновська Н. І.

Language identity of the nation as a factor of modern society culture formation. Інноваційна педагогіка / Причорноморський науково-дослідний інститут економіки та інновацій. Одеса, 2021. Вип. 34. С. 187–191.  
URL:[http://www.innovpedagogy.od.ua/archives/2021/34/part\\_2/39.pdf](http://www.innovpedagogy.od.ua/archives/2021/34/part_2/39.pdf)

11. Sarnovska, N., & Antonivska, M. (2022). The Impact of Globalisation on Language as an Integral Part of Ukrainian Society Culture. *Issues in Cultural Studies*, Kyiv, 2022, (39), 220-228. doi: <https://doi.org/10.31866/2410-1311.39.2022.256928>. <http://issues-culture-knukim.pp.ua/>

Монографії (розділи монографій):

1. Sarnovska N. Cross-cultural communication and interpersonal interaction as the main component of a foreign language study at the. *Integration of cultures in Foreign Languages Teaching : Multi-authored monography of the Foreign Philology Department of Kyiv National University of Culture and Arts University* / [M. Antonivska, L. Guba, S. Hurbanska et al.]. Kyiv, 2021. P. 151–165.

2. Nataliia Sarnovska *Principles and Technologies od Modern Education in the Context of Digitalization* / Sarnovska N. et al *Репрезентація освітніх досягнень, мас-медіа та роль філології у сучасній системі наук (2nd ed)* // UKRLOGOS.IN.UA & Primedia eLaunch LLC, Вінниця, 2022, p.1-22,  
DOI:

<https://doi.org/10.36074/rodmmrfssn.ed-2.09>  
<https://ojs.ukrlogos.in.ua/index.php/monographs/article/view/18358>

Навчально-методичні посібники/посібники для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на

освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць:

1. Сарновська, Н. І. Іноземна мова : робоча програма навч. дисципліни. Київ : КНУКіМ, 2018. Авторський знак: С203
2. Сарновська Н. І. Методичні рекомендації до виконання самостійної роботи з дисципліни «Англійська мова за професійним спрямуванням» для студентів ОС «Бакалавр» спеціальності «Туризм» ( ел. варіант ). Київ : КНУКіМ, 2018. 115 с.
3. Рибінська Ю. А., Сарновська Н. І. Робоча програма «Англійська мова за професійним спрямуванням», спеціальність «Туризм», спеціалізація «Міжнародний туризм». Київ : КНУКіМ, 2019. Авторський знак: Р490
4. Антонівська М. О., Сарновська Н. І. та ін. Навчально-методичний комплекс дисципліни «Іноземна мова». Київ : КНУКіМ, 2020. 169 с. Авторський знак: А724
5. Антонівська М. О., Сарновська Н. І. Іноземна мова : робоча програма навч. дисц. «Іноземна мова». Київ : КНУКіМ, 2020. 116 с. Авторський знак: А724
6. Сарновська Н. І. Іноземна мова: робоча програма навчальної дисципліни (4 курс). Київ: КНУКіМ, 2021. 43 с.  
<https://elearn.knukim.edu.ua/mod/resource/view.php?id=63169>;  
<https://elearn.knukim.edu.ua/mod/resource/view.php?id=61912>;  
<https://elearn.knukim.edu.ua/mod/resource/view.php?id=61912>
7. Сарновська Н. І. Силабуси дисципліни Іноземна мова (4 курс). Київ: КНУКіМ,

2021.  
<https://elearn.knukim.edu.ua/mod/resource/view.php?id=63170>;  
<https://elearn.knukim.edu.ua/mod/resource/view.php?id=61912>;  
<https://elearn.knukim.edu.ua/mod/resource/view.php?id=63228>

Наукові статті в інших виданнях:

1. Sarnovska N. Project activity as Motivating Factor when Forming Foreign Language Communicative Competence of Future Specialists. ΛΟΓΟΣ. The Art of Scientific Mind, European Scientific Platform. Вінниця, 2019. № 2. Р. 37–40.

URL:

<https://ojs.ukrlogos.in.ua/index.php/2617-7064/article/view/110>

2. Sarnovska N. Use of Mobile applications in English Language Studing by Students of Higher Educational Establishments.

ΛΟΓΟΣ. The Art of Scientific Mind, European Scientific Platform. Вінниця, 2019. № 10. Р. 105–107.

DOI:

<https://doi.org/10.36074/2617-7064.08.024>

3. Sarnovska N., Antonivska M. Global Trends and Challenges in Higher Education Development: Implications for

Ukraine. Міжнародні відносини: теоретико-практичні аспекти.

Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2021. № 7. С. 213–224.

URL:

<http://international-relations.knukim.edu.ua/issue/view/14098>

4. Sarnovska N. Blended learning technology as one of the foreign language teaching methods in the conditions of education during wartime Gral of Science, Periodical Scientific Journal with the proceedings of the III Correspondence International Scientific and Practical Conference AN INTEGRATED APPROACH TO SCIENCE MODERNIZATION: METHODS, MODELS AND MULTIDISCIPLINARI

TY held on April 29th, 2022 by NGO European Scientific Platform (Vinnytsia, Ukraine) LLC International Centre Corporative Management (Vienna, Austria No.12-13, 2022, p. 458–463.

5. The journal is included in the international catalogs of scientific publications and science-based databases: Index Copernicus, CrossRef, Google Scholar and OUCI  
URL:  
<https://ojs.ukrlogos.in.ua/index.php/grail-of-science/issue/view/29.04.2022/737>

Наукові тези:

1. Сарновська Н. Role of Personality-oriented Approach to the Readiness of Students for the Foreign Professional Communication.

Україна і світ: теоретичні та практичні аспекти діяльності у сфері міжнародних відносин : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ, 18–19 квіт. 2018 р. Київ : КНУКіМ, 2018. С. 246– 250.

URL:  
[http://knukim.edu.ua/wp-content/uploads/2020/12/ukraine\\_and\\_world\\_2018.pdf](http://knukim.edu.ua/wp-content/uploads/2020/12/ukraine_and_world_2018.pdf)

2. Sarnovska N. I. The role of Cross-cultural Communication Aspect in Foreign Languages Teaching. Перспективи розвитку філологічних наук:

матеріали V Міжнар. наук.-практ. конф., м. Харків, 2–3 листоп., 2018 р. Херсон : Молодий вчений, 2018. С. 153–156.

3. Sarnovska N. Informatization of Education and Independent Activity of University Students in Foreign Languages Learning. Підсумки розвитку наукової думки: 2018 :

матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., м. Івано-Франківськ, 5 груд. 2018 р. Вінниця : ГО «Європейська наукова платформа», 2018. Т. 10. С. 17–20.

4. Sarnovska N. National and Cultural Component as a Means

of Students' Foreign Language Communicative Competence Formation. Україна і світ: теоретичні та практичні аспекти діяльності і сфері міжнародних відносин : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ, 10–11 квіт. 2019 р. Київ : КНУКіМ, 2019. С. 333-339. URL: [http://knukim.edu.ua/wp-content/uploads/nuk\\_konf/19/7.pdf](http://knukim.edu.ua/wp-content/uploads/nuk_konf/19/7.pdf)

5. Sarnovska N. Significance and improvement of future specialists training quality as a condition of their competitiveness on the labour market. Наукові теорії сьогодення та перспективи розвитку наукової думки : матеріали Міжнар. наук. конф., м. Київ, 11 жовт. 2019 р. Київ, 2019. С. 94–97.

6. Sarnovska N. Innovations in the Field of Foreign Languages Teaching. Problèmes et perspectives d'introduction de la recherche scientifique innovante : матеріали Міжнар. наук. конф., Брюссель, Бельгія, 29 листоп. 2019. LOGOS : Collection de papiers scientifiques. Брюссель, 2019. С. 73–75.

7. Сарновська Н. І. Formation of intercultural communicative competence as the basis for high quality education of future specialists in the field of international relations. Україна і світ: теоретико-практичні аспекти діяльності у сфері міжнародних відносин : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ, 8–9 квіт. 2020 р. Київ : КНУКіМ, 2020. С. 308–313. URL:<http://eportfolio.kubg.edu.ua/data/conference/6051/document.pdf>

8. Sarnovska N. Methods and problems of implementing distance foreign language learning in Higher Education Establishments. Priority directions of science and technology development : Abstracts of II International

Scientific and Practical Conference, м. Київ, 25–27 жовт. 2020 р. / НДЦ «Sci-conf.com.ua». Київ, 2020. С. 129–134. URL: <https://sci-conf.com.ua/ii-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-priority-directions-of-science-and-technology-development-25-27-oktyabrya-2020-goda-kiiev-ukraina-arhiv/>

9. Sarnovska N. The relevance of information technology use in the process of foreign languages study in the context of distance education. Foreign language in professional training of specialists: issues and strategies : Online Book of abstracts of the fifth International scientific and practical Internet conference. Kropyvnytskyi : EPC of Volodymyr Vynnychenko Central Ukrainian State Pedagogical University, 2021. P. 169–173. URL: [https://www.cuspu.edu.ua/images/files-2021/konferencii/ONLINE\\_BOOK\\_OF\\_ABSTRACTS\\_2021.pdf](https://www.cuspu.edu.ua/images/files-2021/konferencii/ONLINE_BOOK_OF_ABSTRACTS_2021.pdf)

10. Sarnovska N. Increasing students' motivation for foreign languages learning in the conditions of remote education at the university. Україна і світ: теоретичні та практичні аспекти діяльності і сфері міжнародних відносин : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ, 21–22 квіт. 2021 р. Київ : КНУКіМ, 2021. С. 294–299. URL: <http://knukim.edu.ua/wp-content/uploads/2021/05/Ukrayina-i-svit-2021.pdf>

11. Sarnovska N. Implementation of Artificial Intelligence in the Process of Foreign Languages Teaching in Higher Educational Establishments. Розвиток наукової думки постіндустріального суспільства: сучасний дискурс : матеріали II Міжнар. наук. конф., м. Дніпро, 8 жовт. 2021 р. / МЦНД.

Вінниця : Європейська наукова платформа, 2021. С. 24–26. ISBN: 978-617-7991-63-1  
URL: <https://doi.org/10.36074/mcnd-08.10.2021>  
<https://ojs.ukrlogos.in.ua/index.php/mcnd/issue/view/08.10.2021/600>

12. Sarnovska N. Digitalization as one of the ways to modernize Higher Education. Ricerche Scientifiche E Metodi Della Loro Realizzazione: Esperienza Mondiale E Realta Domestiche : II International and scientific conference, 12.11.21. Bologna, Italy : European Scientific Platform (UKR), 2021. Vol. 2. P. 88–90. ISBN: 978-88-31277-21-1  
URL: <https://doi.org/10.36074/logos-12.11>  
<https://ojs.ukrlogos.in.ua/index.php/logos/issue/view/12.11.2021/643>

13. Sarnovska N. Bilingual Education as a Means of Personality Formation in a Multicultural Society. Education and Science of Today: Intersectoral Issues and Development of Sciences : II International Scientific and Practical Conference : зб. наук. пр., 29.10.2021, Кембридж, GBR : European Scientific Platform, 2021. ISBN 978-1-8380555-1-6(PDF)© P.C. Publishing House, 2021© Cambridge Data Science LTD, Vol. 2. P. 13-15.  
DOI: <https://ojs.ukrlogos.in.ua/index.php/logos/issue/view/29.10.2021>

14. Sarnovska N. Implementation of Artificial Intelligence Technologies in Higher Education. Здобутки та досягнення прикладних та фундаментальних наук XXI століття : маіер. II Міжнар. наук. конф., м. Рівне, 05 листоп. 2021 р. / МЦНД. Рівне, 2021. P. 14-16.  
URL:<https://ojs.ukrlogos.in.ua/index.php/mcnd/issue/view/05.11.2021>

15. N. Sarnovska The Dominant Role of The English Language In

the Age of Globalization. Ricerche Scientifiche E Metodi Della Loro Realizzazione: Esperienza Mondiale E Realtà Domestiche : II International Scientific and Practical Conference, 26 November 2021. WIEN : Europäische Wissenschaftsplattform », Ukraine ISBN978-3-471-37241-8 (PDF)«List Verlag. in Ullstein Buchverlage GmbH», Republik Österreich , Vol. 3, p. 20-23.  
URL:  
<https://doi.org/10.36074/logos-26.11.2021>  
16. Sarnovska N. Modern Trends in the Use of Smart Technologies In Higher Education / III Міжнародна наукова конференція «ТЕХНОЛОГІЇ, ІНСТРУМЕНТИ ТА СТРАТЕГІЇ РЕАЛІЗАЦІЇ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ»// Львів, 15.04.2022, p.34-36.  
<https://doi.org/10.36074/mcnd-15.04.2022>  
Available at  
<https://ojs.ukrlogos.in.ua/index.php/mcnd/issue/view/15.04.2022/730>  
17. Sarnovska N. YouTube Video Manerials as One of the Means to Increase Motivations for foreign Languages learning in Current Conditions. Науковий простір: актуальні питання, досягнення та інновації : матеріали III Міжнар. спеціалізов. наук. конф., м. Хмельницький, Україна, 13 трав. 2022 р. / МЦНД, Хмельницький, 2022. С. 402-403.  
<https://ojs.ukrlogos.in.ua/index.php/grail-of-science/issue/view/29.04.2022/737>  
Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю:  
1. Educators and scholars international foundation, Членкиня ГО, № ESo277, дійсне до 01.09.2022 (членство подовжено з 01.09. 2022).  
2. Член Громадської організації «Українське

							відділення Міжнародної асоціації викладачів англійської мови як іноземної», Посвідчення FM 0447, членство дійсне: 09.02.2021 09.02.2022 ( членство подовжено з 31.01.2022).
381887	Кабанець Олександр Сергійович	Старший викладач, Сумісництво	Факультет івент-менеджменту та шоу-бізнесу	Диплом спеціаліста, Київський національний університет культури і мистецтв, рік закінчення: 2008, спеціальність: 060101 Правознавство, Диплом магістра, Приватний вищий навчальний заклад "Київський університет культури", рік закінчення: 2019, спеціальність: 281 Публічне управління та адміністрування, Диплом кандидата наук ДК 036387, виданий 01.07.2016	10	Основи трудового права і підприємницької діяльності	<p>1. Наявність профільної освіти. Відповідність наукового ступеня. Має науковий інтерес за профілем дисципліни. Кандидат юридичних наук, тема дисертації «Демократія як явище правової дійсності (теоретико-правовий аналіз)». Досвід практичної роботи за спеціальністю: ТОВ «Енерджіпром» (практичне консультування по юридичних питанням ведення господарської діяльності з 2015 року по теперішній час).</p> <p>2. Досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності): 1, 4, 12, 19, 20.</p> <p>3. Підвищення кваліфікації, стажування: 1. Київський національний університет культури і мистецтв, сертифікат, V Міжнародна науково-практична конференція «Україна і світ: теоретичні та практичні аспекти діяльності у сфері міжнародних відносин», сертифікат учасника, 21–22 квітня 2021 року, в обсязі 12 годин. 2. Scientific Center of Innovative Researches, certificate № SCIR – 2021 – 000286, took part in a workshop «Digital management of scientific research», April 12 – May 21, 2021 (Tallin, Estonia), total 6 ECTS /180 hours. 2. Київський національний університет технологій та дизайну, Навчально-науковий інститут права та сучасних технологій навчання, свідоцтво про підвищення</p>

кваліфікації №12СС  
02070890 / 071320 -  
21, програма  
«Використання  
цифрових технологій  
в освітньому процесі»,  
виконав випускню  
роботу на тему  
«Державна політика  
України у сфері  
детінізації доходів і  
зборів» від 05.07.2021  
р. (18.05.2021 р. –  
05.07.2021 р.)  
Обсяг: 6 кредитів  
ЄКТС /180 годин.

4. Публікації: Має  
наукові фахові статті  
за профілем  
дисципліни.

1. Биркович Т. І.,  
Кабанець О. С.  
Методологія  
дослідження  
демократії як явища  
правової дійсності.  
Часопис Київського  
університету права.  
2018. № 1. С. 14-18.  
URL:

[http://kul.kiev.ua/doc/  
CHAS18\\_1.pdf](http://kul.kiev.ua/doc/CHAS18_1.pdf)

2. Биркович Т. І.,  
Кабанець О. С.  
Ефективне  
законодавство як  
умова демократичного  
розвитку суспільства.  
Часопис Київського  
університету права.  
2020. № 4. С. 35-38.  
URL:

[http://kul.kiev.ua//ima  
ges//A/Chasopis/CHAS  
20\\_4.pdf](http://kul.kiev.ua/images/A/Chasopis/CHAS20_4.pdf)

3. Tetyana Byrkovych,  
Anastasia Varyvonchuk,  
Oleksandr Byrkovych,  
Oleksandr Kabanets,  
Oleksandr  
Kryzhanovskiy,  
Aleksander Tsugorka,  
International legal  
protection of works of  
fine art and the  
experience of Ukraine,  
Magnanimitas,  
2021/7/29, p. 95-99.  
(Web of Science).

4. Биркович О.І.,  
Биркович Т.І.,  
Кабанець О.С.  
Демократія як  
складова державного  
режиму. Часопис  
Київського  
університету права.  
2021. № 3. С. 19-26.  
URL:

[http://kul.kiev.ua//ima  
ges//A/Chasopis/CHAS  
21\\_3.pdf](http://kul.kiev.ua/images/A/Chasopis/CHAS21_3.pdf)

Наявність виданих  
навчально-  
методичних  
посібників/посібників  
для самостійної  
роботи здобувачів  
вищої освіти та

дистанційного навчання:  
1. Кабанець О. С., Великанова, М. М. Основи трудового права і підприємницької діяльності: робоча програма навч. дисципліни. Київ: КНУКіМ, 2018. Авторський знак В 272  
2. Кабанець О. С. Основи трудового права і підприємницької діяльності: робоча програма навч. дисципліни. Київ: КНУКіМ, 2021. Авторський знак К 120

Апробаційні та/або науково-популярні, та/або консультаційні (дорадчі), та/або науково-експертні публікації з наукової або професійної тематики:  
1. Биркович Т. І., Кабанець О. С. До окремих питань ефективності законодавства. Теорія та практика сучасної юриспруденції : матеріали XXVI Всеукр. наук.-практ. конф., м. Харків, 20 груд. 2020 р. Харків, 2020. С. 15-17.  
2. Кабанець О.С. Сучасні питання юридичної відповідальності. Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство: тези доп. міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ, 24-25 березня 2021 р. / М-во освіти і науки України; Київ. ун-т культури. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2021. С. 15-18.  
3. Биркович Т. І., Кабанець О. С. Актуальність законодавства як складової розвитку економіки. Інформаційні технології в культурі, мистецтві, освіті, науці, економіці та бізнесі. тези доп. міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ, 20-21 квіт. 2022 р. / М-во освіти і науки України; Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2022. С.130-132.  
4. Биркович Т. І., Кабанець О. С.

						<p>Використання інтернету як складової частини інформаційних технологій в період воєнного стану.</p> <p>Сучасний культурно-мистецький простір: креативні та інформаційно-комунікативні трансформації : матеріали всеукраїнська науково-практичної конференції, м. Київ, 21-22 червня 2022 р. / Національна академія керівних кадрів культури і мистецтв.</p> <p>Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях: ТОВ «ФЛО» (з 2016 року по теперішній час) Довідка № 1-к від 25 січня 2022.</p>	
162010	Міщенко Алла Борисівна	Професор з наказу, Основне місце роботи	Факультет PR, журналістики та кібербезпеки	<p>Диплом магістра, Київський національний університет імені Тараса Шевченка, рік закінчення: 2007, спеціальність: 040301 Політологія, Диплом кандидата наук ДК 064188, виданий 22.12.2010, Аттестат доцента АД 004107, виданий 26.02.2020</p>	9	<p>Політологія (в т.ч. Геополітика і глобалізація)</p>	<p>1. Наявність профільної освіти. Відповідність наукового ступеня. Має науковий інтерес за профілем дисципліни. Кандидат політичних наук, тема дисертації «Довіра як складова легітимації влади в умовах сучасної демократії». Досвід практичної роботи за спеціальністю: 2014-2019 рр. - помічник-консультант Народного депутата України. Комітет Верховної Ради України з питань аграрної політики та земельних відносин.</p> <p>2. Досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності): 1, 3, 8, 12, 19, 20.</p> <p>3. Підвищення кваліфікації, стажування:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Освітній онлайн-проект для викладачів «Інноваційні підходи до організації дистанційного навчання». 3-7 серпня 2020 р. (14 акад. год.)</li> <li>2. Присвоєння вченого звання доцента. АД № 004107 від 26 лютого 2020 р.</li> <li>3. Київський</li> </ol>

національний університет культури і мистецтв, сертифікат учасника V Міжнародної науково-практичної конференції «Україна і світ: теоретичні та практичні аспекти діяльності у сфері міжнародних відносин», 21–22 квітня 2021 року, 12 годин.

4. Київський національний університет технологій та дизайну, Навчально-науковий інститут права та сучасних технологій навчання, свідоцтво про підвищення кваліфікації №12СС 02070890 / 071438-21, програма «Використання цифрових технологій в освітньому процесі», виконала випускні роботи на тему «Вплив довіри на процес легітимації сучасної демократії» від 05.07.2021 р. (18.05.2021 р. – 05.07.2021 р.) Обсяг: 6 кредитів ЄКТС /180 годин.

5. Department of Polish – Ukrainian Studies of Jagiellonian University in Krakow, certificate SZFL-000784, the international internship under the program «Fundraising and organization of project activities in educational establishments: European Experience», 11.09.2021 - 17.10.2021, (6 ECTS /180 hours).

6. Prometheus, сертифікат, курс «Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів» в обсязі від 11 лютого 2022 р. (2 кредити ЄКТС/60 годин).

7. PABELC LLC Level 3, Pearson English Test Academic (B2), Ext\_UA\_05-19-157 in may 2019.

1.

4. Публікації: Має наукові фахові статті за профілем дисципліни.  
Публікації (видання категорії А та/або Б):  
1. Міщенко А. Б., Теремко В. В. Майбутній геополітичний статус України в сучасній Європі. Міжнародні відносини: теоретико-

практичні аспекти.  
2022. Вип. 9. С. 55-73.  
doi:  
<https://doi.org/10.31866/2616-745X.9.2022.265454>.

2. Mishchenko, Alla, Shevel, Inna, Likarchuk, Daria and Shevchenko, Maryna. «The Aspects of International Communication: Strategic Partnership of Ukraine and Turkey» Statistics, Politics and Policy, 2022.  
<https://doi.org/10.1515/spp-2022-0006>. (Scopus).

3. Kostyrya I., Kozlovska H., Biletska O., Shevchenko M., Lastovskyi V., Mishchenko A. Intercultural Communication Skills as an International Tool for the Development of English-Language Communicative Competencies. Journal of Curriculum and Teaching, 2022. Vol 11, No 6. pp. 30-43. DOI: <https://doi.org/10.5430/jct.v11n6p30>. URL: <https://www.sciedupress.com/journal/index.php/jct/article/view/22505> (Scopus).

4. Karasova N., Mishchenko A. Геостратегічні інтереси України та економічне партнерство з Туреччиною. Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики. 2021. Вип. 2 (37). С. 210–218. DOI: <https://doi.org/10.18371/fcaptr.v2i37.230177> (Web of Science)

5. Kostyrya I., Mishchenko A. Україна в орбіті геополітичних інтересів Європейського Союзу. Епістемологічні дослідження в філософії, соціальних і політичних науках. 2021. Вип. 4 (2). С. 61–72. DOI: <https://doi.org/10.15421/342123>

6. Міщенко А. Б. Суспільні настрої українців як фактор реалізації євроінтеграційної політики сучасної України. Міжнародні відносини: теоретико-практичні аспекти. 2021. Вип. 8. С. 196–209. DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-745X.9.2022.265454>

6/2616-745x.8.2021.249050  
7. Міщенко А. Б. Формування невизнаних територій як прояв ерозії довіри до інклюзивних інститутів в Україні. Епістемологічні дослідження у філософії, соціальних і політичних науках. 2020. Вип. 1 (3). С. 213–221.  
8. Mishchenko A. Tools of the Neuro-Fuzzy Model of Information Risk Management in National Security. International Journal of Engineering and Advanced Technology (IJEAT). 2019. Volume-8 Issue-6. Pp. 4526–4530 (Scopus)

Монографії/підручники/навчальні посібники:  
1. Міщенко А. Б. Політологія: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2021. 102 с.  
URL:  
[http://91.217.179.134:9100/libr/DocDescription?doc\\_id=1912339](http://91.217.179.134:9100/libr/DocDescription?doc_id=1912339)

Апробаційні та/або науково-популярні, та/або консультаційні (дорадчі), та/або науково-експертні публікації з наукової або професійної тематики:  
1. Міщенко А. У пошуках нового світового порядку. Україна і світ: теоретичні та практичні аспекти діяльності у сфері міжнародних відносин: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ, 6–7 квіт. 2022 р. Київ, 2022. С. 43–46.  
2. Міщенко А. Роль аналітичних центрів у виробленні політичних рішень. Religion, Religiosity, Philosophy and the Humanities in the Modern Information Space: National and International Aspects: Collection of scientific works / edited by M. Zhurba. 2021. Issue 12. P. 57–59.  
3. Міщенко А. Б. Політична трансформація інституту президенства в Україні. Міжнародні відносини: теоретико-

практичні аспекти.  
2021. Вип. 7. С. 164–177.  
<https://doi.org/10.31866/2616-745x.7.2021.233324>

4. Міщенко А. Чи потрібен Україні Президент? Labyrinths of Reality: Collection of scientific works / edited by M. Zhurba. 2021. Issue 6 (11). С. 101–103.

5. Міщенко А. Сучасні особливості занепаду влади: концепція М.Наїма. Розвиток сучасної освіти і науки: результати, проблеми, перспективи. Том X: Ефекти участі в розвитку науки та освіти на відстані / Ред.: Я.Гжесяк, І.Зимомря, В.Льницький. Конін – Ужгород – Херсон: Посвіт, 2021. С. 269–270.

6. Міщенко А. Цивілізаційне значення геополітичного вектора України. Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство: тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф., Київ, 24–25 березня, 2021 р. Київ, 2021, Част. 1. С. 96–97.

7. Міщенко А. Особливості меритократії в сучасних міжнародних відносинах. Україна і світ: теоретичні та практичні аспекти діяльності у сфері міжнародних відносин: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ, 21–22 квіт. 2021 р. Київ, 2021. С. 80–83.

8. Міщенко А. Межі нового світового порядку. Неперервна освіта для сталого розвитку: філософсько-теоретичні контексти та педагогічна практика: Матеріали III Всеукраїнської науково-практичної конференції, м. Дніпро, 04 грудня 2020 р. Дніпро, 2021. С. 172–173.

9. Важна К., Міщенко А. Роль громадських рухів на захист прав людини у становленні демократичних

режимів Центральної та Східної Європи у період 1989-1991 рр. Міжнародні відносини: теоретико-практичні аспекти. 2020. № 5. С. 133–156.

10. Міщенко А. Пандемія як засіб повернення впливу авторитарних режимів. Розвиток сучасної освіти і науки: результати, проблеми, перспективи. Том VIII: діалог у розвитку науки та освіти / Ред.: Я. Гжесяк, І. Зимомря, В. Льницький. Конін – Ужгород – Київ – Херсон: Посвіт, 2020. С. 296–298.

11. Міщенко А. Західна демократія та східна меритократія: досвід для транзитних політичних систем. Україна і світ: теоретичні та практичні аспекти діяльності у сфері міжнародних відносин: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ, 8–9 квіт. 2020 р. Київ, 2020. С. 73–76.

12. Міщенко А. Новий світовий порядок: міжнародний дискурс /А. Міщенко. Міжнародні відносини: теоретико-практичні аспекти. 2020. № 6. С. 44–55.

13. Міщенко А. Емоційна складова у формуванні правої політики ЄС. Україна і світ: теоретичні та практичні аспекти діяльності у сфері міжнародних відносин: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ, 10–11 квіт. 2019 р. Київ, 2019. С. 210–213.

14. Міщенко А. Б. Довіра громадян до політики правого спрямування в країнах Європи: інтеграційний аспект. Міжнародні відносини: теоретико-практичні аспекти. 2019. № 3. С. 50–59.

15. Міщенко А. Новий світовий порядок від Росії та роль України. Україна в гуманітарних і соціально-економічних вимірах: Матеріали III Всеукраїнської наукової конференції, м. Дніпро, 30-31 березня 2018 р.

Дніпро, 2018. Частина I. С. 73–74.

16. Міщенко А. Б. Міжнародна допомога в структурі навчального процесу: досвід для України. Сучасні тенденції розвитку освіти і науки в інтердисциплінарному контексті: Матеріали III-ї Міжнародної науково-практичної конференції, 29–30 березня 2018 року. Ченстохова – Ужгород – Дрогобич, 2018. С. 51–53.

17. Міщенко А., Гарбар О. Сучасна дипломатія як основа захисту національних інтересів держави. Україна і світ: теоретичні та практичні аспекти діяльності у сфері міжнародних відносин: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ, 18–19 квіт. 2018 р. Київ, 2018. С. 30–34.

18. Міщенко А. Б. Зовнішня політика крізь призму громадської думки. Міжнародні відносини: теоретико-практичні аспекти. 2018. № 1. С. 52–62.

19. Міщенко А. Б. Тенденції просування політики правого спрямування в ЄС. Релігія, релігійність, філософія та гуманітаристика у сучасному інформаційному просторі: національний та інтернаціональний аспекти: зб. наукових праць / за заг. ред. д.філос.н. Журби М. А. Монреаль : СРМ «ASF», 2018. С. 112–113.

Виконання функцій головного редактора/рецензента /члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку фахових видань України:

1. Рецензія на статтю «Політичні аспекти благодійних матчів українських футбольних клубів у країнах Європи (у контексті російсько-української війни 2022 р.)» від 12.07.22, фахове видання України «Міжнародні відносини: теоретико-

							практичні аспекти», 2022. № 9.
285297	Поплавська Аліна Вячеславівна	Завідувач кафедрою, доцент, Основне місце роботи	Факультет готельно- ресторанного і туристичного бізнесу	Диплом бакалавра, Національний транспортний університет, рік закінчення: 2013, спеціальність: 060101 Правознавство, Диплом кандидата наук ДК 043028, виданий 26.06.2017, Атестат доцента АД 001461, виданий 07.12.2018	8	Ресторанна справа (1,2 семестр)	<p>1. Наявність профільної освіти. Відповідність наукового ступеня. Має науковий інтерес за профілем дисципліни. Кандидат культурології, тема дисертації, «Феномен гостинності у соціокультурному просторі: від витоків до сучасності».</p> <p>2. Досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності): 1, 3, 8, 12.</p> <p>3. Підвищення кваліфікації, стажування: 1. Oxford School, English Language School, English Language Certificate № 008300, A Course of English «Intensive Upper – Intermediate». The certificate confirms proven standard of English language knowledge and skills according to the educational program, 09.07.2018 – 03.08.2018. 2. Київський національний університет технологій та дизайну, Навчально-науковий інститут права та сучасних технологій навчання, свідоцтво про підвищення кваліфікації 12СС 02070890 / 071506-21 реєстраційний номер 357/21, програма «Використання цифрових технологій в освітньому процесі», тема «Інститут гостинності в умовах глобалізаційних процесів» від 05.07.2021 р. (18.05.2021 р. – 05.07.2021 р.) Обсяг: 6 кредитів ЄКТС/180 годин. 3. Київський національний університет культури і мистецтв, IV Міжнародна науково-практична конференція-фестиваль «Нематеріальна культурна спадщина</p>

як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації», сертифікат про участь у конференції від 21.05.2021 р. (20-21.05.2021 р.) Обсяг: 0,4 кредиту ЄКТС /12 годин.

4. Публікації: Має наукові фахові статті за профілем дисципліни. Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection:

1. Honchar L., Poplavska A., Rusavska V., Neilenko S., Holubets I., Bratitsel M. Key Concepts of Designing Business Processes in Hospitality Enterprises: Trend Analysis. WSEAS transactions on environment and development, Vol. 18, 1216-1225. (Scopus) DOI:

10.37394/232015.2022.18.114

2. Honchar, L., Batchenko, L., Poplavska, A., Komarnitskyi I., Krupa I., Beliak A. (2022). Franchise market as a driver of hospitality development. Economic Affairs. Vol. 67, No. 04, September 2022. P. 611-618. (Scopus) DOI:10.46852/0424-

2513.4.2022.27

3. V. Kharkivskiy, R. Romanyshyn, N. Broiako, I. Kochetkova, O. Khlystun, N.

Kobyzhcha, A. Poplavska. Features Of Pedagogical Support Of Digital Competence Formation In Educational Activity. IJCSNS International Journal of Computer Science and Network Security, VOL.21 No.8, August 2021. P. 276-280. Web of Science (ESCI) DOI:

10.22937/IJCSNS.2021.21.8.36

Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України:

1. Поплавська, А., Батченко, Л., &

Гончар, Л. (2022). Організаційно-економічні тригери збалансованого розвитку ресторанної мережі в умовах сервісної економіки. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 5(1), 8–22. DOI: 10.31866/2616-7468.5.1.2022.260868

2. Гончар Л. О., Поплавська А. В., Аухімік О. В. Управлінський аналіз особливостей системи контролінгу в готельно-ресторанному бізнесі. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі, Випуск 3, 2021. С. 12-17. URL: <http://journals-lute.lviv.ua/index.php/tourism/article/view/1053>

3. Батченко Л. В., Гончар Л. О., Поплавська А. В., Ключук А. В. Алгоритм розробки комунікативної політики підприємств в кризових умовах. Міжнародний науковий журнал "Інтернаука". Серія: "Економічні науки". 2021. №11. DOI: <https://doi.org/10.25313/2520-2294-2021-11-7724>

4. Poplavska A. The phenomenon of hospitality in Ukrainian and foreign culture. Вісник National Academy of Managerial Staff of Culture and Arts Herald on November 27, 2018. № 4. P. 168-173. (Фахове видання). URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/vdakkm\\_2018\\_4\\_31](http://nbuv.gov.ua/UJRN/vdakkm_2018_4_31)

5. Поплавська А. В. Особливості становлення та розвитку інституту гостинності. Питання культурології. 2018. Вип. 34. С. 55-64. (Фахове видання). URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pkl\\_2018\\_34\\_7](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pkl_2018_34_7)

6. Поплавська А. В. Інститут гостинності в умовах глобалізаційних процесів. Культура і мистецтво у сучасному світі. 2018. Вип. 19. С.

						<p>9-23. (Фахове видання). URL: <a href="http://nbuv.gov.ua/UJRN/Kmss_2018_19_3">http://nbuv.gov.ua/UJRN/Kmss_2018_19_3</a> 7. Поплавська А. В. Гостинність як продукт розвитку соціальної культури суспільства. Культура України. Серія : Культурологія. 2018. Вип. 62. С. 98-107. (Фахове видання). URL: <a href="http://nbuv.gov.ua/UJRN/Kukl_2018_62_12">http://nbuv.gov.ua/UJRN/Kukl_2018_62_12</a></p> <p>Співавторство у колективних монографіях: 1. Поплавська А. В., Гончар Л. О., Комарніцький І. О., Беляк А. О. Сфера гостинності: забезпечення економічної та фінансової стійкості: колект. монографія / А. В. Поплавська, Л. О. Гончар, І. О. Комарніцький, А. О. Беляк. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2022. – 168 с. (особистий внесок: 0,5) URL: <a href="https://lira-k.com.ua/preview/12989.pdf">https://lira-k.com.ua/preview/12989.pdf</a> 2. Теоретико-практичні підходи до ефективного функціонування ринку готельно-ресторанних послуг: стан, проблеми, тенденції: колективна монографія / за редакцією канд. іст. наук, проф. В.А. Русавської. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2018. 420 с. (особистий внесок: 1.6) URL: <a href="http://lira-k.com.ua/preview/12517.pdf">http://lira-k.com.ua/preview/12517.pdf</a></p>	
285316	Бровенко Тетяна Вікторівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет готельно-ресторанного і туристичного бізнесу	Диплом спеціаліста, Київський державний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 1995, спеціальність: , Диплом кандидата наук ДК 017409, виданий 12.02.2003, Атестат доцента АД 002257, виданий	21	Ресторанна справа (3,4 семестр)	<p>1. Наявність профільної освіти. Відповідність наукового ступеня. Має науковий інтерес за профілем дисципліни. Кандидат технічних наук, тема дисертації, «Технологія страв з круп із використанням біологічно активних добавок».</p> <p>2. Досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38</p>

23.04.2018

Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності): 1, 3, 4, 8, 9, 12, 14.

3. Підвищення кваліфікації, стажування:  
1. Reikartz hotel school, Reikartz hotel group, сертифікат про підвищення кваліфікації «Level up разом з Reikartz» від 31.10.2021 р. (18-31 жовтня 2021 р.). Обсяг: 1 кредит ЄКТС, 30 годин.  
2. Київський національний університет технологій та дизайну, Навчально-науковий інститут права та сучасних технологій навчання, свідоцтво про підвищення кваліфікації №12СС 02070890 / 071209 - 21, програма «Використання цифрових технологій в освітньому процесі», виконала випускні роботи на тему «Ресторанна справа: цифрові технології та інструменти сучасного освітнього простору» від 05.07.2021 р. (18.05.2021 р. – 05.07.2021 р.) Обсяг: 6 кредитів ЄКТС, 180 годин.  
3. IV International Scientific and Practical Conference «Science, theory and practice», Токуо, Япон, сертифікат про участь у конференції від 15.10.2021 р. (12-15.10.2021). Обсяг: 0,8 кредиту ЄКТС/24 години.  
4. Київський національний університет культури і мистецтв, IV Міжнародна науково-практична конференція-фестиваль «Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації», сертифікат про участь у конференції від 21.05.2021 р. (20-21.05.2021 р.) Обсяг: 0,4 кредита ЄКТС/12 годин.  
5. Приватний вищий навчальний заклад «Київський університет культури», III Міжнародна науково-

практична конференція «Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство», сертифікат про участь у конференції від 25.03.2021 р. (24-25.03.2021 р.) Обсяг: 0,27 кредиту ЄКТС/8 годин.

6. IV International Scientific and Practical Conference «Prospects and achievements in applied and basic sciences», Budapest, Hungary, сертифікат про участь у конференції від 12.02.2021 р. (9-12.02.2021 р.) Обсяг: 0,8 кредита ЄКТС /24 години.

7. Симпозіум «Modern trends of restaurant catering development in Ukraine», сертифікат про участь у симпозіумі, № SGE4-069 від 26.02.2021 р. (25-26.02.2021 р.) Обсяг: 0,33 кредита ЄКТС /10 годин.

8. XIV International Scientific and Practical Conference «Multidisciplinary research», Bilbao, Spain, сертифікат про участь у конференції від 24.12.2020 р. (21-24.12.2020 р.) Обсяг: 0,8 кредиту ЄКТС /24 години.

9. Baltijas ekonomis kastelpastrans formācijas problem uzinatniski-petnieciskaisinstituts, сертифікат про науково-педагогічне стажування № С 20190712 від 31.07.2019 р. (22-31.07.2019 р.) Обсяг: 5 кредитів ЄКТС /150 години.

10. Міжнародна академія інформатики, сертифікат про підвищення кваліфікації № 0147 від 08.05.2018 р. (29.04-08.05.2018 р.) Обсяг: 4 кредити ЄКТС /120 годин.

11. European Academy of Science and Research, сертифікат XI-12-190293846-20 за проходження курсу «On being a scientist», Гамбург, Німеччина, 15-16 травня, 2022 р., 10 годин.

12. Сертифікат за проходження курсу

«Research Methods (Introduction) Course» authorized by European Academy of Science and Research, Гамбург, Німеччина. XI-16-29384248-22, 08-09 червня 2022 р., 10 годин.

13. Національна академія педагогічних наук України, ДЗВО «Університет менеджменту освіти», Центральний інститут післядипломної освіти, свідоцтво про підвищення кваліфікації СП 35830447/2184-22, реєстраційний №2184/22Ц за освітньо-професійною програмою «Науково-педагогічні працівники університетів, академій, інститутів» від 15.10.2022 р., 14.03.2022-15.10.2022, 6 кредитів ECTS/180 годин.

4. Публікації: Має наукові фахові статті за профілем дисципліни. Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection:

1. Dzyundzya, O., Antonenko, A., Brovenko, T., Tolok, G., Kryvoruchko, M., Bozhko, T., Antiushko, D., Vezhlyvtseva, S., Lebedenko, T., & Kovalenko, N. (2022). Technology of craft confiture from non-traditional local raw materials. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 5(11 (119)), 48–54. (Scopus, фахове видання, категорія А від 26.11.2020) DOI: 10.15587/1729-4061.2022.265201  
2. Antiushko, D., Bozhko, T., Shapovalova, N., Fil, M., Brovenko, T., Tolok, G., Antonenko, A., Gyrka, O., Bodak, M., & Bezruchko, L. (2021). Nutritional value of a dry soluble gerodietetic product for enteral nutrition. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 5 (113), 35–42. (Scopus,

фахове видання,  
категорія А від  
26.11.2020)  
DOI: 10.15587/1729-  
4061.2021.240175  
3. Brovenko T.,  
Dzyundzya O., Burak  
V., Ryapova I., Voivoda  
N., Shinkaruk M.,  
Tolok G. Establishing  
the effect of eggplant  
powers on the  
rheological  
characteristics of a  
semi-finished product  
made from liver pate  
masses. Eastern-  
European Journal of  
Enterprise  
Technologies. 2019.  
Vol. 4. Is. 11 (100). P.  
56–64. (Scopus).  
DOI: 10.15587/1729-  
4061.2019.174234  
4. Бровенко Т. В.,  
Антоненко А. В. Food  
design as the actual  
direction of the  
interdisciplinary  
researches. Вісник  
Національної академії  
керівних кадрів  
культури і мистецтв:  
наук. журн. Київ :  
Міленіум, 2018. № 2.  
С. 88-91. (Web of  
Science).  
URL:  
[https://nakkkim.edu.ua  
/images/vidannya/Visn  
yk\\_NAKKKiM/Visnyk\\_  
2\\_18.pdf](https://nakkkim.edu.ua/images/vidannya/Visnyk_NAKKKiM/Visnyk_2_18.pdf)  
5. Brovenko T.,  
Dzyundzya O., Burak  
V., Averchev A.,  
Novikova N.,  
Ryapolova I.,  
Antonenko A.,  
Kryvoruchko M., Tolok  
G. Prerequisites for the  
development of hydro-  
jet technology in  
designing women's  
headgear at hospitality  
establishments.  
Eastern-European  
Journal of Enterprise  
Technologies. 2018.  
Vol. 5. Is. 11 (95). P. 14–  
22. (Scopus).  
DOI: 10.15587/1729-  
4061.2018.121507

Публікації у  
періодичних наукових  
виданнях, що  
включені до переліку  
фахових видань  
України:  
1. Босецька Н.Г.,  
Бровенко Т.В.,  
Перепелиця В.В.  
Практики здорового  
харчування:  
європейський досвід.  
Науковий вісник  
Полтавського  
університету  
економіки і торгівлі.  
Серія: Технічні науки.  
2022.(1), С. 12-17.

(Фахове видання).  
DOI: 10.37734/2518-7171-2021-2  
2. Антоненко А. В., Бровенко Т. В., Василенко О. В., Криворучко М. Ю., Стукальська Н. М., Толок Г. А. (2022). Технологія кондитерських виробів з використанням порошоків тропічних рослин. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2022. Вип. 3. С. 100-109. (Фахове видання). DOI: 10.32851/tnv-tech.2022.3  
3. Антоненко А. В., Бровенко Т. В., Криворучко М. Ю., Стукальська Н. М., Толок Г. А., Тонких О. Г. Удосконалення технології напівфабрикатів для піци з підвищеним вмістом харчових волокон. Вісник Хмельницького національного університету, №4, 2022 (31). С. 29-34. (Фахове видання). DOI 10.31891/2307-5732  
4. Бровенко Т. В., Антоненко А. В., Василенко О. В., Криворучко М. Ю., Стукальська Н. М., Толок Г. А. Технології десертних страв з використанням шротів із зародків пшениці та квіткового пилку. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету: електронне наукове фахове видання. Мелітополь: ТДАТУ. 2022. Вип. 12, том 2. С. 185-194. (Фахове видання). URL: <http://www.tsatu.edu.ua/tstt/wp-content/uploads/sites/6/naukovyj-visnyk-tdatu-2022-vypusk-12-tom-2.pdf>  
5. Бровенко Т. В., Антоненко А. В., Василенко О. В., Земліна Ю. В., Стукальська Н. М., Толок Г. А. Технологія борошняних виробів грузинської кухні з використанням аглютенового борошна. Вісник Хмельницького

національного університету. Серія «Технічні науки». 2021. Т. 3 (297). № 3. С. 143 -150 (Фахове видання). DOI: 10.31891/2307-5732-2021-297-3

6. Бровенко Т. В., Антоненко А. В., Василенко О.В., Земліна Ю. В, Толлок Г. А., Грищенко І. М. Використання нетрадиційної сировини у технології холодних закусок. Вісник Хмельницького національного університету. Серія «Технічні науки». 2021. Т. 2 (295). № 2. С. 239-245 (Фахове видання). DOI: 10.31891/2307-5732-2021-295-2

7. Бровенко Т. В., Антоненко А. В., Земліна Ю. В, Толлок Г. А., Грищенко І. М. Технологія борошняних страв із використанням безглютенового борошна. Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І.Вернадського. Серія «Технічні науки». 2021.Т. 32 (71) Ч. 2. № 1. С. 50-57. (Фахове видання). DOI: 10.32838/2663-5941/2021.1-2/09

8. Бровенко Т. В., Антоненко А. В., Земліна Ю. В, Толлок Г. А., Грищенко І. М. Технологія приготування холодних закусок з підвищеним вмістом харчових волокон. Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. Серія «Технічні науки». 2020. Т. 31 (70). Ч. 2. № 6. С. 87-97. (Фахове видання). DOI: 10.32838/TNU-2663-5941/2020.6-2/11

9. Бровенко Т. В. Модель фахівця туристичної сфери. Географія та туризм: наук. зб. Київ, 2019. Вип. 48. С. 40-52. (Фахове видання). URL: [http://www.geolgt.com.ua/index.php?option=com\\_content&view=article&id=313&Itemid=38&lang=uk](http://www.geolgt.com.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=313&Itemid=38&lang=uk)

10. Бровенко Т. В. Реформування

						<p>механізму державної підтримки розвитку сфери туризму в Україні. Географія та туризм: наук. зб. Київ, 2018. Вип. 45. С. 44-54. (Фахове видання). URL: <a href="http://www.geolgt.com.ua/index.php?option=com_content&amp;view=article&amp;id=105&amp;Itemid=38&amp;lang=uk">http://www.geolgt.com.ua/index.php?option=com_content&amp;view=article&amp;id=105&amp;Itemid=38&amp;lang=uk</a></p> <p>Співавторство у колективних монографіях: 1. Antonenko A. V., Brovenko T. V., Vasylenko O. V., Grishchenko I. M., Zemlina Y. V., Kryvoruchko M. Y., Tolok G. A. Modern trends of restaurant catering development in Ukraine. Wissenschaft für den modernen Menschen: wirtschafts, management, marketing, tourismus, rechts und politikwissenschaften. Monografische Reihe «Europäische Wissenschaft» (13), Buch 4. Teil 6. 2021 С. 104-115. (особистий внесок: розділ 0,01 д.а.). DOI: 10.30890/2709-2313.2021-04-06 2. Теоретико-практичні підходи до ефективного функціонування ринку готельно-ресторанних послуг: стан, проблеми, тенденції: колект. монографія / за ред. канд. іст. наук, проф. В. А. Русавської. Київ : Вид-во Ліра-К, 2018. 420 с. (особистий внесок: параграф 3.4 – С. 255-277). (Рек. Вченою Радою КНУКіМ, пр. № 6 від 07 вересня 2018 р.). URL: <a href="http://lira-k.com.ua/preview/12517.pdf">http://lira-k.com.ua/preview/12517.pdf</a></p>	
283035	Завадинська Олена Юрївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет готельно-ресторанного і туристичного бізнесу	Диплом кандидата наук ДК 001229, виданий 25.06.1998, Атестат доцента 02ДЦ 002421, виданий 21.10.2004	25	Ресторанна справа (1,2 семестр)	<p>1. Наявність профільної освіти. Відповідність наукового ступеня. Має науковий інтерес за профілем дисципліни. Кандидат технічних наук, тема дисертації, «Розроблення технології листового тіста та оздоблювальних напівфабрикатів з використанням мікробного</p>

екзополісахариду ксантан».

2. Досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності): 1, 2, 3, 4, 8, 9, 12, 14.

3. Підвищення кваліфікації, стажування:

1. Київський національний університет технологій та дизайну, Навчально-науковий інститут права та сучасних технологій навчання, свідоцтво про підвищення кваліфікації 12СС 02070890/071304-21, реєстраційний номер 155/21, програма «Використання цифрових технологій в освітньому процесі», виконала випускні роботи на тему «Забезпечення освітнього процесу якісними навчально-методичними матеріалами як важлива складова підвищення конкурентоспроможності національного закладу вищої освіти» від 05.07.2021 р. (18.05.2021 р. – 05.07.2021 р.) Обсяг: 6 кредитів ЄКТС /180 годин.

2. Київський національний університет культури і мистецтв, ІV Міжнародна науково-практична конференція-фестиваль «Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації», сертифікат про участь у конференції від 21.05.2021 р. (20-21.05.2021 р.) Обсяг годин: 0,4 кредита ЄКТС /12 годин.

3. Київський національний університет культури і мистецтв. Сертифікат про участь VII Міжнародній науково-практичній інтернет-конференції «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації», м. Київ, КНУКіМ, 8-9.04. 2021 р., 0,4

кредити ЕСТС/12 годин.

4. Приватний вищий навчальний заклад «Київський університет культури», III Міжнародна науково-практична конференція «Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство», сертифікат про участь у конференції від 25.03.2021 р. (24-25.03.2021 р.) Обсяг: 0,27 кредита ЕСТС /8 годин.

5. Київський національний університет культури і мистецтв, сертифікат про участь IX Міжнародній науково-практичній інтернет конференції «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації», КНУКіМ, 14-15.04.2022. (0,4 кредитів ЕСТС /12 годин).

4. Публікації: Має наукові фахові статті за профілем дисципліни. Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection:

1. Honchar, L., Zemlina, U., Zavadynska, O., Verezomska, I., Danylenko, O. and Zarakhovskiy, O. (2022). Determinants of Training Competitive Business Professionals in the Hospitality Industry. Econ. Aff., 67(04s): 715-724. (Scopus)  
DOI: 10.46852/0424-2513.4s.2022.5

2. Honchar L., Neilenko S., Zarakhovskiy O., Zavadynska O., Litovka-Demenina S. Global trends in the development of business services and their efficiency level. AD ALTA: Journal of Interdisciplinary Research. 11/02-XXIV. 231 p. P. 108-114. (Web of Science (ESCI))  
URL:[http://www.magnanimitas.cz/ADALTA/110224/papers/A\\_20.pdf](http://www.magnanimitas.cz/ADALTA/110224/papers/A_20.pdf)

3. Rusavska, V., Batchenko, L.,

Honchar, L.,  
Zavadynska, O.,  
Tanasiichuk, O. (2021).  
Current problems,  
drivers and dominants  
of the service economy.  
Journal of management  
Information and  
Decision Sciences,  
24(7), 1-9. (Scopus)  
URL:  
<https://bit.ly/3mTfkjC>

Публікації у  
періодичних наукових  
виданнях, що  
включені до переліку  
фахових видань  
України:

1. Завадинська О. Ю.,  
Дубчак Є. С.  
Діалектика розвитку  
якості послуг в  
індустрії гостинності в  
Україні. Herald of Lviv  
University of Trade and  
Economics. Economic  
Sciences. Львів :  
Видавництво  
Львівського  
торговельно-  
економічного  
університету, 2021.  
Вип. 64. 116 с. С. 43-47.  
(Фахове видання)

DOI:  
<https://doi.org/10.36477/2522-1205-2021-64-07>

2. Завадинська О.Ю.,  
Кінчур А. А.,  
Деревицький Є. В.  
Сучасні тенденції  
впровадження  
інноваційних форм  
обслуговування в  
зкладах  
ресторанного  
господарства.  
Підприємництво і  
торгівля : збірник  
наукових праць. Львів  
: Видавництво  
Львівського  
торговельно-  
економічного  
університету, 2019.  
Вип. 25. 130 с. С. 54-60  
(Фахове видання)

URL:  
<http://www.lute.lviv.ua/education/nauk-vudan/visnyk-torg/>

3. Завадинська О. Ю.,  
Дьяченко Р. В. Аналіз  
світового досвіду  
управління закладами  
ресторанної галузі.  
Стратегія розвитку  
України: наук. журн.  
Київ: НАУ, 2018. №2.  
180 с. С. 61-65. (фахове  
видання)

4. Завадинська О. Ю.,  
Дьяченко Р. В.,  
Твердохліб Ю. С.  
Оцінка ефективності  
інноваційної  
діяльності готельного  
господарства Park Inn  
by Radisson.

Перспективні напрями удосконалення готельних послуг, Стратегія розвитку України: наук. журн. Київ: НАУ, 2018. № 1. 189 с. С. 177-181. (фахове видання)  
5. Завадинська О. Ю. Професійний розвиток персоналу як інструмент покращення мотивації робітників (на прикладі підприємств ресторанної галузі). Стратегія розвитку України: наук. журн. Київ: НАУ, 2018. №1. 189 с. С. 181-189. (фахове видання)  
6. Завадинська О. Ю., Русавська В. А. Стратегії інноваційного розвитку підприємств ресторанного бізнесу, «Економічні науки»: збірник наукових праць. Львів : ЛТЕУ, 2018. Вип. 54. 140 с. С. 94-99. (Ulrich's Periodicals, Google Scholar. Фахове видання)  
7. Завадинська О. Ю. Пошук нових шляхів комунікації з клієнтами як один із ключових напрямів роботи для ресторанного бізнесу. Підприємництво і торгівля : збірник наукових праць. Львів : ЛТЕУ, 2018. Вип. 22. 162 с. С. 115-120. (фахове видання)  
8. Завадинська О. Ю., Ліфіренко О. С., Толок Г. А. Ефективність та удосконалення SPA-послуг на термальних курортах України», електронне наукове видання Дніпропетровського державного аграрно-економічного університету «Ефективна економіка» № 9, 2018 р. (фахове видання)

Співавторство у колективних монографіях:  
1. Теоретико-практичні підходи до ефективного функціонування ринку готельно-ресторанних послуг: стан, проблеми, тенденції: колективна монографія / за редакцією канд.іст.наук, проф. В.А. Русавської. Київ: Видавництво Ліра-К,

						2018. 420 с. (особистий внесок: 3-1)
381746	Паламарчук Світлана Петрівна	Доцент, Сумісництво	Факультет дизайну і реклами	Диплом кандидата наук ДК 031727, виданий 15.12.2005, Атестат доцента 12ДЦ 023865, виданий 09.11.2010	17	Охорона праці та екологічна безпека
						<p>1. Відповідність наукового ступеня. Має науковий інтерес за профілем дисципліни. Кандидат сільськогосподарських наук, тема дисертації «Агрохімічна оцінка використання добрив при вирощуванні буряка столового в Північному Лісостепу України».</p> <p>2. Досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності): 1, 3, 4, 8, 14, 19.</p> <p>3. Підвищення кваліфікації, стажування: 1. Latvia University of Life Sciences and Technologies, certificate, The international internship program «New and innovative teaching methods», 15.02.2021-19.03.2021 (19.03.2021), 6 credits ECTS/180 hours. 2. Міжнародне стажування «The institutional dimension of the system of higher education according to European standards», Польща – 22.11-22.12.2021 р. – 6 кредитів ЕКТС/180 годин, Польща.</p> <p>4. Публікації: Має наукові фахові статті за профілем дисципліни. Статті: 1. Паламарчук С. П., Биркович В. І., Швець І. В. Формування соціокультурних традицій в Ужанському національному природному парку. Вісник Національної академії керівних кадрів культури і мистецтв. 2021. Вип. 1. С. 37–40. 2. Швець І. В., Паламарчук С. П., Подволоцька О. С., Кулик А. В. Ретроспективний аналіз парків Ірпеня ХХ століття в контексті історичної, соціокультурної та рекреаційної цінності міста. Культура і</p>

сучасність. 2021. Вип. 1. С. 113-120.  
3. Гиренко І.В., Биркович В.І., Паламарчук С.П. Природоохоронні території як об'єкт соціокультурного простору. Вісник Національної академії керівних кадрів культури і мистецтв. 2019. Вип. 3. С. 28–31.  
4. Паламарчук С. П., Биркович В. І., Світличний О.П. Основні етапи формування та розвитку екологічної правової культури в сучасному суспільстві. Вісник Національної академії керівних кадрів культури і мистецтв. 2019. Вип. 2. С. 210–212.

Монографії:  
Паламарчук С.П. Екологічна експертиза територій агросфери: монографія. Київ: НУБіП України, 2018. 126 с

Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм:  
1. Паламарчук С.П. «Нормування антропогенного навантаження»: Курс лекцій для студентів 101 Екологія ОС Бакалавр. Київ: НУБіП України, 2021 р., 75 с.  
2. Паламарчук С.П. «Нормування антропогенного навантаження»: Курс лекцій для студентів 101 Екологія ОС Магістр. Київ: НУБіП України, 2021 р., 91 с.  
3. Паламарчук С.П. «Нормування антропогенного навантаження»: Методичні рекомендації для практичних робіт для студентів 101 Екологія ОС Бакалавр. Київ: НУБіП України, 2020 р., 64 с.  
4. Паламарчук С.П.

«Оцінка впливу на довкілля»: Курс лекцій для студентів 101 Екологія ОС Магістр. Київ: НУБіП України, 2020. 84 с.  
5. Паламарчук С.П. «Екологічна стандартизація і сертифікація»: Курс лекцій для студентів 101 Екологія ОС Магістр. Київ: НУБіП України, 2019. 75 с.  
6. Паламарчук С.П. Екологія (в т. ч. Безпека життєдіяльності): робоча програма навч. дисципліни : 3 курс 5-6 семестр / С.П.Паламарчук, Ю.В.Рибалко. Київ: КНУКіМ, 2018.

Наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики:  
Паламарчук С.П., Строкаль В.П. Науково-дослідна робота фахівців-екологів у вищих навчальних закладах. Тематичний випуск Вища освіта України у контексті інтеграції до Європейсько-го освітнього простору. 2019. Додаток 1 до Вип. 37.Том II (70). С. 191-197.

Керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади:  
2017–2020 рр. член журі Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Екологія» Одеського державного екологічного університету, керівництво студентами, які зайняли II місце в II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади.

Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях:  
Громадська організація «Вартові Голосієва»,

						професійна асоціація екологів України.
142472	Голубець Ірина Миколаївна	Старший викладач, Сумісництво	Факультет готельно-ресторанного і туристичного бізнесу	Диплом магістра, Київський національний університет культури і мистецтв, рік закінчення: 2006, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 003098, виданий 22.12.2011	13	<p>Культура гостинності</p> <p>1. Наявність профільної освіти. Відповідність наукового ступеня. Має науковий інтерес за профілем дисципліни. Кандидат культурології, тема дисертації «Туризм як фактор розвитку екологічної культури України (кін. XX - поч. XXI ст.)».</p> <p>2. Досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності): 1, 7, 12, 19.</p> <p>3. Підвищення кваліфікації, стажування:</p> <p>1. Східноєвропейський центр фундаментальних досліджень, м. Прага, Чеська республіка, сертифікат № 095-2021 про підвищення кваліфікації та міжнародне стажування за програмою «Innovative teaching methods in higher education. Methods for enhancing the cognitive activity of students. Strategic foundations of management of tourism, hotel industry and resorts» від 15.11.2021 (з 1 червня 2021 р. по 15 листопада 2021 р.), 6 кредитів ECTS/180 годин. URL:<a href="https://drive.google.com/file/d/1WBNKNKltln5PWBnlluiYeV7P8ySJxPbX/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1WBNKNKltln5PWBnlluiYeV7P8ySJxPbX/view?usp=sharing</a></p> <p>2. Східноєвропейський центр фундаментальних досліджень, м. Прага, Чеська республіка, сертифікат №91-2021, що засвідчує володіння англійською мовою рівня B2 (від 15.11.2021). URL: <a href="https://drive.google.com/file/d/1bR7TAKVeAb9I-vmMPWah9VIFwVoOkS6v/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1bR7TAKVeAb9I-vmMPWah9VIFwVoOkS6v/view?usp=sharing</a></p> <p>3. Навчально-науковий інститут права та сучасних технологій навчання</p>

КНУТД, свідоцтво про підвищення кваліфікації 12СС 02070890 / 071252-21, програма «Використання цифрових технологій в навчальному процесі», тема «Основні форми просування туристичного продукту підприємств туристичного бізнесу» 18.05.2021-05.07.2021, 6 кредитів ECTS/180 годин.

4. Публікації: Має наукові фахові статті за профілем дисципліни. Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection:

1. Honchar L., Poplavska A., Rusavska V., Neilenko S., Holubets I., Bratitsel M. Key Concepts of Designing Business Processes in Hospitality Enterprises: Trend Analysis. WSEAS transactions on environment and development, Vol. 18, 1216-1225. (Scopus) DOI:

10.37394/232015.2022.18.114

2. Tkachenko T., Pryhara O., Zatsepina N., Bryk S., Holubets I., Havryliuk A. The current state and prospects of travel business development under the COVID-19 pandemic. IJCSNS International Journal of Computer Science and Network Security, Vol. 21. No. 12. pp. 664-674. (Web of Science (ESCI)) DOI:

<https://doi.org/10.22937/IJCSNS.2021.21.12.91>

Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України:

1. Сіра Е.О., Голубець І. М., Безрученков Ю. В. (2022). Післявоєнне відновлення туризму в Україні.

Інфраструктура ринку. № 68. С. 155-158.

DOI:

<https://doi.org/10.32843/infrastructure68-27>

						<p>2. Чубрей О., Зарубіна А., Голубець І. (2022). Ринок туризму: пандемічні проблеми та новітні перспективи. Наукові перспективи. № 1 (19). DOI: <a href="https://doi.org/10.52058/2708-7530-2022-1(19)-391-403">https://doi.org/10.52058/2708-7530-2022-1(19)-391-403</a></p> <p>3. Пригара, О., Брик, С. &amp; Голубець, І. (2021). Розвиток туристично-рекреаційного комплексу в умовах сталого зростання економіки. Економіка та суспільство, 33. DOI: <a href="https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-33-86">https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-33-86</a></p> <p>4. Голубець І. М. Туристичні подорожі як історичний феномен людства: до постановки проблеми. Гілея: науковий вісник : Історичні науки. Київ : «Видавництво «Гілея», 2018. Вип. 139 (12). Ч. 1. 242 с. С. 108-110. URL: <a href="http://gileya.org/index.php?ng=library&amp;cont=long&amp;id=168">http://gileya.org/index.php?ng=library&amp;cont=long&amp;id=168</a></p> <p>Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях: Член громадської організації «Міжнародна фундація науковців та освітян» («International educators and scholars foundation»). Посвідчення №ES0611.</p>
--	--	--	--	--	--	--

**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>РН14.Організовувати роботу в закладах</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Устаткування готельно-ресторанних комплексів	Лекції: традиційні; інформаційна, тематична; нетрадиційні:	Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий

<p>готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</p>			<p>багатоцільова. Практичні заняття: частково-пошукові вправи, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: реферування, робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).</p>	<p>контроль. Семестровий контроль: залік (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)</p>
<p>РН10. Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів;</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>Устаткування готельно-ресторанних комплексів</p>	<p>Лекції: традиційні: тематична, загальнопредметна; нетрадиційні: багатоцільова, лекція-бесіда, інтерактивна лекція. Практичні заняття: частково-пошукові вправи, розрахункова робота, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: реферування, робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)</p>
<p>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>Устаткування готельно-ресторанних комплексів</p>	<p>Лекції: традиційні: інформаційна, тематична, теоретичне моделювання; нетрадиційні: багатоцільова, лекція-візуалізація. Практичні заняття: частково-пошукові вправи, розрахункова робота, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: реферування, робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)</p>
<p>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу;</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>Устаткування готельно-ресторанних комплексів</p>	<p>Лекції: традиційні: тематична, теоретичне моделювання; нетрадиційні: багатоцільова, лекція-візуалізація. Практичні заняття: частково-пошукові вправи, розрахункова робота, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: реферування, робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)</p>
<p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>Устаткування готельно-ресторанних комплексів</p>	<p>Лекції: традиційні: інформаційна, тематична, технологічне теоретичне моделювання; нетрадиційні: багатоцільова, лекція-візуалізація. Практичні заняття: частково-пошукові вправи, розрахункова робота, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: реферування, робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)</p>

			(конспект).	
<i>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;</i>	☒	Устаткування готельно-ресторанних комплексів	Лекції: традиційні: інформаційна, лекція-конкретизація, тематична; нетрадиційні: багатоцільова, лекція-візуалізація. Практичні заняття: частково-пошукові вправи, розрахункова робота, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: реферування, робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).	Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)
<i>РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</i>	☒	Фізіологія харчування	Лекції: проблемні; пояснювально-ілюстративний, відео-презентаційний (візуалізація проблемного матеріалу), демонстративний, дискусійний, дистанційний методи. Практичні заняття: аналітичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання пізнавального інтересу, контроль, дискусії. Самостійна робота: дослідницький, частково-пошуковий, стимулювання пізнавального інтересу, самоконтроль; робота із заданим переліком літератури за характером випереджаючого навчання: тезування, конспектування, анотування, виконання презентаційних завдань щодо раціонального харчування та провадження здорового способу життя.	Поточний контроль: опитування, тестування, оцінювання презентацій (доповідей), оцінювання практичних (розрахункових) завдань. Семестровий контроль: залік (тестування)
<i>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</i>	☒	Устаткування готельно-ресторанних комплексів	Лекції: традиційні: вступна, ознайомча, настановча нетрадиційні: інтерактивна лекція. Практичні заняття: частково-пошукові вправи, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: реферування, робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).	Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)
<i>РН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності</i>	☒	Устаткування готельно-ресторанних комплексів	Лекції: традиційні: лекція-інтеграція тематична; нетрадиційні: багатоцільова. Практичні заняття: пошукові вправи, розрахункова робота, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: робота з науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).	Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)

<p><i>PH 20. 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"/>	<p>Фізіологія харчування</p>	<p>Лекції: проблемні; пояснювально-ілюстративний, відео-презентаційний (візуалізація проблемного матеріалу), демонстративний, дискусійний, дистанційний методи. Практичні заняття: аналітичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання пізнавального інтересу, контроль, дискусії. Самостійна робота: дослідницький, частково-пошуковий, стимулювання пізнавального інтересу, самоконтроль; робота із заданим переліком літератури за характером випереджаючого навчання: тезування, конспектування, анотування, виконання презентаційних завдань щодо харчування з урахуванням наукових концепцій харчування та з використанням інноваційних технологій.</p>	<p>Поточний контроль: опитування, тестування, оцінювання презентацій (доповідей), оцінювання практичних (розрахункових) завдань. Семестровий контроль: залік (тестування)</p>
<p><i>PH 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Фізіологія харчування</p>	<p>Лекції: проблемні; пояснювально-ілюстративний, відео-презентаційний (візуалізація проблемного матеріалу), демонстративний, дискусійний, дистанційний методи. Практичні заняття: аналітичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання пізнавального інтересу, контроль, дискусії; практичні (розрахункові) завдання. Самостійна робота: дослідницький, частково-пошуковий, стимулювання пізнавального інтересу, самоконтроль; робота із заданим переліком літератури за характером випереджаючого навчання: тезування, конспектування, анотування, виконання презентаційних завдань щодо принципів раціонального харчування при провадженні технологічних процесів приготування їжі, режиму харчування, складанні меню, харчових раціонів.</p>	<p>Поточний контроль: опитування, тестування, оцінювання презентацій (доповідей), оцінювання практичних (розрахункових) завдань. Семестровий контроль: залік (тестування)</p>
<p><i>PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Фізіологія харчування</p>	<p>Лекції: проблемні; пояснювально-ілюстративний, відео-презентаційний (візуалізація проблемного матеріалу), демонстративний, дискусійний, дистанційний методи. Практичні заняття: аналітичний, дослідницький,</p>	<p>Поточний контроль: опитування, тестування, оцінювання презентацій (доповідей), оцінювання практичних (розрахункових) завдань. Семестровий контроль: залік (тестування)</p>

			<p>репродуктивний, стимулювання пізнавального інтересу, контроль, дискусії; практичні (розрахункові) завдання.</p> <p>Самостійна робота: дослідницький, частково-пошуковий, стимулювання пізнавального інтересу, самоконтроль; робота із заданим переліком літератури за характером випереджаючого навчання: тезування, конспектування, анотування, виконання презентаційних завдань щодо раціонального харчування та провадження здорового способу життя різних сегментів споживачів.</p>	
<p><i>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</i></p>	☒	Фізіологія харчування	<p>Лекції: проблемні; пояснювально-ілюстративний, відео-презентаційний (візуалізація проблемного матеріалу), демонстративний, дискусійний, дистанційний методи.</p> <p>Практичні заняття: аналітичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання пізнавального інтересу, контроль, дискусії; практичні (розрахункові) завдання.</p> <p>Самостійна робота: дослідницький, частково-пошуковий, стимулювання пізнавального інтересу, самоконтроль; робота із заданим переліком літератури за характером випереджаючого навчання: тезування, конспектування, анотування, виконання презентаційних завдань щодо питань раціонального, альтернативного видів харчування та використання новітніх харчових продуктів.</p>	<p>Поточний контроль: опитування, тестування, оцінювання презентацій (доповідей), оцінювання практичних (розрахункових) завдань. Семестровий контроль: залік (тестування)</p>
<p><i>РН 02. 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></p>	☒	Устаткування готельно-ресторанних комплексів	<p>Лекції: традиційні: інформаційна, загальнопредметна, тематична; нетрадиційні: багаточільова, лекція-бесіда, інтерактивна лекція. Практичні заняття: частково-пошукові вправи, індивідуальні практичні завдання.</p> <p>Самостійна робота: реферування, робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)</p>
<p><i>РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних</i></p>	☒	Устаткування готельно-ресторанних комплексів	<p>Лекції: традиційні: лекція-інтеграція; нетрадиційні: багаточільова, лекція-диспут. Практичні заняття: пошукові вправи,</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік (тестування закритої)</p>

<p>завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p>			<p>індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: робота з науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).</p>	<p>форми, фахово-ситуативні завдання)</p>
<p>РН об. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p>	<p>☒</p>	<p>Кулінарологія</p>	<p>Лекції: традиційні, з використанням презентацій в Microsoft PowerPoint. Практичні заняття: опитування, вирішення розрахункових задач, тестових завдань. Лабораторні заняття: підготовка протоколу заняття; відпрацювання технології страв (виробів); набуття практичних навичок щодо технологічних процесів виробництва, порціонування, оформлення, подавання страв та проведення дегустації. Самостійна робота: з навчально-методичною та науковою літературою, виконання індивідуального завдання, реферування; розроблення параметро-технологічних схем та карт на страву (вироби).</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, оцінювання розрахункових задач та тестових завдань, лабораторних занять. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування, практичне завдання)</p>
<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	<p>☒</p>	<p>Кулінарологія</p>	<p>Лекції: традиційні, з використанням презентацій в Microsoft PowerPoint. Практичні заняття: опитування, опрацювання ДСТУ, нормативно-технологічної документації: Збірника рецептур страв та кулінарних виробів, техніко-технологічних карт. Самостійна робота: з навчально-методичною літературою, ДСТУ, нормативно-технологічною документацією, реферування</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, оцінювання індивідуальних та практичних завдань. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування, практичне завдання)</p>
<p>РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</p>	<p>☒</p>	<p>Готельна справа</p>	<p>Лекції: лекція-презентація, пояснення, опитування студентів Практичні заняття: опитування, пояснення, ситуаційні завдання, перевірка роботи Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування</p>	<p>Поточний контроль: опитування, тестування Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування, ситуаційні завдання)</p>
<p>РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу</p>	<p>☒</p>	<p>Готельна справа</p>	<p>Лекції: лекція-презентація, пояснення, опитування студентів Практичні заняття: опитування, пояснення, перевірка роботи Самостійна робота: самостійна робота з навчально-методичною літературою, конспектування</p>	<p>Поточний контроль: опитування, тестування Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування, ситуаційні завдання)</p>

<p><i>PH 07. 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></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Готельна справа</p>	<p>Лекції: лекція-презентація, опитування студентів          Практичні заняття: опитування, пояснення, ситуаційні завдання, перевірка роботи          Самостійна робота: робота з навчально-методичною літературою, конспектування, тезування</p>	<p>Поточний контроль: опитування, тестування          Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування, ситуаційні завдання)</p>
<p><i>PH об. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Готельна справа</p>	<p>Лекції: лекція-презентація, пояснення, опитування студентів          Практичні заняття: опитування, пояснення, ситуаційні завдання, перевірка роботи          Самостійна робота: самостійна робота з навчально-методичною літературою, конспектування</p>	<p>Поточний контроль: опитування, тестування          Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування, ситуаційні завдання)</p>
<p><i>PH об. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Фізіологія харчування</p>	<p>Лекції: проблемні; пояснювально-ілюстративний, відео-презентаційний (візуалізація проблемного матеріалу), демонстративний, дискусійний, дистанційний методи.          Практичні заняття: аналітичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання пізнавального інтересу, контроль, дискусії; практичні (розрахункові) завдання.          Самостійна робота: дослідницький, частково-пошуковий, стимулювання пізнавального інтересу, самоконтроль; робота із заданим переліком літератури за характером випереджаючого навчання: тезування, конспектування, анотування, виконання презентаційних завдань щодо аналізування харчового статусу людини, моделювання та інтерпретування харчового раціону відповідно до наукових концепцій фізіології харчування.</p>	<p>Поточний контроль: опитування, тестування, оцінювання презентацій (доповідей), оцінювання практичних (розрахункових) завдань.          Семестровий контроль: залік (тестування)</p>
<p><i>PH 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Готельна справа</p>	<p>Лекції: лекція-презентація, пояснення, опитування студентів          Практичні заняття: опитування, пояснення, ситуаційні завдання, перевірка роботи          Самостійна робота: самостійна робота з навчально-методичною літературою, конспектування</p>	<p>Поточний контроль: опитування, тестування          Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування, ситуаційні завдання)</p>

<p><i>РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Устаткування готельно-ресторанних комплексів</p>	<p>Лекції: традиційні: підсумкова; нетрадиційні: багатоцільова, лекція-бесіда. Практичні заняття: розрахункова робота, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: робота з нормативними та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)</p>
<p><i>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Готельна справа</p>	<p>Лекції: лекція-презентація, пояснення, опитування студентів Практичні заняття: опитування, пояснення, ситуаційні завдання, перевірка роботи Самостійна робота: самостійна робота з навчально-методичною літературою, конспектування</p>	<p>Поточний контроль: опитування, тестування, контроль якості страви. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування, ситуаційні завдання)</p>
<p><i>РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Кулінарологія</p>	<p>Практичні заняття: опитування, розроблення технологічної документації, та проведення діагностики технологічного процесу на розроблену страву за сучасною технологією; аргументування своєї пропозиції щодо використання у закладах ресторанного господарства. Лабораторні заняття: підготовка протоколу заняття, відпрацювання страви (виробу) за розробленою сучасною технологією; визначення органолептичної оцінки якості страви; надання пропозиції щодо впровадження у закладі ресторанного господарства. Самостійна робота: робота з навчально-методичною, науковою літературою, виконання індивідуального завдання.</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, оцінювання індивідуального завдання, практичного відпрацювання технології страви та захисту лабораторної роботи. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування, практичне завдання)</p>
<p><i>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Кулінарологія</p>	<p>Практичні заняття: опитування, вирішення ситуаційних, тестових завдань та розрахункових задач. Лабораторні заняття: підготовка протоколу заняття; відпрацювання технології страви (виробу), її оформлення та подавання; визначення органолептичної оцінки якості страви при проведенні дегустації. Самостійна робота: з навчально-методичною, науковою літературою, виконання індивідуального завдання, реферування, вирішення розрахункових задач.</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, оцінювання тестових, ситуаційних та розрахункових задач, практичного виконання та захисту лабораторної роботи. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування, практичне завдання)</p>

<p><i>РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів ресторанного господарства.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Кулінарологія</p>	<p>Лекції: традиційні, з використанням презентацій в Microsoft PowerPoint.          Практичні заняття: опитування, вирішення ситуаційних та розрахункових задач.          Лабораторні заняття: підготовка протоколу заняття; відпрацювання технології страв (виробів); правил порціонування, оформлення та подавання страв; оволодіння методиками оцінки якості готових страв при проведенні дегустації.          Самостійна робота: з навчально-методичною, науковою літературою, виконання індивідуального завдання, реферування, розроблення параметро-технологічних схем та карт на страви (вироби)</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, оцінювання ситуаційних та розрахункових задач, контрольної роботи, виконання та захисту лабораторної роботи.          Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування, практичне завдання)</p>
<p><i>РН 10. Розробляти нову продукцію, використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Кулінарологія</p>	<p>Лекції: традиційні, з використанням презентацій в Microsoft PowerPoint.          Практичні заняття: опитування, розроблення технологічної документації та параметро-технологічних схем на нову продукцію з використанням сучасних технологій виробництва, вирішення розрахункових задач.          Лабораторні заняття: підготовка протоколу заняття; відпрацювання технології страв (виробів) використовуючи сучасні технології виробництва.          Самостійна робота: з навчально-методичною та науковою літературою, виконання індивідуального завдання, реферування, вирішення розрахункових задач</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, оцінювання ситуаційних та розрахункових задач, виконання та захисту лабораторної роботи.          Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування, практичне завдання)</p>
<p><i>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Кулінарологія</p>	<p>Лекції: традиційні, з використанням презентацій в Microsoft PowerPoint.          Практичні заняття: опитування, вирішення розрахункових задач, тестових завдань.          Лабораторні заняття: підготовка протоколу заняття; відпрацювання технології страв (виробів) з використанням різного виду устаткування та обладнання, різних способів теплового оброблення; порціонування, оформлення та подавання страв; оволодіння методиками оцінки якості готових страв при проведенні дегустації.          Самостійна робота: з навчально-методичною та науковою літературою, виконання індивідуального завдання, реферування</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, оцінювання розрахункових задач та тестових завдань, виконання та захисту лабораторної роботи.          Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування, практичне завдання)</p>
<p><i>РН 02. Знати, розуміти і вміти</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Кулінарологія</p>	<p>Лекції: традиційні, з використанням презентацій</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, оцінювання</p>

<p>використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p>			<p>в Microsoft PowerPoint. Практичні заняття: опитування, розроблення технологічної документації; розроблення параметро-технологічних схем. Лабораторні заняття: підготовка протоколу заняття; відпрацювання технології страв (виробів); набуття практичних навичок щодо технологічних процесів виробництва страв; порціонування, оформлення, подавання страв та проведення дегустації. Самостійна робота: з навчально-методичною та науковою літературою, реферування.</p>	<p>індивідуальних, практичних завдань, лабораторних занять. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування, практичне завдання)</p>
<p><i>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Готельна справа</p>	<p>Лекції: лекція-презентація, пояснення, опитування студентів Практичні заняття: опитування, тестування, перевірка роботи Самостійна робота: самостійна робота з навчально-методичною літературою, конспектування</p>	<p>Поточний контроль: опитування, тестування Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування, ситуаційні завдання)</p>
<p><i>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Фізіологія харчування</p>	<p>Лекції: проблемні; пояснювально-ілюстративний, відео-презентаційний (візуалізація проблемного матеріалу), демонстративний, дискусійний, дистанційний методи. Практичні заняття: аналітичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання пізнавального інтересу, контроль, дискусії; практичні (розрахункові) завдання. Самостійна робота: дослідницький, частково-пошуковий, стимулювання пізнавального інтересу, самоконтроль; робота із заданим переліком літератури за характером випереджаючого навчання: тезування, конспектування, анотування, виконання презентаційних завдань щодо основних принципів раціонального харчування різних категорій і груп населення при виборі асортименту страв, складанні меню, організації сервісно-виробничих процесів.</p>	<p>Поточний контроль: опитування, тестування, оцінювання презентацій (доповідей), оцінювання практичних (розрахункових) завдань. Семестровий контроль: залік (тестування)</p>
<p><i>РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Ресторанна справа (3,4 семестр)</p>	<p>Лекції: традиційні: інформаційна; нетрадиційні: багатопільова, лекція-</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль.</p>

технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.			візуалізація. Практичні заняття: частково-пошукові вправи, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: реферування, робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).	Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)
		Ресторанна справа (1,2 семестр)	Лекції: традиційні: інформаційна; нетрадиційні: багатоцільова, лекція-візуалізація. Практичні заняття: частково-пошукові вправи, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: реферування, робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).	Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)
<i>РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Англійська мова (за професійним спрямуванням)	Практичні заняття: - розвиток та удосконалення комунікативних умінь засобами іноземної мови; - виконання вправ до тексту; - розвиток усного та письмового мовлення, вдосконалення навичок читання та перекладу; - розвиток навичок монологічного й діалогічного мовлення; - виконання граматичних та лексичних завдань до тексту; - складання діалогів; - читання та письмовий переклад тексту Самостійна робота: - докладно ознайомитися з темами: проаналізувати тему заняття, обміркувати основні проблеми; - висвітлити у власному конспекті зміст тематичних понять, спеціальних термінів, положень, що в свою чергу забезпечить термінологічну обізнаність студента та вироблення навичок логічного мислення.	Поточний контроль: - вивчити новий лексичний матеріал за темою; - письмово перекласти текст з опорою на словник; виконати вправи на закріплення граматичного матеріалу; - усне опитування  Семестровий контроль: залік/екзамен - тестування
<i>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Ресторанна справа (3,4 семестр)	Лекції: традиційні (інформаційна, лекція-конкретизація, тематична); нетрадиційні (багатоцільова, лекція-візуалізація). Практичні заняття: частково-пошукові вправи, розрахункова робота, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: реферування, робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій	Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)

			(конспект).	
		Ресторанна справа (1,2 семестр)	Лекції: традиційні (інформаційна, лекція-конкретизація, тематична); нетрадиційні (багатоцільова, лекція-візуалізація). Практичні заняття: частково-пошукові вправи, розрахункова робота, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: реферування, робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).	Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)
РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;	☒	Ресторанна справа (1,2 семестр)	Лекції: традиційні (інформаційна, тематична, технологічне теоретичне моделювання); нетрадиційні (багатоцільова, лекція-візуалізація). Практичні заняття: частково-пошукові вправи, розрахункова робота, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: реферування, робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).	Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)
		Ресторанна справа (3,4 семестр)	Лекції: традиційні (інформаційна, тематична, технологічне теоретичне моделювання); нетрадиційні (багатоцільова, лекція-візуалізація). Практичні заняття: частково-пошукові вправи, розрахункова робота, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: реферування, робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).	Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)
РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу;	☒	Ресторанна справа (3,4 семестр)	Лекції: традиційні (тематична, теоретичне моделювання); нетрадиційні (багатоцільова, лекція-візуалізація). Практичні заняття: частково-пошукові вправи, розрахункова робота, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: реферування, робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).	Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)
		Ресторанна справа (1,2 семестр)	Лекції: традиційні (тематична, теоретичне моделювання); нетрадиційні (багатоцільова, лекція-	Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль:

			візуалізація). Практичні заняття: частково-пошукові вправи, розрахункова робота, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: реферування, робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).	залік/екзамен (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)
<i>РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</i>	☒	Ресторанна справа (3,4 семестр)	Лекції: традиційні (тематична, загальнопредметна); нетрадиційні (багатоцільова, інтерактивна лекція). Практичні заняття: частково-пошукові вправи, розрахункова робота, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: реферування, робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).	Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)
		Ресторанна справа (1,2 семестр)	Лекції: традиційні (тематична, загальнопредметна); нетрадиційні (багатоцільова, інтерактивна лекція). Практичні заняття: частково-пошукові вправи, розрахункова робота, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: реферування, робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).	Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)
<i>РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</i>	☒	Ресторанна справа (3,4 семестр)	Лекції: традиційні (інформаційна, тематична); нетрадиційні (багатоцільова, лекція-відео, лекція –конкретизація). Практичні заняття: частково-пошукові вправи, розрахункова робота, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).	Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)
		Ресторанна справа (1,2 семестр)	Лекції: традиційні (інформаційна, тематична); нетрадиційні (багатоцільова, лекція-відео, лекція –конкретизація). Практичні заняття: частково-пошукові вправи, розрахункова робота, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).	Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)

<p><i>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Ресторанна справа (3,4 семестр)</p>	<p>Лекції: традиційні (інформаційна, тематична, теоретичне моделювання); нетрадиційні (багатоцільова, лекція-візуалізація). Практичні заняття: частково-пошукові вправи, розрахункова робота, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: реферування, робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)</p>
		<p>Ресторанна справа (1,2 семестр)</p>	<p>Лекції: традиційні (інформаційна, тематична, теоретичне моделювання); нетрадиційні (багатоцільова, лекція-візуалізація). Практичні заняття: частково-пошукові вправи, розрахункова робота, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: реферування, робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)</p>
<p><i>РН10. Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів;</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Ресторанна справа (1,2 семестр)</p>	<p>Лекції: традиційні (тематична, загально предметна); нетрадиційні (багатоцільова, лекція-бесіда, інтерактивна лекція). Практичні заняття: частково-пошукові вправи, розрахункова робота, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: реферування, робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)</p>
		<p>Ресторанна справа (3,4 семестр)</p>	<p>Лекції: традиційні (тематична, загально предметна); нетрадиційні (багатоцільова, лекція-бесіда, інтерактивна лекція). Практичні заняття: частково-пошукові вправи, розрахункова робота, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: реферування, робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)</p>
<p><i>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Готельна справа</p>	<p>Лекції: лекція-презентація, пояснення, опитування студентів Практичні заняття: опитування, пояснення, ситуаційні завдання, перевірка роботи Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування</p>	<p>Поточний контроль: опитування, тестування Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування, ситуаційні завдання)</p>

<p><i>РН12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства;</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Ресторанна справа (3,4 семестр)</p>	<p>Лекції: традиційні: тематична, загальнопредметна; нетрадиційні: багатоцільова, проблемна Практичні заняття: частково-пошукові вправи, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)</p>
		<p>Ресторанна справа (1,2 семестр)</p>	<p>Лекції: традиційні: тематична, загальнопредметна; нетрадиційні: багатоцільова, проблемна Практичні заняття: частково-пошукові вправи, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)</p>
<p><i>РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Ресторанна справа (3,4 семестр)</p>	<p>Лекції: традиційні: загальнопредметна, тематична; нетрадиційні: багатоцільова, лекція-моделювання. Практичні заняття: частково-пошукові вправи, розрахункова робота, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: реферування, робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)</p>
		<p>Ресторанна справа (1,2 семестр)</p>	<p>Лекції: традиційні: загальнопредметна, тематична; нетрадиційні: багатоцільова, лекція-моделювання. Практичні заняття: частково-пошукові вправи, розрахункова робота, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: реферування, робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)</p>
<p><i>РН14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Ресторанна справа (1,2 семестр)</p>	<p>Лекції: традиційні: інформаційна, тематична; нетрадиційні: багатоцільова. Практичні заняття: частково-пошукові вправи, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: реферування, робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)</p>

		Ресторанна справа (3,4 семестр)	Лекції: традиційні: інформаційна, тематична; нетрадиційні: багатоцільова. Практичні заняття: частково-пошукові вправи, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: реферування, робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).	Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)
<i>РН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Ресторанна справа (1,2 семестр)	Лекції: традиційні: лекція-інтеграція тематична; нетрадиційні: багатоцільова Практичні заняття: пошукові вправи, розрахункова робота, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: робота з науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).	Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)
		Ресторанна справа (3,4 семестр)	Лекції: традиційні: лекція-інтеграція тематична; нетрадиційні: багатоцільова Практичні заняття: пошукові вправи, розрахункова робота, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: робота з науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).	Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)
<i>РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Ресторанна справа (1,2 семестр)	Лекції: традиційні: лекція-інтеграція; нетрадиційні: багатоцільова, лекція-диспут. Практичні заняття: пошукові вправи, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: робота з науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).	Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)
		Ресторанна справа (3,4 семестр)	Лекції: традиційні: лекція-інтеграція; нетрадиційні: багатоцільова, лекція-диспут. Практичні заняття: пошукові вправи, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: робота з науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).	Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)
<i>РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Ресторанна справа (3,4 семестр)	Лекції: традиційні: підсумкова; нетрадиційні: багатоцільова, лекція-бесіда. Практичні заняття: розрахункова робота, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: робота з нормативними та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій	Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)

			(конспект).	
		Ресторанна справа (1,2 семестр)	Лекції: традиційні: підсумкова; нетрадиційні: багатоцільова, лекція-бесіда. Практичні заняття: розрахункова робота, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: робота з нормативними та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).	Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)
<i>РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</i>	☒	Ресторанна справа (3,4 семестр)	Лекції: традиційні: інструктивна, інформаційна; нетрадиційні: багатоцільова, проблемна лекція. Практичні заняття: частково-пошукові справи, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).	Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)
		Ресторанна справа (1,2 семестр)	Лекції: традиційні: інструктивна, інформаційна; нетрадиційні: багатоцільова, проблемна лекція. Практичні заняття: частково-пошукові справи, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).	Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)
<i>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</i>	☒	Культура гостинності	Лекції: проблемні; пояснювально-ілюстративний, відео-презентаційний (візуалізація проблемного матеріалу), демонстративний, дискусійний, дистанційний методи. Практичні заняття: аналітичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання пізнавального інтересу, робота в групах, контроль, дискусії; презентаційні завдання щодо ролі гостинності, як важливого фактору формування світогляду українського народу, національної самосвідомості, ідентифікації та самоідентифікації української нації; культури гостинності інших народів; історичної еволюції інфраструктури індустрії гостинності, як потужного сегменту сервісної	Поточний контроль: опитування, тестування, оцінювання презентацій (довідей). Семестровий контроль: екзамен (тестування)

			економіки в сучасній економічній ситуації. Самостійна робота: дослідницький, частково-пошуковий, стимулювання пізнавального інтересу, самоконтроль, робота із заданим переліком літератури за характером випереджаючого навчання: тезування, конспектування, анотування, виконання презентацій.	
<i>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Культура гостинності	Лекції: проблемні; пояснювально-ілюстративний, відео-презентаційний (візуалізація проблемного матеріалу), демонстративний, дискусійний, дистанційний методи. Практичні заняття: аналітичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання пізнавального інтересу, робота в групах, контроль, дискусії; презентаційні завдання щодо аналізування закономірностей формування та сучасних тенденцій розвитку індустрії гостинності в глобалізованому світі. Самостійна робота: дослідницький, частково-пошуковий, стимулювання пізнавального інтересу, самоконтроль, робота із заданим переліком літератури за характером випереджаючого навчання: тезування, конспектування, анотування, виконання презентацій.	Поточний контроль: опитування, тестування, оцінювання презентацій (доповідей). Семестровий контроль: екзамен (тестування)
<i>РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Англійська мова (за професійним спрямуванням)	Практичні заняття: - розвиток та удосконалення комунікативних умінь засобами іноземної мови; - виконання вправ до тексту; - розвиток усного та письмового мовлення, вдосконалення навичок читання та перекладу; - розвиток навичок монологічного й діалогічного мовлення; - виконання граматичних та лексичних завдань до тексту; - складання діалогів; - читання та письмовий переклад тексту Самостійна робота: - докладно ознайомитися з темами: проаналізувати тему заняття, обміркувати основні проблеми; - висвітлити у власному конспекті зміст тематичних понять, спеціальних термінів, положень, що в свою чергу забезпечить	Поточний контроль: - вивчити новий лексичний матеріал за темою; - письмово перекласти текст з опорою на словник; виконати вправи на закріплення граматичного матеріалу; - усне опитування  Семестровий контроль: залік/екзамен - тестування

			термінологічну обізнаність студента та вироблення навичок логічного мислення.	
<i>PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Англійська мова (за професійним спрямуванням)	<p>Практичні заняття:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- розвиток та удосконалення комунікативних умінь засобами іноземної мови;</li> <li>- виконання вправ до тексту;</li> <li>- розвиток усного та письмового мовлення, вдосконалення навичок читання та перекладу;</li> <li>- розвиток навичок монологічного й діалогічного мовлення;</li> <li>- виконання граматичних та лексичних завдань до тексту;</li> <li>- складання діалогів;</li> <li>- читання та письмовий переклад тексту</li> </ul> <p>Самостійна робота:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- докладно ознайомитися з темами: <ul style="list-style-type: none"> <li>проаналізувати тему заняття, обміркувати основні проблеми;</li> <li>- висвітлити у власному конспекті зміст тематичних понять, спеціальних термінів, положень, що в свою чергу забезпечить термінологічну обізнаність студента та вироблення навичок логічного мислення.</li> </ul> </li> </ul>	<p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вивчити новий лексичний матеріал за темою;</li> <li>- письмово перекласти текст з опорою на словник; виконати вправи на закріплення граматичного матеріалу;</li> <li>- усне опитування</li> </ul> <p>Семестровий контроль: залік/екзамен</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестування</li> </ul>
<i>PH 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Англійська мова (за професійним спрямуванням)	<p>Практичні заняття:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- розвиток та удосконалення комунікативних умінь засобами іноземної мови;</li> <li>- виконання вправ до тексту;</li> <li>- розвиток усного та письмового мовлення, вдосконалення навичок читання та перекладу;</li> <li>- розвиток навичок монологічного й діалогічного мовлення;</li> <li>- виконання граматичних та лексичних завдань до тексту;</li> <li>- складання діалогів;</li> <li>- читання та письмовий переклад тексту</li> </ul> <p>Самостійна робота:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- докладно ознайомитися з темами: <ul style="list-style-type: none"> <li>проаналізувати тему заняття, обміркувати основні проблеми;</li> <li>- висвітлити у власному конспекті зміст тематичних понять, спеціальних термінів, положень, що в свою чергу забезпечить термінологічну обізнаність студента та вироблення навичок логічного мислення.</li> </ul> </li> </ul>	<p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вивчити новий лексичний матеріал за темою;</li> <li>- письмово перекласти текст з опорою на словник; виконати вправи на закріплення граматичного матеріалу;</li> <li>- усне опитування</li> </ul> <p>Семестровий контроль: залік/екзамен</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестування</li> </ul>
<i>PH 03. Вільно спілкуватися з</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Англійська мова (за професійним	Практичні заняття:	Поточний контроль:
			- розвиток та удосконалення	- вивчити новий лексичний

<p>професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p>		<p>спрямуванням)</p>	<p>комунікативних умінь засобами іноземної мови;  - виконання вправ до тексту;  - розвиток усного та письмового мовлення, вдосконалення навичок читання та перекладу;  - розвиток навичок монологічного й діалогічного мовлення;  - виконання граматичних та лексичних завдань до тексту;  - складання діалогів;  - читання та письмовий переклад тексту  Самостійна робота:  - докладно ознайомитися з темами:  проаналізувати тему заняття, обміркувати основні проблеми;  - висвітлити у власному конспекті зміст тематичних понять, спеціальних термінів, положень, що в свою чергу забезпечить термінологічну обізнаність студента та вироблення навичок логічного мислення.</p>	<p>матеріал за темою;  - письмово перекласти текст з опорою на словник; виконати вправи на закріплення граматичного матеріалу;  - усне опитування</p> <p>Семестровий контроль: залік/екзамен  - тестування</p>
<p><i>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</i></p>	<p><input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>Англійська мова (за професійним спрямуванням)</p>	<p>Практичні заняття:  - розвиток та удосконалення комунікативних умінь засобами іноземної мови;  - виконання вправ до тексту;  - розвиток усного та письмового мовлення, вдосконалення навичок читання та перекладу;  - розвиток навичок монологічного й діалогічного мовлення;  - виконання граматичних та лексичних завдань до тексту;  - складання діалогів;  - читання та письмовий переклад тексту  Самостійна робота:  - докладно ознайомитися з темами:  проаналізувати тему заняття, обміркувати основні проблеми;  - висвітлити у власному конспекті зміст тематичних понять, спеціальних термінів, положень, що в свою чергу забезпечить термінологічну обізнаність студента та вироблення навичок логічного мислення.</p>	<p>Поточний контроль:  - вивчити новий лексичний матеріал за темою;  - письмово перекласти текст з опорою на словник; виконати вправи на закріплення граматичного матеріалу;  - усне опитування</p> <p>Семестровий контроль: залік/екзамен  - тестування</p>
<p><i>РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань,</i></p>	<p><input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>Туристичне краєзнавство</p>	<p>Лекції: традиційні, проблемні, лекції-дискусії, відео-презентації, бесіди.  Практичні заняття: аналітичні завдання, дискусії, роз'яснення.  Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка презентацій та</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, тестування.  Семестровий контроль: екзамен (тестування, практичні завдання)</p>

<p>використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p>			<p>аналітичних робіт.</p>	
<p><i>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Фізіологія харчування</p>	<p>Лекції: проблемні; пояснювально-ілюстративний, відео-презентаційний (візуалізація проблемного матеріалу), демонстративний, дискусійний, дистанційний методи.          Практичні заняття: аналітичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання пізнавального інтересу, контроль, дискусії.          Самостійна робота: дослідницький, частково-пошуковий, стимулювання пізнавального інтересу, самоконтроль; робота із заданим переліком літератури за характером випереджаючого навчання: тезування, конспектування, анотування, виконання презентаційних завдань щодо нормативно-правового регулювання культури харчування.</p>	<p>Поточний контроль: опитування, тестування, оцінювання презентацій (довідей), оцінювання практичних (розрахункових) завдань.          Семестровий контроль: залік (тестування)</p>
<p><i>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Туристичне краєзнавство</p>	<p>Лекції: традиційні, проблемні, лекції-дискусії, відео-презентації, бесіди.          Практичні заняття: аналітичні завдання, дискусії, роз'яснення.          Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка презентацій та аналітичних робіт.</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, тестування.          Семестровий контроль: екзамен (тестування, практичні завдання)</p>
<p><i>РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Культура гостинності</p>	<p>Лекції: проблемні; пояснювально-ілюстративний, відео-презентаційний (візуалізація проблемного матеріалу), демонстративний, дискусійний, дистанційний методи.          Практичні заняття: аналітичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання пізнавального інтересу, робота в групах, контроль, дискусії; презентаційні завдання щодо збереження, примноження, звернення до традицій української гостинності задля з'ясування історичного підґрунтя вартісних орієнтацій українського народу.          Самостійна робота: дослідницький, частково-пошуковий, стимулювання пізнавального інтересу, самоконтроль; робота із заданим переліком літератури за характером</p>	<p>Поточний контроль: опитування, тестування, оцінювання презентацій (довідей), оцінювання індивідуальних завдань          Семестровий контроль: екзамен (тестування)</p>

			випереджаючого навчання: тезування, конспектування, анотування, виконання презентацій.	
<i>РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Культура гостинності	Лекції: проблемні; пояснювально-ілюстративний, відео-презентаційний (візуалізація проблемного матеріалу), демонстративний, дискусійний, дистанційний методи. Практичні заняття: аналітичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання пізнавального інтересу, робота в групах, контроль, дискусії; презентаційні завдання щодо значення гостинності в процесі формування як громадянина України, як члена суспільства, у спадкуванні ключових соціокультурних та історичних цінностей українського народу в розбудові громадянського (вільного демократичного) суспільства. Самостійна робота: дослідницький, частково-пошуковий, стимулювання пізнавального інтересу, самоконтроль; робота із заданим переліком літератури за характером випереджаючого навчання: тезування, конспектування, анотування, виконання презентацій.	Поточний контроль: опитування, тестування, оцінювання презентацій (доповідей), оцінювання індивідуальних завдань Семестровий контроль: екзамен (тестування)
<i>РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Культура гостинності	Лекції: проблемні; пояснювально-ілюстративний, відео-презентаційний (візуалізація проблемного матеріалу), демонстративний, дискусійний, дистанційний методи. Практичні заняття: аналітичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання пізнавального інтересу, робота в групах, контроль, дискусії; презентаційні завдання щодо аналізування закономірностей формування та сучасних тенденцій розвитку індустрії гостинності в глобалізованому світі. Самостійна робота: дослідницький, частково-пошуковий, стимулювання пізнавального інтересу, самоконтроль, робота із заданим переліком літератури за характером випереджаючого навчання: тезування, конспектування, анотування, виконання презентацій.	Поточний контроль: опитування, тестування, оцінювання презентацій (доповідей). Семестровий контроль: екзамен (тестування)

<p><i>PH 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</i></p>	<p>☒</p>	<p>Культура гостинності</p>	<p>Лекції: проблемні; пояснювально-ілюстративний, відео-презентаційний (візуалізація проблемного матеріалу), демонстративний, дискусійний, дистанційний методи. Практичні заняття: аналітичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання пізнавального інтересу, робота в групах, контроль, дискусії; презентаційні завдання щодо соціальної відповідальності з осмисленням феномена гостинності як соціокультурного національного явища. Самостійна робота: дослідницький, частково-пошуковий, стимулювання пізнавального інтересу, самоконтроль; робота із заданим переліком літератури за характером випереджаючого навчання: тезування, конспектування, анотування, виконання презентацій.</p>	<p>Поточний контроль: опитування, тестування, оцінювання презентацій (доповідей). Семестровий контроль: екзамен (тестування)</p>
<p><i>PH 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</i></p>	<p>☒</p>	<p>Культура гостинності</p>	<p>Лекції: проблемні; пояснювально-ілюстративний, відео-презентаційний (візуалізація проблемного матеріалу), демонстративний, дискусійний, дистанційний методи. Практичні заняття: аналітичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання пізнавального інтересу, робота в групах, контроль, дискусії; презентаційні завдання щодо комунікативних ознак гостинності, що лежать в основі культури гостинності для обґрунтування управлінських рішень та встановлення діалогу з різними професійними суб'єктами Самостійна робота: дослідницький, частково-пошуковий, стимулювання пізнавального інтересу, самоконтроль; робота з літературою та джерелами: тезування, конспектування, анотування, виконання презентацій.</p>	<p>Поточний контроль: опитування, тестування, оцінювання презентацій (доповідей). Семестровий контроль: екзамен (тестування)</p>
<p><i>PH 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного</i></p>	<p>☒</p>	<p>Культура гостинності</p>	<p>Лекції: проблемні; пояснювально-ілюстративний, відео-презентаційний (візуалізація проблемного матеріалу), демонстративний, дискусійний, дистанційний методи. Практичні заняття:</p>	<p>Поточний контроль: опитування, тестування, оцінювання презентацій (доповідей). Семестровий контроль: екзамен (тестування)</p>

бізнесу.			аналітичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання пізнавального інтересу, робота в групах, контроль, дискусії; презентаційні завдання щодо аналізування закономірностей формування та сучасних тенденцій розвитку індустрії гостинності в глобалізованому світі. Самостійна робота: дослідницький, частково-пошуковий, стимулювання пізнавального інтересу, самоконтроль, робота із заданим переліком літератури за характером випереджаючого навчання: тезування, конспектування, анотування, виконання презентацій.	
<i>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Туристичне краєзнавство	Лекції: традиційні, проблемні, лекції-дискусії, відео-презентації, бесіди. Практичні заняття: аналітичні завдання, дискусії, роз'яснення. Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка презентацій та аналітичних робіт.	Поточний контроль: усне опитування, тестування. Семестровий контроль: екзамен (тестування, практичні завдання)
<i>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Міждисциплінарна курсова робота	Практичне консультування: з науковим керівником міждисциплінарної курсової роботи – обговорення завдань і змісту роботи. Самостійна робота: науково-дослідна робота, збір матеріалів для її написання, узагальнення, систематизація теоретичних та практичних даних, розроблення пропозицій, написання роботи і підготовка до її захисту.	Поточний контроль: перевірка виконання визначених завдань згідно темі і змісту міждисциплінарної курсової роботи, перевірка розділів роботи на всіх етапах її написання. Семестровий контроль: залік у вигляді публічного захисту міждисциплінарної курсової роботи.
<i>РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	Лекції: традиційні, проблемні, інтерактивні. Практичні заняття: ділові ситуації, розрахункові роботи., Самостійна робота: реферування, індивідуальні завдання.	Поточний контроль: усне опитування, тестування, письмовий контроль. Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичне завдання)
<i>РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Міждисциплінарна курсова робота	Практичне консультування: з науковим керівником міждисциплінарної курсової роботи – обговорення завдань і змісту роботи. Самостійна робота: науково-дослідна робота, збір матеріалів для її написання, узагальнення, систематизація теоретичних	Поточний контроль: перевірка виконання визначених завдань згідно темі і змісту міждисциплінарної курсової роботи, перевірка розділів роботи на всіх етапах її написання. Семестровий контроль: залік у вигляді публічного

			та практичних даних, розроблення пропозицій, написання роботи і підготовка до її захисту.	захисту міждисциплінарної курсової роботи.
<i>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Технологічне проектування	Практичні заняття: форми: мозковий штурм (експрес-опитування), джиг-со, індивідуальна розрахунково-графічна робота, дерево цілей (очікувань); методи: евристичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання і мотивації навчання (пізнавального інтересу), контролю та самоконтролю. Самостійна робота: форми: робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування, рецензування; вирішення практичних завдань; методи: евристичний (частково-пошуковий), дослідницький, , стимулювання і мотивації навчання, дескриптивні (контролю та самоконтролю); методи самоврядування навчальними діями.	Поточний контроль: розв'язання практичних (ситуаційних та розрахункових) задач, розробка індивідуальної розрахунково-графічної роботи (проєкту), участь в експрес-опитуванні, обговоренні проблемних аспектів, доповідь з презентацією індивідуального проєкту за результатами виконання розрахунково-графічної роботи, тестування та ін. Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичного завдання).
<i>РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Технологічне проектування	Лекції: форми: лекція-дискусія, лекція-візуалізація, презентація, розповідь, діалог, евристична бесіда; методи: перцептивні: (словесні, наочні, аудіовізуальні (презентація), метод проблемного викладу); практичні (аналогії, пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, демонстрація, логіки сприйняття). Практичні заняття: форми: мозковий штурм (експрес-опитування), джиг-со, індивідуальна розрахунково-графічна робота, дерево цілей (очікувань); методи: евристичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання і мотивації навчання (пізнавального інтересу), контролю та самоконтролю. Самостійна робота: форми: робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування, рецензування; вирішення практичних завдань; методи: евристичний (частково-пошуковий), дослідницький, , стимулювання і мотивації навчання, дескриптивні (контролю та самоконтролю); методи самоврядування навчальними діями.	Поточний контроль: присутність на практичних заняттях (при пропусках занять з поважних причин допускається відпрацювання на умовах, визначених політикою вивчення дисципліни); активність студента під час аудиторних (практичних) занять та виконання завдань самостійної роботи (участь у навчальних дискусіях, розв'язання практичних (ситуаційних та розрахункових) задач, розробка індивідуальної розрахунково-графічної роботи (проєкту), участь в експрес-опитуванні, обговоренні проблемних аспектів, доповідь з презентацією індивідуального проєкту за результатами виконання розрахунково-графічної роботи, тестування та ін.) Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичного завдання).

<p><i>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</i></p>	<p>☒</p>	<p>Технологічне проектування</p>	<p>Лекції: форми: тематична лекція, проблемна лекція, презентація, розповідь, діалог, евристична бесіда; методи: перцептивні: (словесні, наочні, аудіовізуальні (презентація), метод проблемного викладу); практичні (аналогії, пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, демонстрація, логіки сприйняття)          Практичні заняття: форми: мозковий штурм (експрес-опитування), джиг-со, індивідуальна розрахунково-графічна робота, дерево цілей (очікувань); методи: евристичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання і мотивації навчання (пізнавального інтересу), контролю та самоконтролю.          Самостійна робота: форми: робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування, рецензування; вирішення практичних завдань; методи: евристичний (частково-пошуковий), дослідницький, , стимулювання і мотивації навчання, дескриптивні (контролю та самоконтролю); методи самоврядування навчальними діями.</p>	<p>Поточний контроль: присутність на практичних заняттях (при пропусках занять з поважних причин допускається відпрацювання на умовах, визначених політикою вивчення дисципліни); активність студента під час аудиторних (практичних) занять та виконання завдань самостійної роботи (участь у навчальних дискусіях, розв'язання практичних (ситуаційних та розрахункових) задач, розробка індивідуальної розрахунково-графічної роботи (проєкту), участь в експрес-опитуванні, обговоренні проблемних аспектів, доповідь з презентацією індивідуального проєкту за результатами виконання розрахунково-графічної роботи, тестування та ін.)          Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичного завдання).</p>
<p><i>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</i></p>	<p>☒</p>	<p>Технологічне проектування</p>	<p>Лекції: форми: тематична лекція з елементами контекстного навчання, лекція-візуалізація, лекція-дискусія, презентація, розповідь, діалог, евристична бесіда; методи: перцептивні: (словесні, наочні, аудіовізуальні (презентація), метод проблемного викладу); практичні (аналогії, пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, демонстрація, логіки сприйняття)          Практичні заняття: форми: мозковий штурм (експрес-опитування), джиг-со, індивідуальна розрахунково-графічна робота, дерево цілей (очікувань) і результатів; методи: евристичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання і мотивації навчання (пізнавального інтересу), контролю та самоконтролю.          Самостійна робота: форми: робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування,</p>	<p>Поточний контроль: присутність на практичних заняттях (при пропусках занять з поважних причин допускається відпрацювання на умовах, визначених політикою вивчення дисципліни); активність студента під час аудиторних (практичних) занять та виконання завдань самостійної роботи (участь у навчальних дискусіях, розв'язання практичних (ситуаційних та розрахункових) задач, розробка індивідуальної розрахунково-графічної роботи (проєкту), участь в експрес-опитуванні, обговоренні проблемних аспектів, доповідь з презентацією індивідуального проєкту за результатами виконання розрахунково-графічної роботи, тестування та ін.)          Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичного завдання).</p>

			анотування, рецензування; вирішення практичних завдань; методи: евристичний (частково-пошуковий), дослідницький, стимулювання і мотивації навчання, дескриптивні (контролю та самоконтролю); методи самоврядування навчальними діями	
<i>РН об. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Технологічне проектування	Лекції: форми: тематична лекція, лекція-візуалізація, проблемна лекція, просунута лекція, презентація, розповідь, діалог, евристична бесіда; методи: перцептивні: (словесні, наочні, аудіовізуальні (презентація), метод проблемного викладу); практичні (аналогії, пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, демонстрація, логіки сприйняття) Практичні заняття: форми: мозковий штурм (експрес-опитування), джиг-со, індивідуальна розрахунково-графічна робота, дерево цілей (очікувань) і результатів; методи: евристичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання і мотивації навчання (пізнавального інтересу), контролю та самоконтролю. Самостійна робота: форми: робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування, рецензування; вирішення практичних завдань; методи: евристичний (частково-пошуковий), дослідницький, стимулювання і мотивації навчання, дескриптивні (контролю та самоконтролю); методи самоврядування навчальними діями.	Поточний контроль: присутність на практичних заняттях (при пропусках занять з поважних причин допускається відпрацювання на умовах, визначених політикою вивчення дисципліни); активність студента під час аудиторних (практичних) занять та виконання завдань самостійної роботи (участь у навчальних дискусіях, розв'язання практичних (ситуаційних та розрахункових) задач, розробка індивідуальної розрахунково-графічної роботи (проєкту), участь в експрес-опитуванні, обговоренні проблемних аспектів, доповідь з презентацією індивідуального проєкту за результатами виконання розрахунково-графічної роботи, тестування та ін.) Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичного завдання).
<i>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Технологічне проектування	Лекції: форми: тематична лекція, проблемна лекція з елементами контекстного навчання, лекція-дискусія, презентація, розповідь, діалог, евристична бесіда; методи: перцептивні: (словесні, наочні, аудіовізуальні (презентація), метод проблемного викладу); практичні (аналогії, пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, демонстрація, логіки сприйняття) Практичні заняття: форми: мозковий штурм (експрес-опитування), джиг-со, індивідуальна розрахунково-графічна	Поточний контроль: присутність на практичних заняттях (при пропусках занять з поважних причин допускається відпрацювання на умовах, визначених політикою вивчення дисципліни); активність студента під час аудиторних (практичних) занять та виконання завдань самостійної роботи (участь у навчальних дискусіях, розв'язання практичних (ситуаційних та розрахункових) задач, розробка індивідуальної розрахунково-графічної роботи (проєкту), участь в експрес-опитуванні, обговоренні проблемних

			робота, дерево цілей (очікувань); методи: евристичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання і мотивації навчання (пізнавального інтересу), контролю та самоконтролю. Самостійна робота: форми: робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування, рецензування; вирішення практичних завдань; методи: евристичний (частково-пошуковий), дослідницький, стимулювання і мотивації навчання, дескриптивні (контролю та самоконтролю); методи самоврядування навчальними діями.	аспектів, доповідь з презентацією індивідуального проекту за результатами виконання розрахунково-графічної роботи, тестування та ін.) Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичного завдання).
<i>PH 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</i>	☒	Технологічне проектування	Лекції: форми: лекція-дискусія, проблемна лекція з елементами контекстного навчання, презентація, розповідь, діалог, евристична бесіда; методи: перцептивні: (словесні, наочні, аудіовізуальні (презентація), метод проблемного викладу); практичні (аналогії, пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, демонстрація, логіки сприйняття). Практичні заняття: форми: мозковий штурм (експрес-опитування), джиг-со, індивідуальна розрахунково-графічна робота, дерево цілей (очікувань); методи: евристичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання і мотивації навчання (пізнавального інтересу), контролю та самоконтролю. Самостійна робота: форми: робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування, рецензування; вирішення практичних завдань; методи: евристичний (частково-пошуковий), дослідницький, стимулювання і мотивації навчання, дескриптивні (контролю та самоконтролю); методи самоврядування навчальними діями.	Поточний контроль: присутність на практичних заняттях (при пропусках занять з поважних причин допускається відпрацювання на умовах, визначених політикою вивчення дисципліни); активність студента під час аудиторних (практичних) занять та виконання завдань самостійної роботи (участь у навчальних дискусіях, розв'язання практичних (ситуаційних та розрахункових) задач, розробка індивідуальної розрахунково-графічної роботи (проекту), участь в експрес-опитуванні, обговоренні проблемних аспектів, доповідь з презентацією індивідуального проекту за результатами виконання розрахунково-графічної роботи, тестування та ін.) Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичного завдання).
<i>PH 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</i>	☒	Технологічне проектування	Лекції: форми: проблемна лекція з елементами контекстного навчання, лекція-прес-конференція, презентація, розповідь, діалог, евристична бесіда; методи: перцептивні: (словесні, наочні,	Поточний контроль: присутність на практичних заняттях (при пропусках занять з поважних причин допускається відпрацювання на умовах, визначених політикою вивчення дисципліни);

			<p>аудіовізуальні (презентація), метод проблемного викладу); практичні (аналогії, пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, демонстрація, логіки сприйняття).          Практичні заняття: форми: мозковий штурм (експрес-опитування), джиг-со, індивідуальна розрахунково-графічна робота, дерево цілей (очікувань) і результатів; методи: евристичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання і мотивації навчання (пізнавального інтересу), контролю та самоконтролю.          Самостійна робота: форми: робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування, рецензування; вирішення практичних завдань; методи: евристичний (частково-пошуковий), дослідницький, , стимулювання і мотивації навчання, дескриптивні (контролю та самоконтролю); методи самоврядування навчальними діями.</p>	<p>активність студента під час аудиторних (практичних) занять та виконання завдань самостійної роботи (участь у навчальних дискусіях, розв'язання практичних (ситуаційних та розрахункових) задач, розробка індивідуальної розрахунково-графічної роботи (проєкту), участь в експрес-опитуванні, обговоренні проблемних аспектів, доповідь з презентацією індивідуального проєкту за результатами виконання розрахунково-графічної роботи, тестування та ін.)          Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичного завдання).</p>
<p><i>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Технологічне проєктування</p>	<p>Лекції: форми: лекція-дискусія, тематична лекція, презентація, розповідь, діалог, евристична бесіда; методи: перцептивні: (словесні, наочні, аудіовізуальні (презентація), метод проблемного викладу); практичні (аналогії, пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, демонстрація, логіки сприйняття).          Практичні заняття: форми: мозковий штурм (експрес-опитування), джиг-со, індивідуальна розрахунково-графічна робота; методи: евристичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання і мотивації навчання (пізнавального інтересу), контролю та самоконтролю.          Самостійна робота: форми: робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування, рецензування; вирішення практичних завдань; методи: евристичний (частково-пошуковий), дослідницький, , стимулювання і мотивації навчання, дескриптивні (контролю та самоконтролю); методи самоврядування</p>	<p>Поточний контроль: присутність на практичних заняттях (при пропусках занять з поважних причин допускається відпрацювання на умовах, визначених політикою вивчення дисципліни); активність студента під час аудиторних (практичних) занять та виконання завдань самостійної роботи (участь у навчальних дискусіях, розв'язання практичних (ситуаційних та розрахункових) задач, розробка індивідуальної розрахунково-графічної роботи (проєкту), участь в експрес-опитуванні, обговоренні проблемних аспектів, доповідь з презентацією індивідуального проєкту за результатами виконання розрахунково-графічної роботи, тестування та ін.)          Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичного завдання).</p>

			навчальними діями.	
<i>PH 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Діджитал-технології в готельно-ресторанному бізнесі	Лекції: традиційні, лекції-презентації, лекції-консультації, лекції з використанням техніки зворотного зв'язку. Практичні заняття: практичні завдання, моделювання та вирішення проблемних практичних завдань. Самостійна робота: реферування.	Поточний контроль: усне опитування, перевірка виконання практичних завдань та самостійної роботи здобувача. Семестровий контроль: екзамен (тестування, практичне завдання)
<i>PH 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Діджитал-технології в готельно-ресторанному бізнесі	Лекції: традиційні, лекції-презентації, лекції-консультації, лекції з використанням техніки зворотного зв'язку. Практичні заняття: практичні завдання, моделювання та вирішення проблемних практичних завдань. Самостійна робота: реферування.	Поточний контроль: усне опитування, перевірка виконання практичних завдань та самостійної роботи здобувача. Семестровий контроль: екзамен (тестування, практичне завдання)
<i>PH 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Діджитал-технології в готельно-ресторанному бізнесі	Лекції: традиційні, лекції-презентації, лекції-консультації, лекції з використанням техніки зворотного зв'язку. Практичні заняття: практичні завдання, моделювання та вирішення проблемних практичних завдань. Самостійна робота: реферування.	Поточний контроль: усне опитування, перевірка виконання практичних завдань та самостійної роботи здобувача. Семестровий контроль: екзамен (тестування, практичне завдання)
<i>PH 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Діджитал-технології в готельно-ресторанному бізнесі	Лекції: традиційні, лекції-презентації, лекції-консультації, лекції з використанням техніки зворотного зв'язку. Практичні заняття: практичні завдання, моделювання та вирішення проблемних практичних завдань. Самостійна робота: реферування.	Поточний контроль: усне опитування, перевірка виконання практичних завдань та самостійної роботи здобувача. Семестровий контроль: екзамен (тестування, практичне завдання)
<i>PH 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Управління якістю та безпечністю	Лекції: проблемні; пояснювально-ілюстративний, відео-презентаційний (візуалізація проблемного матеріалу), демонстративний, дискусійний, дистанційний методи. Практичні заняття: аналітичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання пізнавального інтересу, контроль, дискусії. Самостійна робота: дослідницький, частково-пошуковий, стимулювання пізнавального інтересу, самоконтроль; робота із заданим переліком	Поточний контроль: опитування, тестування оцінювання презентацій (доповідей), оцінювання індивідуальних завдань. Семестровий контроль: екзамен (тестування)

			літератури за характером випереджаючого навчання: тезування, конспектування, анотування, виконання презентаційних завдань щодо значимості впровадження системи управління якістю і безпечністю.	
<i>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</i>	☒	Технологічне проектування	<p>Лекції: форми: тематична лекція, проблемна лекція, презентація, розповідь, діалог, евристична бесіда; методи: перцептивні: (словесні, наочні, аудіовізуальні (презентація), метод проблемного викладу); практичні (аналогії, пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, демонстрація, логіки сприйняття).</p> <p>Практичні заняття: форми: мозковий штурм (експрес-опитування), джиг-со, індивідуальна розрахунково-графічна робота. методи: евристичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання і мотивації навчання (пізнавального інтересу), контролю та самоконтролю.</p> <p>Самостійна робота: форми: робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування, рецензування; вирішення практичних завдань; методи: евристичний (частково-пошуковий), дослідницький, стимулювання і мотивації навчання, дескриптивні (контролю та самоконтролю); методи самоврядування навчальними діями.</p>	Поточний контроль: присутність на практичних заняттях (при пропусках занять з поважних причин допускається відпрацювання на умовах, визначених політикою вивчення дисципліни); активність студента під час аудиторних (практичних) занять та виконання завдань самостійної роботи (участь у навчальних дискусіях, розв'язання практичних (ситуаційних та розрахункових) задач, розробка індивідуальної розрахунково-графічної роботи (проекту), участь в експрес-опитуванні, обговоренні проблемних аспектів, доповідь з презентацією індивідуального проекту за результатами виконання розрахунково-графічної роботи, тестування та ін.) Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичного завдання).
<i>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</i>	☒	Управління якістю та безпечністю	<p>Лекції: проблемні; пояснювально-ілюстративний, відео-презентаційний (візуалізація проблемного матеріалу), демонстративний, дискусійний, дистанційний методи.</p> <p>Практичні заняття: аналітичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання пізнавального інтересу, контроль, дискусії; практичні (ситуаційні) завдання.</p> <p>Самостійна робота: дослідницький, частково-пошуковий, стимулювання пізнавального інтересу, самоконтроль; робота із заданим переліком літератури за характером випереджаючого навчання: тезування, конспектування,</p>	Поточний контроль: опитування, тестування оцінювання презентацій (доповідей), оцінювання індивідуальних завдань. Семестровий контроль: екзамен (тестування)

			анотування, виконання презентаційних завдань в контексті принципів соціальної відповідальності операторів ринку товарів та послуг щодо якості і безпечності продукції та послуг.	
<i>PH 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</i>	☒	Технологічне проектування	<p>Лекції: форми: лекція-прес-конференція, проблемна лекція, лекція-візуалізація, презентація, розповідь, діалог, евристична бесіда; методи: перцептивні: (словесні, наочні, аудіовізуальні (презентація), метод проблемного викладу); практичні (аналогії, пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, демонстрація, логіки сприйняття).</p> <p>Практичні заняття: форми: мозковий штурм (експрес-опитування), джиг-со, індивідуальна розрахунково-графічна робота, дерево цілей (очікувань) і результатів; методи: евристичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання і мотивації навчання (пізнавального інтересу), контролю та самоконтролю.</p> <p>Самостійна робота: форми: робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування, рецензування; вирішення практичних завдань; методи: евристичний (частково-пошуковий), дослідницький, , стимулювання і мотивації навчання, дескриптивні (контролю та самоконтролю); методи самоврядування навчальними діями.</p>	Поточний контроль: активність здобувача під час аудиторних (практичних) занять та виконання завдань самостійної роботи (участь у навчальних дискусіях, розв'язання практичних (ситуаційних та розрахункових) задач, розробка індивідуальної розрахунково-графічної роботи (проекту), участь в експрес-опитуванні, обговоренні проблемних аспектів, доповідь з презентацією індивідуального проекту за результатами виконання розрахунково-графічної роботи, тестування та ін.) Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичного завдання).
<i>PH 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</i>	☒	Технологічне проектування	<p>Лекції: форми: проблемна лекція з елементами контекстного навчання, презентація, розповідь, діалог, евристична бесіда; методи: перцептивні: (словесні, наочні, аудіовізуальні (презентація), метод проблемного викладу); практичні (аналогії, пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, демонстрація, логіки сприйняття).</p> <p>Практичні заняття: форми: мозковий штурм (експрес-опитування), джиг-со, індивідуальна розрахунково-графічна робота; методи: евристичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання і мотивації</p>	Поточний контроль: присутність на практичних заняттях (при пропусках занять з поважних причин допускається відпрацювання на умовах, визначених політикою вивчення дисципліни); активність студента під час аудиторних (практичних) занять та виконання завдань самостійної роботи (участь у навчальних дискусіях, розв'язання практичних (ситуаційних та розрахункових) задач, розробка індивідуальної розрахунково-графічної роботи (проекту), участь в експрес-опитуванні, обговоренні проблемних аспектів, доповідь з презентацією індивідуального проекту за результатами виконання

			навчання (пізнавального інтересу), контролю та самоконтролю. Самостійна робота: форми: робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування, рецензування; вирішення практичних завдань; методи: евристичний (частково-пошуковий), дослідницький, стимулювання і мотивації навчання, дескриптивні (контролю та самоконтролю); методи самоврядування навчальними діями.	розрахунково-графічної роботи, тестування та ін.) Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичного завдання).
<i>PH 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Маркетинг, реклама та PR готельно-ресторанного і туристичного бізнесу	Лекції: традиційні, лекції-бесіди, з використанням презентацій, візуальних матеріалів і відеоматеріалів. Практичні заняття: розрахункова робота (розв'язування задач), кейси, практичні ситуації. Самостійна робота: реферування, індивідуальні завдання.	Поточний контроль: усне опитування, тестування. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування, практичне завдання)
<i>PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Маркетинг, реклама та PR готельно-ресторанного і туристичного бізнесу	Лекції: традиційні, лекції-бесіди, з використанням презентацій, візуальних матеріалів і відеоматеріалів. Практичні заняття: розрахункова робота (розв'язування задач), кейси, практичні ситуації. Самостійна робота: реферування, індивідуальні завдання.	Поточний контроль: усне опитування, тестування. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування, практичне завдання)
<i>PH 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Маркетинг, реклама та PR готельно-ресторанного і туристичного бізнесу	Лекції: традиційні, лекції-бесіди, з використанням презентацій, візуальних матеріалів і відеоматеріалів. Практичні заняття: розрахункова робота (розв'язування задач), кейси, практичні ситуації. Самостійна робота: реферування, індивідуальні завдання.	Поточний контроль: усне опитування, тестування. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування, практичне завдання)
<i>PH 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Маркетинг, реклама та PR готельно-ресторанного і туристичного бізнесу	Лекції: традиційні, лекції-бесіди, з використанням презентацій, візуальних матеріалів і відеоматеріалів. Практичні заняття: розрахункова робота (розв'язування задач), кейси, практичні ситуації. Самостійна робота: реферування, індивідуальні завдання.	Поточний контроль: усне опитування, тестування. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування, практичне завдання)
<i>PH 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Маркетинг, реклама та PR готельно-ресторанного і туристичного бізнесу	Лекції: традиційні, лекції-бесіди, з використанням презентацій, візуальних матеріалів і відеоматеріалів. Практичні заняття: розрахункова робота (розв'язування задач), кейси, практичні ситуації. Самостійна робота: реферування, індивідуальні	Поточний контроль: усне опитування, тестування. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування, практичне завдання)

			завдання.	
<i>PH 07. 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>	<input checked="" type="checkbox"/>	Маркетинг, реклама та PR готельно-ресторанного і туристичного бізнесу	Лекції: традиційні, лекції-бесіди, з використанням презентацій, візуальних матеріалів і відеоматеріалів. Практичні заняття: розрахункова робота (розв'язування задач), кейси, практичні ситуації. Самостійна робота: реферування, індивідуальні завдання.	Поточний контроль: усне опитування, тестування. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування, практичне завдання)
<i>PH 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Технологічне проектування	Лекції: форми: тематична лекція, лекція-візуалізація, презентація, розповідь, діалог, евристична бесіда; методи: перцептивні: (словесні, наочні, аудіовізуальні (презентація), метод проблемного викладу); практичні (аналогії, пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, демонстрація, логіки сприйняття). Практичні заняття: форми: мозковий штурм (експрес-опитування), джиг-со, індивідуальна розрахунково-графічна робота, дерево цілей (очікувань); методи: евристичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання і мотивації навчання (пізнавального інтересу), контролю та самоконтролю. Самостійна робота: форми: робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування, рецензування; вирішення практичних завдань; методи: евристичний (частково-пошуковий), дослідницький, стимулювання і мотивації навчання, дескриптивні (контролю та самоконтролю); методи самоврядування навчальними діями.	Поточний контроль: присутність на практичних заняттях (при пропусках занять з поважних причин допускається відпрацювання на умовах, визначених політикою вивчення дисципліни); активність студента під час аудиторних (практичних) занять та виконання завдань самостійної роботи (участь у навчальних дискусіях, розв'язання практичних (ситуаційних та розрахункових) задач, розробка індивідуальної розрахунково-графічної роботи (проєкту), участь в експрес-опитуванні, обговоренні проблемних аспектів, доповідь з презентацією індивідуального проєкту за результатами виконання розрахунково-графічної роботи, тестування та ін.) Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичного завдання).
<i>PH 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Маркетинг, реклама та PR готельно-ресторанного і туристичного бізнесу	Лекції: традиційні, лекції-бесіди, з використанням презентацій, візуальних матеріалів і відеоматеріалів. Практичні заняття: розрахункова робота (розв'язування задач), кейси, практичні ситуації. Самостійна робота: реферування, індивідуальні завдання.	Поточний контроль: усне опитування, тестування. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування, практичне завдання)
<i>PH 17. Аргументовано відстоювати свої</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Контролінг в готельно-ресторанному і	Лекції: форми: лекція-дискусія, проблемна лекція з елементами контекстного	Поточний контроль: присутність на практичних заняттях (при пропусках

<p>погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p>		<p>туристичному бізнесі</p>	<p>навчання, презентація, розповідь, діалог, евристична бесіда; методи: перцептивні: (словесні, наочні, аудіовізуальні (презентація), метод проблемного викладу); практичні (аналогії, пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, демонстрація, логіки сприйняття). Практичні заняття: форми: панельна дискусія, мозковий штурм (експрес-опитування), джиг-со, дискусія, опитування, мозаїка (ажурна плитка), ділова гра (рада директорів, бізнес-конгрес, креативна ідея: етапи реалізації, мі-експерти, мі-аналітики) робота в групах, кейсові (ситуаційні) завдання, дерево цілей (очікувань) і результатів; методи: евристичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання і мотивації навчання (пізнавального інтересу), контролю та самоконтролю. Самостійна робота: форми: робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування, рецензування; вирішення практичних завдань; методи: евристичний (частково-пошуковий), дослідницький, стимулювання і мотивації навчання, дескриптивні (контролю та самоконтролю); методи самоврядування навчальними діями.</p>	<p>занять з поважних причин допускається відпрацювання на умовах, визначених політикою вивчення дисципліни; активність студента під час аудиторних (практичних) занять та виконання завдань самостійної роботи (участь у панельній дискусії, ділових іграх, передбачених програмою дисципліни; розв'язання практичних (ситуаційних, кейсових та розрахункових) задач, участь в експрес-опитуванні, обговоренні ситуаційного завдання, доповідь з презентацією за тематикою самостійного вивчення дисципліни, тестування, ведення конспекту та ін.). Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичного завдання).</p>
<p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p>	<p>☒</p>	<p>Контролінг в готельно-ресторанному і туристичному бізнесі</p>	<p>Практичні заняття: форми: панельна дискусія, мозковий штурм (експрес-опитування), джиг-со, дискусія, опитування, мозаїка (ажурна плитка), ділова гра (рада директорів, бізнес-конгрес, креативна ідея: етапи реалізації, мі-експерти, мі-аналітики) робота в групах, кейсові (ситуаційні) завдання, дерево цілей (очікувань) і результатів; методи: евристичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання і мотивації навчання (пізнавального інтересу), контролю та самоконтролю. Самостійна робота: форми: робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування, рецензування; вирішення практичних завдань; методи: евристичний (частково-пошуковий), дослідницький,</p>	<p>Поточний контроль: присутність на практичних заняттях (при пропусках занять з поважних причин допускається відпрацювання на умовах, визначених політикою вивчення дисципліни); активність студента під час аудиторних (практичних) занять та виконання завдань самостійної роботи (участь у панельній дискусії, ділових іграх, передбачених програмою дисципліни; розв'язання практичних (ситуаційних, кейсових та розрахункових) задач, участь в експрес-опитуванні, обговоренні ситуаційного завдання, доповідь з презентацією за тематикою самостійного вивчення дисципліни, тестування, ведення конспекту та ін.). Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичного завдання).</p>

			стимулювання і мотивації навчання, дескриптивні (контролю та самоконтролю); методи самоврядування навчальними діями.	
<i>РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Контролінг в готельно-ресторанному і туристичному бізнесі	Лекції: форми: тематична лекція, лекція-прес-конференція, проблемна лекція, презентація, розповідь, діалог, евристична бесіда; методи: перцептивні: словесні, наочні, аудіовізуальні (презентація), метод проблемного викладу; практичні: аналогії, пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, демонстрація, логіки сприйняття. Практичні заняття: форми: панельна дискусія, мозковий штурм (експрес-опитування), джиг-со, дискусія, опитування, мозаїка (ажурна плитка), ділова гра (рада директорів, бізнес-конгрес, креативна ідея: етапи реалізації, мік-експерти, мі-аналітики) робота в групах, кейсові (ситуаційні) завдання, дерево цілей (очікувань) і результатів; методи: евристичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання і мотивації навчання (пізнавального інтересу), контролю та самоконтролю. Самостійна робота: форми: робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування, рецензування; вирішення практичних завдань; методи: евристичний (частково-пошуковий), дослідницький, стимулювання і мотивації навчання, дескриптивні (контролю та самоконтролю); методи самоврядування навчальними діями.	Поточний контроль: присутність на практичних заняттях (при пропусках занять з поважних причин допускається відпрацювання на умовах, визначених політикою вивчення дисципліни); активність студента під час аудиторних (практичних) занять та виконання завдань самостійної роботи (участь у панельній дискусії, ділових іграх, передбачених програмою дисципліни; розв'язання практичних (ситуаційних, кейсових та розрахункових) задач, участь в експрес-опитуванні, обговоренні ситуаційного завдання, доповідь з презентацією за тематикою самостійного вивчення дисципліни, тестування, ведення конспекту та ін.). Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичного завдання).
<i>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Контролінг в готельно-ресторанному і туристичному бізнесі	Лекції: форми: проблемна лекція з елементами контекстного навчання, лекція-прес-конференція, презентація, розповідь, діалог, евристична бесіда; методи: перцептивні: (словесні, наочні, аудіовізуальні (презентація), метод проблемного викладу); практичні (аналогії, пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, демонстрація, логіки сприйняття). Практичні заняття: форми: панельна дискусія, мозковий штурм (експрес-	Поточний контроль: присутність на практичних заняттях (при пропусках занять з поважних причин допускається відпрацювання на умовах, визначених політикою вивчення дисципліни); активність студента під час аудиторних (практичних) занять та виконання завдань самостійної роботи (участь у панельній дискусії, ділових іграх, передбачених програмою дисципліни; розв'язання практичних (ситуаційних, кейсових та розрахункових) задач, участь в експрес-опитуванні,

			<p>опитування), джиг-со, дискусія, опитування, мозаїка (ажурна плитка), ділова гра (рада директорів, бізнес-конгрес, креативна ідея: етапи реалізації, ми-експерти, ми-аналітики) робота в групах, кейсові (ситуаційні) завдання, дерево цілей (очікувань) і результатів; методи: евристичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання і мотивації навчання (пізнавального інтересу), контролю та самоконтролю. Самостійна робота: форми: робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування, рецензування; вирішення практичних завдань; методи: евристичний (частково-пошуковий), дослідницький, стимулювання і мотивації навчання, дескриптивні (контролю та самоконтролю); методи самоврядування навчальними діями.</p>	<p>обговоренні ситуаційного завдання, доповідь з презентацією за тематикою самостійного вивчення дисципліни, тестування, ведення конспекту та ін.). Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичного завдання).</p>
<p><i>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</i></p>	<p>☒</p>	<p>Контролінг в готельно-ресторанному і туристичному бізнесі</p>	<p>Лекції: форми: тематична лекція, проблемна лекція, презентація, розповідь, діалог, евристична бесіда; методи: перцептивні: (словесні, наочні, аудіовізуальні (презентація), метод проблемного викладу); практичні (аналогії, пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, демонстрація, логіки сприйняття). Практичні заняття: форми: панельна дискусія, мозковий штурм (експрес-опитування), джиг-со, дискусія, опитування, мозаїка (ажурна плитка), ділова гра (рада директорів, бізнес-конгрес, креативна ідея: етапи реалізації, ми-експерти, ми-аналітики) робота в групах, кейсові (ситуаційні) завдання, дерево цілей (очікувань) і результатів; методи: евристичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання і мотивації навчання (пізнавального інтересу), контролю та самоконтролю. Самостійна робота: форми: робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування, рецензування; вирішення практичних завдань; методи: евристичний (частково-пошуковий), дослідницький, стимулювання і мотивації навчання, дескриптивні</p>	<p>Поточний контроль: присутність на практичних заняттях (при пропусках занять з поважних причин допускається відпрацювання на умовах, визначених політикою вивчення дисципліни); активність студента під час аудиторних (практичних) занять та виконання завдань самостійної роботи (участь у панельній дискусії, ділових іграх, передбачених програмою дисципліни; розв'язання практичних (ситуаційних, кейсових та розрахункових) задач, участь в експрес-опитуванні, обговоренні ситуаційного завдання, доповідь з презентацією за тематикою самостійного вивчення дисципліни, тестування, ведення конспекту та ін.). Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичного завдання).</p>

			(контролю та самоконтролю); методи самоврядування навчальними діями.	
<i>PH 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</i>	☒	Контролінг в готельно-ресторанному і туристичному бізнесі	Лекції: форми: лекція-дискусія, тематична лекція, презентація, розповідь, діалог, евристична бесіда; методи: перцептивні: (словесні, наочні, аудіовізуальні (презентація), метод проблемного викладу); практичні (аналогії, пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, демонстрація, логіки сприйняття). Практичні заняття: форми: панельна дискусія, мозковий штурм (експрес-опитування), джиг-со, дискусія, опитування, мозаїка (ажурна плитка), ділова гра (рада директорів, бізнес-конгрес, креативна ідея: етапи реалізації, мік-експерти, мі-аналітики) робота в групах, кейсові (ситуаційні) завдання, дерево цілей (очікувань) і результатів; методи: евристичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання і мотивації навчання (пізнавального інтересу), контролю та самоконтролю. Самостійна робота: форми: робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування, рецензування; вирішення практичних завдань; методи: евристичний (частково-пошуковий), дослідницький, стимулювання і мотивації навчання, дескриптивні (контролю та самоконтролю); методи самоврядування навчальними діями.	Поточний контроль: присутність на практичних заняттях (при пропусках занять з поважних причин допускається відпрацювання на умовах, визначених політикою вивчення дисципліни); активність студента під час аудиторних (практичних) занять та виконання завдань самостійної роботи (участь у панельній дискусії, ділових іграх, передбачених програмою дисципліни; розв'язання практичних (ситуаційних, кейсових та розрахункових) задач, участь в експрес-опитуванні, обговоренні ситуаційного завдання, доповідь з презентацією за тематикою самостійного вивчення дисципліни, тестування та ін.). Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичного завдання).
<i>PH 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i>	☒	Маркетинг, реклама та PR готельно-ресторанного і туристичного бізнесу	Лекції: традиційні, лекції-бесіди, з використанням презентацій, візуальних матеріалів і відеоматеріалів. Практичні заняття: розрахункова робота (розв'язування задач), кейси, практичні ситуації. Самостійна робота: реферування, індивідуальні завдання.	Поточний контроль: усне опитування, тестування. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування, практичне завдання)
<i>PH 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації</i>	☒	Міждисциплінарна курсова робота	Практичне консультування: з науковим керівником міждисциплінарної курсової роботи – обговорення завдань і змісту роботи. Самостійна робота: науково-дослідна робота, збір матеріалів для її написання,	Поточний контроль: перевірка виконання визначених завдань згідно темі і змісту міждисциплінарної курсової роботи, перевірка розділів роботи на всіх етапах її написання.

<p>обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p>			<p>узагальнення, систематизація теоретичних та практичних даних, розроблення пропозицій, написання роботи і підготовка до її захисту.</p>	<p>Семестровий контроль: залік у вигляді публічного захисту міждисциплінарної курсової роботи.</p>
<p><i>РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Управління якістю та безпечністю</p>	<p>Лекції: проблемні; пояснювально-ілюстративний, відео-презентаційний (візуалізація проблемного матеріалу), демонстративний, дискусійний, дистанційний методи. Практичні заняття: аналітичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання пізнавального інтересу, робота в групах, контроль, дискусії; практичні (ситуаційні) завдання. Самостійна робота: дослідницький, частково-пошуковий, стимулювання пізнавального інтересу, самоконтроль; робота із заданим переліком літератури за характером випереджаючого навчання: тезування, конспектування, анотування, виконання презентаційних завдань щодо ефективного функціонування системи простежуваності в контексті комунікації зі споживачами та операторами ринку, аргументування та відстоювання своїх поглядів у розв'язанні професійних завдань.</p>	<p>Поточний контроль: опитування, тестування оцінювання презентацій (доповідей), оцінювання індивідуальних завдань. Семестровий контроль: екзамен (тестування)</p>
<p><i>РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Управління якістю та безпечністю</p>	<p>Лекції: проблемні; пояснювально-ілюстративний, відео-презентаційний (візуалізація проблемного матеріалу), демонстративний, дискусійний, дистанційний методи. Практичні заняття: аналітичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання пізнавального інтересу, робота в групах, контроль, дискусії; практичні (ситуаційні) завдання. Самостійна робота: дослідницький, частково-пошуковий, стимулювання пізнавального інтересу, самоконтроль; робота із заданим переліком літератури за характером випереджаючого навчання: тезування, конспектування, анотування, виконання презентаційних завдань щодо впровадження системи управління якістю продукції та послуг.</p>	<p>Поточний контроль: опитування, тестування оцінювання презентацій (доповідей), оцінювання індивідуальних завдань. Семестровий контроль: екзамен (тестування)</p>

<p><i>PH 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i></p>	<p>☒</p>	<p>Економіка готельно-ресторанного і туристичного бізнесу</p>	<p>Лекції: традиційна лекція, лекція міждисциплінарного характеру, лекція-дискусія, проблемна лекція з елементами контекстного навчання, просунута лекція, лекція-прес-конференція, інтегративна лекція;          Методи: вхідний контроль через експрес-опитування; презентація навчального курсу, дискусія, візуалізація проблемного матеріалу, пояснювально-ілюстративний метод, наочний, стимулювання пізнавального інтересу, метод проблемного викладення матеріалу.          Практичні заняття: Опитування, робота в групах, кейсові (ситуаційні, розрахункові) завдання;          Методи: стимулювання пізнавального інтересу, дослідницький, наочний, контролю.          Самостійна робота: дослідницько-пошукова робота із навчально-науковою літературою за характером випереджаючого навчання; вирішення завдань самостійної роботи. Методи: дослідницький, самоконтролю.</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, тестування, оцінювання активності на практичних заняттях, розв'язання розрахункових завдань і кейсових ситуацій.          Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичне завдання)</p>
<p><i>PH 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</i></p>	<p>☒</p>	<p>Економіка готельно-ресторанного і туристичного бізнесу</p>	<p>Лекції: традиційна лекція, лекція міждисциплінарного характеру, лекція-дискусія, проблемна лекція з елементами контекстного навчання, просунута лекція, лекція-прес-конференція, інтегративна лекція;          Методи: вхідний контроль через експрес-опитування; презентація навчального курсу, дискусія, візуалізація проблемного матеріалу, пояснювально-ілюстративний метод, наочний, стимулювання пізнавального інтересу, метод проблемного викладення матеріалу.          Практичні заняття: Опитування, робота в групах, кейсові (ситуаційні, розрахункові) завдання;          Методи: стимулювання пізнавального інтересу, дослідницький, наочний, контролю.          Самостійна робота: дослідницько-пошукова робота із навчально-науковою літературою за характером випереджаючого навчання; вирішення завдань самостійної роботи. Методи: дослідницький, самоконтролю.</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, тестування, оцінювання активності на практичних заняттях, розв'язання розрахункових завдань і кейсових ситуацій.          Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичне завдання)</p>
<p><i>PH 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною</i></p>	<p>☒</p>	<p>Економіка готельно-ресторанного і туристичного бізнесу</p>	<p>Лекції: традиційна лекція, лекція міждисциплінарного характеру, лекція-дискусія, проблемна лекція з елементами контекстного</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, тестування, оцінювання активності на практичних заняттях, розв'язання розрахункових</p>

<p>мовами усно і письмово.</p>			<p>навчання, просунута лекція, лекція-прес-конференція, інтегративна лекція;          Методи: вхідний контроль через експрес-опитування; презентація навчального курсу, дискусія, візуалізація проблемного матеріалу, пояснювально-ілюстративний метод, наочний, стимулювання пізнавального інтересу, метод проблемного викладення матеріалу.          Практичні заняття: Опитування, робота в групах, кейсові (ситуаційні, розрахункові) завдання;          Методи: стимулювання пізнавального інтересу, дослідницький, наочний, контролю.          Самостійна робота: дослідницько-пошукова робота із навчально-науковою літературою за характером випереджаючого навчання; вирішення завдань самостійної роботи. Методи: дослідницький, самоконтролю.</p>	<p>завдань і кейсових ситуацій. Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичне завдання)</p>
<p><i>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</i></p>	<p><input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>Економіка готельно-ресторанного і туристичного бізнесу</p>	<p>Лекції: традиційна лекція, лекція міждисциплінарного характеру, лекція-дискусія, проблемна лекція з елементами контекстного навчання, просунута лекція, лекція-прес-конференція, інтегративна лекція;          Методи: вхідний контроль через експрес-опитування; презентація навчального курсу, дискусія, візуалізація проблемного матеріалу, пояснювально-ілюстративний метод, наочний, стимулювання пізнавального інтересу, метод проблемного викладення матеріалу.          Практичні заняття: Опитування, робота в групах, кейсові (ситуаційні, розрахункові) завдання;          Методи: стимулювання пізнавального інтересу, дослідницький, наочний, контролю.          Самостійна робота: дослідницько-пошукова робота із навчально-науковою літературою за характером випереджаючого навчання; вирішення завдань самостійної роботи. Методи: дослідницький, самоконтролю.</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, тестування, оцінювання активності на практичних заняттях, розв'язання розрахункових завдань і кейсових ситуацій. Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичне завдання)</p>
<p><i>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що</i></p>	<p><input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>Економіка готельно-ресторанного і туристичного бізнесу</p>	<p>Лекції: традиційна лекція, лекція міждисциплінарного характеру, лекція-дискусія, проблемна лекція з елементами контекстного навчання, просунута лекція, лекція-прес-конференція, інтегративна лекція;          Методи: вхідний контроль</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, тестування, оцінювання активності на практичних заняттях, розв'язання розрахункових завдань і кейсових ситуацій. Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичне завдання)</p>

<p>регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p>			<p>через експрес-опитування; презентація навчального курсу, дискусія, візуалізація проблемного матеріалу, пояснювально-ілюстративний метод, наочний, стимулювання пізнавального інтересу, метод проблемного викладення матеріалу. Практичні заняття: Опитування, робота в групах, кейсові (ситуаційні, розрахункові) завдання; Методи: стимулювання пізнавального інтересу, дослідницький, наочний, контролю. Самостійна робота: дослідницько-пошукова робота із навчально-науковою літературою за характером випереджаючого навчання; вирішення завдань самостійної роботи. Методи: дослідницький, самоконтролю.</p>	
<p><i>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Міждисциплінарна курсова робота</p>	<p>Практичне консультування: з науковим керівником міждисциплінарної курсової роботи – обговорення завдань і змісту роботи. Самостійна робота: науково-дослідна робота, збір матеріалів для її написання, узагальнення, систематизація теоретичних та практичних даних, розроблення пропозицій, написання роботи і підготовка до її захисту.</p>	<p>Поточний контроль: перевірка виконання визначених завдань згідно темі і змісту міждисциплінарної курсової роботи, перевірка розділів роботи на всіх етапах її написання. Семестровий контроль: залік у вигляді публічного захисту міждисциплінарної курсової роботи.</p>
<p><i>РН об. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Економіка готельно-ресторанного і туристичного бізнесу</p>	<p>Лекції: традиційна лекція, лекція міждисциплінарного характеру, лекція-дискусія, проблемна лекція з елементами контекстного навчання, просунута лекція, лекція-прес-конференція, інтегративна лекція; Методи: вхідний контроль через експрес-опитування; презентація навчального курсу, дискусія, візуалізація проблемного матеріалу, пояснювально-ілюстративний метод, наочний, стимулювання пізнавального інтересу, метод проблемного викладення матеріалу. Практичні заняття: Опитування, робота в групах, кейсові (ситуаційні, розрахункові) завдання; Методи: стимулювання пізнавального інтересу, дослідницький, наочний, контролю. Самостійна робота: дослідницько-пошукова робота із навчально-науковою літературою за характером випереджаючого навчання; вирішення завдань самостійної роботи. Методи: дослідницький, самоконтролю.</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, тестування, оцінювання активності на практичних заняттях, розв'язання розрахункових завдань і кейсових ситуацій. Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичне завдання)</p>

<p><i>РН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Міждисциплінарна курсова робота</p>	<p>Практичне консультування: з науковим керівником міждисциплінарної курсової роботи – обговорення завдань і змісту роботи. Самостійна робота: науково-дослідна робота, збір матеріалів для її написання, узагальнення, систематизація теоретичних та практичних даних, розроблення пропозицій, написання роботи і підготовка до її захисту.</p>	<p>Поточний контроль: перевірка виконання визначених завдань згідно теми і змісту міждисциплінарної курсової роботи, перевірка розділів роботи на всіх етапах її написання. Семестровий контроль: залік у вигляді публічного захисту міждисциплінарної курсової роботи.</p>
<p><i>РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Міждисциплінарна курсова робота</p>	<p>Практичне консультування: з науковим керівником міждисциплінарної курсової роботи – обговорення завдань і змісту роботи. Самостійна робота: науково-дослідна робота, збір матеріалів для її написання, узагальнення, систематизація теоретичних та практичних даних, розроблення пропозицій, написання роботи і підготовка до її захисту.</p>	<p>Поточний контроль: перевірка виконання визначених завдань згідно теми і змісту міждисциплінарної курсової роботи, перевірка розділів роботи на всіх етапах її написання. Семестровий контроль: залік у вигляді публічного захисту міждисциплінарної курсової роботи.</p>
<p><i>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Міждисциплінарна курсова робота</p>	<p>Практичне консультування: з науковим керівником міждисциплінарної курсової роботи – обговорення завдань і змісту роботи. Самостійна робота: науково-дослідна робота, збір матеріалів для її написання, узагальнення, систематизація теоретичних та практичних даних, розроблення пропозицій, написання роботи і підготовка до її захисту.</p>	<p>Поточний контроль: перевірка виконання визначених завдань згідно теми і змісту міждисциплінарної курсової роботи, перевірка розділів роботи на всіх етапах її написання. Семестровий контроль: залік у вигляді публічного захисту міждисциплінарної курсової роботи.</p>
<p><i>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Міждисциплінарна курсова робота</p>	<p>Практичне консультування: з науковим керівником міждисциплінарної курсової роботи – обговорення завдань і змісту роботи. Самостійна робота: науково-дослідна робота, збір матеріалів для її написання, узагальнення, систематизація теоретичних та практичних даних, розроблення пропозицій, написання роботи і підготовка до її захисту.</p>	<p>Поточний контроль: перевірка виконання визначених завдань згідно теми і змісту міждисциплінарної курсової роботи, перевірка розділів роботи на всіх етапах її написання. Семестровий контроль: залік у вигляді публічного захисту міждисциплінарної курсової роботи.</p>
<p><i>РН 07. 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></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Міждисциплінарна курсова робота</p>	<p>Практичне консультування: з науковим керівником міждисциплінарної курсової роботи – обговорення завдань і змісту роботи. Самостійна робота: науково-дослідна робота, збір матеріалів для її написання, узагальнення, систематизація теоретичних та практичних даних, розроблення пропозицій, написання роботи і підготовка до її захисту.</p>	<p>Поточний контроль: перевірка виконання визначених завдань згідно теми і змісту міждисциплінарної курсової роботи, перевірка розділів роботи на всіх етапах її написання. Семестровий контроль: залік у вигляді публічного захисту міждисциплінарної курсової роботи.</p>
<p><i>РН 06. Аналізувати,</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Міждисциплінарна курсова робота</p>	<p>Практичне консультування: з науковим керівником</p>	<p>Поточний контроль: перевірка виконання</p>

<p><i>інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</i></p>			<p>міждисциплінарної курсової роботи – обговорення завдань і змісту роботи. Самостійна робота: науково-дослідна робота, збір матеріалів для її написання, узагальнення, систематизація теоретичних та практичних даних, розроблення пропозицій, написання роботи і підготовка до її захисту.</p>	<p>визначених завдань згідно темі і змісту міждисциплінарної курсової роботи, перевірка розділів роботи на всіх етапах її написання. Семестровий контроль: залік у вигляді публічного захисту міждисциплінарної курсової роботи.</p>
<p><i>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</i></p>	<p>☒</p>	<p>Міждисциплінарна курсова робота</p>	<p>Практичне консультування: з науковим керівником міждисциплінарної курсової роботи – обговорення завдань і змісту роботи. Самостійна робота: науково-дослідна робота, збір матеріалів для її написання, узагальнення, систематизація теоретичних та практичних даних, розроблення пропозицій, написання роботи і підготовка до її захисту.</p>	<p>Поточний контроль: перевірка виконання визначених завдань згідно темі і змісту міждисциплінарної курсової роботи, перевірка розділів роботи на всіх етапах її написання. Семестровий контроль: залік у вигляді публічного захисту міждисциплінарної курсової роботи.</p>
<p><i>РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</i></p>	<p>☒</p>	<p>Міждисциплінарна курсова робота</p>	<p>Практичне консультування: з науковим керівником міждисциплінарної курсової роботи – обговорення завдань і змісту роботи. Самостійна робота: науково-дослідна робота, збір матеріалів для її написання, узагальнення, систематизація теоретичних та практичних даних, розроблення пропозицій, написання роботи і підготовка до її захисту.</p>	<p>Поточний контроль: перевірка виконання визначених завдань згідно темі і змісту міждисциплінарної курсової роботи, перевірка розділів роботи на всіх етапах її написання. Семестровий контроль: залік у вигляді публічного захисту міждисциплінарної курсової роботи.</p>
<p><i>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i></p>	<p>☒</p>	<p>Управління якістю та безпечністю</p>	<p>Лекції: проблемні; пояснювально-ілюстративний, відео-презентаційний (візуалізація проблемного матеріалу), демонстративний, дискусійний, дистанційний методи. Практичні заняття: аналітичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання пізнавального інтересу, робота в групах, контроль, дискусії; практичні (ситуаційні) завдання. Самостійна робота: дослідницький, частково-пошуковий, стимулювання пізнавального інтересу, самоконтроль; робота із заданим переліком літератури за характером випереджаючого навчання: тезування, конспектування, анотування, виконання презентаційних завдань щодо впровадження логічної послідовності програм – передумов гігієнічних вимог та системи НАССР, верифікації постійно діючих процедур управління якістю і безпечністю.</p>	<p>Поточний контроль: опитування, тестування оцінювання презентацій (доповідей), оцінювання індивідуальних завдань. Семестровий контроль: екзамен (тестування)</p>

<p><i>PH 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Економіка готельно-ресторанного і туристичного бізнесу</p>	<p>Лекції: традиційна лекція, лекція міждисциплінарного характеру, лекція-дискусія, проблемна лекція з елементами контекстного навчання, просунута лекція, лекція-прес-конференція, інтегративна лекція;          Методи: вхідний контроль через експрес-опитування; презентація навчального курсу, дискусія, візуалізація проблемного матеріалу, пояснювально-ілюстративний метод, наочний, стимулювання пізнавального інтересу, метод проблемного викладення матеріалу.          Практичні заняття: Опитування, робота в групах, кейсові (ситуаційні, розрахункові) завдання;          Методи: стимулювання пізнавального інтересу, дослідницький, наочний, контролю.          Самостійна робота: дослідницько-пошукова робота із навчально-науковою літературою за характером випереджаючого навчання; вирішення завдань самостійної роботи. Методи: дослідницький, самоконтролю.</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, тестування, оцінювання активності на практичних заняттях, розв'язання розрахункових завдань і кейсових ситуацій.          Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичне завдання)</p>
<p><i>PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Економіка готельно-ресторанного і туристичного бізнесу</p>	<p>Лекції: традиційна лекція, лекція міждисциплінарного характеру, лекція-дискусія, проблемна лекція з елементами контекстного навчання, просунута лекція, лекція-прес-конференція, інтегративна лекція;          Методи: вхідний контроль через експрес-опитування; презентація навчального курсу, дискусія, візуалізація проблемного матеріалу, пояснювально-ілюстративний метод, наочний, стимулювання пізнавального інтересу, метод проблемного викладення матеріалу.          Практичні заняття: Опитування, робота в групах, кейсові (ситуаційні, розрахункові) завдання;          Методи: стимулювання пізнавального інтересу, дослідницький, наочний, контролю.          Самостійна робота: дослідницько-пошукова робота із навчально-науковою літературою за характером випереджаючого навчання; вирішення завдань самостійної роботи. Методи: дослідницький, самоконтролю.</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, тестування, оцінювання активності на практичних заняттях, розв'язання розрахункових завдань і кейсових ситуацій.          Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичне завдання)</p>
<p><i>PH 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Управління якістю та безпечністю</p>	<p>Лекції: проблемні; пояснювально-ілюстративний, відео-презентаційний (візуалізація проблемного матеріалу),</p>	<p>Поточний контроль: опитування, тестування оцінювання презентацій (доповідей), оцінювання індивідуальних завдань.          Семестровий контроль:</p>

ресторанного бізнесу.			демонстративний, дискусійний, дистанційний методи. Практичні заняття: аналітичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання пізнавального інтересу, контроль, дискусії. Самостійна робота: дослідницький, частково-пошуковий, стимулювання пізнавального інтересу, самоконтроль; робота із заданим переліком літератури за характером випереджаючого навчання: тезування, конспектування, анотування, виконання презентаційних завдань щодо принципів, процесів та факторів системи управління якістю та безпечністю продукції та послуг.	екзамен (тестування)
<i>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</i>	☒	Управління якістю та безпечністю	Лекції: проблемні; пояснювально-ілюстративний, відео-презентаційний (візуалізація проблемного матеріалу), демонстративний, дискусійний, дистанційний методи. Практичні заняття: аналітичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання пізнавального інтересу, робота в групах, контроль, дискусії; практичні (ситуаційні) завдання. Самостійна робота: дослідницький, частково-пошуковий, стимулювання пізнавального інтересу, самоконтроль; робота із заданим переліком літератури за характером випереджаючого навчання: тезування, конспектування, анотування, виконання презентаційних завдань щодо загальних гігієнічних вимог якості та безпечністі продукції та послуг.	Поточний контроль: опитування, тестування оцінювання презентацій (доповідей), оцінювання індивідуальних завдань. Семестровий контроль: екзамен (тестування)
<i>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</i>	☒	Управління якістю та безпечністю	Лекції: проблемні; пояснювально-ілюстративний, відео-презентаційний (візуалізація проблемного матеріалу), демонстративний, дискусійний, дистанційний методи. Практичні заняття: аналітичний, дослідницький, репродуктивний, стимулювання пізнавального інтересу, контроль, дискусії. Самостійна робота: дослідницький, частково-пошуковий, стимулювання пізнавального інтересу, самоконтроль; робота із	Поточний контроль: опитування, тестування оцінювання презентацій (доповідей), оцінювання індивідуальних завдань. Семестровий контроль: екзамен (тестування)

			заданим переліком літератури за характером випереджаючого навчання: тезування, конспектування, анотування, виконання презентаційних завдань щодо нормативно-правового регулювання відносин у сфері управління якістю та безпечністю продукції та послуг.	
<i>РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	Лекції: традиційні, проблемні, інтерактивні. Практичні заняття: ділові ситуації, розрахункові роботи., Самостійна робота: реферування, індивідуальні завдання.	Поточний контроль: усне опитування, тестування, письмовий контроль. Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичне завдання)
<i>РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	Лекції: традиційні, проблемні, інтерактивні. Практичні заняття: ділові ситуації, розрахункові роботи., Самостійна робота: реферування, індивідуальні завдання.	Поточний контроль: усне опитування, тестування, письмовий контроль. Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичне завдання)
<i>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	Лекції: традиційні, проблемні, інтерактивні. Практичні заняття: ділові ситуації, розрахункові роботи., Самостійна робота: реферування, індивідуальні завдання.	Поточний контроль: усне опитування, тестування, письмовий контроль. Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичне завдання)
<i>РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Економіка готельно-ресторанного і туристичного бізнесу	Лекції: традиційна лекція, лекція міждисциплінарного характеру, лекція-дискусія, проблемна лекція з елементами контекстного навчання, просунута лекція, лекція-прес-конференція, інтегративна лекція; Методи: вхідний контроль через експрес-опитування; презентація навчального курсу, дискусія, візуалізація проблемного матеріалу, пояснювально-ілюстративний метод, наочний, стимулювання пізнавального інтересу, метод проблемного викладення матеріалу. Практичні заняття: Опитування, робота в групах, кейсові (ситуаційні, розрахункові) завдання; Методи: стимулювання пізнавального інтересу, дослідницький, наочний, контролю. Самостійна робота: дослідницько-пошукова робота із навчально-науковою літературою за характером	Поточний контроль: усне опитування, тестування, оцінювання активності на практичних заняттях, розв'язання розрахункових завдань і кейсових ситуацій. Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичне завдання)

			випереджаючого навчання; вирішення завдань самостійної роботи. Методи: дослідницький, самоконтролю.	
<i>PH 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	Лекції: традиційні, проблемні, інтерактивні. Практичні заняття: ділові ситуації, розрахункові роботи., Самостійна робота: реферування, індивідуальні завдання.	Поточний контроль: усне опитування, тестування, письмовий контроль. Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичне завдання)
<i>PH 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Ресторанна справа (3,4 семестр)	Лекції: традиційні (інформаційна, загальнопредметна, тематична); нетрадиційні (багатоцільова, лекція-бесіда, інтерактивна лекція). Практичні заняття: частково-пошукові вправи, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: реферування, робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).	Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)
		Ресторанна справа (1,2 семестр)	Лекції: традиційні (інформаційна, загальнопредметна, тематична); нетрадиційні (багатоцільова, лекція-бесіда, інтерактивна лекція). Практичні заняття: частково-пошукові вправи, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: реферування, робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).	Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)
<i>PH 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	Лекції: традиційні, проблемні, інтерактивні. Практичні заняття: ділові ситуації, розрахункові роботи., Самостійна робота: реферування, індивідуальні завдання.	Поточний контроль: усне опитування, тестування, письмовий контроль. Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичне завдання)
<i>PH 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	Лекції: традиційні, проблемні, інтерактивні. Практичні заняття: ділові ситуації, розрахункові роботи., Самостійна робота: реферування, індивідуальні завдання.	Поточний контроль: усне опитування, тестування, письмовий контроль. Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичне завдання)
<i>PH 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	Лекції: традиційні, проблемні, інтерактивні. Практичні заняття: ділові ситуації, розрахункові роботи., Самостійна робота: реферування, індивідуальні завдання.	Поточний контроль: усне опитування, тестування, письмовий контроль. Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичне завдання)

<p><i>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу</p>	<p>Лекції: традиційні, проблемні, інтерактивні. Практичні заняття: ділові ситуації, розрахункові роботи., Самостійна робота: реферування, індивідуальні завдання.</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, тестування, письмовий контроль. Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичне завдання)</p>
<p><i>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу</p>	<p>Лекції: традиційні, проблемні, інтерактивні. Практичні заняття: ділові ситуації, розрахункові роботи., Самостійна робота: реферування, індивідуальні завдання.</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, тестування, письмовий контроль. Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичне завдання)</p>
<p><i>РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу</p>	<p>Лекції: традиційні, проблемні, інтерактивні. Практичні заняття: ділові ситуації, розрахункові роботи., Самостійна робота: реферування, індивідуальні завдання.</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, тестування, письмовий контроль. Семестровий контроль: залік, екзамен (тестування, практичне завдання)</p>
<p><i>РН 02. 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></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Ресторанна справа (3,4 семестр)</p>	<p>Лекції: традиційні (інформаційна, загальнопредметна, тематична); нетрадиційні (багатоцільова, лекція-бесіда, інтерактивна лекція). Практичні заняття: частково-пошукові вправи, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: реферування, робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)</p>
		<p>Ресторанна справа (1,2 семестр)</p>	<p>Лекції: традиційні (інформаційна, загальнопредметна, тематична); нетрадиційні (багатоцільова, лекція-бесіда, інтерактивна лекція). Практичні заняття: частково-пошукові вправи, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: реферування, робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)</p>
<p><i>РН 15. Розуміти</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Практика</p>	<p>Практична підготовка:</p>	<p>Поточний контроль:</p>

<p>економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>		<p>переддипломна</p>	<p>виконання практичних завдань, проходження інструктажу по техніці безпеки щодо перебування на підприємстві, робота у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення та аналізування звітності підприємства різного характеру (внутрішньої, фінансової, управлінської тощо), безпосередня участь у сервісно-виробничих та адміністративно-управлінських процесах та аналіз їх ефективності; виконання інших практичних завдань, передбачених програмою практики. Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту. Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту</p>	<p>опитування, контроль заповнення щоденника практики (регулярність записів; повнота відтворення навчально-виховних дій студента у щоденникових записах, узгодженість фактологічних матеріалів щоденника та звіту; відповідність між завданнями практики відповідно до робочої програми та їх фактичним виконанням), контроль проходження практики та виконання практичних та індивідуальних завдань. Семестровий контроль: залік у формі захисту практики.</p>
<p><i>РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</i></p>	<p>☒</p>	<p>Практика переддипломна</p>	<p>Практична підготовка: виконання практичних завдань, проходження інструктажу по техніці безпеки щодо перебування на підприємстві, робота у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення та аналізування звітності підприємства різного характеру (внутрішньої, фінансової, управлінської тощо), безпосередня участь у сервісно-виробничих та адміністративно-управлінських процесах та аналіз їх ефективності; виконання інших практичних завдань, передбачених програмою практики. Консультації з викладачем</p>	<p>Поточний контроль: опитування, контроль заповнення щоденника практики (регулярність записів; повнота відтворення навчально-виховних дій студента у щоденникових записах, узгодженість фактологічних матеріалів щоденника та звіту; відповідність між завданнями практики відповідно до робочої програми та їх фактичним виконанням), контроль проходження практики та виконання практичних та індивідуальних завдань. Семестровий контроль: залік у формі захисту практики.</p>

			та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту. Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту	
<i>PH 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Українська мова	Лекції: пояснювально-ілюстративний метод, дискусія, інтерактивні методи навчання (ділові, рольові ігри), метод моделювання конкретних ситуацій, робота у малих групах Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка презентацій та аналітичних робіт	Поточний контроль: тестування, усне опитування, контрольна робота Семестровий контроль: залік
<i>PH 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Етнографія	Лекції: традиційні і нетрадиційні (лекція-візуалізація) Самостійна робота: реферування, виконання індивідуальних завдань	Поточний контроль: тестування Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування)
<i>PH 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Етнографія	Лекції: традиційні і нетрадиційні (лекція-візуалізація) Самостійна робота: реферування, виконання індивідуальних завдань	Поточний контроль: тестування Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування)
<i>PH 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Етнографія	Лекції: традиційні і нетрадиційні (лекція-візуалізація) Самостійна робота: реферування, виконання індивідуальних завдань	Поточний контроль: тестування Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування)
<i>PH об. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Філософія	Лекції: традиційні. Самостійна робота: конспектування, тезування, вирішення тестових завдань.	Поточний контроль: тематичні тестування. Семестровий контроль: екзамен (тестування).

наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.				
РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.	<input checked="" type="checkbox"/>	Філософія	Лекції: традиційні. Самостійна робота: конспектування, тезування, вирішення тестових завдань.	Поточний контроль: тематичні тестування. Семестровий контроль: екзамен (тестування).
РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.	<input checked="" type="checkbox"/>	Філософія	Лекції: традиційні. Самостійна робота: конспектування, тезування, вирішення тестових завдань.	Поточний контроль: тематичні тестування. Семестровий контроль: екзамен (тестування).
РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.	<input checked="" type="checkbox"/>	Філософія	Лекції: традиційні. Самостійна робота: конспектування, тезування, вирішення тестових завдань.	Поточний контроль: тематичні тестування. Семестровий контроль: екзамен (тестування).
РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.	<input checked="" type="checkbox"/>	Філософія	Лекції: традиційні. Самостійна робота: конспектування, тезування, вирішення тестових завдань.	Поточний контроль: тематичні тестування. Семестровий контроль: екзамен (тестування).
РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.	<input checked="" type="checkbox"/>	Філософія	Лекції: традиційні. Самостійна робота: конспектування, тезування, вирішення тестових завдань.	Поточний контроль: тематичні тестування. Семестровий контроль: екзамен (тестування).
РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного	<input checked="" type="checkbox"/>	Ресторанна справа (3,4 семестр)	Лекції: традиційні (вступна, ознайомча, настановча) нетрадиційні (інтерактивна лекція). Практичні заняття: частково-пошукові вправи, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: реферування, робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).	Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)

бізнесу;		Ресторанна справа (1,2 семестр)	Лекції: традиційні (вступна, ознайомча, настановча) нетрадиційні (інтерактивна лекція). Практичні заняття: частково-пошукові вправи, індивідуальні практичні завдання. Самостійна робота: реферування, робота з нормативно-правовими та науковими джерелами, опрацювання тем лекцій (конспект).	Поточний контроль: усне опитування, доповіді, реферати, тестовий контроль. Семестровий контроль: залік/екзамен (тестування закритої форми, фахово-ситуативні завдання)
<i>РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Психологія	Лекції: пояснювально-ілюстративний метод, дискусія, розповідь, дебати вирішення ситуаційних і творчих групових завдань Самостійна робота: конспектування, тезування, анотування, підготовка презентацій та аналітичних робіт, вирішення тестових завдань для перевірки знань, самопізнання засобами психодіагностики: тестування (вербальне та проєктивне) для самопізнання	Поточний контроль: тематичні тестування. Семестровий контроль: залік, екзамен
<i>РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Психологія	Лекції: пояснювально-ілюстративний метод, дискусія, розповідь, дебати вирішення ситуаційних і творчих групових завдань, ділові ігри Самостійна робота: конспектування, тезування, анотування, підготовка презентацій та аналітичних робіт, вирішення тестових завдань для перевірки знань, самопізнання засобами психодіагностики: тестування (вербальне та проєктивне) для самопізнання	Поточний контроль: тематичні тестування. Семестровий контроль: залік, екзамен
<i>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Психологія	Лекції: пояснювально-ілюстративний метод, дискусія, розповідь, дебати вирішення ситуаційних і творчих групових завдань Самостійна робота: конспектування, тезування, анотування, підготовка презентацій та аналітичних робіт, вирішення тестових завдань для перевірки знань, самопізнання засобами психодіагностики: тестування (вербальне та проєктивне) для самопізнання	Поточний контроль: тематичні тестування. Семестровий контроль: залік, екзамен
<i>РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Українська мова	Лекції: пояснювально-ілюстративний метод, дискусія, інтерактивні методи навчання (ділові, рольові ігри), метод моделювання конкретних ситуацій, робота у малих групах Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка презентацій та аналітичних робіт	Поточний контроль: тестування, усне опитування, контрольна робота Семестровий контроль: залік

готельного та ресторанного бізнесу.				
<i>РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Психологія	Лекції: пояснювально-ілюстративний метод, дискусія, розповідь, дебати вирішення ситуаційних і творчих групових завдань Самостійна робота: конспектування, тезування, анотування, підготовка презентацій та аналітичних робіт, вирішення тестових завдань для перевірки знань, самопізнання засобами психодіагностики: тестування (вербальне та проєктивне) для самопізнання	Поточний контроль: тематичні тестування. Семестровий контроль: залік, екзамен
<i>РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Психологія	Лекції: пояснювально-ілюстративний метод, дискусія, розповідь, дебати вирішення ситуаційних і творчих групових завдань Самостійна робота: конспектування, тезування, анотування, підготовка презентацій та аналітичних робіт, вирішення тестових завдань для перевірки знань, самопізнання засобами психодіагностики: тестування (вербальне та проєктивне) для самопізнання	Поточний контроль: тематичні тестування. Семестровий контроль: залік, екзамен
<i>РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Психологія	Лекції: пояснювально-ілюстративний метод, дискусія, розповідь, дебати вирішення ситуаційних і творчих групових завдань Самостійна робота: конспектування, тезування, анотування, підготовка презентацій та аналітичних робіт, вирішення тестових завдань для перевірки знань, самопізнання засобами психодіагностики: тестування (вербальне та проєктивне) для самопізнання	Поточний контроль: тематичні тестування. Семестровий контроль: залік, екзамен
<i>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Охорона праці та екологічна безпека	Лекції: словесні методи (розповідь-пояснення, бесіди, лекції); наочні методи (ілюстрації, демонстрації, відео-презентації); практичні методи (конспектування, тезування). Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка презентацій та аналітичних робіт.	Поточний контроль: тестування. Семестровий контроль: залік (тестування)
<i>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Охорона праці та екологічна безпека	Лекції: словесні методи (розповідь-пояснення, бесіди, лекції); наочні методи (ілюстрації, демонстрації, відео-презентації); практичні методи (конспектування, тезування). Самостійна робота:	Поточний контроль: тестування. Семестровий контроль: залік (тестування)

споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.			конспектування, тезування, підготовка презентацій та аналітичних робіт.	
<i>PH 07. 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>	<input checked="" type="checkbox"/>	Охорона праці та екологічна безпека	Лекції: словесні методи (розповідь-пояснення, бесіди, лекції); наочні методи (ілюстрації, демонстрації, відео-презентації); практичні методи (конспектування, тезування). Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка презентацій та аналітичних робіт.	Поточний контроль: тестування. Семестровий контроль: залік (тестування)
<i>PH 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Охорона праці та екологічна безпека	Лекції: словесні методи (розповідь-пояснення, бесіди, лекції); наочні методи (ілюстрації, демонстрації, відео-презентації); практичні методи (конспектування, тезування). Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка презентацій та аналітичних робіт.	Поточний контроль: тестування. Семестровий контроль: залік (тестування)
<i>PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Охорона праці та екологічна безпека	Лекції: словесні методи (розповідь-пояснення, бесіди, лекції); наочні методи (ілюстрації, демонстрації, відео-презентації); практичні методи (конспектування, тезування). Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка презентацій та аналітичних робіт.	Поточний контроль: тестування. Семестровий контроль: залік (тестування)
<i>PH 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Охорона праці та екологічна безпека	Лекції: словесні методи (розповідь-пояснення, бесіди, лекції); наочні методи (ілюстрації, демонстрації, відео-презентації); практичні методи (конспектування, тезування). Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка презентацій та аналітичних робіт.	Поточний контроль: тестування. Семестровий контроль: залік (тестування)
<i>PH 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Охорона праці та екологічна безпека	Лекції: словесні методи (розповідь-пояснення, бесіди, лекції); наочні методи (ілюстрації, демонстрації, відео-презентації); практичні методи (конспектування, тезування). Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка презентацій та аналітичних робіт.	Поточний контроль: тестування. Семестровий контроль: залік (тестування)
<i>PH 21. Розуміти і</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Охорона праці та	Лекції: словесні методи	Поточний контроль:

<p>реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p>		<p>екологічна безпека</p>	<p>(розповідь-пояснення, бесіди, лекції); наочні методи (ілюстрації, демонстрації, відео-презентації); практичні методи (конспектування, тезування). Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка презентацій та аналітичних робіт.</p>	<p>тестування. Семестровий контроль: залік (тестування)</p>
<p>РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p>	<p>☒</p>	<p>Охорона праці та екологічна безпека</p>	<p>Лекції: словесні методи (розповідь-пояснення, бесіди, лекції); наочні методи (ілюстрації, демонстрації, відео-презентації); практичні методи (конспектування, тезування). Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка презентацій та аналітичних робіт.</p>	<p>Поточний контроль: тестування. Семестровий контроль: залік (тестування)</p>
<p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p>	<p>☒</p>	<p>Іноземна мова</p>	<p>Практичні заняття: - вдосконалення навичок усного, письмового мовлення, читання та перекладу; - опрацювання лексичних матеріалів.  Самостійна робота: - підготовка усних повідомлень за темами; - реферування</p>	<p>Поточний контроль: - усне опитування; - доповіді презентацій за темами  Семестровий контроль: залік/екзамен - тестування</p>
<p>РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p>	<p>☒</p>	<p>Іноземна мова</p>	<p>Практичні заняття: - вдосконалення навичок усного, письмового мовлення, читання та перекладу; - опрацювання лексичних матеріалів.  Самостійна робота: - підготовка усних повідомлень за темами; - реферування</p>	<p>Поточний контроль: - усне опитування; - доповіді презентацій за темами  Семестровий контроль: залік/екзамен - тестування</p>
<p>РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</p>	<p>☒</p>	<p>Іноземна мова</p>	<p>Практичні заняття: - вдосконалення навичок усного, письмового мовлення, читання та перекладу; - опрацювання лексичних матеріалів.  Самостійна робота: - підготовка усних повідомлень за темами; - реферування</p>	<p>Поточний контроль: - усне опитування; - доповіді презентацій за темами  Семестровий контроль: залік/екзамен - тестування</p>
<p>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності</p>	<p>☒</p>	<p>Психологія</p>	<p>Лекції: пояснювально-ілюстративний метод, дискусія, розповідь, дебати вирішення ситуаційних і творчих групових завдань</p>	<p>Поточний контроль: тематичні тестування. Семестровий контроль: залік, екзамен</p>

та громадянської свідомості			Самостійна робота: конспектування, тезування, анотування, підготовка презентацій та аналітичних робіт, вирішення тестових завдань для перевірки знань, самопізнання засобами психодіагностики: тестування (вербальне та проєктивне) для самопізнання	
РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг	<input checked="" type="checkbox"/>	Українська мова	Лекції: пояснювально-ілюстративний метод, дискусія, інтерактивні методи навчання (ділові, рольові ігри), метод моделювання конкретних ситуацій, робота у малих групах Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка презентацій та аналітичних робіт	Поточний контроль: тестування, усне опитування, контрольна робота Семестровий контроль: залік
РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.	<input checked="" type="checkbox"/>	Українська мова	Лекції: пояснювально-ілюстративний метод, дискусія, інтерактивні методи навчання (ділові, рольові ігри), метод моделювання конкретних ситуацій, робота у малих групах Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка презентацій та аналітичних робіт	Поточний контроль: тестування, усне опитування, контрольна робота Семестровий контроль: залік
РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.	<input checked="" type="checkbox"/>	Українська мова	Лекції: пояснювально-ілюстративний метод, дискусія, інтерактивні методи навчання (ділові, рольові ігри), метод моделювання конкретних ситуацій, робота у малих групах Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка презентацій та аналітичних робіт	Поточний контроль: тестування, усне опитування, контрольна робота Семестровий контроль: залік
ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості	<input checked="" type="checkbox"/>	Історія України	Лекції: традиційні, проблемні, бесіди. Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка презентацій та аналітичних робіт	Поточний контроль: тестування. Семестровий контроль: залік/ екзамен (тестування)
ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.	<input checked="" type="checkbox"/>	Історія України	Лекції: традиційні, проблемні, бесіди. Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка презентацій та аналітичних робіт	Поточний контроль: тестування. Семестровий контроль: залік/ екзамен (тестування)
ПРН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як	<input checked="" type="checkbox"/>	Історія України	Лекції: традиційні, проблемні, бесіди. Самостійна робота:	Поточний контроль: тестування. Семестровий контроль:

<i>члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</i>			конспектування, тезування, підготовка презентацій та аналітичних робіт	залік/ екзамен (тестування)
<i>РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Історія культури	Лекції: традиційні, проблемні, відео-презентації, бесіди. Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка презентацій та аналітичних робіт	Поточний контроль: тестування. Семестровий контроль: залік/ екзамен (тестування)
<i>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Історія культури	Лекції: традиційні, проблемні, відео-презентації, бесіди. Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка презентацій та аналітичних робіт	Поточний контроль: тестування. Семестровий контроль: залік/ екзамен (тестування)
<i>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Історія культури	Лекції: традиційні, проблемні, відео-презентації, бесіди. Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка презентацій та аналітичних робіт	Поточний контроль: тестування. Семестровий контроль: залік/ екзамен (тестування)
<i>РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Історія культури	Лекції: традиційні, проблемні, відео-презентації, бесіди. Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка презентацій та аналітичних робіт	Поточний контроль: тестування. Семестровий контроль: залік/ екзамен (тестування)
<i>РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Історія культури	Лекції: традиційні, проблемні, відео-презентації, бесіди. Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка презентацій та аналітичних робіт	Поточний контроль: тестування. Семестровий контроль: залік/ екзамен (тестування)
<i>РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Історія культури	Лекції: традиційні, проблемні, відео-презентації, бесіди. Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка презентацій та аналітичних робіт	Поточний контроль: тестування. Семестровий контроль: залік/ екзамен (тестування)

<p>ведення здорового способу життя</p> <p><i>PH 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Діловий етикет	Лекції: традиційні. Самостійна робота: конспектування, тестування.	Поточний контроль: тематичні тестування. Семестровий контроль: екзамен.
<p><i>PH 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Діловий етикет	Лекції: традиційні. Самостійна робота: конспектування, тестування.	Поточний контроль: тематичні тестування. Семестровий контроль: екзамен.
<p><i>PH 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Діловий етикет	Лекції: традиційні. Самостійна робота: конспектування, тестування.	Поточний контроль: тематичні тестування. Семестровий контроль: екзамен.
<p><i>PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Діловий етикет	Лекції: традиційні. Самостійна робота: конспектування, тестування.	Поточний контроль: тематичні тестування. Семестровий контроль: екзамен.
<p><i>PH 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Діловий етикет	Лекції: традиційні. Самостійна робота: конспектування, тестування.	Поточний контроль: тематичні тестування. Семестровий контроль: екзамен.
<p><i>PH 20. 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"/>	Діловий етикет	Лекції: традиційні. Самостійна робота: конспектування, тестування.	Поточний контроль: тематичні тестування. Семестровий контроль: екзамен.
<p><i>PH 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Діловий етикет	Лекції: традиційні. Самостійна робота: конспектування, тестування.	Поточний контроль: тематичні тестування. Семестровий контроль: екзамен.

системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.				
<i>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Соціальні комунікації	Лекції: пояснювально-ілюстративний метод, вивчення принципів роботи медіа, дискусія, розповідь, пояснення, бесіда, дебати Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка презентацій та аналітичних робіт	Поточний контроль: тестування, усне опитування, контрольна робота Семестровий контроль: залік
<i>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Українська мова	Лекції: пояснювально-ілюстративний метод, дискусія, інтерактивні методи навчання (ділові, рольові ігри), метод моделювання конкретних ситуацій, робота у малих групах Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка презентацій та аналітичних робіт	Поточний контроль: тестування, усне опитування, контрольна робота Семестровий контроль: залік
<i>РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Економіка	Лекції: традиційні, лекція-візуалізація, проблемна лекція лекція-дискусія. Самостійна робота: конспектування, тестування.	Поточний контроль: тематичні тестування. Семестровий контроль: екзамен (тестування).
<i>РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Економіка	Лекції: традиційні, лекція-візуалізація, проблемна лекція лекція-дискусія. Самостійна робота: конспектування, тестування.	Поточний контроль: тематичні тестування. Семестровий контроль: екзамен (тестування).
<i>РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Економіка	Лекції: традиційні, лекція-візуалізація, проблемна лекція лекція-дискусія. Самостійна робота: конспектування, тестування.	Поточний контроль: тематичні тестування. Семестровий контроль: екзамен (тестування).

зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.				
<i>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Економіка	Лекції: традиційні, лекція-візуалізація, проблемна лекція лекція-дискусія. Самостійна робота: конспектування, тестування.	Поточний контроль: тематичні тестування. Семестровий контроль: екзамен (тестування).
<i>РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Економіка	Лекції: традиційні, лекція-візуалізація, проблемна лекція лекція-дискусія. Самостійна робота: конспектування, тестування.	Поточний контроль: тематичні тестування. Семестровий контроль: екзамен (тестування).
<i>РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Іноземна мова	Практичні заняття: - вдосконалення навичок усного, письмового мовлення, читання та перекладу; - опрацювання лексичних матеріалів.  Самостійна робота: - підготовка усних повідомлень за темами; - реферування	Поточний контроль: - усне опитування; - доповіді презентацій за темами  Семестровий контроль: залік/екзамен - тестування
<i>РН об. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Економіка	Лекції: традиційні, лекція-візуалізація, проблемна лекція лекція-дискусія. Самостійна робота: конспектування, тестування.	Поточний контроль: тематичні тестування. Семестровий контроль: екзамен (тестування).
<i>РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Соціальні комунікації	Лекції: пояснювально-ілюстративний метод, вивчення принципів роботи медіа, дискусія, розповідь, пояснення, бесіда, дебати Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка презентацій та аналітичних робіт	Поточний контроль: тестування, усне опитування, контрольна робота Семестровий контроль: залік
<i>РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Соціальні комунікації	Лекції: пояснювально-ілюстративний метод, вивчення принципів роботи медіа, дискусія, розповідь, пояснення, бесіда, дебати Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка презентацій та аналітичних робіт	Поточний контроль: тестування, усне опитування, контрольна робота Семестровий контроль: залік

<i>готельного та ресторанного бізнесу.</i>				
<i>РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Соціальні комунікації	Лекції: пояснювально-ілюстративний метод, вивчення принципів роботи медіа, дискусія, розповідь, пояснення, бесіда, дебати Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка презентацій та аналітичних робіт	Поточний контроль: тестування, усне опитування, контрольна робота Семестровий контроль: залік
<i>РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Соціальні комунікації	Лекції: пояснювально-ілюстративний метод, вивчення принципів роботи медіа, дискусія, розповідь, пояснення, бесіда, дебати Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка презентацій та аналітичних робіт	Поточний контроль: тестування, усне опитування, контрольна робота Семестровий контроль: залік
<i>РН 07. 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>	<input checked="" type="checkbox"/>	Соціальні комунікації	Лекції: пояснювально-ілюстративний метод, вивчення принципів роботи медіа, дискусія, розповідь, пояснення, бесіда, дебати Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка презентацій та аналітичних робіт	Поточний контроль: тестування, усне опитування, контрольна робота Семестровий контроль: залік
<i>РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Соціальні комунікації	Лекції: пояснювально-ілюстративний метод, вивчення принципів роботи медіа, дискусія, розповідь, пояснення, бесіда, дебати Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка презентацій та аналітичних робіт	Поточний контроль: тестування, усне опитування, контрольна робота Семестровий контроль: залік
<i>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Економіка	Лекції: традиційні, лекція-візуалізація, проблемна лекція лекція-дискусія. Самостійна робота: конспектування, тестування.	Поточний контроль: тематичні тестування. Семестровий контроль: екзамен (тестування).
<i>РНО1.Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Основи трудового права і підприємницької діяльності	Лекції: традиційні, проблемні, бесіди. Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка доповідей та аналітичних робіт	Поточний контроль: тестування. Семестровий контроль: залік / (тестування)
<i>РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Філософія	Лекції: традиційні. Самостійна робота: конспектування, тезування,	Поточний контроль: тематичні тестування. Семестровий контроль:

<p>цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p>			<p>вирішення тестових завдань.</p>	<p>екзамен (тестування).</p>
<p><i>РНО3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</i></p>	<p><input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>Основи трудового права і підприємницької діяльності</p>	<p>Лекції: традиційні, проблемні, бесіди. Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка доповідей та аналітичних робіт</p>	<p>Поточний контроль: тестування. Семестровий контроль: залік / (тестування)</p>
<p><i>РН 04.Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства</i></p>	<p><input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>Практика виробнича</p>	<p>Практична підготовка: у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення зі звітністю на даній ділянці виробництва, аналіз конкретних сервісно-виробничих ситуацій, безпосередня участь у сервісно-виробничих та адміністративно-управлінських процесах (початкового рівня відповідальності; виконання інших практичних завдань, передбачених програмою практики. Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту. Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, оцінювання індивідуальної та практичної роботи, ведення щоденника, виконання звіту. Семестровий контроль: залік у формі захисту практики</p>
<p><i>РН 05.Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i></p>	<p><input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>Практика виробнича</p>	<p>Практична підготовка: у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, оцінювання індивідуальної та практичної роботи, ведення щоденника, виконання звіту. Семестровий контроль: залік у формі захисту практики</p>

			<p>зі звітністю на даній ділянці виробництва, аналіз конкретних сервісно-виробничих ситуацій, безпосередня участь у сервісно-виробничих та адміністративно-управлінських процесах (початкового рівня відповідальності; виконання інших практичних завдань, передбачених програмою практики.</p> <p>Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту.</p> <p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту</p>	
<p><i>РН об. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу</i></p>	<p>☒</p>	<p>Практика виробнича</p>	<p>Практична підготовка: у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення зі звітністю на даній ділянці виробництва, аналіз конкретних сервісно-виробничих ситуацій, безпосередня участь у сервісно-виробничих та адміністративно-управлінських процесах (початкового рівня відповідальності; виконання інших практичних завдань, передбачених програмою практики.</p> <p>Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту.</p> <p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, оцінювання індивідуальної та практичної роботи, ведення щоденника, виконання звіту.</p> <p>Семестровий контроль: залік у формі захисту практики</p>

			практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту	
<p><i>РН 07. 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></p>	☒	Практика виробнича	<p>Практична підготовка: у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення зі звітністю на даній ділянці виробництва, аналіз конкретних сервісно-виробничих ситуацій, безпосередня участь у сервісно-виробничих та адміністративно-управлінських процесах (початкового рівня відповідальності; виконання інших практичних завдань, передбачених програмою практики. Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту. Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, оцінювання індивідуальної та практичної роботи, ведення щоденника, виконання звіту. Семестровий контроль: залік у формі захисту практики</p>
<p><i>РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</i></p>	☒	Практика виробнича	<p>Практична підготовка: у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення зі звітністю на даній ділянці виробництва, аналіз конкретних сервісно-виробничих ситуацій, безпосередня участь у сервісно-виробничих та адміністративно-управлінських процесах (початкового рівня відповідальності; виконання інших практичних завдань, передбачених програмою практики. Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, оцінювання індивідуальної та практичної роботи, ведення щоденника, виконання звіту. Семестровий контроль: залік у формі захисту практики</p>

			<p>практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту.</p> <p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту</p>	
<p><i>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів</i></p>	☒	Практика виробнича	<p>Практична підготовка: у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення зі звітністю на даній ділянці виробництва, аналіз конкретних сервісно-виробничих ситуацій, безпосередня участь у сервісно-виробничих та адміністративно-управлінських процесах (початкового рівня відповідальності; виконання інших практичних завдань, передбачених програмою практики.</p> <p>Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту.</p> <p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, оцінювання індивідуальної та практичної роботи, ведення щоденника, виконання звіту.</p> <p>Семестровий контроль: залік у формі захисту практики</p>
<p><i>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів</i></p>	☒	Практика виробнича	<p>Практична підготовка: у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення зі звітністю на даній ділянці виробництва, аналіз конкретних сервісно-виробничих ситуацій,</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, оцінювання індивідуальної та практичної роботи, ведення щоденника, виконання звіту.</p> <p>Семестровий контроль: залік у формі захисту практики</p>

			<p>безпосередня участь у сервісно-виробничих та адміністративно-управлінських процесах (початкового рівня відповідальності; виконання інших практичних завдань, передбачених програмою практики.</p> <p>Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту.</p> <p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту</p>	
<p><i>РН</i>  11.Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Практика виробнича	<p>Практична підготовка: у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення зі звітністю на даній ділянці виробництва, аналіз конкретних сервісно-виробничих ситуацій, безпосередня участь у сервісно-виробничих та адміністративно-управлінських процесах (початкового рівня відповідальності; виконання інших практичних завдань, передбачених програмою практики.</p> <p>Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту.</p> <p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, оцінювання індивідуальної та практичної роботи, ведення щоденника, виконання звіту.</p> <p>Семестровий контроль: залік у формі захисту практики</p>

<p><i>PH 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства</i></p>	<p>☒</p>	<p>Практика виробнича</p>	<p>Практична підготовка: у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення зі звітністю на даній ділянці виробництва, аналіз конкретних сервісно-виробничих ситуацій, безпосередня участь у сервісно-виробничих та адміністративно-управлінських процесах (початкового рівня відповідальності; виконання інших практичних завдань, передбачених програмою практики. Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту. Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, оцінювання індивідуальної та практичної роботи, ведення щоденника, виконання звіту. Семестровий контроль: залік у формі захисту практики</p>
<p><i>PH 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу</i></p>	<p>☒</p>	<p>Практика виробнича</p>	<p>Практична підготовка: у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення зі звітністю на даній ділянці виробництва, аналіз конкретних сервісно-виробничих ситуацій, безпосередня участь у сервісно-виробничих та адміністративно-управлінських процесах (початкового рівня відповідальності; виконання інших практичних завдань, передбачених програмою практики. Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника,</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, оцінювання індивідуальної та практичної роботи, ведення щоденника, виконання звіту. Семестровий контроль: залік у формі захисту практики</p>

			написання звіту, підготовки до захисту. Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту	
<i>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Практика виробнича	Практична підготовка: у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу посадових інструкції; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення зі звітністю на даній ділянці виробництва, аналіз конкретних сервісно-виробничих ситуацій, безпосередня участь у сервісно-виробничих та адміністративно-управлінських процесах (початкового рівня відповідальності; виконання інших практичних завдань, передбачених програмою практики. Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту. Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту	Поточний контроль: усне опитування, оцінювання індивідуальної та практичної роботи, ведення щоденника, виконання звіту. Семестровий контроль: залік у формі захисту практики
<i>РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Практика виробнича	Практична підготовка: у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу посадових інструкції; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення зі звітністю на даній ділянці виробництва, аналіз конкретних сервісно-виробничих ситуацій, безпосередня участь у сервісно-виробничих та адміністративно-	Поточний контроль: усне опитування, оцінювання індивідуальної та практичної роботи, ведення щоденника, виконання звіту. Семестровий контроль: залік у формі захисту практики

			<p>управлінських процесах (початкового рівня відповідальності; виконання інших практичних завдань, передбачених програмою практики.</p> <p>Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту.</p> <p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту</p>	
<p><i>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Практика переддипломна</p>	<p>Практична підготовка: виконання практичних завдань, проходження інструктажу по техніці безпеки щодо перебування на підприємстві, робота у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення та аналізування звітності підприємства різного характеру (внутрішньої, фінансової, управлінської тощо), безпосередня участь у сервісно-виробничих та адміністративно-управлінських процесах та аналіз їх ефективності; виконання інших практичних завдань, передбачених програмою практики.</p> <p>Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту.</p> <p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до</p>	<p>Поточний контроль: опитування, контроль заповнення щоденника практики (регулярність записів; повнота відтворення навчально-виховних дій студента у щоденникових записях, узгодженість фактологічних матеріалів щоденника та звіту; відповідність між завданнями практики відповідно до робочої програми та їх фактичним виконанням), контроль проходження практики та виконання практичних та індивідуальних завдань. Семестровий контроль: залік у формі захисту практики.</p>

<p><i>PH 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</i></p>	<p style="text-align: center;">☒</p>	<p>Практика переддипломна</p>	<p>захисту</p> <p>Практична підготовка: виконання практичних завдань, проходження інструктажу по техніці безпеки щодо перебування на підприємстві, робота у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення та аналізування звітності підприємства різного характеру (внутрішньої, фінансової, управлінської тощо), безпосередня участь у сервісно-виробничих та адміністративно-управлінських процесах та аналіз їх ефективності; виконання інших практичних завдань, передбачених програмою практики. Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту. Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту</p>	<p>Поточний контроль: опитування, контроль заповнення щоденника практики (регулярність записів; повнота відтворення навчально-виховних дій студента у щоденникових записах, узгодженість фактологічних матеріалів щоденника та звіту; відповідність між завданнями практики відповідно до робочої програми та їх фактичним виконанням), контроль проходження практики та виконання практичних та індивідуальних завдань. Семестровий контроль: залік у формі захисту практики.</p>
<p><i>PH 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово</i></p>	<p style="text-align: center;">☒</p>	<p>Практика виробнича</p>	<p>Практична підготовка: у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення зі звітністю на даній ділянці виробництва, аналіз конкретних сервісно-виробничих ситуацій, безпосередня участь у сервісно-виробничих та адміністративно-управлінських процесах (початкового рівня відповідальності; виконання інших практичних завдань, передбачених програмою практики. Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, оцінювання індивідуальної та практичної роботи, ведення щоденника, виконання звіту. Семестровий контроль: залік у формі захисту практики</p>

			<p>ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту.</p> <p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту</p>	
<p><i>РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</i></p>	☒	<p>Практика переддипломна</p>	<p>Практична підготовка: виконання практичних завдань, проходження інструктажу по техніці безпеки щодо перебування на підприємстві, робота у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення та аналізування звітності підприємства різного характеру (внутрішньої, фінансової, управлінської тощо), безпосередня участь у сервісно-виробничих та адміністративно-управлінських процесах та аналіз їх ефективності; виконання інших практичних завдань, передбачених програмою практики.</p> <p>Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту.</p> <p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту</p>	<p>Поточний контроль: опитування, контроль заповнення щоденника практики (регулярність записів; повнота відтворення навчально-виховних дій студента у щоденникових записах, узгодженість фактологічних матеріалів щоденника та звіту; відповідність між завданнями практики відповідно до робочої програми та їх фактичним виконанням), контроль проходження практики та виконання практичних та індивідуальних завдань.</p> <p>Семестровий контроль: залік у формі захисту практики.</p>
<p><i>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та</i></p>	☒	<p>Практика переддипломна</p>	<p>Практична підготовка: виконання практичних завдань, проходження інструктажу по техніці безпеки щодо перебування на підприємстві, робота у</p>	<p>Поточний контроль: опитування, контроль заповнення щоденника практики (регулярність записів; повнота відтворення навчально-</p>

<p>ресторанного бізнесу.</p>			<p>відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкції; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення та аналізування звітності підприємства різного характеру (внутрішньої, фінансової, управлінської тощо), безпосередня участь у сервісно-виробничих та адміністративно-управлінських процесах та аналіз їх ефективності; виконання інших практичних завдань, передбачених програмою практики. Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту. Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту</p>	<p>виховних дій студента у щоденникових записах, узгодженість фактологічних матеріалів щоденника та звіту; відповідність між завданнями практики відповідно до робочої програми та їх фактичним виконанням), контроль проходження практики та виконання практичних та індивідуальних завдань. Семестровий контроль: залік у формі захисту практики.</p>
<p>РН об. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p>	<p>☒</p>	<p>Практика переддипломна</p>	<p>Практична підготовка: виконання практичних завдань, проходження інструктажу по техніці безпеки щодо перебування на підприємстві, робота у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкції; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення та аналізування звітності підприємства різного характеру (внутрішньої, фінансової, управлінської тощо), безпосередня участь у сервісно-виробничих та адміністративно-управлінських процесах та аналіз їх ефективності; виконання інших практичних завдань, передбачених програмою практики. Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі</p>	<p>Поточний контроль: опитування, контроль заповнення щоденника практики (регулярність записів; повнота відтворення навчально-виховних дій студента у щоденникових записах, узгодженість фактологічних матеріалів щоденника та звіту; відповідність між завданнями практики відповідно до робочої програми та їх фактичним виконанням), контроль проходження практики та виконання практичних та індивідуальних завдань. Семестровий контроль: залік у формі захисту практики.</p>

			<p>практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту.</p> <p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту</p>	
<p><i>РН 07. 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></p>	☒	<p>Практика переддипломна</p>	<p>Практична підготовка: виконання практичних завдань, проходження інструктажу по техніці безпеки щодо перебування на підприємстві, робота у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення та аналізування звітності підприємства різного характеру (внутрішньої, фінансової, управлінської тощо), безпосередня участь у сервісно-виробничих та адміністративно-управлінських процесах та аналіз їх ефективності; виконання інших практичних завдань, передбачених програмою практики.</p> <p>Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту.</p> <p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту</p>	<p>Поточний контроль: опитування, контроль заповнення щоденника практики (регулярність записів; повнота відтворення навчально-виховних дій студента у щоденникових записах, узгодженість фактологічних матеріалів щоденника та звіту; відповідність між завданнями практики відповідно до робочої програми та їх фактичним виконанням), контроль проходження практики та виконання практичних та індивідуальних завдань. Семестровий контроль: залік у формі захисту практики.</p>
<p><i>РНО2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування</i></p>	☒	<p>Основи трудового права і підприємницької діяльності</p>	<p>Лекції: традиційні, проблемні, бесіди.</p> <p>Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка доповідей та аналітичних робіт</p>	<p>Поточний контроль: тестування.</p> <p>Семестровий контроль: залік / (тестування)</p>

<p>споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p>				
<p><i>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Практика переддипломна</p>	<p>Практична підготовка: виконання практичних завдань, проходження інструктажу по техніці безпеки щодо перебування на підприємстві, робота у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення та аналізування звітності підприємства різного характеру (внутрішньої, фінансової, управлінської тощо), безпосередня участь у сервісно-виробничих та адміністративно-управлінських процесах та аналіз їх ефективності; виконання інших практичних завдань, передбачених програмою практики. Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту. Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту</p>	<p>Поточний контроль: опитування, контроль заповнення щоденника практики (регулярність записів; повнота відтворення навчально-виховних дій студента у щоденникових записах, узгодженість фактологічних матеріалів щоденника та звіту; відповідність між завданнями практики відповідно до робочої програми та їх фактичним виконанням), контроль проходження практики та виконання практичних та індивідуальних завдань. Семестровий контроль: залік у формі захисту практики.</p>
<p><i>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Практика переддипломна</p>	<p>Практична підготовка: виконання практичних завдань, проходження інструктажу по техніці безпеки щодо перебування на підприємстві, робота у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення та аналізування звітності підприємства різного характеру (внутрішньої, фінансової, управлінської</p>	<p>Поточний контроль: опитування, контроль заповнення щоденника практики (регулярність записів; повнота відтворення навчально-виховних дій студента у щоденникових записах, узгодженість фактологічних матеріалів щоденника та звіту; відповідність між завданнями практики відповідно до робочої програми та їх фактичним виконанням), контроль проходження практики та виконання практичних та індивідуальних завдань. Семестровий контроль:</p>

			<p>тощо), безпосередня участь у сервісно-виробничих та адміністративно-управлінських процесах та аналіз їх ефективності; виконання інших практичних завдань, передбачених програмою практики.</p> <p>Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту.</p> <p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту</p>	<p>залік у формі захисту практики.</p>
<p><i>РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Практика переддипломна</p>	<p>Практична підготовка: виконання практичних завдань, проходження інструктажу по техніці безпеки щодо перебування на підприємстві, робота у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення та аналізування звітності підприємства різного характеру (внутрішньої, фінансової, управлінської тощо), безпосередня участь у сервісно-виробничих та адміністративно-управлінських процесах та аналіз їх ефективності; виконання інших практичних завдань, передбачених програмою практики.</p> <p>Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту.</p> <p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань,</p>	<p>Поточний контроль: опитування, контроль заповнення щоденника практики (регулярність записів; повнота відтворення навчально-виховних дій студента у щоденникових записах, узгодженість фактологічних матеріалів щоденника та звіту; відповідність між завданнями практики відповідно до робочої програми та їх фактичним виконанням), контроль проходження практики та виконання практичних та індивідуальних завдань.</p> <p>Семестровий контроль: залік у формі захисту практики.</p>

			заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту	
<i>РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Практика переддипломна	<p>Практична підготовка: виконання практичних завдань, проходження інструктажу по техніці безпеки щодо перебування на підприємстві, робота у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення та аналізування звітності підприємства різного характеру (внутрішньої, фінансової, управлінської тощо), безпосередня участь у сервісно-виробничих та адміністративно-управлінських процесах та аналіз їх ефективності; виконання інших практичних завдань, передбачених програмою практики.</p> <p>Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту.</p> <p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту</p>	Поточний контроль: опитування, контроль заповнення щоденника практики (регулярність записів; повнота відтворення навчально-виховних дій студента у щоденникових записах, узгодженість фактологічних матеріалів щоденника та звіту; відповідність між завданнями практики відповідно до робочої програми та їх фактичним виконанням), контроль проходження практики та виконання практичних та індивідуальних завдань. Семестровий контроль: залік у формі захисту практики.
<i>РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Практика переддипломна	<p>Практична підготовка: виконання практичних завдань, проходження інструктажу по техніці безпеки щодо перебування на підприємстві, робота у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення та аналізування звітності підприємства різного характеру (внутрішньої, фінансової, управлінської тощо), безпосередня участь у сервісно-виробничих та адміністративно-</p>	Поточний контроль: опитування, контроль заповнення щоденника практики (регулярність записів; повнота відтворення навчально-виховних дій студента у щоденникових записах, узгодженість фактологічних матеріалів щоденника та звіту; відповідність між завданнями практики відповідно до робочої програми та їх фактичним виконанням), контроль проходження практики та виконання практичних та індивідуальних завдань. Семестровий контроль: залік у формі захисту практики.

			<p>управлінських процесах та аналіз їх ефективності; виконання інших практичних завдань, передбачених програмою практики.</p> <p>Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту.</p> <p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту</p>	
<p><i>PH 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Практика переддипломна</p>	<p>Практична підготовка: виконання практичних завдань, проходження інструктажу по техніці безпеки щодо перебування на підприємстві, робота у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення та аналізування звітності підприємства різного характеру (внутрішньої, фінансової, управлінської тощо), безпосередня участь у сервісно-виробничих та адміністративно-управлінських процесах та аналіз їх ефективності; виконання інших практичних завдань, передбачених програмою практики.</p> <p>Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту.</p> <p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до</p>	<p>Поточний контроль: опитування, контроль заповнення щоденника практики (регулярність записів; повнота відтворення навчально-виховних дій студента у щоденникових записах, узгодженість фактологічних матеріалів щоденника та звіту; відповідність між завданнями практики відповідно до робочої програми та їх фактичним виконанням), контроль проходження практики та виконання практичних та індивідуальних завдань.</p> <p>Семестровий контроль: залік у формі захисту практики.</p>

<p><i>PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Практика переддипломна</p>	<p>захисту</p> <p>Практична підготовка: виконання практичних завдань, проходження інструктажу по техніці безпеки щодо перебування на підприємстві, робота у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення та аналізування звітності підприємства різного характеру (внутрішньої, фінансової, управлінської тощо), безпосередня участь у сервісно-виробничих та адміністративно-управлінських процесах та аналіз їх ефективності; виконання інших практичних завдань, передбачених програмою практики. Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту. Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту</p>	<p>Поточний контроль: опитування, контроль заповнення щоденника практики (регулярність записів; повнота відтворення навчально-виховних дій студента у щоденникових записах, узгодженість фактологічних матеріалів щоденника та звіту; відповідність між завданнями практики відповідно до робочої програми та їх фактичним виконанням), контроль проходження практики та виконання практичних та індивідуальних завдань. Семестровий контроль: залік у формі захисту практики.</p>
<p><i>PH 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Практика переддипломна</p>	<p>Практична підготовка: виконання практичних завдань, проходження інструктажу по техніці безпеки щодо перебування на підприємстві, робота у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення та аналізування звітності підприємства різного характеру (внутрішньої, фінансової, управлінської тощо), безпосередня участь у сервісно-виробничих та адміністративно-управлінських процесах та аналіз їх ефективності; виконання інших практичних завдань,</p>	<p>Поточний контроль: опитування, контроль заповнення щоденника практики (регулярність записів; повнота відтворення навчально-виховних дій студента у щоденникових записах, узгодженість фактологічних матеріалів щоденника та звіту; відповідність між завданнями практики відповідно до робочої програми та їх фактичним виконанням), контроль проходження практики та виконання практичних та індивідуальних завдань. Семестровий контроль: залік у формі захисту практики.</p>

			<p>передбачених програмою практики.</p> <p>Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту.</p> <p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту</p>	
<p><i>РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Практика переддипломна</p>	<p>Практична підготовка: виконання практичних завдань, проходження інструктажу по техніці безпеки щодо перебування на підприємстві, робота у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення та аналізування звітності підприємства різного характеру (внутрішньої, фінансової, управлінської тощо), безпосередня участь у сервісно-виробничих та адміністративно-управлінських процесах та аналіз їх ефективності; виконання інших практичних завдань, передбачених програмою практики.</p> <p>Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту.</p> <p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту</p>	<p>Поточний контроль: опитування, контроль заповнення щоденника практики (регулярність записів; повнота відтворення навчально-виховних дій студента у щоденникових записах, узгодженість фактологічних матеріалів щоденника та звіту; відповідність між завданнями практики відповідно до робочої програми та їх фактичним виконанням), контроль проходження практики та виконання практичних та індивідуальних завдань.</p> <p>Семестровий контроль: залік у формі захисту практики.</p>
<p><i>РН 19. Діяти у</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Практика</p>	<p>Практична підготовка:</p>	<p>Поточний контроль:</p>

<p>відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</p>		<p>переддипломна</p>	<p>виконання практичних завдань, проходження інструктажу по техніці безпеки щодо перебування на підприємстві, робота у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення та аналізування звітності підприємства різного характеру (внутрішньої, фінансової, управлінської тощо), безпосередня участь у сервісно-виробничих та адміністративно-управлінських процесах та аналіз їх ефективності; виконання інших практичних завдань, передбачених програмою практики. Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту. Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту</p>	<p>опитування, контроль заповнення щоденника практики (регулярність записів; повнота відтворення навчально-виховних дій студента у щоденникових записах, узгодженість фактологічних матеріалів щоденника та звіту; відповідність між завданнями практики відповідно до робочої програми та їх фактичним виконанням), контроль проходження практики та виконання практичних та індивідуальних завдань. Семестровий контроль: залік у формі захисту практики.</p>
<p><i>PH 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</i></p>	<p>☒</p>	<p>Практика переддипломна</p>	<p>Практична підготовка: виконання практичних завдань, проходження інструктажу по техніці безпеки щодо перебування на підприємстві, робота у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення та аналізування звітності підприємства різного характеру (внутрішньої, фінансової, управлінської тощо), безпосередня участь у сервісно-виробничих та адміністративно-управлінських процесах та аналіз їх ефективності; виконання інших практичних завдань, передбачених програмою практики. Консультації з викладачем</p>	<p>Поточний контроль: опитування, контроль заповнення щоденника практики (регулярність записів; повнота відтворення навчально-виховних дій студента у щоденникових записах, узгодженість фактологічних матеріалів щоденника та звіту; відповідність між завданнями практики відповідно до робочої програми та їх фактичним виконанням), контроль проходження практики та виконання практичних та індивідуальних завдань. Семестровий контроль: залік у формі захисту практики.</p>

			<p>та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту.</p> <p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту</p>	
<p><i>PH 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Практика виробнича</p>	<p>Практична підготовка: у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення зі звітністю на даній ділянці виробництва, аналіз конкретних сервісно-виробничих ситуацій, безпосередня участь у сервісно-виробничих та адміністративно-управлінських процесах (початкового рівня відповідальності; виконання інших практичних завдань, передбачених програмою практики.</p> <p>Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту.</p> <p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, оцінювання індивідуальної та практичної роботи, ведення щоденника, виконання звіту.</p> <p>Семестровий контроль: залік у формі захисту практики</p>
<p><i>PH 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Практика переддипломна</p>	<p>Практична підготовка: виконання практичних завдань, проходження інструктажу по техніці безпеки щодо перебування на підприємстві, робота у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням</p>	<p>Поточний контроль: опитування, контроль заповнення щоденника практики (регулярність записів; повнота відтворення навчально-виховних дій студента у щоденникових записах, узгодженість фактологічних</p>

			<p>нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення та аналізування звітності підприємства різного характеру (внутрішньої, фінансової, управлінської тощо), безпосередня участь у сервісно-виробничих та адміністративно-управлінських процесах та аналіз їх ефективності; виконання інших практичних завдань, передбачених програмою практики.</p> <p>Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту.</p> <p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту</p>	<p>матеріалів щоденника та звіту; відповідність між завданнями практики відповідно до робочої програми та їх фактичним виконанням), контроль проходження практики та виконання практичних та індивідуальних завдань. Семестровий контроль: залік у формі захисту практики.</p>
<p><i>РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Практика навчальна</p>	<p>Практична підготовка: у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення зі звітністю на даній ділянці виробництва.</p> <p>Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту.</p> <p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, оцінювання індивідуальної та практичної роботи, ведення щоденника, виконання звіту.</p> <p>Семестровий контроль: залік у формі захисту практики</p>

<i>РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Політологія (в т.ч. Геополітика і глобалізація)	Лекції: Пояснювально-ілюстративний метод, дискусія, інтерактивні методи навчання (ділові, рольові ігри, мозковий штурм), метод моделювання конкретних ситуацій, робота у малих групах Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка презентацій та аналітичних робіт	Поточний контроль: тестування, усне опитування, контрольна робота Семестровий контроль: екзамен (тестування)
<i>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Політологія (в т.ч. Геополітика і глобалізація)	Лекції: Пояснювально-ілюстративний метод, дискусія, інтерактивні методи навчання (ділові, рольові ігри, мозковий штурм), метод моделювання конкретних ситуацій, робота у малих групах Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка презентацій та аналітичних робіт	Поточний контроль: тестування, усне опитування, контрольна робота Семестровий контроль: екзамен (тестування)
<i>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Політологія (в т.ч. Геополітика і глобалізація)	Лекції: Пояснювально-ілюстративний метод, дискусія, інтерактивні методи навчання (ділові, рольові ігри, мозковий штурм), метод моделювання конкретних ситуацій, робота у малих групах Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка презентацій та аналітичних робіт	Поточний контроль: тестування, усне опитування, контрольна робота Семестровий контроль: екзамен (тестування)
<i>РН22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Основи трудового права і підприємницької діяльності	Лекції: традиційні, проблемні, бесіди. Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка доповідей та аналітичних робіт	Поточний контроль: тестування. Семестровий контроль: залік / (тестування)
<i>РН21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Основи трудового права і підприємницької діяльності	Лекції: традиційні, проблемні, бесіди. Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка доповідей та аналітичних робіт	Поточний контроль: тестування. Семестровий контроль: залік / (тестування)
<i>РН20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Основи трудового права і підприємницької діяльності	Лекції: традиційні, проблемні, бесіди. Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка доповідей та аналітичних робіт	Поточний контроль: тестування. Семестровий контроль: залік / (тестування)

<i>сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</i>				
<i>РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Політологія (в т.ч. Геополітика і глобалізація)	Лекції: Пояснювально-ілюстративний метод, дискусія, інтерактивні методи навчання (ділові, рольові ігри, мозковий штурм), метод моделювання конкретних ситуацій, робота у малих групах Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка презентацій та аналітичних робіт	Поточний контроль: тестування, усне опитування, контрольна робота Семестровий контроль: екзамен (тестування)
<i>РН18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Основи трудового права і підприємницької діяльності	Лекції: традиційні, проблемні, бесіди. Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка доповідей та аналітичних робіт	Поточний контроль: тестування. Семестровий контроль: залік / (тестування)
<i>РН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Основи трудового права і підприємницької діяльності	Лекції: традиційні, проблемні, бесіди. Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка доповідей та аналітичних робіт	Поточний контроль: тестування. Семестровий контроль: залік / (тестування)
<i>РН15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Основи трудового права і підприємницької діяльності	Лекції: традиційні, проблемні, бесіди. Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка доповідей та аналітичних робіт	Поточний контроль: тестування. Семестровий контроль: залік / (тестування)
<i>РН14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Основи трудового права і підприємницької діяльності	Лекції: традиційні, проблемні, бесіди. Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка доповідей та аналітичних робіт	Поточний контроль: тестування. Семестровий контроль: залік / (тестування)
<i>РН13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Основи трудового права і підприємницької діяльності	Лекції: традиційні, проблемні, бесіди. Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка доповідей та аналітичних робіт	Поточний контроль: тестування. Семестровий контроль: залік / (тестування)
<i>РН05. Розуміти</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Основи трудового	Лекції: традиційні,	Поточний контроль:

<p><i>принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i></p>		<p>права і підприємницької діяльності</p>	<p>проблемні, бесіди. Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка доповідей та аналітичних робіт</p>	<p>тестування. Семестровий контроль: залік / (тестування)</p>
<p><i>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i></p>	<p><input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>Практика виробнича</p>	<p>Практична підготовка: у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення зі звітністю на даній ділянці виробництва, аналіз конкретних сервісно-виробничих ситуацій, безпосередня участь у сервісно-виробничих та адміністративно-управлінських процесах (початкового рівня відповідальності; виконання інших практичних завдань, передбачених програмою практики. Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту. Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, оцінювання індивідуальної та практичної роботи, ведення щоденника, виконання звіту. Семестровий контроль: залік у формі захисту практики</p>
<p><i>РН17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</i></p>	<p><input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>Основи трудового права і підприємницької діяльності</p>	<p>Лекції: традиційні, проблемні, бесіди. Самостійна робота: конспектування, тезування, підготовка доповідей та аналітичних робіт</p>	<p>Поточний контроль: тестування. Семестровий контроль: залік / (тестування)</p>
<p><i>РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати</i></p>	<p><input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>Політологія (в т.ч. Геополітика і глобалізація)</p>	<p>Лекції: Пояснювально-ілюстративний метод, дискусія, інтерактивні методи навчання (ділові, рольові ігри, мозковий штурм), метод моделювання конкретних ситуацій, робота у малих групах Самостійна робота: конспектування, тезування,</p>	<p>Поточний контроль: тестування, усне опитування, контрольна робота Семестровий контроль: екзамен (тестування)</p>

різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.			підготовка презентацій та аналітичних робіт	
<p><i>РН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</i></p>	☒	Практика виробнича	<p>Практична підготовка: у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення зі звітністю на даній ділянці виробництва, аналіз конкретних сервісно-виробничих ситуацій, безпосередня участь у сервісно-виробничих та адміністративно-управлінських процесах (початкового рівня відповідальності; виконання інших практичних завдань, передбачених програмою практики.</p> <p>Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту.</p> <p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, оцінювання індивідуальної та практичної роботи, ведення щоденника, виконання звіту.</p> <p>Семестровий контроль: залік у формі захисту практики</p>
<p><i>РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</i></p>	☒	Практика ознайомча	<p>Практична підготовка: ознайомлення з базами практики, структурними підрозділами згідно Робочої програми, відвідування майстер-класів.</p> <p>Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту.</p> <p>Самостійна робота – виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту.</p>	<p>Поточний контроль: перевірка виконаних індивідуальних завдань, відвідування баз практики з метою контролю присутності і виконання завдань практики, перевірка звіту на всіх етапах його написання.</p> <p>Семестровий контроль: залік у формі захисту практики.</p>
<p><i>РН 17. Аргументовано</i></p>	☒	Практика навчальна	Практична підготовка: у відповідних підрозділах	Поточний контроль: усне опитування, оцінювання

<p>відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p>			<p>підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення зі звітністю на даній ділянці виробництва. Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту. Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту</p>	<p>індивідуальної та практичної роботи, ведення щоденника, виконання звіту. Семестровий контроль: залік у формі захисту практики</p>
<p><i>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</i></p>	<p><input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>Практика навчальна</p>	<p>Практична підготовка: у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення зі звітністю на даній ділянці виробництва. Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту. Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, оцінювання індивідуальної та практичної роботи, ведення щоденника, виконання звіту. Семестровий контроль: залік у формі захисту практики</p>
<p><i>РН об. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного</i></p>	<p><input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>Практика навчальна</p>	<p>Практична підготовка: у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, оцінювання індивідуальної та практичної роботи, ведення щоденника, виконання звіту. Семестровий контроль: залік у формі захисту практики</p>

бізнесу.			зі звітністю на даній ділянці виробництва. Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту. Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту	
<i>РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Практика навчальна	Практична підготовка: у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкції; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення зі звітністю на даній ділянці виробництва. Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту. Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту	Поточний контроль: усне опитування, оцінювання індивідуальної та практичної роботи, ведення щоденника, виконання звіту. Семестровий контроль: залік у формі захисту практики
<i>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Практика навчальна	Практична підготовка: у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкції; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення зі звітністю на даній ділянці виробництва. Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу –	Поточний контроль: усне опитування, оцінювання індивідуальної та практичної роботи, ведення щоденника, виконання звіту. Семестровий контроль: залік у формі захисту практики

			<p>обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту.</p> <p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту</p>	
<p><i>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Практика навчальна</p>	<p>Практична підготовка: у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення зі звітністю на даній ділянці виробництва.</p> <p>Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту.</p> <p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, оцінювання індивідуальної та практичної роботи, ведення щоденника, виконання звіту.</p> <p>Семестровий контроль: залік у формі захисту практики</p>
<p><i>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Практика навчальна</p>	<p>Практична підготовка: у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення зі звітністю на даній ділянці виробництва.</p> <p>Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту.</p>	<p>Поточний контроль: усне опитування, оцінювання індивідуальної та практичної роботи, ведення щоденника, виконання звіту.</p> <p>Семестровий контроль: залік у формі захисту практики</p>

			Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту	
<i>PH 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Практика ознайомча	Практична підготовка: ознайомлення з базами практики, структурними підрозділами згідно Робочої програми, відвідування майстер-класів. Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту. Самостійна робота – виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту.	Поточний контроль: перевірка виконаних індивідуальних завдань, відвідування баз практики з метою контролю присутності і виконання завдань практики, перевірка звіту на всіх етапах його написання.  Семестровий контроль: залік у формі захисту практики.
<i>PH 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Практика ознайомча	Практична підготовка: ознайомлення з базами практики, структурними підрозділами згідно Робочої програми, відвідування майстер-класів. Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту. Самостійна робота – виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту.	Поточний контроль: перевірка виконаних індивідуальних завдань, відвідування баз практики з метою контролю присутності і виконання завдань практики, перевірка звіту на всіх етапах його написання.  Семестровий контроль: залік у формі захисту практики.
<i>PH 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Практика ознайомча	Практична підготовка: ознайомлення з базами практики, структурними підрозділами згідно Робочої програми, відвідування майстер-класів. Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту. Самостійна робота – виконання індивідуальних завдань, заповнення	Поточний контроль: перевірка виконаних індивідуальних завдань, відвідування баз практики з метою контролю присутності і виконання завдань практики, перевірка звіту на всіх етапах його написання.  Семестровий контроль: залік у формі захисту практики.

			щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту.	
<i>РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</i>	☒	Практика ознайомча	Практична підготовка: ознайомлення з базами практики, структурними підрозділами згідно Робочої програми, відвідування майстер-класів. Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту. Самостійна робота – виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту.	Поточний контроль: перевірка виконаних індивідуальних завдань, відвідування баз практики з метою контролю присутності і виконання завдань практики, перевірка звіту на всіх етапах його написання.  Семестровий контроль: залік у формі захисту практики.
<i>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</i>	☒	Практика ознайомча	Практична підготовка: ознайомлення з базами практики, структурними підрозділами згідно Робочої програми, відвідування майстер-класів. Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту. Самостійна робота – виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту.	Поточний контроль: перевірка виконаних індивідуальних завдань, відвідування баз практики з метою контролю присутності і виконання завдань практики, перевірка звіту на всіх етапах його написання.  Семестровий контроль: залік у формі захисту практики.
<i>РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</i>	☒	Практика ознайомча	Практична підготовка: ознайомлення з базами практики, структурними підрозділами згідно Робочої програми, відвідування майстер-класів. Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту. Самостійна робота – виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту.	Поточний контроль: перевірка виконаних індивідуальних завдань, відвідування баз практики з метою контролю присутності і виконання завдань практики, перевірка звіту на всіх етапах його написання.  Семестровий контроль: залік у формі захисту практики.
<i>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної</i>	☒	Практика навчальна	Практична підготовка: у відповідних підрозділах підприємства з опрацюванням	Поточний контроль: усне опитування, оцінювання індивідуальної та практичної роботи, ведення

<p>відповідальності та громадянської свідомості</p>		<p>нормативних документів, що регламентують роботу підприємства; вивчення посадових інструкцій; форм обліку і порядок їх заповнення; ознайомлення зі звітністю на даній ділянці виробництва.          Консультації з викладачем та керівником практики від закладу готельно-ресторанного бізнесу – обговорення питань практичної роботи на базі практики, індивідуальних завдань, ведення документації – щоденника, написання звіту, підготовки до захисту.          Самостійна робота: з навчально-методичною літературою та нормативними документами, реферування, виконання звітності на відповідній ділянці виробництва, виконання індивідуальних завдань, заповнення щоденнику практики, написання звіту з практики, підготовка до захисту</p>	<p>щоденника, виконання звіту.          Семестровий контроль: залік у формі захисту практики</p>
---	--	---	--