

**ВІДОМОСТІ**  
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	<b>Державний заклад "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка"</b>
Освітня програма	<b>4567 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>81</b>
Повна назва ЗВО	<b>Державний заклад "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка"</b>
Ідентифікаційний код ЗВО	<b>02125131</b>
ПІБ керівника ЗВО	<b>Караман Олена Леонідівна</b>
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	<b>www.luguniv.edu.ua</b>

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/81>

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

ID освітньої програми в ЄДЕБО	<b>4567</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»</b>
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	<b>Навчально-науковий інститут технологій і торгівлі, кафедра професійної освіти, ресторанного і туристичного бізнесу</b>
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	<b>Кафедра української мови; Кафедра історії та археології; Кафедра філософії та соціології; Кафедра іноземних мов за професійним спрямуванням; Кафедра математики та інформатики; Кафедра економіки і маркетингу; Кафедра фізичної терапії, ерготерапії та медичної діагностики; Кафедра олімпійського та професійного спорту</b>
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	<b>вул. Коваля, 3, Полтава, Полтавська область; вул. Віктора Новікова, 2, Лубни, Полтавська область</b>
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<b>фахівець з готельної справи, фахівець з ресторанної справи</b>
Мова (мови) викладання	<b>Українська</b>
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	<b>394340</b>
ПІБ гаранта ОП	<b>Махортов Юрій Олексійович</b>
Посада гаранта ОП	<b>Професор</b>
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	<b>accreditation@luguniv.edu.ua</b>
Контактний телефон гаранта ОП	<b>+38(050)-182-90-09</b>
Додатковий телефон гаранта ОП	<i>відсутній</i>

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

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

Державний заклад «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» засновано у 1921 році на базі педагогічних курсів. 26 квітня 1939 року Указом Президії Верховної Ради УРСР інституту було присвоєно ім'я Тараса Шевченка. Утворення інституту як наукового центру та потужний загальний розвиток навчального закладу дали підстави для зміни його статусу. В 1998 році ЛДПІ став університетом. Розгалуження напрямів діяльності і підвищення якості освіти дали підстави для того, щоб Розпорядженням Кабінету Міністрів України від 28 березня 2008 р. № 535-р, наказами Міністерства освіти і науки України від 25 квітня 2008 р. № 364 та № 365 ЛНПУ набув статусу класичного і був реорганізований у ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка». Кафедра туризму і готельного господарства була утворена за наказом ректора Луганського національного педагогічного університету імені Тараса Шевченка № 37-ЗД 2 березня 2004 року в складі факультету природничих наук. В цей же період на кафедрі туризму і готельного господарства почалася підготовка бакалаврів за спеціальністю 6.050400 «Готельне господарство». З 2010 року спеціальність «Готельне господарство» перейшла до напрямку підготовки 140101 «Готельно-ресторанна справа» та стала спеціальністю 6.140101 «Готельно-ресторанна справа». Згідно з Актом узгодження переліку спеціальностей, затвердженого МОН від 10.12.2015 р., спеціальність здобула шифр та назву 241 Готельно-ресторанна справа. У 2017 р. отримано сертифікат про акредитацію спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа відповідно до рішення Акредитаційної комісії (від 02.03.2017 № 124 (наказ МОН України від 13.03.2017 № 375, на підставі наказу МОН України від 19.12.2016 № 1565)). ОПП розроблено та впроваджено в освітню діяльність Університету згідно Закону України «Про освіту», Закону України «Про вищу освіту», постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 № 1341, Класифікатора професій ДК 003:2010, наказу Міністерства освіти і науки України «Про ліцензування освітньої діяльності» від 24.04.2017 № 86-л, наказу Луганського національного університету імені Тараса Шевченка від 02.09.2016 № 101/1 – ЗД, на підставі протоколу Вченої Ради Університету від 30.08.2016 № 1; враховано рекомендації Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (<https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-Hotel-restor.sprava-bakalavr-VO.18.01.pdf>). Зміни та доповнення до ОПП ГРС відбулись у серпні 2017 р., а саме: збільшилась кількість кредитів на ознайомчу практику та на такі ОК, як «Організація готельного господарства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства» тощо, які були затверджені Вченою радою інституту 30.08.2017 р. протокол №1 і введені в дію наказом ректора (№ 101/1 – ЗД від 2.09.2017 р.). У зв'язку із затвердженням стандарту вищої освіти за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 241 «Сфера обслуговування» від 04.03.2020 р. № 384, роботою проектної групи із стейкхолдерами та їх відгуками й побажаннями було актуалізовано форму, зміст та структуру ОПП ГРС. Зміни затверджено Вченою радою університету (протокол №11 від 26.06.2020 р.) та введено ОПП ГРС в дію згідно наказу ректора №86 – Од від 26.06.2020 р. Відповідно до нового стандарту, введено кваліфікаційну роботу. За рекомендаціями стейкхолдерів, до структури ОПП включено низку нових навчальних дисциплін: «Міжкультурна комунікація в сфері готельно-ресторанних послуг» та «Вступ до фаху», «Іноземна мова (друга) за професійним спрямуванням» як обов'язкові ОК ОПП; було збільшено кількість кредитів на цикл професійної підготовки; ОК «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства та проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» було розділено на два окремі ОК «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» та «Проектування об'єктів готельно-ресторанної індустрії» і збільшено кількість кредитів на них. Внаслідок доповнень до стандарту вищої освіти (наказ МОН № 593 від 28.05.2021 року «Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти»), обговорення ОПП зі стейкхолдерами, досвіду впровадження ОПП відбулись зміни у змісті ОПП, які були затверджені протоколом Вченої ради ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» № 10 від 25.06.2021 року). Нова ОПП набула чинності з 01.07.2021 р. Освітня програма розроблена колективом кафедри туризму, готельної і ресторанної справи при активній співпраці зі стейкхолдерами (управлінням культури, національностей, релігій та туризму Луганської обласної державної адміністрації, пабом «The ruzo rab»м. Северодонецьк, ТОВ «Нивки Акомодейшн» м. Київ, мережею ресторанів та кафе «Rou», «Buffet», «Козацька рада» м. Рубіжне, коледжем Луганського національного університету імені Тараса Шевченка, та студентським самоврядуванням Навчально-наукового інституту торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму м. Старобільськ). У 2022 році було актуалізовано форму, зміст та структуру ОПП «Готельно-ресторанна справа». Зміни затверджено Вченою радою університету (протокол № 11 від 23 червня 2022 р.) та введено ОПП «Готельно-ресторанна справа» в дію згідно наказу №93-Од від 23.06.2022 р. [https://luguniv.edu.ua/?page\\_id=61134](https://luguniv.edu.ua/?page_id=61134)) ОПП ГРС відповідає вимогам Положення про розробку, затвердження, оновлення змісту та закриття ОП у Луганському національному університеті імені Тараса Шевченка, розміщеного за посиланням ([chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/poloj\\_RZOZ\\_or\\_2023.pdf](chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/poloj_RZOZ_or_2023.pdf)) Основні принципи ОПП – студентсько-центроване навчання, особлива увага зосереджена на впровадження компетентнісного та практикоорієнтованого підходу, а також забезпечення можливості вільного вибору здобувачами освіти навчальних дисциплін (25 %). Досягнення принципів ОПП передбачає розвиток практичних навичок та вмій для роботи на підприємствах туристичної галузі як Східного та Центрального регіонів України, так і зарубіжжя (Туреччина, Болгарія, Німеччина).

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

--	--	--	--	--

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2023 - 2024	0	0	0	0	0
2 курс	2022 - 2023	7	7	0	0	0
3 курс	2021 - 2022	5	5	0	0	0
4 курс	2020 - 2021	8	8	0	0	0

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

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

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	програми відсутні
перший (бакалаврський) рівень	<b>4567 Готельно-ресторанна справа</b>
другий (магістерський) рівень	<b>4686 Готельно-ресторанна справа</b>
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	програми відсутні

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	63283	23520
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	44684	13828
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	18600	9692
Приміщення, здані в оренду	955	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

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

## 8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>ОПП заочна форма навчання.pdf</i>	vhZgMDKmfKyxMS4U7l/Y712Qyx9NWFm6F2d48yZ5Odl=
Освітня програма	<i>ОПП денна.pdf</i>	hPFTthdmKblBfh2drLqBYnk6FIv4Pg8GtVLP5b9S7FFM=
Навчальний план за ОП	<i>план денна форма навчання.pdf</i>	woif9YGqxmAEgatpbGO/+NkT5N2ljLYZeXD+j/kB/8Y=
Навчальний план за ОП	<i>план заочна форма навчання.pdf</i>	AjULFydEd5xVnPt1dHPMG6eujvVVRVBbVd3E+xSvTk4=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Адамчук А.О..pdf</i>	U8SsVoWtK1hV4owfdJyC6TZWQijJpl1DWOpWajXD9Q=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Білан О.В..pdf</i>	oYJAHAbUGJT3YrCCH43XfbBISExTpRBqk2seZHFAGpE=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Кабанов Є.В..pdf</i>	KkW+eLg3GXbUOTD8mmrDZQdCU53Mb59jNAP+L5JRfWQ=

## 1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Ціллю ОП є підготовка професійних кадрів в готельно-ресторанній галузі зі сформованими загальними і професійними компетентностями, що будуть конкурентоспроможні в області управління готельно-ресторанним сектором.

Внаслідок збройного конфлікту населення підконтрольної частини областей України значно збільшилося за рахунок великої кількості військових та їх родин, тимчасово переміщених осіб, співробітників державних органів влади та працівників міжнародних місій. Постійним є потік людей з неконтрольованих Україною територій для вирішення соціальних проблем. Сфера сервісу на вказаних територіях повинна пристосовуватися до організаційних, фінансово-економічних, психологічних та ментальних проблем, що зумовлює особливості підготовки спеціалістів. Завдяки висвітленню тенденцій розвитку Луганської та Полтавської областей на сучасному етапі у багатьох освітніх компонентах, майбутній фахівець має змогу засвоїти специфіку готельно-ресторанного сектору регіону та вміло застосовувати свої знання на практиці, що надає йому беззаперечний пріоритет на ринку праці. Вивчення двох іноземних мов дає змогу оволодіти компетентностями, яких потребує галузь регіону в контексті обслуговування клієнтів із міжнародних організацій. Перевага практичної складової досягається за рахунок організації практики здобувачів вищої освіти на підприємствах готельно-ресторанної індустрії області, а також за рахунок тісної співпраці з іноземними роботодавцями (працевлаштування здобувачів вищої освіти за кордоном – Болгарія, Німеччина, Туреччина).

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

Цілі ОП сформульовані відповідно до місії і стратегії ЛНУ імені Тараса Шевченка до 2025 року

(<http://surl.li/nhugx>).

Місія Університету полягає в забезпеченні підготовки конкурентоздатних фахівців на основі органічної єдності високоякісного студентоцентрованого навчання, наукової діяльності, розвитку соціальної активності, креативності, патріотизму.

Пріоритети стратегічного розвитку Університету:

- забезпечення якості освіти: відповідність ОП стандартам вищої освіти, забезпечення якості освітньої діяльності, постійне вдосконалення системи управління якістю;
- диверсифікація освітніх послуг: оптимізація ОП, програм стажування, підвищення кваліфікації відповідно до перспективних потреб ринку;
- активна інтеграція до світового, європейського освітнього й наукового простору: міжнародне співробітництво, представництво результатів досліджень у глобальних наукометричних базах даних;
- визначення пріоритетних напрямків наукового розвитку (програма розвитку кафедри на 2019-2025 рр.);
- відновлення відповідних лабораторій («Готельний номер», навчальна аудиторія ресторанного господарства), підтримка власних науково-методичних видань;
- поєднання сприятливих умов для діяльності трудового колективу й здобувачів вищої освіти з фізичною реабілітацією та спортом (студентсько-викладацькі заходи, ОК «Фізичне виховання»).

### 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

Залучення до обговорення на засіданнях кафедри змісту ОП здобувачів та випускників дає змогу моніторити їх точку зору стосовно оволодіння фаховими компетентностями, що забезпечують успішне працевлаштування в готельно-ресторанному секторі.

Щорічне опитування випускників (<http://surl.li/pltmo>) та здобувачів вищої освіти дозволяє корегувати зміст ОП та організацію навчального процесу (<http://surl.li/amchp>). З метою покращення якості викладання освітніх компонентів після закінчення прослуховування кожної дисципліни здобувачі надають feedback курсу (<http://surl.li/pltmo>). Так, після аналізу анкетування здобувачів, ОК «Міжкультурна комунікація в сфері готельно-ресторанних послуг» та «Вступ до фаху» було додано до обов'язкових компонентів ОП. З метою підвищення рівня обізнаності про вимоги академічної доброчесності, здобувачі були залучені до проходження курсу неформального навчання з академічної доброчесності та отримали відповідні сертифікати.

Рекомендації випускників було враховано шляхом включення дисципліни «Іноземна мова (друга) за професійним спрямуванням» у перелік обов'язкових ОК ОП.

#### - роботодавці

1. ОК „Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства та проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства”, який має обсяг 6 кредитів, розділити на два ОК зі збільшенням кількості кредитів, висловлену директором мережі ресторанів та кафе «Rou», «Buffet», «Козацька рада» А.Погодіним (враховано в редакції ОП 2020 р. за рахунок створення двох ОК «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»,

«Проектування об'єктів готельно-ресторанної індустрії» та збільшення кількості кредитів на кожен із них до 6;  
2. збільшити кількість кредитів на цикл професійної підготовки, висловлену директором коледжу Луганського національного університету імені Тараса Шевченка Н. Мотуною (враховано в редакції ОПП 2020 р. за рахунок збільшення на 38 кредитів циклу професійної підготовки);  
3. посилити ОК дисципліною, яка б стосувалася особливостей державного контролю систем менеджменту безпеки харчової продукції, висловлену керівником міжнародного центру стажування «Internobmen» О. Білан (враховано в редакції ОПП 2021 р. за рахунок впровадження вибіркової дисципліни «Системи НАССР в закладах готельно-ресторанного господарства»);  
4. Як з потенційними роботодавцями підтримується постійна взаємодія з управлінням культури, національностей, релігій та туризму Луганської обласної державної адміністрації. Зокрема, представники ЛОДА надають відгуки на ОП та пропонують свої варіанти тематики курсових та кваліфікаційних робіт.

#### **- академічна спільнота**

Представники академічної спільноти висловлюють свої побажання при розгляді ОПП на Методичній та Вченій радах факультету, Вченій раді Університету, в процесі спілкування з представниками інших закладів вищої освіти, на науково-практичних конференціях. Науково-педагогічні працівники як представники академічної спільноти, що входять до складу групи забезпечення ОПП та до складу робочої групи ОПП, зацікавлені у підготовці конкурентоспроможних кваліфікованих фахівців в індустрії гостинності.

Під час розподілу навчальних дисциплін враховуються наукові інтереси, здобутки та професійний досвід працівників кафедри.

При розробці та впровадженні ОП враховувалась думка д.п.н., проф. Шуки Г.П., д.н. з держ.упр., проф., заслуженого працівника освіти України Заблоцького В.В., д.п.н., доц. Бадера А.В. Випускова кафедра співпрацює із Закарпатським інститутом ім.Ф.Ракоці II (вивчення досвіду підготовки фахівців ГРГ в умовах полікультурного мовного середовища), ДЗВО «Київський національний університет імені Вадима Гетьмана» та Львівським національним університетом імені Івана Франка (у контексті наукових розробок, моніторингу тенденцій освіти та туризму), Сумським державним педагогічним університетом імені А.С.Макаренка (залучення до головування в екзаменаційній комісії викладачів) та іншими провідними навчальними закладами України.

#### **- інші стейкхолдери**

- співпраця кафедри з представниками влади (Лубенська територіальна громада, Луганська обласна державна адміністрація, Рубіжанська міська рада, Старобільська міська територіальна громада), зокрема в частині обговорення питань розвитку та покращення рівня сервісу у готельно-ресторанному секторі та забезпеченні його кваліфікованими спеціалістами;

- співпраця з представниками бізнес-спільноти у проведенні тренінгів, практичних та лекційних занять, організації стартапів (ресторан „Cult Comedy Hall” м. Львів, ресторан „Bubbles Bar by Fiorelli” м. Львів (<https://sites.google.com/view/lnu-kafedra-tourism/%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B8?authuser=0>); оздоровчий комплекс «Жаворонок» м. Берегове).

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

Розвиток готельно-ресторанної галузі, сучасні вимоги роботодавців до підготовки спеціалістів в умовах пандемії та воєнного конфлікту в Україні наразі вимагають від сучасного фахівця оволодіння широким колом практичних компетенцій в області сучасних інформаційних технологій, міжкультурної комунікації, менеджменту, маркетингу, управління якістю продукції та послуг, що зумовлює набуття таких програмних результатів навчання: ЗН1, ЗН3, ЗН5, ЗН6, УМ2, УМ4, УМ8, УМ9, УМ10, УМ12, УМ16, УМ17, УМ19, КОМ3, АіВ1, АіВ4.

ПРН ЗН 03, ЗН 04, ЗН 05, УМ 05, УМ 16 зумовлені необхідністю розвитку емоційного інтелекту, важливого для фахівця ГРГ.

Зважаючи на підвищення вимог до якості товарів та послуг у сфері сервісу, було розширено об'єм та поглиблено наповненість курсів, що стосуються управління якістю; введено новий курс «Системи НАССР в закладах готельно-ресторанного господарства».

З метою моніторингу останніх тенденцій у галузі науково-педагогічні працівники проходять стажування та курси підвищення кваліфікації у закладах вищої освіти, приймають участь у науково-практичних конференціях різних рівнів та ін.

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

галузевий контекст:

- Закон України «Про туризм» (<http://surl.li/pyuw>), Стратегія розвитку туризму та курортів на період до 2026 року (<https://www.kmu.gov.ua/npras/249826501>). ОК 11, 12 формують ЗН 01, УМ 17.

регіональний контекст:

- Під час формулювання цілей та програмних результатів ОП враховувався регіональний контекст Луганської та Полтавської області. У Стратегії розвитку Луганської області на 2021–2027 роки (<https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2021/11/strategiya-rozvytku-luganskoyi-oblasti-na-2021-2027-roky.pdf> <http://surl.li/dqnh0>), Стратегії розвитку Полтавської області на 2021–2027 роки

(<https://drive.google.com/file/d/1hXB1E9bNruW22xvcJcvwHEJKultXMPbO/view>), Програмі розвитку туризму і курортів у Полтавській області на 2021–2025 роки (<https://oblrada-pl.gov.ua/doc/doc/662>) зазначено, що розбудова туристично-інформаційної інфраструктури та створення брендів туристичних продуктів є одним із напрямів

розвитку областей та можливе за умови розвитку внутрішнього туризму, культурно-пізнавального, сільського зеленого, промислового та подієвого туризму. Реалізувати зазначені умови допомагають ОК11, ОК12, ОК16, ОК17, ОК20, ОК23, ОК24, ОК25, ОК26, ОК30, що формують К17, К19, К27, К28, ПР04, ПР05, ПР10, ПР12, ПР13, ПР14

Регіональний контекст також відображено у науковій проблематиці кваліфікаційних робіт

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

В процесі формування цілей та ПРН було проаналізовано досвід ЗВО України, таких як «Львівський національний університет імені Івана Франка», «Львівський торговельно-економічний університет», «Полтавський університет економіки і торгівлі», «Хмельницький кооперативний торговельно-економічний інститут» в контексті організації практичної підготовки здобувачів й обсягу кредитів на неї та ОК, які відносяться до циклу обов'язкових та вибіркових.

Враховувався досвід навчальних закладів Польщі, які надають освітні послуги за спеціальностями сфери сервісу та туризму. Так, Вища школа готельного господарства та гастрономії (WSHiG) в Познані надає здобувачам вищої освіти можливість тісно взаємодіяти із роботодавцями. Використано досвід цього ЗВО щодо залучення фахівців-практиків у навчальний процес.

У вищій школі туризму і готельної справи (Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa – WSTiH), що у Гданську, здобувачі під час навчання вивчають такі дисципліни спеціалізації: проектування підприємств громадського харчування, якість готельних і гастрономічних послуг, що було враховано в ОПП ГРС. Сильним аспектом, на який було звернено увагу, є організація практик. Практики тривають 15 тижнів і проходять у мережах готелів (наприклад, Sheraton, Hilton), салонах SPA & Wellness, ресторанах, на розкішних пасажирських кораблях (<https://wstih.pl/studialicencjackie/hotelarstwie-miedzynarodowy-biznes-turystyczny/>).

Жодної з програм не взято за безпосередній зразок та за аналогією враховано регіональний аспект.

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

Результати навчання, які прописані в ОПП ГРС ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», відповідають чинному Стандарту вищої освіти. В ОПП ГРС передбачено достатню кількість освітніх компонент як обов'язкових, так і вибіркових, які дозволяють досягти визначених Стандартом вищої освіти результатів навчання

### **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 за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти затверджено наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384. (<https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-Hotel-restor.sprava-bakalavr-VO.18.01.pdf>)

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

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

240

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

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)?**

Структура та зміст освітньої програми в повній мірі відповідає предметній області заявленої спеціальності. Компоненти ОПП дають можливість досягти програмних результатів навчання. Вони розподілені за семестрами у логічній послідовності з поступовим переходом від предметів загального циклу, які в тому числі формують моральні, культурні, наукові цінності, світогляд, соціальну відповідальність (Актуальні питання історії української державності та культури, усна й письмова комунікація та академічна риторика, іноземна мова за професійним спрямуванням, філософія, фізичне виховання, охорона праці, основи медичних знань та цивільний захист, логіка та

методологія наукового пізнання, інформаційні системи та технології) до освітніх компонентів професійної підготовки, які передбачають формування компетентностей безпосередньо у сфері готельно-ресторанного сервісу (організація готельного господарства, організація ресторанного господарства, технологія продукції ресторанного господарства, менеджмент готельно-ресторанного господарства, маркетинг готельно-ресторанного господарства, устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві, проектування об'єктів готельно-ресторанної індустрії, міжкультурна комунікація в сфері готельно-ресторанних послуг). ОПП ГРС відображає практикоорієнтовані тенденції на ринку готельно-ресторанних послуг, саме тому цикл професійної підготовки складає 179 кредитів ECTS, а практики – 30 кредитів ECTS. Вибіркові компоненти ОПП дозволяють поглибити та розширити ті знання, уміння та навички, що сформувалися в процесі вивчення обов'язкового циклу.

Всі ОК ОПП ГРС націлені на забезпечення досягнення основної мети програми - підготовку фахівців високого рівня, які володіють фундаментальними знаннями і практичними навичками з готельно-ресторанної справи та вміють їх застосовувати з метою ефективної організації процесу надання готельних та ресторанних послуг.

Освітній процес за освітньої програмою забезпечений необхідним обладнанням, програмними продуктами (Microsoft Office Home and Student 2016, хмарні сервіси Google, Microsoft Teams, Moodle, Zoom, пакет «jSolutions-готель», пакет «jSolutions -ресторан» (<https://sites.google.com/view/lnu-kafedra-tourism/%D0%B4%D1%96%D1%8F%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%96%D1%81%D1%82%D1%8C-%D0%BA%D0%B0%D1%84%D0%B5%D0%B4%D1%80%D0%B8/%D1%81%D0%BF%D1%96%D0%B2%D1%80%D0%BE%D0%B1%D1%96%D1%82%D0%BD%D0%B8%D1%86%D1%82%D0%B2%D0%BE-%D0%B7-%D0%BF%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%BD%D0%B5%D1%80%D0%B0%D0%BC%D0%B8?authuser=0>)).

Ознайомча, виробнича та управлінсько-організаційна практики становлять 30 кредитів та забезпечують набуття сучасних знань, вміння та технологій професійної діяльності безпосередньо на діючих підприємствах сфери гостинності України. Проходження практики дозволяє майбутнім фахівцям застосувати набуті знання у практичній діяльності, психологічно підготуватися до роботи у закладах готельно-ресторанного господарства.

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

Можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії для здобувачів вищої освіти в ЛНУ імені Тараса Шевченка здійснюється через студентоцентрований підхід із врахуванням зацікавленості, можливостей та досвіду здобувачів. Одним із шляхів її реалізації є обрання вибіркових дисциплін (25 % від загальної кількості кредитів ЕКТС) згідно з положенням «Про організацію освітнього процесу» (<http://surl.li/nhnun>) (п.2.4, п.4) та процедури «Обрання здобувачами вищої освіти дисциплін вільного вибору» та «Процедура формування переліку дисциплін вільного вибору здобувачів вищої освіти» (<http://surl.li/niclw>).

Окрім цього, індивідуальну освітню траєкторію можливо сформувати за допомогою надання здобувачу індивідуального графіку навчання відповідно до положення «Про порядок надання індивідуального графіка навчання здобувачам вищої освіти ДЗ «Луганський національний університет Тараса Шевченка» (<http://surl.li/qcmgj>).

Також для формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачам вищої освіти надається можливість вільного вибору баз практики, тем кваліфікаційної роботи, тематики наукових досліджень, форм відпрацювання тем самостійної роботи; варіантів неформальної освіти та зарахування її результатів.

Індивідуальна траєкторія навчання, у тому числі, враховує можливість отримання академічної відпустки та повторного навчання.

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

В університеті створена система реалізації прав здобувачів щодо вибору дисциплін ОПП. Відсоток вибіркового вибору дисциплін у ОПП «Готельно-ресторанна справа» складає 25 % .

Відповідно до положення «Про організацію освітнього процесу» (<http://surl.li/nhnun>) розділу 4, організація вивчення вибіркового вибору дисциплін має декілька етапів (<http://surl.li/qcvzh>, <http://surl.li/niclw>): на першому етапі здійснюється оприлюднення інформації про дисципліни вільного вибору на сайті університету; на другому етапі створюються Google-форма з переліком дисциплін вільного вибору здобувачів вищої освіти; на третьому етапі відбувається запис здобувачів для вивчення дисциплін вільного вибору; на четвертому етапі узагальнюється інформація; на п'ятому формуються групи для вивчення дисциплін вільного вибору (<http://surl.li/sbyjm>).

Здобувачам пропонуються дисципліни на вибір та їх анотації з «Циклу загальної підготовки» та з «Циклу професійної підготовки» (<http://surl.li/qrgcw>). Наявність анотацій дозволяє здобувачам вищої освіти отримати інформацію щодо предмета, мети, завдань, компетентностей, форм викладання дисципліни.

Силабуси сприяють оптимальному вибору здобувачами вищої освіти дисциплін вільного вибору (<http://surl.li/qmlwd>).

Крім того, перед процедурою вибору дисциплін здобувачі отримують інформацію відносно того, що представляє собою індивідуальна освітня траєкторія, яка процедура вибору дисциплін та терміни, а також проводиться роз'яснювальна робота відносно змістовної складової освітніх компонентів. Поряд із цим, по закінченню прослуховування дисципліни здобувачам пропонується анкетування задля моніторингу якості викладання (<http://surl.li/qmkwd>).

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

Практична підготовка є обов'язковим компонентом освітньої програми для здобуття першого (бакалаврського)



рівня вищої освіти та передбачає практику «Виробнича практика», «Ознайомча практика», «Управлінсько-організаційна практика».

Організація та проведення практик здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу (<http://surl.li/nhnnun>), Положення про організацію та проведення практики здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/qirgxc>) та програм практик з організації та проведення практики на кафедрі туризму, готельної і ресторанної справи, а з 01.12.2023 на кафедрі професійної освіти, ресторанного і туристичного бізнесу.

### **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**

ОПП через ОК та практичну підготовку повною мірою забезпечує набуття soft skills. Зокрема, комунікативні навички опановуються через ОК 1-20, 22-29 (ЗК 06), ОК 3, 19, 21 (ЗК 11); ОК 3, 19, 21, 23, 24, 25 (СК 04); ЗН 10, УМ 05, УМ 14 – ОК 2; УМ 01 – ОК 2, 3, 21; УМ 15 – ОК 22, 26, 27; КОМ 1 – ОК 2, 3, 21; КОМ 3 – ОК 1-25, ОК 29.

Набуття навичок використання інформаційних і комунікаційних технологій відбувається через ОК 10, 11, 12, 17 (УМ 04) та ОК 10 (УМ 08).

Формуванню креативних навичок і навичок критичного мислення сприяють ОК 11, 12, 23, 25, 26, 27 (СК 07); СК 12 формуються завдяки ОК 14, 15, 25, 27; СК 15 – ОК 16, 18; ЗН 06 – ОК 1-4, 6-29; ОК 11, 12, 13, 16, 18, 23, 25, 26, 27 забезпечують формування УМ 03, УМ 07; УМ 15 опановується через ОК 22, 26, 27; AiB 4 – ОК 14, 23, 24, 25; ЗК 12 – ОК 4, 9; ЗК 13 – ОК 1.

Навичкам самоорганізації відповідають ОК 6, 7, 17 (ЗК 08), ОК 6, 23, 24, 25 (СК16), ОК 6 (ЗН 08, AiB 2), ОК 5 (ЗН 09). Навички взаємодії забезпечуються ОК 5, 11, 12, 14, 15, 19, 20, 23, 25 (ЗК 05); ОК 3, 19, 21 (ЗК 07), ОК 3, 19, 21, 23, 24, 25 (СК 04), ОК 1-25, 29 (КОМ 3).

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

ОПП ГРС розроблена у відповідності до Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03. 2020 р. № 384

(<https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-Hotel-restor.sprava-bakalavr-VO.18.01.pdf>). Загальні та спеціальні компетентності та програмні результати повністю відповідають рекомендованому Стандарту вищої освіти України та доповнені відповідно до особливостей ОПП.

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

Університет використовує збалансований підхід. Фактичне навантаження здобувачів вищої освіти (включно із самостійною роботою) відповідає встановленим нормам: 1 семестр – 30 кредитів ЄCTS, навчальний рік – 60 кредитів ЄCTS. ОПП передбачає підготовку здобувачів за циклами загальної та професійної підготовки, в межах яких виділяються обов'язкові та вибіркові дисципліни. Обсяг обов'язкових ОК ОПП становить 180 кредитів ЄCTS (75% від загального обсягу ОПП) і охоплює: навчальні дисципліни (132 кредити – 55% від загального обсягу ОПП), виконання кваліфікаційної роботи (9 кредитів – 3,75%), практики (30 кредитів – 12,5%), курсові роботи (6 кредитів – 2,5%), оглядові лекції та підсумкову атестацію (по 1,5 кредити кожна) – 1,25%. 20 вибіркових ОК, які становлять 60 кредитів (25% від загального обсягу ОПП), поділяються на два блоки (перший складається із 5 дисциплін по 3 кредити, другий – із 15 дисциплін по 3 кредити).

Тижневе аудиторне навантаження здобувачів вищої освіти не перевищує 25 год., (1 курс- 22 год./тижд., 2 курс - 20 год./тижд., 3 курс - 24 год./тижд., 4 курс - 20 год./тижд.), що відповідає рекомендаціям щодо запровадження Європейської кредитно-трансферної системи та її ключових документів у вищих навчальних закладах (лист МОН України №1/9-119 від 26 лютого 2010 р.)

У ЗВО для співвіднесення обсягу освітніх компонентів ОПП застосовуються рекомендації щодо підготовки навчальних планів підготовки фахівців за ОР бакалавра.

### **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 за дуальною формою здобуття освіти, що передбачає поєднання навчання осіб у закладах освіти (інших суб'єктів освітньої діяльності) з навчанням на робочих місцях на підприємствах, в установах та організаціях для набуття певної кваліфікації, як правило, на основі договору, не здійснюється

## **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 на навчання за освітньою програмою є чіткими, зрозумілими не містять дискримінаційних положень та оприлюднені на офіційному веб-сайті університету: <http://surl.li/qcsde>.

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

Конкурсний відбір щодо вступу на навчання за ОПП «Туризм» здійснюється відповідно до «Правил прийому до ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» у 2023 році (<http://surl.li/dpbzv>) та умов прийому для здобуття вищої освіти 2023 року (<http://surl.li/qcqfs>). Правила прийому є чіткими, зрозумілими та не містять дискримінаційних положень.

Майбутні здобувачі мають можливість ознайомитись з усіма спеціальностями та освітніми програмами – 2023 (<http://surl.li/qirgc>), можливими Пільгами та державним кредитом на навчання (<http://surl.li/dpbzz>), з алгоритмом Реєстрації майбутніх магістрантів на МТНК (<http://surl.li/qirie>), порядком Реєстрації електронного кабінету вступника (<http://surl.li/ggybu>), можливістю Додаткової реєстрації для участі в спеціальній сесії НМТ (<http://surl.li/qcsde>), рекомендаціями щодо написання мотиваційного листа (<http://surl.li/qirky>) та іншими нормативними документами і рекомендаціями, розміщеними за посиланням (<http://surl.li/dpbzv>), в тому числі й для вступників з Донбасу та Криму (<http://surl.li/fsgyl>).

Програми вступних випробувань розробляються з урахуванням специфіки ОП, розглядаються та схвалюються на засіданнях кафедри. Вступний іспит проводиться у формі тесту й оцінюється за 200-бальною системою.

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

У ДЗ «ЛНУ імені Т. Шевченка» у разі виникнення питань визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, співробітники Університету керуються Procedурою визнання результатів навчання (<http://surl.li/qnryw>). Відповідно до загальноуніверситетської процедури в НН ІТОТТ (з 01.12.2023 р. навчально-науковий інститут технологій і торгівлі (далі НН ІТТ) затверджено Положення про порядок визнання та перезарахування попередніх результатів навчання. На першому етапі відбувається подання студентом заяви про визнання результатів навчання, потім відбувається перезарахування результатів навчання відповідно до процедури визнання результатів навчання. На ОПП ГРС є випадки звернень про визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО.

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

2021 рік

Вступ на 3 курс зі скороченим терміном навчання денна форма навчання - ЗНО з Української мови та літератури та Історії України + Фахове вступне випробування: Чебоксарова-Сачок Регіна Олександрівна (за кошти державного замовлення) із ВСП «Фаховий коледж ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка».

Вступ на 2 курс з нормативним терміном навчання денна форма навчання - ЗНО з Української мови та літератури, Історії України або математики, або біології, або іноземної мови, або географії, або фізики, або хімії + Фахове вступне випробування: Янгазов Едуард Радікович (за кошти фізичних або юридичних осіб) з Відокремленого структурного підрозділу "Слов'янський фаховий коледж Національного авіаційного університету", спеціальність Облік і оподаткування.

Поновлення на 2 курс денна форма навчання: Птушко Анастасія Юріївна (за кошти фізичних або юридичних осіб) з Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця.

У 2023 році прикладів практики застосування вказаних правил на ОПП «Готельно-ресторанна справа» не було

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

Визнання результатів, отриманих у неформальній та інформальній освіті регулює процедура визнання результатів навчання (<http://surl.li/qnryu>).

Доступність процедури визнання результатів навчання забезпечується шляхом його оприлюднення на сайті ЛНУ імені Т. Шевченка.

Процедура передбачає подання здобувачем заяви про визнання результатів навчання, створення предметної комісії, проведення співбесіди зі студентом, проведення атестації, визнання результатів навчання.

Поряд із написанням заяви у директораті, студент може подати електронну форму звернень для перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній та інформальній освіті (<http://surl.li/dpcbb>).

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

Процедура передбачає подання здобувачем, при наявності підтверджуючих документів (сертифікату, довідки та ін.) про успішне проходження рекомендованих курсів, тренінгів, майстер-класів, стажування тощо, заяви про визнання результатів неформального та інформального навчання, створення предметної комісії, проведення співбесіди зі здобувачем, проведення атестації, визнання результатів навчання.

Поряд із написанням заяви у директораті, здобувач вищої освіти може подати електронну форму звернень для перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній та інформальній освіті (<http://surl.li/dpcbb>).

Приклади застосування цього Положення на ОП у частині перезарахування результатів навчання неформальної та інформальної освіти у вигляді повного обсягу окремих освітніх компонентів або окремих їх частин відсутні.

#### 4. Навчання і викладання за освітньою програмою

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

Форми та методи навчання в університеті визначені відповідно до чинного законодавства в вищій освіті та внутрішнього нормативного документу – «Положення про організацію освітнього процесу у ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка» (<http://surl.li/nhnun>).

Лекційні заняття мають інтерактивний науково-дослідний характер. Практичні та лабораторні заняття відбуваються з елементами професійної рефлексії. При викладанні застосовуються загальнонаукові, системно-прогностичні, проектні, евристичні, психологічні, методи дослідницької діяльності, презентації результатів, кейс-методи, ділові ігри, навчальні екскурсії. В ОК передбачені різні форми занять: словесні (виступ-презентація), практичні (виконання завдань фахового спрямування), проблемно-пошукові (семінарські заняття, робота з фаховими періодичними виданнями), ділові ігри, веб-квести, конкурси наукових робіт, конкурси проєктів, зустрічі із практиками, майстер-класи, онлайн-семінари та дискусії, екскурсії.

Практики та курсові роботи, дають здобувачу вищої освіти можливість реалізовувати індивідуальну освітню траєкторію, набути здатності аналізувати, управляти готельно-ресторанним підприємством. Викладач обирає методи навчання для досягнення ПРН, що висвітлено у силабусах ([https://sites.google.com/d/13gFnaJH1C-H7UUgtwXLe5TOOJ51Z6esx/p/1U\\_avTo5IEd\\_RoydXn4MKdmmx8LoYWU8/edit](https://sites.google.com/d/13gFnaJH1C-H7UUgtwXLe5TOOJ51Z6esx/p/1U_avTo5IEd_RoydXn4MKdmmx8LoYWU8/edit)).

Досягнення програмних результатів у відповідності до обраних методів навчання, підтверджуються позитивними відгуками на ОПП від випускників та роботодавців, а також затребуваністю випускників на ринку праці.

##### **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?**

Концепція студентоцентрованого підходу у навчанні є одним із стратегічних завдань Університету на 2020-2025 рр. (<http://surl.li/nhugx>). Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти передбачає моніторинг якості ОП з урахуванням принципу студентоцентризму та гнучких освітніх траєкторій; оцінювання якості викладання ОК здобувачами вищої освіти (<http://surl.li/niinq>). В Університеті діє система моніторингу внутрішньої системи якості освітньої діяльності (<http://surl.li/pltmo>). Основними інструментами є регулярні опитування здобувачів щодо якості ОП та ОК (<http://surl.li/pltmo>, <http://surl.li/qmkwd>). Згідно останнього опитування виявлено, що здобувачі вищої освіти задоволені якістю освітнього процесу за ОПП «Готельно-ресторанна справа» на рівні 89,5 % (Протокол № 9 від 03 квітня 2023 року).

За результатами опитувань на кафедрі проводиться обговорення з метою раціоналізації форм та методів викладання без порушень принципів академічної свободи. Представники органів студентського самоврядування є членами Вченої ради інституту, беруть участь у обговоренні та вирішенні різних питань. Діяльність органів студ. самоврядування регламентується Положенням (<http://surl.li/nidqs>). Здобувачі залучаються до перегляду та модернізації ОП. Викладачі надають можливість студентам дискутувати на обрані теми, готувати індивід. завдання по досліджуваній тематичі, обирати місця практик, власних підходів у підготовці наукових та кваліфікаційних робіт.

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

Для здобувачів і науково-педагогічних працівників академічна свобода забезпечується на принципах свободи слова і творчості, поширення знань та інформації, проведення наукових досліджень і використання їх результатів, що регулюється Статутом Університету (<http://surl.li/nidts>) та Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти (<http://surl.li/niinq>).

В Університеті забезпечуються такі академічні свободи:

- для викладачів: вільний вибір тем наукових досліджень, методів дослідження; використання власних одержаних наукових результатів у освітньому процесі; вільне право самостійно обирати методи навчання й викладання відповідно до цілей і ПРН та з урахуванням інтересів здобувачів освіти. Методи навчання і викладання за ОП дозволяють реалізувати принцип академічної свободи, адже передбачено їх варіативність, урахування свободи слова та творчості завдяки використанню проблемного, частково-пошукового та дослідницького методів навчання;
- здобувачі: мають право на вільний вибір тематики наукового дослідження, наукового керівника, вибіркового ОК; можуть брати участь у наукових проєктах і конференціях, їх інтереси, потреби та можливості враховано під час укладення завдань та оцінювання; мають доступ до платформи Moodle, що реалізовує принципи академічної свободи у виборі часу, місця та способу опанування навчальних матеріалів; мають можливість будувати власну освітню траєкторію, реалізовувати своє право на академічну мобільність та долучатися до мистецьких і культурних заходів.

##### **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 \***

В Університеті є система надання інформації учасникам освітнього процесу щодо цілей, змісту та очікуваних ПР, порядку та критеріїв оцінювання тощо.

Основна інформація про діяльність Університету розміщена на офіційному вебсайті (<https://luguniv.edu.ua>), процедура оприлюднення офіційної інформації на вебсайті Університету (<http://surl.li/niedb>). Розроблено процедури щодо інформаційного забезпечення освітньої діяльності (<http://surl.li/uput>) та інформаційної підтримки здобувачів освіти (<http://surl.li/dksmn>).

На сайті кафедри професійної освіти, ресторанного і туристичного бізнесу розміщені ОП, силабуси освітніх компонентів, МР щодо оформлення кваліфікаційних робіт (<http://surl.li/sjver>).

Інформація про ОП надається на організаційних зборах перед початком навч. року. Здобувачів ознайомлюють із особливостями роботи в електронному середовищі університету, інституту та кафедри. Інформація щодо критеріїв оцінювання надається на першому занятті з кожної дисципліни та/або на настановчій конференції з кожного виду практики. Вся інформація щодо цілей, змісту та очікуваних ПРН, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих ОК надається в достатньому обсязі здобувачеві.

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

Поєднання навчання й досліджень відбувається за рахунок виконання курсових робіт, тематика яких узгоджується зі стейкхолдерами-роботодавцями – представниками провідних підприємств галузі. Здобувачі вищої освіти залучаються до щорічних Днів науки в рамках яких проводяться конференції, семінари, відкриті лекції з актуальних питань розвитку готельної, ресторанної та туристичної галузі, на яких здобувачі презентують свої наукові доробки (<http://surl.li/dlixr>, <http://surl.li/dlixu>, <http://surl.li/qirxf>, <http://surl.li/qirxi>, <http://surl.li/qirxn>, <http://surl.li/qirxy>, <http://surl.li/nifkt>, (<http://surl.li/dliyf>), (<http://surl.li/dliyh>, <http://surl.li/dliyj>, <http://surl.li/dliyl>, <http://surl.li/dlixr>, <http://surl.li/qiryu>)

Регулярно проводяться предметні олімпіади з напрямку підготовки «Готельно-ресторанна справа», а також зустрічі та майстер класи, лекції із представниками туристичної та готельно-ресторанної галузі (<http://luguniv.edu.ua/?p=69422>, <http://luguniv.edu.ua/?p=67689>; <http://surl.li/amfdp>; <http://surl.li/amfdr>; <http://surl.li/amfdw>).

Шляхом здійснення досліджень, їх апробації в рамках участі у розробці комплексної роботи кафедри на тему: «Організація туристичної діяльності та проблеми підготовки фахівців з туризму», а також участі у науково-практичних конференціях, зокрема: «Суспільно-географічні процеси в Східно-Центральній Європі: проблеми, тенденції, напрями» м. Берегове (<http://surl.li/amfej>). Викладачі кафедри разом зі здобувачами освіти долучаються до наукових конкурсів, (<http://luguniv.edu.ua/?p=57265>), online-дискусій (<http://luguniv.edu.ua/?p=57011>), майстер-класів (<http://surl.li/amfei>), організації екскурсійної діяльності (<http://luguniv.edu.ua/?p=72687>); (<http://surl.li/amfep>).

Сприяє науковим дослідженням студентів діяльність під час роботи на підприємствах ГРГ Туреччини, Німеччини, Болгарії (внесення пропозицій в діяльність вітчизняних підприємств ГРС по удосконаленню корпоративної культури, організації анімаційного обслуговування в готелях та ресторанах, впровадження новітніх форм і методів обслуговування).

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

Систематичне оновлення змісту освітніх компонентів передбачене Положенням про організацію освітнього процесу в ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка” (<http://surl.li/nhnnun>), положенням про розробку, затвердження, оновлення змісту та закриття освітніх програм у ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка” (<http://surl.li/nifhr>), положенням про робочу програму освітнього компонента в ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка” (<http://surl.li/nific>).

Зміни до змісту ОК затверджуються на засіданні кафедри, погоджуються з гарантом програми (протокол №1 від 25 серпня 2022 року). При удосконаленні змісту освітніх компонентів враховуються наукові публікації НПП у фахових виданнях та участь у міжнародних та всеукраїнських конференціях.

ОК «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» оновлюється шляхом аналізу останніх інновацій в галузі ГРГ (<http://www.galexpro.com.ua/turexpo/>, <http://horeca.ua/>, [www.merx.ua](http://www.merx.ua), [www.efes.com.ua](http://www.efes.com.ua)).

«Організація дозвілля в готельному та ресторанному господарстві» оновлюється шляхом аналізу останніх публікацій в періодичних фахових виданнях; розгляду міжнародного досвіду організації дозвілля, останніх досягнень щодо організації дозвілля.

«Державне регулювання туристичної галузі»: основою для оновлення ОК є зміни у законодавстві, які безпосередньо регулюють питання туристичної галузі, на кшталт «Стратегії розвитку туризму та курортів на період до 2026 року».

«Організація ресторанного господарства» – оновлення стосуються нових протиепідемічних заходів у закладах громадського харчування на період карантину (Постанова від 30.12.2020 р. № 57), Закон України від 01 грудня 2020 року № 1017, який стосується введення реєстраторів розрахункових операцій на підприємствах ГРГ.

Навчальні та виробничі практики проходять на базі провідних на ринку готельних та ресторанних послуг підприємств Луганської та Полтавської областей.

«Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Маркетинг готельно-ресторанного господарства»: оновлюється у відповідності із реформуванням сфери управління, зміни законодавства, світових тенденцій розвитку у галузі ГРГ. Використовується нова література, оновлюються навчальні посібники. Сприяє оновленню участь у міжнародних конференціях («Економіка та право в умовах глобалізації», м.Полтава, 15.02.2021 р.; «Сучасна наука та освіта: стан, проблеми, перспективи» м. Старобільськ, 14-15.04. 2021 р., круглих столів «Трансформація бухгалтерського обліку, аналізу та контролю в умовах соціально-економічних викликів» м.Тернопіль, 28 травня 2021 р., Сучасна наука та освіта: стан, проблеми, перспективи. Міжнародна науково-практична конференція (м. Полтава, 20-21 березня 2023 року).

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

## **інтернаціоналізацією діяльності ЗВО**

В Університеті створено умови для впровадження системи академічної мобільності – навчання, викладання, стажування у вітчизняних ЗВО та поза межами України, що регламентовано процедурою проходження підвищення кваліфікації НПП (<http://surl.li/qpqli>). Організаційний супровід цього процесу покладено на відділ міжнародних зв'язків (<http://surl.li/scbkr>). Університет має тісну співпрацю з різними іноземними ЗВО та підприємствами сфери обслуговування, заключені угоди та меморандуми про співпрацю з іноземними ЗВО Англії, Грузії, Кіпру, Туреччини, Болгарії, КНР, Латвії, Польщі, США ([https://luguniv.edu.ua/?page\\_id=62602](https://luguniv.edu.ua/?page_id=62602)).

Кафедра спільно з закордонними партнерами-роботодавцями організовує виїзд здобувачів за кордон з метою працевлаштування на туристичних та готельно-ресторанних підприємствах (<http://surl.li/amgjq>, <http://surl.li/amgjs>, <http://surl.li/amgiu>, <http://surl.li/amgiw>).

НПП кафедри регулярно бере участь у міжнародних науково-практичних конференціях (<http://surl.li/amgjx>). Також викладачі активно беруть участь у міжнародних наукових заходах (<http://surl.li/dllxo>, <http://surl.li/dllxr>, <http://surl.li/dllxu>, <http://surl.li/qishs>) та стажуваннях (<http://surl.li/qisgf>). Університету відкрито вільний доступ до бази даних RESEARCH4LIFE (<http://surl.li/dllxy>).

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

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

Форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів вищої освіти регламентовані в Положенні про організацію освітнього процесу в ДЗ «ЛНУ імені Т. Шевченка» (<http://surl.li/nhnnu>) та у Положенні про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії для проведення атестації здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/sjtka>), що відповідають рівню програмних результатів навчання. Перелік документів, що стосуються освітньої діяльності, знаходиться на офіційному сайті ЗВО (<http://surl.li/niglt>). У робочій програмі (силабусі) кожної дисципліни визначаються форми контрольних заходів та критерії оцінювання. Силабуси оприлюднюються на сайті (<http://surl.li/skhtu>) і доводяться до здобувача вищої освіти. Зворотній зв'язок дає можливість коригувати та удосконалювати методи оцінювання. Оцінювання досягнення програмних результатів навчання передбачає поєднання різноманітних та доцільних видів, форм і методів контролю. Метою контролю та оцінювання є перевірка низки запланованих параметрів знань та умінь: повнота, структурність, інтегрованість, рівень засвоєння.

Контрольні заходи передбачають поточний, семестровий і підсумковий контроль.

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять і має на меті перевірку засвоєння здобувачами вищої освіти навчальної дисципліни. Однією з форм поточного контролю є модульний контроль. Семестровий контроль здійснюють у формі заліку або іспиту відповідно до навчального плану. Семестрова оцінка за освітнім компонентом – це оцінка за 100-бальною шкалою, яку виставляє провідний викладач (лектор) на підставі підсумкового балу семестру та балів (арифметичної суми балів, отриманих здобувачем вищої освіти протягом семестру за всі види роботи за освітнім компонентом). Для переведення семестрової оцінки за освітнім компонентом в оцінку за національною шкалою («незадовільно», «задовільно», «добре», «відмінно» у разі іспиту або «зараховано», «не зараховано» в разі заліку) використовують шкалу, що зазначено в пункті 3.8 Положення про організацію освітнього процесу (<http://surl.li/nhnnu>).

Практика оцінюється у формі захисту звіту. Підсумковий контроль (атестацію здобувачів вищої освіти) регламентують Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії для проведення атестації здобувачів вищої освіти та затверджена процедура (<http://surl.li/sjtka>).

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

Види контрольних заходів визначені в Положенні про організацію освітнього процесу в п.3.8 (<http://surl.li/nhnnu>). Оцінювання навчальних досягнень здобувачів здійснюється за національною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно; зараховано, не зараховано); 100-бальною шкалою та шкалою ECTS (A, B, C, D, E, FX, F).

Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання забезпечують такі засоби:

- ознайомлення здобувачів із уніфікованою системою оцінювання навчальних досягнень студентів, яке відбувається на початку їхнього навчання. На першому занятті викладач ознайомлює зі змістом робочої програми та пояснює суть і критерії оцінювання. У процесі вивчення навчальної дисципліни викладачі повідомляють про заплановані контрольні заходи. Обов'язковим є проведення поточних та екзаменаційних консультацій;
- наявність на освітньому порталі та на сторінці кафедри туризму, готельної і ресторанної справи у відкритому доступі ОП, силабусів тощо;
- критерії оцінювання є в робочих програмах, академічних журналах та у відомостях обліку успішності.

Чіткість та зрозумілість здобувачами форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання їх навчальних досягнень у межах конкретного освітнього компонента перевіряється викладачем в процесі обговорення робочої програми (силабусу). Зворотний зв'язок від студентів дозволяє викладачу внести певні коректування, з метою забезпечення максимального сприяння досягненню здобувачами очікуваних результатів навчання.

## **Яким чином і у які строки інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання**

### **доводяться до здобувачів вищої освіти?**

Проведення контрольних заходів визначається Положенням про організацію освітнього процесу в ДЗ «ЛНУ імені Т. Шевченка», Положенням про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії для проведення атестації здобувачів вищої освіти на першому (бакалаврському) та другому (магістерському) рівнях в ДЗ «ЛНУ імені Т. Шевченка» (<http://surl.li/sjtka>). Проведення контрольних заходів описано у таких процедурах на сайті університету (<http://surl.li/niefp>), як: Процедура перескладання освітнього компонента, Процедура проведення факультативних занять для повторного оцінювання освітнього компонента, Процедура підсумкової атестації здобувачів вищої освіти, Процедура оскарження результатів семестрового контролю здобувача вищої освіти. Критерії та конкретні форми оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у межах освітнього компонента визначаються робочою програмою (силабусом) навчальної дисципліни, із ними студенти ознайомлюються на першому лекційному занятті та інформуються протягом навчання.

Інформація щодо атестації та процедури її забезпечення доводиться до відома здобувачів у директораті, на кафедрах та керівниками кваліфікаційних робіт. У разі, якщо здобувачі не повною мірою зрозуміли інформацію щодо критеріїв оцінювання, проводяться додаткові роз'яснення. Скарг від студентів ОП на незрозумілість чи неадекватність критеріїв оцінювання не надходило.

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

Згідно Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти розділу VI Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи. Зважаючи, що стандарт затверджено 04.03.2020 р., його вимоги до форми атестації будуть реалізовані для здобувачів вищої освіти 2020 р. вступу.

Склад, організація, порядок роботи, підведення підсумків роботи екзаменаційної комісії визначається Положенням про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії для проведення атестації здобувачів вищої освіти на першому (бакалаврському) та другому (магістерському) рівнях у ДЗ «ЛНУ імені Т. Шевченка» (<http://surl.li/sjtka>).

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

Основним документом, що регламентує правила проведення контрольних заходів у ЛНУ є Положення про організацію освітнього процесу в ДЗ «ЛНУ імені Т. Шевченка» (<http://surl.li/nhnun>). У ЗВО існує Антикорупційна програма ДЗ «ЛНУ імені Т. Шевченка» на 2024-2025 роки (<http://surl.li/qcrrtr>).

Силабуси кожної навчальної дисципліни містять інформацію щодо проведення поточного та підсумкового контролю, а також критерії оцінювання. Студенти можуть ознайомитись із силабусами на сайті кафедри професійної освіти, ресторанного і туристичного бізнесу (<http://surl.li/skhtu>) або на освітньому порталі ([www.do.luguniv.edu.ua](http://www.do.luguniv.edu.ua)). Для проведення підсумкової атестації складається та оприлюднюється графік роботи екзаменаційної комісії, затверджується її склад та місце роботи. Ці документи знаходяться у вільному доступі. На початку семестру у кожному журналі академічної групи наведено перелік дисциплін та контрольних заходів поточного семестру.

### **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 та неупередженість екзаменаторів забезпечується наявністю чітких правил, процедур та критеріїв оцінювання, з якими ознайомлюються усі учасники освітнього процесу на початку вивчення освітнього компонента. Семестровий контроль здійснюють у формі заліку або екзамену відповідно до навчального плану. Семестрова оцінка за освітнім компонентом – це оцінка за 100-бальною шкалою, яку виставляє провідний викладач (лектор) на підставі підсумкового балу семестру та балів (арифметичної суми балів, отриманих здобувачем вищої освіти протягом семестру за всі види роботи за освітнім компонентом). Студент зобов'язаний виконати модульну контрольну роботу та певні види робіт, передбачені робочою навчальною програмою. Освітній компонент вважається зарахованим, якщо рейтинг здобувача із цієї дисципліни становить не менше, ніж 50 балів. Перед кожним екзаменом обов'язково проводиться консультація, на якій викладач доводить до відома здобувачів правила проведення екзамену, критерії оцінювання, відповідає на запитання здобувачів вищої освіти. Здобувач вищої освіти має право на оскарження результатів семестрового контролю згідно процедури (<http://surl.li/qcrrpe>).

За наявності потенційного конфлікту інтересів завідувач кафедри за погодженням із директором інституту та навчальним відділом може призначити для проведення екзамену іншого викладача. Ситуацій потенційного конфлікту інтересів протягом періоду реалізації ОП не виникало.

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

Порядок повторного проходження контрольних заходів регламентується наступними документами: Процедура перескладання освітнього компонента (<http://surl.li/qispj>); Процедура проведення факультативних занять для повторного оцінювання освітнього компонента (<http://surl.li/qispu>).

З метою запобігання та врегулювання конфлікту інтересів між учасниками освітнього процесу після опанування кожного ОК проводиться анкетування здобувачів вищої освіти «Анкета для опитування здобувачів щодо якості

викладання дисципліни» (<http://surl.li/pltmo>); «Анкета для опитування здобувачів вищої освіти щодо якості освітньої програми» (<http://surl.li/amchp>). Випадків проходження контрольних заходів повторно за ОП не було.

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

Здобувач може оскаржити результати підсумкового контролю за дисципліною. З метою виконання норм Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДЗ «ЛНУ імені Т. Шевченка» (<http://surl.li/sjtjp>) та з метою урегулювання порядку оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів створюється Комісія з питань етики та академічної доброчесності інститутів. Згідно з Положенням порушенням академічної доброчесності вважається, разом з іншими, й необ'єктивне оцінювання з боку викладача.

Будь-який працівник, здобувач університету може звернутися до Комісії з питань етики та академічної доброчесності ([https://drive.google.com/file/d/1u8Bo\\_S2xQTCDsFct66oP3kVoUR8FsPxd/view](https://drive.google.com/file/d/1u8Bo_S2xQTCDsFct66oP3kVoUR8FsPxd/view)) із заявою про порушення норм цього Положення, запропонувати зміни й доповнення до нього.

Порушення норм академічної доброчесності передбачає накладання санкцій, зокрема дострокове розірвання контракту з науково-педагогічним працівником, за поданням Комісії.

За порушення правил академічної доброчесності здобувачів вищої освіти притягають до відповідальності: повторне проходження оцінювання (контрольної роботи, іспиту, заліку тощо); повторне проходження навчального курсу; попередження; відрахування з університету; інші форми відповідно до законодавства.

Випадків оскарження даної процедури та конфлікту інтересів за ОПП ГРС не відбувалося.

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

Політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності регламентуються такими положеннями та процедурами: Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДЗ «ЛНУ імені Т. Шевченка» (зі змінами) (<http://surl.li/sjtjp>), Процедура перевірки на плагіат наукових та кваліфікаційних робіт здобувачів освіти (<http://surl.li/aigxz>), Процедура відповідальності здобувачів вищої освіти за порушення академічної доброчесності (<http://surl.li/aigyc>).

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

До технологічних рішень, які використовуються як інструмент протидії порушенням академічної доброчесності на ОП, відносяться:

- розроблення та впровадження комп'ютерного тестування здобувачів вищої освіти з автоматичним оцінюванням роботи при проведенні контрольних заходів;
- проведення екзаменів у письмовій формі з попереднім шифруванням робіт.

На ОПП використовується програма Advego Plagiatus - програма пошуку в інтернеті часткових або повних копій текстового документа, яка показує ступінь унікальності тексту, джерела тексту, відсоток збігу тексту. Також програма перевіряє унікальність зазначеного URL (відповідно до рішення кафедри туризму, готельної і ресторанної справи Протокол № 4 від 6 листопада 2020 року). Також в університеті запроваджено ліцензійний продукт StrikePlagiarism.

Відповідно до стратегії розвитку Університету (<http://surl.li/nhugx>) з метою забезпечення академічної доброчесності здійснюється перевірка на плагіат наукових видань, дисертацій, кваліфікаційних робіт, використовуючи Unicheck – корпоративний пакет для закладів вищої освіти (онлайнний сервіс пошуку плагіату).

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

В університеті діє Школа академічної доброчесності, яка популяризує дотримання принципів академічної доброчесності через проведення відповідних заходів (<http://surl.li/skkuv>).

Викладачі кафедри, а також студенти різних років навчання пройшли курс неформального навчання з академічної доброчесності та отримали відповідні сертифікати (<http://surl.li/skkwd>, <http://surl.li/amglh>).

Викладачі періодично долучаються до заходів із підтримки та популяризації доброчесності (<http://surl.li/aorbz>). Для популяризації академічної доброчесності серед здобувачів проводиться консультування щодо вимог з написання письмових робіт із наголошенням на принципах самостійності, коректного використання інформації з інших джерел та уникання плагіату, а також правил опису джерел та оформлення цитувань. Так, розроблено «Методичні рекомендації з підготовки та захисту курсової роботи», які затверджені на засіданні випускової кафедри. На сайті університету та кафедри розміщено «Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» (зі змінами)» (<http://surl.li/sjtjp>).

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

У ЗВО діє «Процедура відповідальності здобувачів вищої освіти за порушення академічної доброчесності» (<http://surl.li/qpqas>).

У разі виявлення порушення академічної доброчесності на стадії підготовки письмової роботи керівник вимагає від здобувача усунути недоліки та не допускає роботу до захисту до усунення недоліків, якщо такого не відбулось – здобувач вищої освіти відраховують за невиконання навчального плану. За порушення академічної доброчесності здобувач вищої освіти можуть бути притягнені до повторного проходження оцінювання, проходження відповідного освітнього компонента ОП та ін. Випадків знаходження плагіату для ОПП не було виявлено.

## 6. Людські ресурси

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

Конкурсний відбір викладачів ОП відбувається із дотриманням вимог чинного законодавства України та внутрішніх нормативних документів, зокрема Положеннями: про порядок проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників ДЗ «ЛНУ імені Т. Шевченка» (<http://surl.li/qpqef>), про конкурсну комісію з відбору кандидатів для заміщення вакантних посад НППІ (<http://surl.li/skisj>) та інших нормативних документів (<http://surl.li/dkpli>).

Оголошення про конкурс оприлюднюються на сайті ЗВО та на дошці оголошень (<https://luguniv.edu.ua/?cat=12>). Серед основних вимог, що забезпечують необхідний рівень професіоналізму претендентів на різні посади зазначено такі: наявність наукового ступеня, вченого звання за профілем кафедри, стажу науково-педагогічної, практичної роботи за профілем кафедри (відповідної ОП). Також до уваги беруться: кваліфікаційна відповідність фаху згідно до п. 38 Ліцензійних умов, академічна кваліфікація відповідних освітніх компонентів, навчально-методичні розробки з дисциплін, передусім із циклу професійної підготовки, науково-методичний рівень проведення лекційних та практичних занять, мистецька, фахова діяльність, членство у громадських професійних, творчих об'єднаннях – додаткові вимоги, які забезпечують цілі ОП «ГРС». Під час конкурсного добору до уваги беруться й відгуки здобувачів вищої освіти щодо ефективності роботи науково-педагогічного працівника (конкретного претендента на заміщення посади), які отримують в результаті анонімного опитування (<http://surl.li/qmkwd>).

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

- залучення до формування та рецензування ОПП ГРС (керівник міжнародного центру стажування «Internobmen» О. Білан, керівник Паба «ThePuzoPab» Є. Карабанов, директор мережі ресторанів та кафе «Rou», «Buffet», «Козацька рада» А. Погодін тощо (<http://surl.li/amglp> ; <http://surl.li/amcgq> ; <http://surl.li/amcgt>).

- спільні зустрічі роботодавців та здобувачів під час участі в професійних заходах, виставках, проведенні лекційних та практичних занять (<http://luguniv.edu.ua/?p=67689> <http://surl.li/amfdr> ; <http://surl.li/amfdw>; <http://surl.li/amfei>; <http://surl.li/amfdp>);

- створення умов роботодавцями для проходження практик та працевлаштування здобувачів на міжнародному рівні: Німеччина - мережа ресторанів McDonald's(Мюнхен); Туреччина - Rixos Premium Tekirova (Текірова), Lucida Beach та ін.(Кемер); Болгарія - Les Magnolias Hotel (Приморско), Wave Reort (Несебр), Sun City Hotel (Соняшний Берег), Pirin Golf Hotel and Spa (Банско), PrimaSol Ralitsa Superior (Албена);

- опитування роботодавців щодо якості підготовки здобувачів освіти (<http://surl.li/amivt>). В Університеті діє Центр розвитку кар'єри ([http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2019/12/poloj\\_centre\\_roz\\_kar\\_29nov2019.pdf](http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2019/12/poloj_centre_roz_kar_29nov2019.pdf)), який організує ярмарки вакансій, дні кар'єри, майстер-класи, презентації, тренінги, круглі столи, зустрічі з кращими випускниками університету минулих років та ін.

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

Ю.Безрученков, який є одним із провідних викладачів на ОПП ГРС, є засновником ПП «Horeca Service», яке займається проектуванням та комплексним оснащенням ресторанного господарства. Також, за 2020-2023 рік були проведені: лекція з екскурсивом-краєзнавцем, серія онлайн-мастер-класів, присвячених Міжнародному дню бармена із залученням професійних барменів, онлайн-лекції з тематики проблем туризму та ГРГ із залученням фахівців галузі.

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

Професійному розвитку викладачів сприяє система, яка регламентується Положенням про підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників (<http://surl.li/skkr>), закріплюється планом-графіком підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників (<http://surl.li/skddq>) та відбувається відповідно до Процедури проходження підвищення кваліфікації науково-педагогічними працівниками (<http://surl.li/qpqli>). Відділ міжнародних зв'язків інформує викладачів про програми міжнародного стажування та координує їх академічну мобільність (<http://surl.li/scbkr>). Викладачі випускової кафедри підвищують свій професійний рівень, беручи участь у програмах і курсах підвищення кваліфікації, тренінгах, семінарах, конференціях та інших заходах (<http://surl.li/amgra>; <http://surl.li/qitap>, <http://surl.li/dqqun>, <http://surl.li/dqvyg>, <http://surl.li/dlix>, <http://surl.li/dqmpj>, <http://surl.li/qitbc>, <http://surl.li/qisgl>, <http://surl.li/qisgf>, <http://surl.li/qitcc>, <http://surl.li/qitch>, <http://surl.li/qirxy>, <http://surl.li/qitcr>, <http://surl.li/qitcy>, <http://surl.li/qitdh>).

### Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

В ДЗ «ЛНУ імені Т. Шевченка» створено систему заохочення розвитку викладацької майстерності, що має як матеріальну, так і нематеріальну складову. В якості матеріального заохочення Колективним договором (<http://surl.li/skjuv>) та додатками до нього передбачається можливість преміювання, встановлення надбавок до



посадового окладу. Положення про стимулювання наукових досліджень, матеріальну й нефінансову підтримку вчених і здобувачів вищої освіти за наукові досягнення (<http://surl.li/niicp>), процедура врахування навчально-методичної роботи викладача (<http://surl.li/niicu>), система морального заохочення науково-педагогічних працівників регламентується положеннями про почесні нагороди і почесні звання та нагороди Університету (<http://surl.li/niidm>, <http://surl.li/skkbu>).

## 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?**

Покращення матеріально-технічної бази є важливим напрямом розвитку, що визначено Стратегією розвитку Університету на 2019-2025 рр. (<http://surl.li/nhugx>). ЗВО має достатню матеріально-технічну базу, яка гарантує досягнення визначених цілей та програмних результатів навчання ОП. Загальна навчальна площа – 23519,95 м<sup>2</sup> (<http://surl.li/skkiz>). Наявна необхідна соціальна інфраструктура (гуртожиток, їдальня, актові зали, спортивний зал, спортивний майданчик, медичний пункт) (<http://surl.li/skkiz>).

Навчальні приміщення, де здійснюється освітній процес за ОП, обладнані мультимедійними комплексами. Є доступу до мережі Інтернет. Функціонує бібліотека з читальним залом (<http://surl.li/qithi>), безкоштовною мережею Wi-Fi. Забезпечено доступ до наукометричних баз Scopus та Web of Science (<http://surl.li/qithi>), підписано угоди про співпрацю з бібліотеками для юнацтва імені Олеси Гончара (<http://surl.li/qitkk>) та Полтавською обласною універсальною науковою бібліотекою імені І.П. Котляревського (<http://surl.li/sklds>).

Договори оренди розміщено на сайті Університету (<http://surl.li/qcsgj>). Враховуючи потребу у спеціалізованих приміщеннях, лабораторіях та устаткуванні, які знаходяться на ТОТ, для забезпечення освітнього процесу та результатів навчання ОП підписано Договір про співпрацю та партнерство з ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (<http://surl.li/okack>).

В освітньому процесі використовуються платформи Moodle, Zoom, Google Meet, Microsoft Teams та інші технології дистанційного навчання.

**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?**

В Університеті для здобувачів забезпечений безкоштовний доступ до усіх елементів інфраструктури та інформаційних ресурсів, необхідних для забезпечення освітнього процесу. В навчальних корпусах та гуртожитках забезпечено доступ до мережі Internet. Для організації освітнього процесу сформовано електронні інформаційні ресурси: Освітній портал Університету (<http://surl.li/dqwrq>), де зберігається освітній матеріал та надається перелік вибіркового дисциплін; Електронний університет, де розміщено тестові завдання для контролю знань студентів (<http://surl.li/dqwum>).

Значний масив актуальної інформації щодо освітньої, наукової, методичної, організаційної, виховної та інших видів діяльності розміщено на сайті кафедри (<http://surl.li/sklhc>).

Для проживання є обладнані гуртожитки (<http://surl.li/sklic>). Захист прав та інтересів здобувачів та їх участь в управлінні Університетом забезпечує студентське самоврядування та студентський профком (<http://surl.li/oqoql>). Для реалізації наукових інтересів та підтримки перспективних наукових ідей діє Рада молодих учених і здобувачів (<http://surl.li/shfxx>).

Студенти мають можливість спілкуватися з ректором особисто, записавшись на зустріч, електронним листом або через Фейсбук. На кафедрі діє Електронна скринька довіри (<https://surl.li/pvjrq>), також визначення потреб та інтересів студентів здійснюється шляхом онлайн-анкетування (<http://surl.li/sklog>).

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

Безпечність освітнього середовища для здобувачів ОП забезпечується шляхом реалізації постійного комплексу заходів, спрямованих на створення комфортного перебування в навчальних приміщеннях, гуртожитках та на усіх об'єктах інфраструктури. Навчальні приміщення, гуртожитки відповідають чинним будівельним та санітарним нормам, а також вимогам правил пожежної безпеки й охорони праці. В університеті діє процедура вирішення конфліктних ситуацій, протидії булінгу, сексуальним домаганням, дискримінації, хабарництву (<http://surl.li/niilq>). Розділом 5 Колективного договору (<http://surl.li/skjuv>) визначено зобов'язання адміністрації університету і профспілок щодо охорони праці, розроблено Положення про комісію з питань охорони праці університету (Додаток №3 до колективного договору). На початку семестру всі студенти проходять інструктаж з техніки безпеки. На поверхнях навчальних корпусів наявні: плани евакуації, пожежний гідрант, вогнегасники в кожній навчальній аудиторії та приміщеннях гуртожитків, в підвалах облаштовані укриття.

В університеті функціонує соціальна служба (<http://surl.li/sklsu>), центр психологічного відновлення та адаптації ЛНУ (<http://surl.li/puzum>), відділ охорони праці, які забезпечують безпечність освітнього середовища. Створено умови для організації медичного догляду за станом здоров'я і організацією відпочинку. В навчальних корпусах та

гуртожитках є медпункти. Здобувачі активно використовують спортивні майданчики, спортивні зали.

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

В ЗВО забезпечується всебічна й різнопланова підтримка здобувачів на всіх рівнях та у всіх підрозділах відповідно до Положень про освітню діяльність (<http://surl.li/pltqu>). Сформована зрозуміла система процедур забезпечення якості освіти (<http://surl.li/niefp>), зокрема Процедура інформаційної підтримки здобувачів (<http://surl.li/scjha>). Розвивається інститут едвайзерів (<http://surl.li/sknpw>, <http://surl.li/sknqm>, <http://surl.li/sknqt>). На Освітньому порталі розміщено розклад занять. Організовано цілодобову роботу освітнього порталу (<http://surl.li/dqwum>) з телефонами, поштовими адресами всіх співробітників та служби тех.підтримки. У разі необхідності, здобувач може звернутися до викладача за допомогою вбудованого чату. Різноманітну організаційну, консультативну, соціальну допомогу надають працівники ННІТІТ, представники функціональних структурних підрозділів університету, у т.ч. студентської соціальної служби (<http://surl.li/skmtx>), центр з міжнародної та навчально-виховної роботи (<http://surl.li/qitre>), первинна профспілкова організація (<http://surl.li/qitrl>), наукова бібліотека (<http://surl.li/qithi>), центр розвитку кар'єри (<http://surl.li/qitse>) та інші. Соціальне обслуговування здобувачів здійснюється на території студмістечка (<http://surl.li/qitsn>). Здобувачі мають право на отримання академічних, соціальних стипендій (<http://surl.li/sknvk>), Наказом про затвердження складу стипендіальної комісії університету (<http://surl.li/dlyzd>). Здобувачі мають можливість отримати іменні стипендії Президента України, Кабінету Міністрів України, стипендії ректора ЛНУ імені Т. Шевченка (<http://surl.li/qittj>). Підтримка здобувачів здійснюється на усіх етапах освітнього процесу під час навчання, спілкування викладачів та здобувачів, роботи студентського самоврядування та співпраці з адміністрацією університету, інституту (<http://surl.li/qittr>, <http://surl.li/qittu>, <http://surl.li/qitua>). Представники органів студ. самоврядування є членами Вченої ради інституту, беруть участь у обговоренні питань щодо консультативної та соціальної підтримки здобувачів (<http://surl.li/ameyx>).

університеті функціонує комп'ютерна мережа, зона Wi-Fi у корпусах університету, у гуртожитку. На сайті кафедри розташована необхідна документація, силабуси, інформація про викладачів та інше (<http://surl.li/sklhc>). Передбачено систему перерахування додаткових балів здобувачам за участь у неформальній/інформальній освіті. Відповідно до результатів з Моніторингу якості освіти університету (<http://surl.li/rzovg>, <http://surl.li/rzoxl>) студенти засвідчують високий рівень задоволеності різними формами освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки в університеті.

**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)**

Серед здобувачів ступеня бакалавр за ОП «Готельно-ресторанна справа» не було і на сьогодні немає осіб з особливими освітніми потребами. Однак, варто зазначити, що в університеті створено достатні умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами. Цим здобувачам надається додаткова постійна чи тимчасова підтримка для повної реалізації їх права на здобуття освіти, розвитку особистості, поліпшення стану здоров'я та якості життя, підвищення рівня участі у житті академічної спільноти Університету. Університетом проведено технічне обстеження умов щодо забезпечення безперешкодного доступу до будівель, приміщень осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення, результати обстеження викладено у звіті (<http://surl.li/qtehc>) та зазначено, що будівля та приміщення університету повністю відповідають потребам маломобільних груп населення та інвалідів.

Інформаційну складову навчання здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами забезпечують такі електронні інформаційні ресурси: Освітній портал ЛНУ імені Тараса Шевченка (<http://surl.li/qituk>); Електронний університет ЛНУ імені Тараса Шевченка (<http://surl.li/dqwum>); веб-сторінки наукових видань університету, цифровий репозиторій.

**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 в тому числі пов'язаних із дискримінацією, сексуальними домаганнями та корупцією в Університеті визначається нормами та положеннями чинного законодавства України та внутрішніми положеннями університету. В університеті розроблено Процедуру вирішення конфліктних ситуацій, протидії булінгу, сексуальним домаганням, дискримінації, хабарництву (<http://surl.li/niilq>), де визначено дії, які мають здійснити постраждалі і посадові особи на етапах звернення, аналізу та розв'язання конфлікту. Затверджено Антикорупційну програму ДЗ «ЛНУ імені Т. Шевченка» на 2024-2025 роки (<http://surl.li/qcctr>). Створено Сектор студентської соціальної та психологічної служби, які проводить безкоштовні індивідуальні консультації з питань пошуку шляхів вирішення конфліктних ситуацій (<http://surl.li/dlzm0>, <http://surl.li/dlzm1>). У навчальних корпусах розміщені скриньки довіри. Працівниками інституту та кураторами проводиться інформаційно-роз'яснювальна робота з метою запобігання випадків конфліктних ситуацій, сексуального домагання, дискримінації та хабарництва. У разі виникнення конфліктної ситуації існує можливість безпосередньо звернутися до ректора у формі електронного звернення (<https://surl.li/pvjrq>). Випадків скарг, пов'язаних із інцидентами дискримінації, сексуальних домагань або корупції на ОП не було

## 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

Основними документами, що регулюють процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійної програми є: Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти ДЗ «ЛНУ імені Т. Шевченка» (зі змінами) (<http://surl.li/niinq>); Положення про організацію освітнього процесу в ДЗ «ЛНУ імені Т. Шевченка» (<http://surl.li/nhnnun>); Процедура прийняття рішення про відкриття освітньої програми (<http://surl.li/skohs>); Процедура розроблення й затвердження освітньої програми (<http://surl.li/skoir>); Процедура оцінки якості освітньої програми та внесення змін до неї (<http://surl.li/skojz>); Процедура закриття освітньої програми (<http://surl.li/skoky>).

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

Основними документами, що регулюють процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійної програми є: Положення про організацію освітнього процесу (<http://surl.li/nhnnun>) та Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти (зі змінами) (<http://surl.li/niinq>).

Відповідно до процедури оцінки якості освітньої програми та внесення змін до неї (<http://surl.li/skojz>) передбачено етапи: Feedback здобувачів ВО після завершення освітнього компонента; Поточний моніторинг змісту освітніх компонентів; обговорення пропозицій викладачів; Feedback здобувачів ВО; Feedback випускників щодо якості ОПП; опитування роботодавців щодо якості ОПП; самоаналіз якості ОПП; обговорення внесення змін до ОПП; затвердження змін до ОП (I-II етап). Перегляд ОПП відбувається щорічно та пов'язаний зі змінами стандартів освіти, змінами у потребах спеціалістів галузі, новими вимогами роботодавців до випускників ЗВО у зв'язку з удосконаленням матеріально-технічної бази виробництва, критичним самооцінюванням учасників ОПП, перейманням досвіду інших профільних ЗВО, за результатами зауважень та побажань голови та членів ДЕК, висновками за результатами опитування здобувачів вищої освіти.

У зв'язку із наказом МОН № 593 від 28.05.2021 року «Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти» було внесено зміни до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня на 2021-2022 н.р. До ОПП ГРС додано інформацію стосовно обсягу освітньої програми бакалавра на базі повної загальної середньої освіти – 240 кредитів ЕCTS; на основі освітнього ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»). Вказано, що ЗВО має право визнати та перезарахувати кредити ЕCTS, отримані в межах попередньої освітньої програми з підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста): - за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» не більше, ніж 60 кредитів ЕCTS; - за іншими спеціальностями не більше, ніж 30 кредитів ЕCTS. Зазначено також, що практика має складати не менше 4 кредити ЕCTS в рік. Мінімум 50% обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти. 25.06.2021 року протоколом № 10 нову редакцію ОПП було затверджено Вченою Радою університету.

У відповідності до рекомендації стейкхолдера до вибіркових ОК було включено дисципліну «Системи НАССР в закладах готельно-ресторанного господарства».

**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**

Періодичний зворотній зв'язок зі здобувачами вищої освіти є обов'язковою складовою внутрішнього забезпечення якості освіти. У ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка» розроблено Процедуру оцінювання якості викладання освітнього компонента здобувачами вищої освіти (<http://surl.li/niitl>), яка передбачає участь здобувачів у моніторингу повноти викладання матеріалу за ОК, рівнів задоволеності результатами навчання та методами викладання, якості ОПП. Моніторинг проводиться шляхом анонімного електронного опитування, анкета та результати якого розміщено на офіційному сайті університету (<http://surl.li/amchp>, <http://surl.li/qiwrw>).

Здобувачі представлені в керівних органах факультету та університету, зокрема, Вченій раді, яка розглядає та затверджує ОПП. Поряд із цим, кураторами періодично проводяться зустрічі із здобувачами різних курсів для обговорення положень ОПП. Представник студентства входить у проектну групу ОПП та залучається до участі у засіданнях кафедри.

Кафедрою впроваджено анонімне опитування здобувачів вищої освіти щодо якості викладання навчальних дисциплін та щодо підвищення якості освітнього процесу (<https://sites.google.com/view/tvipo>). Після проведення анкетування на засіданнях кафедри розглядаються узагальнені його результати.

Наприклад, відповідно до побажань здобувачів вищої освіти за результатами моніторингу в 2020 році до ОПП ГРС було включено освітні компоненти «Міжкультурна комунікація в сфері готельно-ресторанних послуг» та «Вступ до фаху» як обов'язкові ОК.

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

У ДЗ «ЛНУ імені Т. Шевченка» передбачено механізм залучення здобувачів вищої освіти через органи

студентського самоврядування до процесу періодичного перегляду ОП завдяки забезпеченню зворотного зв'язку зі студентами. Розроблено Процедура оцінювання якості викладання освітнього компонента здобувачами вищої освіти (<http://surl.li/niitl>). Представники органів студентського самоврядування входять до складу Вченої ради інституту (<http://surl.li/skrfp>). Органи студентського самоврядування для отримання інформації про якість викладання освітнього компонента проводять feedback після завершення освітнього компонента та ознайомлюють із його результатами викладачів й гарантів ОП (<http://surl.li/bihzb>). Підсумки анкетування підводяться на спільних засіданнях представників студради інституту і профспілкової організації на засіданнях кафедри в присутності заступника директора з соціально-гуманітарної роботи (протокол №10 від 15.05.2020 р., протокол №10 від 14 травня 2021р., протокол №10 від 26 травня 2022р.).

### **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**

Пропозиції від роботодавців збираються шляхом анкетування (<http://surl.li/qiuec>, <http://surl.li/dmaed>, <http://surl.li/dmaea>).

До складу проєктної групи з перегляду ОПП залучено роботодавця – Погодіна А.В., пропозиція якого відносно розділення освітнього компоненту „Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства” та „Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства” на два предмети зі збільшенням кількості кредитів, була врахована при затвердженні нової редакції ОПП. Крім того, проєктною групою, гарантом ОПП та викладачами кафедри проводяться регулярні засідання, на яких обговорюються актуальні тенденції розвитку галузі, питання удосконалення ОПП тощо.

Поряд із цим, роботодавці долучаються до рецензування ОПП «Готельно-ресторанна справа» та висловлюють власні бачення щодо удосконалення ОПП (<https://sites.google.com/view/lnu-kafedra-tourism/%D0%B4%D1%96%D1%8F%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%96%D1%81%D1%82%D1%8C-%D0%BA%D0%B0%D1%84%D0%B5%D0%B4%D1%80%D0%B8/%D1%81%D0%BF%D1%96%D0%B2%D1%80%D0%BE%D0%B1%D1%96%D1%82%D0%BD%D0%B8%D1%86%D1%82%D0%B2%D0%BE-%D0%B7-%D0%BF%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%BD%D0%B5%D1%80%D0%B0%D0%BC%D0%B8?authuser=0>), а також проходять анкетування щодо якості освіти в ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка» (<http://surl.li/qiuec>, <http://surl.li/amivt>).

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

В Університеті сформована система збирання та аналізу інформації щодо кар'єрного шляху випускників. У ДЗ «ЛНУ імені Т. Шевченка» розроблено Положення про асоціацію випускників (<http://surl.li/niizs>). Кафедра туризму, готельної і ресторанної справи, а з 01.12.2023 року кафедра професійної освіти, ресторанного і туристичного бізнесу активно співпрацює з асоціацією випускників. В університеті працює центр розвитку кар'єри, який є загальноуніверситетським підрозділом, що має сприяти створенню умов для розвитку кар'єри та подальшого працевлаштування здобувачів вищої освіти; підтримки ініціатив здобувачів вищої освіти через надання консультаційних та інформаційних послуг. Центр здійснює свою діяльність згідно Положення про центр розвитку кар'єри (<http://surl.li/nijag>). З метою визначення рівня задоволеності випускників освітнім процесом та для покращення якості освітніх програм проводяться спеціальні анкетні опитування (<http://surl.li/amchu>, <http://surl.li/skrpf>). Співробітник кафедри підтримує зв'язки з випускниками ОП за допомогою соціальних мереж та надає консультації у разі потреби.

### **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 ОПП у ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» забезпечується «Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» (зі змінами) (<http://surl.li/niinq>). Система внутрішнього забезпечення якості закладу освіти забезпечує реагування на виявлені недоліки в освітній програмі та освітній діяльності.

У силабусах навчальних дисциплін окремим блоком не була прописана компонента академічної доброчесності. Беручи до уваги результати анкетування здобувачів вищої освіти, яке показало недостатню обізнаність відносно вимог щодо академічної доброчесності (протокол №10 від 14 травня 2021 року), у силабуси було додано пункт «Забезпечення виконання принципів академічної доброчесності», здобувачі були залучені до проходження навчання в школі академічної доброчесності та отримали відповідні сертифікати.

Серед пропозицій удосконалення навчального плану (за результатами анкетування) було введення освітніх компонентів «Міжкультурна комунікація в сфері готельно-ресторанних послуг» та «Вступ до фаху», що було враховано в редакції ОПП (протокол № 11 від 2 червня 2020 року).

У 2021 році відповідно до рекомендації роботодавця, до переліку вибіркового ОК було додано дисципліну «Системи НАССР в закладах готельно-ресторанного господарства» (протокол № 10 від 14 травня 2021 року).

### **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?**

Введено нові процедури забезпечення академічної доброчесності та процедури забезпечення якості ОП в ЗВО

([http://luguniv.edu.ua/?page\\_id=57459](http://luguniv.edu.ua/?page_id=57459)); здійснено організацію вільного вибору дисциплін в ОП ([http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2023/04/1\\_7\\_protos\\_zabezp\\_yakist\\_osvita.pdf](http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2023/04/1_7_protos_zabezp_yakist_osvita.pdf), [http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2023/04/1\\_8\\_protos\\_zabezp\\_yakist\\_osvita.pdf](http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2023/04/1_8_protos_zabezp_yakist_osvita.pdf)), що не обмежує вибору здобувачів вищої освіти; розроблено процедуру визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті ([http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/2\\_1\\_protos\\_zabezp\\_yakist\\_osvita.pdf](http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/2_1_protos_zabezp_yakist_osvita.pdf)); здобувачі беруть участь у розробці та погоджують зміст ОП. При конкурсному відборі викладачів ОП до уваги беруться, кваліфікаційна відповідність фаху згідно до п. 38 Ліцензійних умов, академічна кваліфікація відповідних освітніх компонентів. Підписано Договір про співпрацю та партнерство з ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (<http://surl.li/dkpng>), на базі якого функціонують належним чином обладнанні навчальні лабораторії.

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

Процедури й політика забезпечення якості визначено нормативними документами, а саме: Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти (зі змінами) (<http://surl.li/niinq>), Положенням про розробку, затвердження, оновлення змісту та закриття освітніх програм (<http://surl.li/nifhr>) та Положенням про академічну доброчесність учасників освітнього процесу (зі змінами) (<http://surl.li/sjtjp>).

Залученість:

- адміністрація університету та ННІТТ (узгоджує та затверджує процедури внутрішнього забезпечення якості ОП, здійснює моніторинг якості на всіх її етапах);
- кафедра туризму, готельної і ресторанної справи (з 01.12.2023 р. – кафедра професійної освіти, ресторанного і туристичного бізнесу) (забезпечення якості освітнього процесу відповідно до стандартів вищої освіти та ESG; коригування ОП спільно з ключовими стейкхолдерами; моніторинг галузевих потреб ринку праці);
- гарант ОП (керівництво розробкою й організаційно-методичний супровід ОП, контроль дотримання ліцензійних умов під час провадження освітньої діяльності за відповідною ОП);
- робоча група (розробка ОП спільно з ключовими стейкхолдерами);
- здобувачі вищої освіти (входять до складу груп з моніторингу та перегляду ОП, представляють інтереси студентів із забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти на всіх рівнях).

В розробці процедур внутрішнього забезпечення якості ОП беруть участь всі учасники академічної спільноти.

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

Внутрішня система забезпечення якості освіти в Університеті функціонує на рівнях, між якими розподіляються повноваження й обов'язки з виконання відповідних процедур.

Рівень адміністрації: наглядова рада; Вчена рада Університету; ректор; проректори; ректорат.

Рівень інституту (факультету): директори навчально-наукових інститутів/ деканати факультетів; вчені ради навчально-наукових інститутів, факультетів; органи студентського самоврядування навчально-наукових інститутів, факультетів.

Рівень робочих та дорадчих органів: навчальний відділ; відділ управління якістю освітнього процесу; відділ аспірантури; відділ міжнародних зв'язків; юридичний відділ; відділ кадрів; центр інформаційних технологій; відділ публічних закупівель та постачання; науково-методична комісія; центр розвитку; адміністративно-господарча частина; наукова бібліотека; центр культури та дозвілля; органи студентського самоврядування університету. Ректорат створено для вирішення поточних питань діяльності університету на підставі Статуту. Навчальний відділ здійснює планування, організацію, аналіз і контроль освітнього процесу та навчально-методичної діяльності відповідно до законодавства. Директорат – вирішення питань з організації освітнього процесу, методичної, наукової, організаційної, виховної, профорієнтаційної роботи на факультеті. Кафедра забезпечує освітній процес і здобуття вищої освіти за бакалаврським та магістерським рівнями.

## **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?**

Усі правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу розміщені на офіційному сайті ДЗ «ЛНУ імені Т. Шевченка» у розділі «Інформація\Публічна інформація» (<http://surl.li/pltsg>): Статут ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», Стратегія розвитку ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» на 2019-2025 рр., Колективний договір та Додатки до колективного договору; Правила внутрішнього трудового розпорядку ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»; Зміни до Правил внутрішнього трудового розпорядку ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»; Антикорупційна програма ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» на 2024-2025 рр.; Положення про порядок проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка». Також права і процедури регулює Положення про організацію освітнього процесу (<http://surl.li/nhnnun>), яке знаходиться у розділі «Інформація\Публічна інформація\Освітня діяльність\Положення».

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

[https://luguniv.edu.ua/?page\\_id=61134](https://luguniv.edu.ua/?page_id=61134)

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

[https://luguniv.edu.ua/?page\\_id=61134](https://luguniv.edu.ua/?page_id=61134)

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

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

Виходячи з проведеного самоаналізу, визначено сильні сторони ОПП:

- регіональний аспект враховано при формуванні змісту ОК;
- значна увага приділяється практичній підготовці здобувачів (низка виробничих практик на підприємствах м. Лубни, м. Сєверодонецьк, м. Рубіжне, м. Старобільськ, а також лекції та майстер-класи від стейкхолдерів);
- міжнародний досвід взаємодії з роботодавцями, основним результатом якого є працевлаштування здобувачів вищої освіти у заклади ГРС Німеччини, Болгарії, Туреччини;
- забезпечення зв'язку ОПП із потребами стейкхолдерів;
- спрямованість ОПП є актуальною, перспективною та професійно-орієнтованою в умовах динамічної зміни ринку готельно-ресторанних послуг;
- досвід анкетування здобувачів та стейкхолдерів щодо якості та перспективності освітньої програми та її елементів, акцентування уваги на професійних компетенціях та конкурентоспроможності випускників;
- широкий перелік вибіркової компоненти (25 % становлять вибіркові дисципліни);
- консультування та врахування побажань практиків при формуванні тем курсових робіт та навчального контенту.

Водночас визначені деякі слабкі сторони програми:

- недостатня кількість програм академічної мобільності здобувачів;
- недостатньо впроваджена практика визнання результатів неформальної освіти;
- потребує вдосконалення матеріально-технічна база.

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

Плануються такі заходи:

- розширення матеріально-технічної бази інституту та кафедри, у зв'язку з переміщенням ННІТТ у м. Лубни, що передбачає не тільки розширення навчальних приміщень, а також збільшення кількості устаткування;
- залучення нових стейкхолдерів;
- впровадження нових методів навчання та викладання;
- розширення переліку власної навчальної та методичної літератури;
- збільшення контингенту здобувачів вищої освіти за рахунок посилення профорієнтаційної роботи;
- розвиток діяльності, спрямованої на організацію міжнародного співробітництва з освітніми та науковими установами з метою забезпечення академічної мобільності здобувачів і науково-педагогічних працівників та налагодження міжнародних зв'язків у рамках програм академічної мобільності за профілем ОП.

## **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: САЙБЕКОВ МАКСИМ ГЕННАДІЙОВИЧ**

Дата: 17.04.2024 р.

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

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Виконання кваліфікаційної роботи	підсумкова атестація	<i>Методичні рекомендації_Кваліфікаційна робота_GPC.pdf</i>	QuEHaJlWk8ftymaeLLLoOQG01PtoA50gTgnGb6Gfgeo=	Комп'ютер/ноутбук, доступ до мережі Інтернет, Освітній портал Moodle ( <a href="http://do.luguniv.edu.ua/">http://do.luguniv.edu.ua/</a> ), локальна мережа Wi-Fi. Програмний продукт Microsoft Office Home and Student 2016, хмарні сервіси Google, Microsoft Teams, Zoom
Підсумкова атестація	підсумкова атестація	<i>Підсумкова атестація.pdf</i>	owmZK1i31Fk8BUKS8rRHSVzwbN8osXn6ueRcN3ai3k=	Комп'ютер/ноутбук, доступ до мережі Інтернет, Освітній портал Moodle( <a href="http://do.luguniv.edu.ua/">do.luguniv.edu.ua</a> ), локальна мережа Wi-Fi. Програмний продукт Microsoft Office Home and Student 2016, хмарні сервіси Google, Microsoft Teams, Zoom
Оглядові лекції	підсумкова атестація	<i>Силабус_Оглядові лекції.pdf</i>	vfbr1kd5MaEr6VBh95dDIBNJCo2B2F5WfvDoEMYpo=	Комп'ютер/ноутбук, проектор Viewsonic PJD5353LS 2015 19501842, доступ до мережі Інтернет, Освітній портал( <a href="http://do.luguniv.edu.ua/">do.luguniv.edu.ua</a> ), локальна мережа Wi-Fi
Курсова робота	курслова робота (проект)	<i>Методичні рекомендації до виконання курсової роботи.pdf</i>	19FylNQ6gvEDm2hVAse7vNPY6pal+++rltDnvHzdoQc=	Комп'ютер/ноутбук, доступ до мережі Інтернет, Освітній портал Moodle ( <a href="http://do.luguniv.edu.ua/">http://do.luguniv.edu.ua/</a> ), локальна мережа Wi-Fi. Програмний продукт Microsoft Office Home and Student 2016, хмарні сервіси Google, Microsoft Teams, Zoom
Курсова робота	курслова робота (проект)	<i>Силабус_Курсова робота.pdf</i>	ZObJCljMlqERadCwp51RkKoNeoVFvrW1OqUvDufxvUJY=	Комп'ютер/ноутбук, доступ до мережі Інтернет, Освітній портал Moodle ( <a href="http://do.luguniv.edu.ua/">http://do.luguniv.edu.ua/</a> ), локальна мережа Wi-Fi. Програмний продукт Microsoft Office Home and Student 2016, хмарні сервіси Google, Microsoft Teams, Zoom
Управлінсько-організаційна практика	практика	<i>Силабус_Управлінсько-організаційна практика.pdf</i>	+HUCPrG5gmDNp4iQQsDjfvLFNiRzSEPNW9VXKQgadXU=	Використання МТЗ бази проходження практики
Виробнича практика	практика	<i>Силабус_Виробнича практика.pdf</i>	E7Og9BVArkNACqW4BvvYjFclcnEUilU7pQrm931Y4Yo=	Використання МТЗ бази проходження практики
Ознайомча практика	практика	<i>Силабус_Ознайомча практика.pdf</i>	hboZItuy31fqB+11VqThFWocCuHFN5w9XsOmfuft7YE=	Використання МТЗ бази проходження практики
Технологія продукції ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Технологія продукції ресторанного господарства.pdf</i>	Notk9p7yqw/ka3KGp3SxkXRRt5OLcJz6p6H9BFGKPbY=	Комп'ютерна мережа університету забезпечує гарантовані режими роботи в онлайн одночасно з великою кількістю користувачів на платформах Google Meet, Microsoft Teams, освітній портал ЛНУ імені Тараса Шевченка – Digital



				Office( <a href="http://do.luguniv.edu.ua/">http://do.luguniv.edu.ua/</a> ). Заняття проводяться в аудиторіях, які обладнані мультимедійними комплексами (проектор, SMART-дошка, комп'ютер, монітор для презентацій), є необхідне програмне забезпечення для статистичної обробки та візуалізації даних. Доступ до Elsevier (Scopus, Science Direct, Researcher Discovery, Researcher Academy, Mendeley), Statista, наукових баз даних Scopus і Web of Science, міжнародної платформи Research4Life, ресурсів ACM Digital Library, репозиторія університету
Маркетинг готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Маркетинг ГРГ.pdf</i>	AMjMXAUo7Lu5MOyWYskYxE6vMRobQHdHheodos9/QU=	Комп'ютерна мережа університету забезпечує гарантовані режими роботи в онлайн одночасно з великою кількістю користувачів на платформах Google Meet, Microsoft Teams, освітній портал ЛНУ імені Тараса Шевченка – Digital Office( <a href="http://do.luguniv.edu.ua/">http://do.luguniv.edu.ua/</a> ). Заняття проводяться в аудиторіях, які обладнані мультимедійними комплексами (проектор, SMART-дошка, комп'ютер, монітор для презентацій), є необхідне програмне забезпечення для статистичної обробки та візуалізації даних. Доступ до Elsevier (Scopus, Science Direct, Researcher Discovery, Researcher Academy, Mendeley), Statista, наукових баз даних Scopus і Web of Science, міжнародної платформи Research4Life, ресурсів ACM Digital Library, репозиторія університету
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.pdf</i>	cj/IoiaOUdzfp2R75DFGz+7CUF6y+PYoHyJuYgR6czI=	Комп'ютерна мережа університету забезпечує гарантовані режими роботи в онлайн одночасно з великою кількістю користувачів на платформах Google Meet, Microsoft Teams, освітній портал ЛНУ імені Тараса Шевченка – Digital Office( <a href="http://do.luguniv.edu.ua/">http://do.luguniv.edu.ua/</a> ). Заняття проводяться в аудиторіях, які обладнані мультимедійними комплексами (проектор, SMART-дошка, комп'ютер, монітор для презентацій), є необхідне програмне забезпечення для статистичної обробки та візуалізації даних. Доступ до Elsevier (Scopus, Science Direct, Researcher Discovery, Researcher Academy, Mendeley), Statista, наукових баз даних Scopus і Web of Science, міжнародної платформи Research4Life, ресурсів ACM Digital Library, репозиторія університету
Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві.pdf</i>	zAyZrnXO8BqKYa4EylVTwo4YA+Ppu7KPQciVv52cEFg=	Комп'ютерна мережа університету забезпечує гарантовані режими роботи в онлайн одночасно з великою кількістю користувачів на платформах Google Meet,

				<p>Microsoft Teams, освітній портал ЛНУ імені Тараса Шевченка – Digital Office(<a href="http://do.luguniv.edu.ua/">http://do.luguniv.edu.ua/</a>). Заняття проводяться в аудиторіях, які обладнані мультимедійними комплексами (проектор, SMART-дошка, комп'ютер, монітор для презентацій), є необхідне програмне забезпечення для статистичної обробки та візуалізації даних. Доступ до Elsevier (Scopus, Science Direct, Researcher Discovery, Researcher Academy, Mendeley), Statista, наукових баз даних Scopus і Web of Science, міжнародної платформи Research4Life, ресурсів ACM Digital Library, репозиторія університету</p>
<p>Менеджмент готельно-ресторанного господарства</p>	<p>навчальна дисципліна</p>	<p><i>Силабус_Менеджмент ГРГ.pdf</i></p>	<p>i3ZCKCH1EeFhk9Yg uhhFODaWr4v1yIvxr ou59DtcXYQ=</p>	<p>Комп'ютерна мережа університету забезпечує гарантовані режими роботи в онлайн одночасно з великою кількістю користувачів на платформах Google Meet, Microsoft Teams, освітній портал ЛНУ імені Тараса Шевченка – Digital Office(<a href="http://do.luguniv.edu.ua/">http://do.luguniv.edu.ua/</a>). Заняття проводяться в аудиторіях, які обладнані мультимедійними комплексами (проектор, SMART-дошка, комп'ютер, монітор для презентацій), є необхідне програмне забезпечення для статистичної обробки та візуалізації даних. Доступ до Elsevier (Scopus, Science Direct, Researcher Discovery, Researcher Academy, Mendeley), Statista, наукових баз даних Scopus і Web of Science, міжнародної платформи Research4Life, ресурсів ACM Digital Library, репозиторія університету</p>
<p>Проектування об'єктів готельно-ресторанної індустрії</p>	<p>навчальна дисципліна</p>	<p><i>Силабус_Проектування об'єктів готельно-ресторанної індустрії.pdf</i></p>	<p>Q/4cnnifLO8p/uHL CyPZKtR1zEEtLB/Vy iny7Ei6ttI=</p>	<p>Комп'ютерна мережа університету забезпечує гарантовані режими роботи в онлайн одночасно з великою кількістю користувачів на платформах Google Meet, Microsoft Teams, освітній портал ЛНУ імені Тараса Шевченка – Digital Office(<a href="http://do.luguniv.edu.ua/">http://do.luguniv.edu.ua/</a>). Заняття проводяться в аудиторіях, які обладнані мультимедійними комплексами (проектор, SMART-дошка, комп'ютер, монітор для презентацій), є необхідне програмне забезпечення для статистичної обробки та візуалізації даних. Доступ до Elsevier (Scopus, Science Direct, Researcher Discovery, Researcher Academy, Mendeley), Statista, наукових баз даних Scopus і Web of Science, міжнародної платформи Research4Life, ресурсів ACM Digital Library, репозиторія університету</p>
<p>Іноземна мова (друга) за професійним спрямуванням</p>	<p>навчальна дисципліна</p>	<p><i>Силабус_Іноземна мова (друга) за професійним</i></p>	<p>gHbwAjsCsPd78SnM vtEUbWOiVXDxN3A 4GCJnmktru4M=</p>	<p>Комп'ютерна мережа університету забезпечує гарантовані режими роботи в</p>

		<i>спрямуванням.pdf</i>		онлайн одночасно з великою кількістю користувачів на платформах Google Meet, Microsoft Teams, освітній портал ЛНУ імені Тараса Шевченка – Digital Office( <a href="http://do.luguniv.edu.ua/">http://do.luguniv.edu.ua/</a> ). Заняття проводяться в аудиторіях, які обладнані мультимедійними комплексами (проектор, SMART-дошка, комп'ютер, монітор для презентацій), є необхідне програмне забезпечення для статистичної обробки та візуалізації даних. Доступ до Elsevier (Scopus, Science Direct, Researcher Discovery, Researcher Academy, Mendeley), Statista, наукових баз даних Scopus і Web of Science, міжнародної платформи Research4Life, ресурсів ACM Digital Library, репозиторія університету
Міжкультурна комунікація в сфері готельно-ресторанних послуг	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Міжкультурна комунікація в сфері готельно-ресторанних послуг.pdf</i>	s13CiYHMSVPmxWQw71bVWPPpUK9ksZf mwz36VVyL2o8o4=	Комп'ютерна мережа університету забезпечує гарантовані режими роботи в онлайн одночасно з великою кількістю користувачів на платформах Google Meet, Microsoft Teams, освітній портал ЛНУ імені Тараса Шевченка – Digital Office( <a href="http://do.luguniv.edu.ua/">http://do.luguniv.edu.ua/</a> ). Заняття проводяться в аудиторіях, які обладнані мультимедійними комплексами (проектор, SMART-дошка, комп'ютер, монітор для презентацій), є необхідне програмне забезпечення для статистичної обробки та візуалізації даних. Доступ до Elsevier (Scopus, Science Direct, Researcher Discovery, Researcher Academy, Mendeley), Statista, наукових баз даних Scopus і Web of Science, міжнародної платформи Research4Life, ресурсів ACM Digital Library, репозиторія університету
Вступ до фаху	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Вступ до фаху.pdf</i>	yhZLgUJvLCPYc7PD28Ww8fjUO9DFQQP nAC9Bcx7W6As=	Комп'ютерна мережа університету забезпечує гарантовані режими роботи в онлайн одночасно з великою кількістю користувачів на платформах Google Meet, Microsoft Teams, освітній портал ЛНУ імені Тараса Шевченка – Digital Office( <a href="http://do.luguniv.edu.ua/">http://do.luguniv.edu.ua/</a> ). Заняття проводяться в аудиторіях, які обладнані мультимедійними комплексами (проектор, SMART-дошка, комп'ютер, монітор для презентацій), є необхідне програмне забезпечення для статистичної обробки та візуалізації даних. Доступ до Elsevier (Scopus, Science Direct, Researcher Discovery, Researcher Academy, Mendeley), Statista, наукових баз даних Scopus і Web of Science, міжнародної платформи Research4Life, ресурсів ACM Digital Library, репозиторія університету

Організація ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Організація ресторанного господарства.pdf</i>	/cph1jKVq7G3tDInGuh8tlulEKhzbm0Piv4DU5wWf6E=	Комп'ютерна мережа університету забезпечує гарантовані режими роботи в онлайн одночасно з великою кількістю користувачів на платформах Google Meet, Microsoft Teams, освітній портал ЛНУ імені Тараса Шевченка – Digital Office( <a href="http://do.luguniv.edu.ua/">http://do.luguniv.edu.ua/</a> ). Заняття проводяться в аудиторіях, які обладнані мультимедійними комплексами (проектор, SMART-дошка, комп'ютер, монітор для презентацій), є необхідне програмне забезпечення для статистичної обробки та візуалізації даних. Доступ до Elsevier (Scopus, Science Direct, Researcher Discovery, Researcher Academy, Mendeley), Statista, наукових баз даних Scopus і Web of Science, міжнародної платформи Research4Life, ресурсів ACM Digital Library, репозиторія університету
Організація готельного господарства	навчальна дисципліна	<i>Силабус_OIT.pdf</i>	mEbPDTmvcKEPT8K4kT+hb9VQOCtp81LrU8kjW8R86ec=	Комп'ютерна мережа університету забезпечує гарантовані режими роботи в онлайн одночасно з великою кількістю користувачів на платформах Google Meet, Microsoft Teams, освітній портал ЛНУ імені Тараса Шевченка – Digital Office( <a href="http://do.luguniv.edu.ua/">http://do.luguniv.edu.ua/</a> ). Заняття проводяться в аудиторіях, які обладнані мультимедійними комплексами (проектор, SMART-дошка, комп'ютер, монітор для презентацій), є необхідне програмне забезпечення для статистичної обробки та візуалізації даних. Доступ до Elsevier (Scopus, Science Direct, Researcher Discovery, Researcher Academy, Mendeley), Statista, наукових баз даних Scopus і Web of Science, міжнародної платформи Research4Life, ресурсів ACM Digital Library, репозиторія університету
Товарознавство	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Товарознавство.pdf</i>	5WwBvQ+Vs4kAGb2FvhoJ4mXFdQogKT0mVXd7BTt4Mmo=	Доступ до мережі Інтернет. Освітній портал ( <a href="http://do.luguniv.edu.ua/">do.luguniv.edu.ua</a> ). Локальна мережа WI-FI. Комп'ютери (без особливих вимог). Програмне забезпечення: ОС Windows, Офісний пакет Microsoft Office
Інформаційні системи та технології	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Інформаційні системи та технології.pdf</i>	WbLrDbm+aqnPW3d3X7PSD8Ieq2sfH NbdoojJ4AraT4=	Комп'ютерна мережа університету забезпечує гарантовані режими роботи в онлайн одночасно з великою кількістю користувачів на платформах Google Meet, Microsoft Teams, освітній портал ЛНУ імені Тараса Шевченка – Digital Office( <a href="http://do.luguniv.edu.ua/">http://do.luguniv.edu.ua/</a> ). Заняття проводяться в аудиторіях, які обладнані мультимедійними комплексами (проектор, SMART-дошка, комп'ютер, монітор для презентацій), є необхідне програмне забезпечення для

				статистичної обробки та візуалізації даних. Доступ до Elsevier (Scopus, Science Direct, Researcher Discovery, Researcher Academy, Mendeley), Statista, наукових баз даних Scopus і Web of Science, міжнародної платформи Research4Life, ресурсів ACM Digital Library, репозиторія університету
Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі.pdf</i>	u2VLuMemvV+wG89DRJD48HGg4EjMnixbjg+q+DL9Zqg=	Комп'ютерна мережа університету забезпечує гарантовані режими роботи в онлайн одночасно з великою кількістю користувачів на платформах Google Meet, Microsoft Teams, освітній портал ЛНУ імені Тараса Шевченка – Digital Office( <a href="http://do.luguniv.edu.ua/">http://do.luguniv.edu.ua/</a> ). Заняття проводяться в аудиторіях, які обладнані мультимедійними комплексами (проектор, SMART-дошка, комп'ютер, монітор для презентацій), є необхідне програмне забезпечення для статистичної обробки та візуалізації даних. Доступ до Elsevier (Scopus, Science Direct, Researcher Discovery, Researcher Academy, Mendeley), Statista, наукових баз даних Scopus і Web of Science, міжнародної платформи Research4Life, ресурсів ACM Digital Library, репозиторія університету
Охорона праці, основи медичних знань та цивільний захист	навчальна дисципліна	<i>Силабус_ Охорона праці, основи медичних знань та цивільний захист.pdf</i>	Ezft5nTYNw/NCKW2GccbFanyCivm8Jq7os76uo3aPRg=	Комп'ютер/ноутбук, проектор Viewsonic PJD5353LS 2015 19501842, доступ до мережі Інтернет, Освітній портал( <a href="http://do.luguniv.edu.ua/">do.luguniv.edu.ua</a> ), локальна мережа Wi-Fi
Логіка та методологія наукового пізнання	навчальна дисципліна	<i>Силабус_ Логіка та методологія наукового пізнання.pdf</i>	MrnZuDYXfttbdfgvhLT3eU++DHVoFBiOz/9hAvk5k+Q=	Комп'ютер/ноутбук, проектор Viewsonic PJD5353LS 2015 19501842, доступ до мережі Інтернет, Освітній портал( <a href="http://do.luguniv.edu.ua/">do.luguniv.edu.ua</a> ), локальна мережа Wi-Fi
Фізичне виховання	навчальна дисципліна	<i>Силабус_ Фізичне виховання.pdf</i>	HoQYBHKqQ25xPbI/lyqPftLCKJaRoqnaYjMhI6o8vnQ=	Спортивний комплекс (спортивна зала, тренажерна зала, роздягальня). Комп'ютер/ноутбук, проектор Viewsonic PJD5353LS 2015 19501842, доступ до мережі Інтернет, Освітній портал( <a href="http://do.luguniv.edu.ua/">do.luguniv.edu.ua</a> ), локальна мережа Wi-Fi
Філософія	навчальна дисципліна	<i>Силабус_ Філософія.pdf</i>	DmqceZUZ6CaeVELCvAajAj4BbHjsVcFo7RgS98uIpbC=	Комп'ютерна мережа університету забезпечує гарантовані режими роботи в онлайн одночасно з великою кількістю користувачів на платформах Google Meet, Microsoft Teams, освітній портал ЛНУ імені Тараса Шевченка – Digital Office( <a href="http://do.luguniv.edu.ua/">http://do.luguniv.edu.ua/</a> ). Заняття проводяться в аудиторіях, які обладнані мультимедійними комплексами (проектор, SMART-дошка, комп'ютер, монітор для презентацій), є необхідне програмне забезпечення для статистичної обробки та

				<i>візуалізації даних. Доступ до Elsevier (Scopus, Science Direct, Researcher Discovery, Researcher Academy, Mendeley), Statista, наукових баз даних Scopus і Web of Science, міжнародної платформи Research4Life, ресурсів ACM Digital Library, репозиторія університету</i>
Іноземна мова за професійним спрямуванням	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Іноземна мова за професійним спрямуванням.pdf</i>	LzDoJJdJ3jnrPzkJJ1lBxLgcOFylUbt1XVV09MEzNcs=	<i>Комп'ютерна мережа університету забезпечує гарантовані режими роботи в онлайн одночасно з великою кількістю користувачів на платформах Google Meet, Microsoft Teams, освітній портал ЛНУ імені Тараса Шевченка – Digital Office(<a href="http://do.luguniv.edu.ua/">http://do.luguniv.edu.ua/</a>). Заняття проводяться в аудиторіях, які обладнані мультимедійними комплексами (проектор, SMART-дошка, комп'ютер, монітор для презентацій), є необхідне програмне забезпечення для статистичної обробки та візуалізації даних. Доступ до Elsevier (Scopus, Science Direct, Researcher Discovery, Researcher Academy, Mendeley), Statista, наукових баз даних Scopus і Web of Science, міжнародної платформи Research4Life, ресурсів ACM Digital Library, репозиторія університету</i>
Усна й письмова комунікація та академічна риторика	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Усна й письмова комунікація та академічна риторика.pdf</i>	4IR5gss3luTMdSa+hO1zhpt3EENrJ6w3PV4IuLLgtKg=	<i>Комп'ютер/ноутбук, проектор Viewsonic PJD5353LS 2015 19501842, доступ до мережі Інтернет, Освітній портал(<a href="http://do.luguniv.edu.ua/">do.luguniv.edu.ua</a>), локальна мережа Wi-Fi</i>
Україна в контексті європейської історії та культури	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Україна в контексті європейської історії та культури.pdf</i>	a3F9izXTARqV7s7dFdebhisGEQkgzSIVu+zPcYC4hhU=	<i>Комп'ютер/ноутбук, проектор Viewsonic PJD5353LS 2015 19501842, доступ до мережі Інтернет, Освітній портал(<a href="http://do.luguniv.edu.ua/">do.luguniv.edu.ua</a>), локальна мережа Wi-Fi</i>

\* 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
65124	Сергєєва Вікторія Євгенівна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут філології і журналістики	Диплом спеціаліста, Кемеровський державний університет, рік закінчення: 1988, спеціальність: Англійська мова і література, Диплом	29	Іноземна мова за професійним спрямуванням	1) Наявність наукового інтересу за профілем: 1. Сергєєва В.Є. Проблема формування загальнолюдських цінностей у майбутніх вчителів в умовах гібридної війни. Збірник наукових праць „Вісник ЛНУ:

спеціаліста,  
Державний  
заклад  
"Луганський  
національний  
університет  
імені Тараса  
Шевченка", рік  
закінчення:  
2006,  
спеціальність:  
, Диплом  
кандидата наук  
ДК 036268,  
виданий  
12.10.2006,  
Атестат  
доцента 12ДЦ  
021779,  
виданий  
26.12.2008

педагогічні науки". –  
№ 7 (312). – В 2-х ч. –  
Червень, 2017. – Ч. 1.  
– С. 118 – 125.  
2. Сергєєва В.Є.  
Цінності у контексті  
професійної  
діяльності педагога.  
Зб. наук. публікацій  
„Архивариус”. – Київ,  
2017. – С. 38 – 43.  
3. Сергєєва В.Є.  
Полікультурна  
компетентність як  
одна з ключових  
професійно-  
педагогічних  
цінностей вчителя  
іноземних мов. Зб.  
матеріалів  
Міжнародних  
Челпанівських  
психолого-  
педагогічних читань.  
– Том IV (23). – Київ,  
2017. – С. 309 – 320.  
4. Сергєєва В.Є.  
Категорія цінностей  
як об’єкт наукового  
аналізу у  
філософських,  
соціологічних та  
психологічних  
дослідженнях  
(стаття): Науково-  
методичний журнал  
«Неперервна  
професійна освіта:  
теорія і практика». –  
Київ, 2017.  
5. Сергєєва В.Є.  
Специфіка  
використання  
предметно-мовного  
інтегрованого  
навчання студентів  
немовних  
спеціальностей ЗВО  
(стаття) – Вісник  
ЛНУ: філологічні  
науки, №2(350),  
березень, 2022. –  
С.149-158.

2) наявність  
апробаційних та/або  
науково-популярних  
публікацій з наукової  
або професійної  
тематики:  
1. Сергєєва В.Є.  
Організація  
самостійної роботи  
студентів немовних  
ВНЗ у процесі  
вивчення іноземних  
мов із використанням  
новітніх методик  
навчання. Зб.  
матеріалів  
Всеукраїнської  
науково-практичної  
конференції  
„Функціонально-  
стилістичний  
потенціал романо-  
германських мов у  
європейському  
просторі”, ЛНУ імені  
Тараса Шевченка. – 19  
травня, 2017 р. –

Полтава –  
Старобільськ. – С. 237  
– 248.

2. Сергєєва В.Є.  
Методи та форми  
організації  
самостійної роботи  
студентів немовних  
спеціальностей із  
використанням  
новітніх методик  
навчання. Матеріали  
Всеукраїнської  
науково-практичної  
конференції  
«Функціонально-  
стилістичний  
потенціал романо-  
германських мов у  
європейському  
просторі» - ЛНУ імені  
Тараса Шевченка, 19  
травня, 2017. –  
Полтава –  
Старобільськ.

3. Сергєєва В.Є.  
Цінності у контексті  
професійної  
діяльності педагога.  
Тези доповідей ІХ  
міжнародної науково-  
практичної  
конференції «Наука в  
современном мире». –  
Київ. – 20 травня,  
2017.

4. Сергєєва В.Є.  
Полікультурна  
компетентність як  
основопологаюча  
професійно-  
педагогічна цінність  
вчителя іноземних  
мов (тези) \\  
Матеріали  
міжнародних  
Челпанівських  
психолого-  
педагогічних читань  
(Міжнародний  
фестиваль «Світ  
психології»). – Київ. –  
18-19 травня, 2017.

5. Проблема  
формування ціннісних  
орієнтацій майбутніх  
вчителів іноземних  
мов у контексті нового  
закону України «Про  
освіту». Міжнародна  
науково-практична  
конференція  
«Забезпечення якості  
вищої освіти:  
європейські й  
національні стандарти  
і індикатори». –  
Старобільськ. – 16 – 17  
листопада, 2017.

6. Сергєєва В.Є.  
Полікультурний  
дискурс у контексті  
сучасної лінгвістики.  
Міжнародна науково-  
практична  
конференція «Ключові  
проблеми сучасної  
романо- германської  
філології», м.  
Полтава, сертифікат  
№0533 від



							28.04.2021р.
166001	Безрученков Юрій Володимирович	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут технологій і торгівлі	<p>Диплом бакалавра, Донецький державний університет економіки і торгівлі ім. М.Туган-Барановського, рік закінчення: 2006, спеціальність: 0918 Харчова технологія та інженерія, Диплом магістра, Державний заклад "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка", рік закінчення: 2009, спеціальність: 010104 Професійне навчання. Технологія харчової промисловості та організація громадського харчування, Диплом кандидата наук ДК 025406, виданий 22.12.2014, Аттестат доцента АД 012300, виданий 20.02.2023</p>	11	Організація готельного господарства	<p>1) Наявність профільної освіти (відповідність навчальній дисципліні, що викладається на ОП)</p> <p>2) Наявність наукового інтересу за профілем:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Marynchenko H., Nosovets N., Bezruchenkov Yu., Oliinyk Yu., Bykova S. (2022). Distance education in the conditions of martial law in institutions of higher education: development and practice. - Eduweb, julio-septiembre, 16 (3). P 79-90 DOI: <a href="https://doi.org/10.46502/issn.1856-7576/2022.16.03.6">https://doi.org/10.46502/issn.1856-7576/2022.16.03.6</a></li> <li>2. Сіра Е.О., Голубець І.М., Безрученков Ю.В. Післявоєнне відновлення туризму в Україні. Інфраструктура ринку. 2022. № 68. <a href="https://doi.org/10.32843/infrastruct68-27">https://doi.org/10.32843/infrastruct68-27</a></li> <li>3. Kovalenko, O.V., Yepyk, L.L., Yeromenko, A.Y., Kashynska, O.Y., &amp; Bezruchenkov, Y.V. (2021). Training of the future tourist guides for intercultural communicative interaction within professional activity. Linguistics and Culture Review, 5(S4), 729-746. <a href="https://doi.org/10.21744/lingcure.v5nS4.1712">https://doi.org/10.21744/lingcure.v5nS4.1712</a></li> <li>4. Безрученков Ю.В. Електронна освіта: реалізація в Україні. Молодь і ринок. Щомісячний науково-педагогічний журнал. Дрогобич, №4 (190), 2021. С.67–71.</li> <li>5. Безрученков Ю. В. Педагогічний контроль в системі цифрової освіти. Молодь і ринок. Щомісячний науково-педагогічний журнал. Дрогобич, 2021, №5(191).</li> <li>6. Щука Г.П., Безрученков Ю.В. Підготовка фахівців туризму: виклики сьогодення. Географія та туризм: науковий журнал, К.:Альфа-ПК, 2021, Вип. 63. С 31-37.</li> <li>7. Безрученков Ю.В. Професійна освіта майбутніх фахівців готельно-</li> </ol>

ресторанного господарства в умовах дистанційного навчання. Проблеми інженерно-педагогічної освіти: зб. наук.пр. /Укр. інж.-пед. акад.; голов. ред. д-р пед. наук, проф. Д.В. Коваленко. – Харків, 2020. №68, С.69-80.

8. Безрученков Ю.В. Творчий потенціал як елемент конкурентоспроможності майбутнього фахівця. Молодь і ринок. Щомісячний науково-педагогічний журнал. Дрогобич, 2019, № 9(176) С.67–71. Режим доступу: <http://mir.dspu.edu.ua/article/view/182239>

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії  
1. Проектування підприємств готельного та ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. /Г.О.Сорокіна, О.Є. Кашинська, Ю.В. езрученков, О.А.Мельников ; за ред. проф. В.С.Курила. – Луганськ: Вид-во ДЗ „Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка”, 2013. 315 с.

4) наявність виданих навчально-методичних посібників /електронних курсів/ конспектів лекцій/практикумів / методичних вказівок  
1. Безрученков Ю. В. Системи НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства. Навчально-методичний посібник для ЗВО. Київ: ФО-П Мірошніченко А. В., 2021. 160 с.  
2. Методичні рекомендації до проходження підсумкової атестації здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «готельно-ресторанна справа». Кваліфікація: бакалавр з готельно-

ресторанної справи:  
рекомендації для  
студентів / Ю. В.  
Безрученков, О. О.  
Говоруха, О. Є.  
Кашинська, С. О.  
Шехавцова ; за ред. А.  
В. Гуцол. –  
Старобільськ : Вид-во  
ДЗ „Луган. нац. ун-т  
імені Тараса  
Шевченка”, 2021. – 87  
с.

3. Курило В.С.  
Підготовка та  
виконання  
кваліфікаційної.  
Роботи першого  
(бакалаврського)  
рівня вищої освіти за  
спеціальністю 241  
Готельно-ресторанна  
справа: навч.-метод.  
посіб. / В.С.Курило,  
О.Є.Кашинська,  
Ю.В.Безрученков,  
О.А.Мельникова. -  
Старобільськ; Київ :  
ФОП Мірошніченко  
А. В., 2021. - 299 с.

4. Безрученков Ю.В.  
Кінезіологія танцю та  
техніко-естетичних  
видів спорту. IV  
частина: навчально-  
методичний посібник.  
Упоряд.  
О.А.Плахотнюк. -  
Львів: ЛНУ імені Івана  
Франка кафедра  
режисури та  
хореографії. 2020.  
183с. С. 70-95.

5) наявність  
апробаційних та/або  
науково-популярних  
публікацій з наукової  
або професійної  
тематики

1. Bezruchenkov, Y.  
Features of personnel  
management in the  
hotel and restaurant  
business. Modern issues  
of practice and theory.  
Abstracts of II  
International Scientific  
and Practical  
Conference. London,  
Great Britain 2022. Pp.  
168-170. URL:

<https://eu-conf.com>  
2. Bezruchenkov. Y.,  
Development of cruise  
services in Ukraine in a  
pandemic condition.  
Trends of modern  
science and practice.  
Proceedings of the V  
International Scientific  
and Practical  
Conference. Ankara,  
Turkey. 2022. Pp. 623-  
626.

3. Шука Г.П.,  
Безрученков Ю.В.  
Чинники впливу на  
поведінку гостей в  
ресторанному бізнесі.  
Сучасні тренди

поведінки споживачів товарів і послуг: III Міжнародна науково-практична конференція, 25-26 лютого 2022 р., Рівне, С 44-45.

4. Шука Г.П., Сокол Т.Г., Безрученков Ю.В. Wellness-туризм як інноваційна форма оздоровчого туризму. Тези доповідей IX Міжнародної науково-практичної конференції «Управління інноваційним процесом в Україні: напрями розвитку». – Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2022, С 87-89.

5. Безрученков Ю.В. Управління проектами в ресторанному бізнесі. Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції / відповід. за вип. : проф. Семак Б. Б. Львів : вид-во Львівського торговельно-економічного університету, 2022. С.269-271

6. Bezruchenkov Y. V. Quality management system of hotel services. Актуальні питання експертної та оціночної діяльності: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції (м. Старобільськ – м. Полтава, 25–26 листопада 2021 року). – Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2021, С. 147-150.

7. Айук О., Bezruchenkov Y. Improvement of the management system hospitality institutions. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес : сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку: матеріали I міжнародної науково-практичної конференції (м. Старобільськ, 16-17 листопада 2021 року). – Старобільськ : Вид-во ДЗ «Луганський національний

університет імені Тараса Шевченка»: Старобільськ, 2021, С.110-113

8. Стойкова Т., Безрученков Ю. Ефективність впровадження чекістів в ресторанному господарстві. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес : сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку: матеріали І міжнародної науково-практичної конференції (м. Старобільськ, 16-17 листопада 2021 року). – Старобільськ: Вид-во ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»: Старобільськ, 2021, С.342-344

9. Безрученков Ю.В., Говорова А., Калініна Т. Система адміністрування в закладах ресторанного господарства. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку : матеріали І міжнародної науково-практичної конференції (м. Старобільськ, 16-17 листопада 2021 року). – Старобільськ: Вид-во ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»: Старобільськ, 2021, С. 114-117

10. Bezruchenkov Yu. Use of information technologies in the conditions of distance education in the process of training specialists in the field of services. European scientific discussions. Abstracts of the 2nd International scientific and practical conference. Potere della ragione Editore. Rome, Italy. 2020. Pp. 236-243.

11. Безрученков Ю.В. Порівняльний аналіз систем контролю якості в закладах ресторанного господарства Росії та України. Підприємництво, торгівля: теоретичні підходи та практичні аспекти розвитку : матеріали І І

Міжнародної науково практичної конференції (м. Старобільськ , 26 27 листопада 2020 року) . Харків : Вид во Іванченка І.С.: Харків, 2020, 278 с.

6) участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента  
1. Офіційний опонент по захисту дисертації Ткаченка М.В. «Формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства у професійно-технічних навчальних закладах» на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук за спеціальністю 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти (спеціалізована Вчена рада Д26.458.01, 2018 рік)

7) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях  
1. Координатор по зовнішнім комунікаціям. Волонтер. Посвідчення КН №0023. Музей Митрополита Андрія Шептицького

8) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років  
1. 09.2009 - по теперішній час ПП «Нореса Service» (засновник).  
2. 10.2007-08.2010 ТОВ «Брілліон» м.Дніпро, інженер-технолог.  
3. 06.2003-05.2007 ЧП «Арт-Кор» м.Луганськ, менеджер, інженер-технолог.  
4. 2001-05.2003 ФО-П Нестеренко О.П. кафе «Карефан» м. Луганськ, адміністратор залу  
5. 03.2000-04.2003 ТОВ «Власар» м.Луганськ, кухар.

9) Підвищення кваліфікації/стажування:  
1. Міжнародне науково-педагогічне стажування. Zustricz Foundation, Department of Polish-

						<p>Ukrainian Studies of Jagiellonian University in Krakow, Career Development Center of NGO Sobornist, Luhansk Regional Institute of Postgraduate Pedagogical Education, Poland – Ukraine. International internship under the program «Fundraising and organization of project activities in educational establishments: European experience», Certifies SZFL-001587, period: February 12 – March 20, 2022. (180 hours / 6 ECTS credits)</p> <p>2. Стажування в ПП «Майсер-1» м. Київ (період 02.08.2021 – 27.08.2021р.) (90годин, 3 кредити ECTS), Сертифікат №295-08 від 30.08.2021р.</p> <p>3. Онлайн курс за підтримки Міністерства аграрної політики та продовольства України «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач» сертифікат виданий 04.04.2021 м. Київ. (60 годин, 2 ECTS)</p> <p>4. Стажування в туристичній агенції «Тури всюди» м.Львів 2020р. Сертифікат №1708 від 28/08/2020</p>
394340	Махортов Юрій Олексійович	Професор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут технологій і торгівлі	<p>Диплом спеціаліста, Волошиловградський сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1980, спеціальність: , Диплом доктора наук ДД 002521, виданий 09.10.2002, Диплом доктора наук ДК 006452, виданий 19.01.2001, Диплом кандидата наук КД 057830, виданий 26.12.1991, Аттестат доцента ДЦ 008443, виданий 23.10.2003,</p>	23	<p>Міжкультурна комунікація в сфері готельно-ресторанних послуг</p> <p>1) Наявність профільної освіти (відповідність навчальній дисципліні, що викладається на ОП)</p> <p>2) Наявність наукового інтересу за профілем:  1. Махортов Ю.О. (2020). Оценка потенциального фактора сегментации регионального рынка. International journal of recent technology and engineering, 5 (2) (Scopus)  2. Kudenko O., Makhortov Y., Tiukhtii M., Kashina G., Ablova O. (2020). Assessment of target segments of enterprises in the regional market in terms of attractiveness. International journal of scientific &amp; technology research, 9(03),</p>

Атестат  
професора  
02ПР 000219,  
виданий  
17.06.2004

pp.3275-3280  
З. Махортов, Ю.,  
Набієва, Д. (2020).  
Викорстання сучасних  
іноваційних  
технологій  
підприємствами АПК.  
Економіка та  
суспільство, 22.  
<https://doi.org/10.32782/2524-0072/2020-22-26>

3) наявність виданого  
підручника чи  
навчального  
посібника  
(включаючи  
електронні) або  
монографії

1. Сучасні проблеми  
впровадження  
іновацій та розвитку  
менеджменту в  
туризмі Культура і  
мистецтво в сучасній  
Україні: монографія  
/відпов. ред.

Ю.В.Трач. Київ: Київ.  
нац. ун-т культури і  
мистецтв, 2020. – 416  
с. С. 366-391.

2. Гршко  
В.І.,Махортов Ю.О.,  
Телічко  
Н.О.,Бородачева В.М.  
Міжнародне  
оподаткування (2013  
р.);

3. Махортов Ю.О.,  
Дмитрієнко В.Л.,  
Мацкуляк І.Д.,  
Махортов Ю.О.  
Еколого-економічні  
напрями земельної  
реформи в Україні  
Навч.,посіб., -  
Київ.:»Вищф  
школа»,2007 р.,-492с,

4. Махортов Ю.О.,  
Дмитренко В.Л.,  
Еколого-економічні  
напрями та  
результати земельної  
реформи Луганськ:  
ОАО «ЛОТ» 2004 р.-  
236,

5. Махортов Ю.О.  
Еколого-економічні  
проблеми  
використання  
земельних угідь  
Луганськ:  
«Лугань»1999 р.-416

4) наявність  
апробаційних та/або  
науково-популярних  
публікацій з наукової  
або професійної  
тематики

1 Махортов Ю.О.,  
Телічко Н.О.  
Удосконалення  
системи управління  
персоналом  
бюджетної організації.  
Україна у світових  
глобалізаційних  
процесах: культура,  
економіка,



супільство: тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф., Київ, 25–26 берез., 2020 р. /М-во освіти і науки України; Київ. ун-т культури, Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2020, С. 186-189

2. Махортов Ю.О., Телічко Н.О. Управління інноваційною діяльністю підприємства та науково-технічний прогрес Управління проектами: проектний підхід в сучасному менеджменті: Матеріали XI Міжнародної науково-практичної конференції фахівців, магістрантів, аспірантів та науковців. (13-14 листопада 2020 р. м. Одеса) – Одеса: ОДАБА. 2020, С.165-169

3. Махортов Ю.О., Телічко Н.О. Науково-педагогічна комунікація у вищих навчальних закладах в цифрову епоху Тези доповідей 76-ї науково-технічної конференції професорсько-викладацького складу ОДАБА, 21-22 травня 2020 року. – 274 с. С.184

4. Телічко Н.А., Махортов Ю.О. Академічне підприємництво – основа конкурентоспроможності економіки країни. Управління якістю підготовки фахівців: тези доповідей Міжнародна науково-методичної конференції., Одеса, 27 травня 2020 р., Ч.1., С. 186-188

5.Телічко Н.А., Махортов Ю.О. Удосконалення корпоративного управління підприємством Тези доповідей V Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Економіка та управління: сучасний стан і перспективи розвитку» (14-15 травня 2020 р. м. Одеса). - С.210

5) досвід практичної

						<p>роботи за спеціальністю (спеціалізацією)/професією не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності) із зазначенням посади та строку роботи на цій посаді:</p> <p>1. Заступник голови Луганської обласної державної адміністрації з питань АПК з 1999 – 2007 рік</p> <p>б) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях:</p> <p>1. ТОВ «Велико – Багачанський комбикормовий завод», консультування з фінансових питань (з 2009 року)</p> <p>2. Науково – практичний журнал: Проблеми інноваційно – інвестиційного розвитку, заступник редактора</p>	
42576	Окунькова Лілія Олексіївна	Старший викладач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут філології і журналістики	<p>Диплом спеціаліста, Горлівський державний педагогічний інститут іноземних мов, рік закінчення: 1990, спеціальність: Англійська та німецька мови, Диплом магістра, Луганський національний педагогічний університет імені Тараса Шевченка, рік закінчення: 2005, спеціальність: 030502 Мова та література (англійська)</p>	32	Іноземна мова (друга) за професійним спрямуванням	<p>1) Наявність наукового інтересу за профілем:</p> <p>1. Окунькова Л. О., Башинська Д. А., Окунькова Є.О. Презентація як результативний компонент в організації самостійної роботи студентів при вивченні англійської мови. Вісник Луганського національного університету імені Тараса Шевченка. Сер. „Філологічні науки”. – Луганськ: Вид-во ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”, 2021.– № 3 (341). – С. 179 – 185.</p> <p>2. Окунькова Л.О., Карасова Д.А., Окунькова Є.О. Креативне письмо як ефективний спосіб індивідуального навчання англійській мові. Вісник Луганського національного університету імені Тараса Шевченка філологічні науки). 2020. No 3 (334). С. 191–195.</p> <p>2) Наявність апробаційних та/або науково-популярних публікацій з наукової або професійної</p>

тематики:

1. Окунькова Л.О., Карасова Д.А., Окунькова Є.О. Креативне мовлення як спосіб розвитку креативного мислення. Вересневі наукові читання, ХХХІІІ Міжнародна науково-практична інтернет-конференція. – м. Вінниця, 16 вересня 2019 року. – Ч.3, с. 86.
2. Окунькова Л.О., Карасова Д.А. Сучасні засоби навчання полілогічному мовленні у гуманітарному коледжі. Збірник матеріалів V Всеукраїнської студентської науковопрактичної конференції «Романо-германські мови в сучасному міжкультурному просторі» (21 листопада 2019 року, Полтава, Старобільськ) за заг. ред. О.М. Биндас ; Держ. закл. «Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка». Старобільськ: Вид-во ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка, 2019. – 157 с
3. Окунькова Л.О., Карасова Д.А. Наявність позитивного феномену жовтого та синього кольорів у лінгвістичному просторі. Збірник матеріалів ІІ Всеукраїнської студентської науковопрактичної конференції «Романо-германські мови в сучасному міжкультурному просторі» (23 квітня 2018 року, Полтава, Старобільськ) /за заг. ред. Т.А. Кокнової; Держ. закл. «Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка». Старобільськ: Вид-во ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2018. – 201 с.

3) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях

1. Член журі відділення мовознавства конкурсу наукових робіт МАН.

4) Підвищення

						кваліфікації / стажування 1. «Основні особливості контактних ситуацій у канадському та новозеландському варіанті» 31.12.2017. ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка» Навчально-науковий інститут публічного управління, адміністрування та післядипломної освіти (Свідоцтво про підвищення кваліфікації).	
25342	Козуб Юрій Гордійович	Професор, завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут математики та інформаційних технологій	Диплом спеціаліста, Ворошиловградський державний педагогічний інститут імені Т.Г.Шевченка, рік закінчення: 1984, спеціальність: Фізика і математика, Диплом магістра, Державний заклад "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка", рік закінчення: 2023, спеціальність: 122 Комп'ютерні науки, Диплом доктора наук ДД 009731, виданий 26.02.2020, Диплом кандидата наук КН 015780, виданий 15.12.1997, Атестат доцента ДЦ 005776, виданий 17.10.2002	39	Інформаційні системи та технології	1) Наявність наукового інтересу за профілем: 1. Bazhenov V.A., Kozub Yu.G., Solodei I.I. Thermoelasticity of elastomeric constructions with initial stresses //Опір матеріалів і теорія споруд. К.:КНУБА, 2020. №104. С 299-308. DOI:10.32347/2410-2547.2020.104.299-308 (Web of Science) 2. Козуб Г.О., Козуб Ю.Г. Моделювання теплових процесів у шаруватих тілах// Геотехнічна механіка.– 2020.– № 151 – С. 234-244. DOI:10.15407/geotm20.20.151.234 3. Дирда В.І., Кобець А.С., Пухальський В.М., Козуб Ю.Г., Черній О.А. Динаміка вібраційних секціонованих живильників для випуску і доставки уранових руд //Геотехнічна механіка. – 2020.– № 151 – С. 95-102. DOI:10.1051/e3sconf/201910900023 4. Vitalii Dyrda, Anatolii Kobets, Viktor Pukhalskyi, Yurii Kozub, and Oleksandr Chernii. (2019) Dynamics of vibratory partitioned feeders for the uranium ore drawing and feeding. Essays of Mining Science and Practice 2019E3S Web of Conferences 109,00023 (2019) <a href="https://doi.org/10.1051/e3sconf/201910900023">https://doi.org/10.1051/e3sconf/201910900023</a> (Scopus) 5. Козуб Ю. Г., Солодей І. І. Використання МССЕ для обчислення термопружного стану пневматичних шин.

Опір матеріалів і теорія споруд. 2019. № 102. С. 232-242. (Web of Science)  
6. Козуб Ю.Г., Солодей І.І. Деформування та дисипативний розігрів гумових вібросейсмоізоляторів . Управління розвитком складних систем. К.:КНУБА, Вип. 39. 2019. С. 151-156.  
DOI:10.6084/M9.FIGS HARE.11340662

2) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії:  
1. V.A. Bazhenov, Yu.H. Kozub, H.O. Kozub, I.I. Solodei, R.L. Stryhun. Thermoelasticity of elastomers and elastomer composites constructions. Monograph. LAP, 2021, 320p.

3) наявність апробаційних та/або науково-популярних публікацій з наукової або професійної тематики:  
1. Розрахунок еластомірних конструкцій з початковими напруженнями / Ю.Г. Козуб, Г.О. Козуб//Матер. Міжнар. конф. "DYNAMICAL SYSTEM MODELLING AND STABILITY INVESTIGATION"- "DS MSI-2019" – К.: КНУ. – 22-24 мая 2019г.- С.238-239  
2. Yu G Kozub; V I Dyrda; G A Kozub Stress-strain state of elastomeric vibroseismic insulators. IOP Conference Series: Materials Science and Engineering DOI:10.1088/1757-899X/1164/1/012038  
3. Григоренко О.В., Козуб Ю.Г. Веб-сервіс для централізованого адміністрування опитувань. Наукові здобутки: проекти, дослідження, перспективи: Матеріали І Міжнародної науково-практичної конференції. Старобільськ : Вид-во ДЗ "ЛНУ імені Тараса Шевченка", 2020.

						<p>С.161-163.</p> <p>4) робота у складі експертної ради з питань проведення експертизи дисертацій МОН або у складі галузевої експертної ради як експерта Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, або у складі Акредитаційної комісії, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти Акредитаційної комісії, 1. Член науково-методичної комісії (підкомісії) сектору вищої освіти Науково-методичної ради МОН України 2016-2018рр. (наказ МОН України від 06 квітня 2016 р.№ 375).</p> <p>5) участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання "суддя міжнародної категорії"; 1. Учасник академічної групи реалізації проекту Erasmus+ KA2 CBHE № 586098-EPP- 1-2017-1-UA-EPPKA2-CBHE-JR «MoPED – Модернізація педагогічної освіти з використанням інноваційних інструментів викладання.</p>	
371042	Дудла Іраїда Олександрівна	Професор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут технологій і торгівлі	<p>Диплом спеціаліста, Московський кооперативний інститут Центросоюзу, рік закінчення: 1967, спеціальність: товарознавство і організація торгівлі промисловими товарами, Диплом доктора наук ДК 002465, виданий 10.03.2000, Диплом доктора наук ДД 000601, виданий 19.01.2012, Диплом</p>	49	Товарознавство	<p>Досягнення у професійній діяльності відповідно п. 38 Ліцензійних вимог: 1. Antiushko, D., Bozhko, T., Osyka, V., Dudla I., Volodavchuk, V., Sienohonova, H. Ensuring environmental protection and economic renewal through organic production certification. Eastern-European Journal of Enterprise Technologists this link is disabled. 2022, 4(13-118), pp. 5360 (Scopus). <a href="http://journals.urau.ua/eejet/issue/view/15771">http://journals.urau.ua/eejet/issue/view/15771</a>. 2. Дудла І.О., Голодюк Г.І., Гургула Н.М.</p>

кандидата наук  
МТН 091365,  
виданий  
26.06.1973,  
Атестат  
доцента ДЦ  
035027,  
виданий  
26.03.1980,  
Атестат  
професора  
12ПР 008684,  
виданий  
25.04.2013

Дослідження  
теплоізоляційного  
матеріалу на основі  
рослинної сировини  
на міцність.  
Товарознавчий  
вісник: збірник  
наукових праць. Вип.  
15, частина1. Луцьк,  
2022. С.176-183.  
3. Дудла І.О., Обейко  
В.С. Асортимент  
сучасних  
автошампунів.  
Маркетингові  
стратегії,  
підприємництво і  
торгівля: сучасний  
стан, напрямки  
розвитку: Матеріали  
III Міжнар. наук.-  
практ. інтернет-конф.  
(Київ, 27 жовтня 2022  
року ): тези доповідей  
/ відп. ред. П. В.  
Захарченко. Київ,  
2022. 478 с. С. 160-162  
[https://library.knuba.edu.ua/books/zbirniki/25/27\\_10\\_22.pdf](https://library.knuba.edu.ua/books/zbirniki/25/27_10_22.pdf).  
4. Дудла І.О., Голодюк  
Г.І. Рослини в  
горщиках: імпорт,  
популярні види та  
модні тенденції на  
ринку. Якість та  
безпеку товарів:  
матеріали VI  
міжнародної науково-  
практичної  
конференції, Луцьк  
(13 травня 2022 року)/  
за наук. ред. д.т.н.,  
проф. В.В.Ткачук.  
Луцький  
національний  
технічний університет.  
Луцьк: відділ іміджу  
та промоції. ЛНТУ,  
2022. 216 с. С.106-108.  
5. Дудла І.О., Хребтань  
О.Б. Визначення  
оптимальних  
параметрів  
теплозахисних  
властивостей  
натуральних та  
синтетичних  
наповнювачів для  
виготовлення  
верхнього дитячого  
одягу. Технічні науки  
та технології:  
науковий журнал.  
Чернігів. нац. технол.  
ун-т. Чернігів: ЧНТУ,  
2019. No 2 (16). С. 170-  
179.  
п. 3.  
1. Голодюк Г.І., Дудла  
І.О., Пахолук О.В.  
Товарознавство  
послуг: навчальний  
посібник для  
студентів  
спеціальності 076  
Луцьк : Луцький НТУ,  
2017. 296 с.  
2. Дубініна А. А.,  
Дудла І. О., Мардар М.  
Р. та ін. Експертиза

товарів: навч. посіб. /  
Х. : ХДУХТ, 2017. 685  
с.  
п. 4.1. Розробка  
дистанційних курсів  
«Управління якістю та  
безпечністю» у  
системі MOODLE.  
2. Дудла І.О., Хребтань  
О.Б. Обладнання  
підприємств торгівлі:  
методичні вказівки до  
виконання  
практичних робіт з  
дисципліни  
«Організація торгівлі»  
для студентів  
спеціальності 076"  
Підприємництво,  
торгівля та біржова  
діяльність" всіх форм  
навчання. Чернігів:  
ЧНТУ, 2019.  
3. Обладнання  
підприємств торгівлі.  
Метод. вказів. до  
викон. лаб. робіт для  
студ. спец. 076  
Підприємництво,  
торгівля та біржова  
діяльність, всіх форм  
навчання / Укл.:  
Дудла І.О., Хребтань  
О.Б., Гаценко С.В.  
Чернігів: ЧНТУ, 2018.  
25 с.  
п. 6.  
Офіційний опонент  
дисертації  
Михайлової Г.М., - на  
здобуття наукового  
ступеня д.т.н., зі спец.  
05.18.08 –  
товарознавство  
непродовольчих  
товарів, Д 26.055.02,  
КНТЕУ, 20.11.2020 р. ;  
п. 7.  
Член спеціалізованих  
вчених рад:  
Д 26.055.02  
Київського  
національного  
торговельно-  
економічного  
університету, К 32.  
075.04 Луцького  
національного  
технічного  
університету К  
79.051.01  
Чернігівського  
національного  
технологічного  
університету К  
35.840.02 Львівського  
торговельно-  
економічного  
університету  
п. 8.  
Керівник НДР:  
1. «Дослідження  
асортименту,  
споживних  
властивостей,  
безпеки товарів та  
якості послуг  
торговельних  
підприємств», номер  
державної реєстрації –  
0117U007262,



						<p>вересень 2017 – червень 2022 року. п. 11. ТОВ "Українська будівельно-виробнича компанія", ТОВ «Чернігівська енергозаощаджувальна компанія ВІАТ». п. 19. Член громадської організації «Українське товариство товарознавців і технологів» – колективного національного члена від України у Міжнародному товаристві товарознавців і технологів (IGWT). Підвищення кваліфікації: КНТЕУ, ТОВ «Арт Аналітікс» «Наукова атрибуція, оцінка та доведення автентичності культурних цінностей», сертифікат №1037 від 16.02.2018 р, 120 год. Участь у III Міжнародній науково-практичній конференції «СУЧАСНА НАУКА ТА ОСВІТА: СТАН, ПРОБЛЕМИ, ПЕРСПЕКТИВИ» 20-21 березня 2023 року та обговоренні наукових і практичних проблемних питань сучасної освіти та науки, науковому обґрунтуванні стратегій, трендів, перспективних напрямів для їх розвитку згідно з програмою конференції 12 год. (0,4 кредити ECTS).</p>	
295926	Березуєва Тетяна Сергіївна	Асистент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут охорони здоров'я і спорту	Диплом спеціаліста, Слов'янський державний педагогічний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Трудове навчання, Диплом магістра, Державний заклад	11	Охорона праці, основи медичних знань та цивільний захист	<p>1) Наявність наукового інтересу за профілем: 1. Березуєва Т.С Дослідження фізичної активності студентів в умовах дистанційного навчання і самоізоляції, Вісник Луганського національного університету імені Тараса Шевченка, Педагогічні науки, №3(351), 2022, С. 225-233 2. Березуєва Т.С Зміцнення та збереження здоров'я</p>

				<p>"Луганський національний університет імені Тараса Шевченка", рік закінчення: 2018, спеціальність: 014 Середня освіта, Диплом магістра, Державний заклад "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка", рік закінчення: 2024, спеціальність: 227 Фізична терапія, ерготерапія</p>			<p>здобувачів освіти в умовах дистанційного навчання, Вісник ЛНУ імені Тараса Шевченка № 2 (340), Ч. II, 2021, С. 114</p> <p>3. Березуєва Т.С. Щоденник здоров'я» як засіб формування позитивної мотивації на здоровий спосіб життя у здобувачів освіти, Вісник ЛНУ імені Тараса Шевченка № 1, 2020, С. 56-64</p> <p>4. Березуєва Т.С. Формування позитивної мотивації здобувачів базової середньої освіти на здоровий спосіб життя. Вісник ЛНУ імені Тараса Шевченка № 4 (327), Ч. II, 2019, С. 143-152</p> <p>5. Березуєва Т.С. Формування інтересу в учнів основної школи до занять фізичними вправами в позакласній роботі. Вісник Луганського національного університету імені Тараса Шевченка. Педагогічні науки №4 (2), 2018, С. 66-73</p>
238642	Бондаренко Ольга Володимирівна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут природничих і аграрних наук	<p>Диплом спеціаліста, Ворошиловградський медичний інститут, рік закінчення: 1986, спеціальність: лікувальна справа, Диплом кандидата наук ДК 018229, виданий 09.04.2003, Атестат доцента 12/ДЦ 017942, виданий 24.10.2007</p>	18	Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	<p>1) Наявність наукового інтересу за профілем:</p> <p>1. Анатомическая изменчивость околоушной слюнной железы при ультразвуковом исследовании. Университетская наука: взгляд в будущее. Том 2. – Курск: ГБОУ ВПО КГМУ Минздрава России, 2016. С.298-301.</p> <p>2. Корекція вікових змін шкіри з використанням електромагнітної терапії (стаття). Вісник ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка» - Старобільськ, 2016 -№2 с.180-183.</p> <p>3. Апитерапия в комплексной программе коррекции измененной кожи лица (стаття). Вісник ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка» - Старобільськ, 2016 -№2 с.184-189.</p> <p>4. Косметологічна програма корекції гіперпігментацій (стаття). Вісник Луганського національного університету імені Тараса Шевченка,</p>

						педагогічні науки, мистецька освіта: історія, теорія, практика, №5, травень, 2018р., с.142-148. 5.Метод.рекомендації по мікробіології до практ. робіт. Старобільськ: Вид-во ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2021. 49 с	
166001	Безрученков Юрій Володимирович	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут технологій і торгівлі	Диплом бакалавра, Донецький державний університет економіки і торгівлі ім. М.Туган-Барановського, рік закінчення: 2006, спеціальність: 0918 Харчова технологія та інженерія, Диплом магістра, Державний заклад "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка", рік закінчення: 2009, спеціальність: 010104 Професійне навчання. Технологія харчової промисловості та організація громадського харчування, Диплом кандидата наук ДК 025406, виданий 22.12.2014, Атестат доцента АД 012300, виданий 20.02.2023	11	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	1) Наявність профільної освіти (відповідність навчальній дисципліні, що викладається на ОП)  2) Наявність наукового інтересу за профілем: 1. Marynchenko H., Nosovets N., Bezruchenkov Yu., Oliinyk Yu., Vykova S. (2022). Distance education in the conditions of martial law in institutions of higher education: development and practice. - Eduweb, julio-septiembre, 16 (3). P 79-90 DOI: <a href="https://doi.org/10.46502/issn.1856-7576/2022.16.03.6">https://doi.org/10.46502/issn.1856-7576/2022.16.03.6</a> 2. Сіра Е.О., Голубець І.М., Безрученков Ю.В. Післявоєнне відновлення туризму в Україні. Інфраструктура ринку. 2022. № 68. <a href="https://doi.org/10.32843/infrastuct68-27">https://doi.org/10.32843/infrastuct68-27</a> 3. Kovalenko, O.V., Yeryk, L.I., Yeromenko, A.Y., Kashynska, O.Y., & Bezruchenkov, Y.V. (2021). Training of the future tourist guides for intercultural communicative interaction within professional activity. Linguistics and Culture Review, 5(S4), 729-746. <a href="https://doi.org/10.21744/lingcure.v5nS4.1712">https://doi.org/10.21744/lingcure.v5nS4.1712</a> 4. Безрученков Ю.В. Електронна освіта: реалізація в Україні. Молодь і ринок. Щомісячний науково-педагогічний журнал. Дрогобич, №4 (190), 2021. С.67–71. 5. Безрученков Ю. В. Педагогічний контроль в системі цифрової освіти. Молодь і ринок. Щомісячний науково-педагогічний журнал. Дрогобич, 2021, №5(191). 6. Шука Г.П., Безрученков Ю.В.

Підготовка фахівців туризму: виклики сьогодення. Географія та туризм: науковий журнал, К.:Альфа-ПІК, 2021, Вип. 63. С 31-37.

7. Безрученков Ю.В. Професійна освіта майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства в умовах дистанційного навчання. Проблеми інженерно-педагогічної освіти: зб. наук.пр. /Укр. інж.-пед. акад.; голов. ред. д-р пед. наук, проф. Д.В. Коваленко. – Харків, 2020. №68, С.69-80.

8. Безрученков Ю.В. Творчий потенціал як елемент конкурентоспроможності майбутнього фахівця. Молодь і ринок. Щомісячний науково-педагогічний журнал. Дрогобич, 2019, № 9(176) С.67–71. Режим доступу: <http://mir.dspu.edu.ua/article/view/182239>

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії

1. Проектування підприємств готельного та ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. /Г.О.Сорокіна, О.Є. Кашинська, Ю.В. Безрученков, О.А.Мельников ; за ред. проф. В.С.Курила. – Луганськ: Вид-во ДЗ „Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка”, 2013. 315 с.

4) наявність виданих навчально-методичних посібників /електронних курсів/ конспектів лекцій/практикумів /методичних вказівок

1. Безрученков Ю. В. Системи НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства. Навчально-методичний посібник для ЗВО. Київ: ФО-П Мірошніченко А. В., 2021. 160 с.

2. Методичні рекомендації до проходження

підсумкової атестації здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «готельно-ресторанна справа». Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи: рекомендації для студентів / Ю. В. Безрученков, О. О. Говоруха, О. Є. Кашинська, С. О. Шехавцова ; за ред. А. В. Гуцол. – Старобільськ : Вид-во ДЗ „Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка”, 2021. – 87 с.

3. Курило В.С. Підготовка та виконання кваліфікаційної. Роботи першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа: навч.-метод. посіб. / В.С.Курило, О.Є.Кашинська, Ю.В.Безрученков, О.А.Мельникова. - Старобільськ; Київ : ФОП Мірошніченко А. В., 2021. - 299 с.

4. Безрученков Ю.В. Кінезіологія танцю та техніко-естетичних видів спорту. IV частина: навчально-методичний посібник. Упоряд. О.А.Плахотнюк. - Львів: ЛНУ імені Івана Франка кафедра режисури та хореографії. 2020. 183с. С. 70-95.

5) наявність апробаційних та/або науково-популярних публікацій з наукової або професійної тематики

1. Bezruchenkov, Y. Features of personnel management in the hotel and restaurant business. Modern issues of practice and theory. Abstracts of II International Scientific and Practical Conference. London, Great Britain 2022. Pp. 168-170. URL: <https://eu-conf.com>

2. Bezruchenkov. Y., Development of cruise services in Ukraine in a pandemic condition. Trends of modern science and practice. Proceedings of the V

International Scientific and Practical Conference. Ankara, Turkey. 2022. Pp. 623-626.

3. Шука Г.П., Безрученков Ю.В. Чинники впливу на поведінку гостей в ресторанному бізнесі. Сучасні тренди поведінки споживачів товарів і послуг: III Міжнародна науково-практична конференція, 25-26 лютого 2022 р., Рівне, С 44-45.

4. Шука Г.П., Сокол Т.Г., Безрученков Ю.В. Wellness-туризм як інноваційна форма оздоровчого туризму. Тези доповідей IX Міжнародної науково-практичної конференції «Управління інноваційним процесом в Україні: напрями розвитку». – Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2022, С 87-89.

5. Безрученков Ю.В. Управління проєктами в ресторанному бізнесі. Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції / відповід. за вип. : проф. Семак Б. Б. Львів : вид-во Львівського торговельно-економічного університету, 2022. С.269-271

6. Bezruchenkov Y. V. Quality management system of hotel services. Актуальні питання експертної та оціночної діяльності: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції (м. Старобільськ – м. Полтава, 25–26 листопада 2021 року). – Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2021, С. 147-150.

7. Aiuk O., Bezruchenkov Y. Improvement of the management system hospitality institutions. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес : сучасний стан,

проблеми та перспективи розвитку: матеріали I міжнародної науково-практичної конференції (м. Старобільськ, 16-17 листопада 2021 року). – Старобільськ : Вид-во ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»: Старобільськ, 2021, С.110-113

8. Стойкова Т., Безрученков Ю. Ефективність впровадження чекістів в ресторанному господарстві. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес : сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку: матеріали I міжнародної науково-практичної конференції (м. Старобільськ, 16-17 листопада 2021 року). – Старобільськ: Вид-во ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»: Старобільськ, 2021, С.342-344

9. Безрученков Ю.В., Говорова А., Калініна Т. Система адміністрування в закладах ресторанного господарства. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку : матеріали I міжнародної науково-практичної конференції (м. Старобільськ, 16-17 листопада 2021 року). – Старобільськ: Вид-во ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»: Старобільськ, 2021, С. 114-117

10. Bezruchenkov Yu. Use of information technologies in the conditions of distance education in the process of training specialists in the field of services. European scientific discussions. Abstracts of the 2nd International scientific and practical conference. Potere della ragione Editore. Rome, Italy. 2020. Pp. 236-243.

11. Безрученков Ю.В.

Порівняльний аналіз систем контролю якості в закладах ресторанного господарства Росії та України.  
Підприємництво, торгівля: теоретичні підходи та практичні аспекти розвитку : матеріали І І Міжнародної науково-практичної конференції (м. Старобільськ , 26-27 листопада 2020 року) . Харків : Вид во Іванченка І.С.: Харків, 2020, 278 с.

6) участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента  
1. Офіційний опонент по захисту дисертації Ткаченка М.В. «Формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства у професійно-технічних навчальних закладах» на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук за спеціальністю 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти (спеціалізована Вчена рада Д26.458.01, 2018 рік)

7) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях  
1. Координатор по зовнішнім комунікаціям. Волонтер. Посвідчення КН №0023. Музей Митрополита Андрія Шептицького

8) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років  
1. 09.2009 - по теперішній час ПП «Ногеса Service» (засновник).  
2. 10.2007-08.2010 ТОВ «Брілліон» м.Дніпро, інженер-технолог.  
3. 06.2003-05.2007 ЧП «Арт-Кор» м.Луганськ, менеджер, інженер-технолог.  
4. 2001-05.2003 ФО-П Нестеренко О.П. кафе «Карефан» м. Луганськ, адміністратор залу  
5. 03.2000-04.2003



						<p>ТОВ «Власар» м.Луганськ, кухар.</p> <p>9) Підвищення кваліфікації/стажування:</p> <p>1. Міжнародне науково-педагогічне стажування. Zustricz Foundation, Department of Polish-Ukrainian Studies of Jagiellonian University in Krakow, Career Development Center of NGO Sobornist, Luhansk Regional Institute of Postgraduate Pedagogical Education, Poland – Ukraine. International internship under the program «Fundraising and organization of project activities in educational establishments: European experience», Certifies SZFL-001587, period: February 12 – March 20, 2022. (180 hours / 6 ECTS credits)</p> <p>2. Стажування в ПП «Майсер-1» м. Київ (період 02.08.2021 – 27.08.2021р.) (90годин, 3 кредити ECTS), Сертифікат №295-08 від 30.08.2021р.</p> <p>3. Онлайн курс за підтримки Міністерства аграрної політики та продовольства України «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач» сертифікат виданий 04.04.2021 м. Київ. (60 годин, 2 ECTS)</p> <p>4. Стажування в туристичній агенції «Тури всюди» м.Львів 2020р. Сертифікат №1708 від 28/08/2020</p>	
83288	Кононов Ілля Федорович	Професор, завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут соціальних і гуманітарних наук	Диплом спеціаліста, Ворошиловградський державний педагогічний інститут імені Т.Г.Шевченка, рік закінчення: 1979, спеціальність: історія і педагогіка, Диплом доктора наук ДД 005011, виданий 11.05.2006,	42	Логіка та методологія наукового пізнання	<p>1) Наявність наукового інтересу за профілем:</p> <p>1. Кононов І.Ф. Донбасс: лаборатория войны, место социальной катастрофы // Социологические исследования. 2019, №7. С. 152-163. DOI: 10.31857/S013216250005802-5. 2.</p> <p>2. Кононов И.Ф. Продолжаем учиться, продолжаем учить (к 90-летию В.А. Ядова и И.Я. Ковалевой) //</p>

Диплом  
кандидата наук  
ФС 008066,  
виданий  
22.07.1987,  
Атестат  
доцента АР  
000078,  
виданий  
29.12.1994,  
Атестат  
професора  
12ПР 004779,  
виданий  
19.04.2007

Социологические  
исследования. 2020,  
№ 3. С. 155-155. DOI:  
10.31857/S0132162500  
08793-5  
3. Социально-  
философское  
наследие Ленина и  
судьба социологии в  
СССР (1920-е гг.)  
//Социологические  
исследования. 2020.  
№4. С. 27-37. DOI:  
10.31857/S0132162500  
09108-1. 4.  
4. Социология в СССР  
(конец 1920-х–1980-е  
гг.): смена конвенций  
и экзегеза ленинского  
теоретическог  
онаследия //  
Социологические  
исследования. 2020.  
№5. С. 90 – 101. DOI:  
10.31857/S0132162500  
09399-1. 5.  
5. Н. Бухарина,  
И.Кононов.  
Социология и теория  
социализма  
//Социологические  
исследования. 2021.  
№ 5. С. 117-128. DOI:  
10.31857/S01321625001  
4305-8  
6. Кононов І.Ф.  
Політична гегемонія і  
і духовне виробництво  
на світовій  
напівпериферії.  
(Внемок у сучасну  
соціологію школи  
проф..Т.Заріцького).  
Соціологія: теорія,  
методи, маркетинг.  
2022. №3. С. 89 - 112

2) наявність виданого  
підручника чи  
навчального  
посібника  
(включаючи  
електронні) або  
монографії:  
1. Кононов І.Ф. Етнос.  
Цінності. Комунікація.  
(Донбас в  
етнокультурних  
координатах України).  
Луганськ: Альма-  
матер, 2000. 493 с.  
2. Масова свідомість у  
зоні воєнного  
конфлікту на Донбасі.  
Монографія /  
науковий редактор  
І.Ф.Кононов.  
Старобільськ: ДЗ  
«Луганський  
національний  
університет імені  
Тараса Шевченка» -  
Вінниця: ТОВ  
«Твори», 2018. 229 с.  
3. Ukraine after the  
Euromaidan.  
Challenges and Hopes  
/Viktor Stepanenko &  
Yaroslav Pylynskyi  
(eds.) – Bern and al.:  
Peter Lang, 2015.

						<p>P.p.181 – 191 (Kononov I.F. &amp; Khobta S.V. Public Opinion in the Donbas and Halychyna on the Ukraine's Upheavals of Winter 2013 – Summer 2014) 4. Ukrainian Sociology in the 21st Century. Theory, Methods, Research Results. Ed. by Vil Bakirov, Yevhen Golovakha. Kharkiv: V.N. Karazin Kharkiv National University, 2018. P.p. 241 – 280 (Kononov I. Sociology in time of crisis and war: problem of the methodological efficiency).</p> <p>3) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, 1. Керівник наукового проекту «Масова свідомість мешканців Донбасу періоду суспільної кризи, війни і суспільного відновлення» (№ держреєстрації 0113U001778). 2. Член редколегії журналу «Nowa Ukraina» (Польща)</p> <p>4) участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, 1. Керівник кросрегіонального дослідження "Життєві світи Сходу і Заходу України: кроки назустріч" (грант інституту українознавчих студій Альбертського університету (Канада, 2014 р.). 2. Запрошений експерт в проєкті «Ukrainian geopolitical fault-line cities: urban identity, geopolitics and urban policy» (Norwegian Research Council NORRUSS).</p>	
166001	Безрученков Юрій Володимир	Доцент, Основне місце	Навчально-науковий інститут	Диплом бакалавра, Донецький	11	Проектування об'єктів готельно-	1) Наявність профільної освіти (відповідність

	вич	роботи	технологій і торгівлі	<p>державний університет економіки і торгівлі ім. М.Туган-Барановського, рік закінчення: 2006, спеціальність: 0918 Харчова технологія та інженерія, Диплом магістра, Державний заклад "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка", рік закінчення: 2009, спеціальність: 010104 Професійне навчання. Технологія харчової промисловості та організація громадського харчування, Диплом кандидата наук ДК 025406, виданий 22.12.2014, Атестат доцента АД 012300, виданий 20.02.2023</p>	ресторанної індустрії	<p>навчальній дисципліні, що викладається на ОП)</p> <p>2) Наявність наукового інтересу за профілем:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Marynchenko H., Nosovets N., Bezruchenkov Yu., Oliinyk Yu., Bykova S. (2022). Distance education in the conditions of martial law in institutions of higher education: development and practice. - Eduweb, julio-septiembre, 16 (3). P 79-90 DOI: <a href="https://doi.org/10.46502/issn.1856-7576/2022.16.03.6">https://doi.org/10.46502/issn.1856-7576/2022.16.03.6</a></li> <li>2. Сіра Е.О., Голубець І.М., Безрученков Ю.В. Післявоєнне відновлення туризму в Україні. Інфраструктура ринку. 2022. № 68. <a href="https://doi.org/10.32843/infrastruct68-27">https://doi.org/10.32843/infrastruct68-27</a></li> <li>3. Kovalenko, O.V., Yepyk, L.I., Yeromenko, A.Y., Kashynska, O.Y., &amp; Bezruchenkov, Y.V. (2021). Training of the future tourist guides for intercultural communicative interaction within professional activity. Linguistics and Culture Review, 5(S4), 729-746. <a href="https://doi.org/10.21744/lingcure.v5nS4.1712">https://doi.org/10.21744/lingcure.v5nS4.1712</a></li> <li>4. Безрученков Ю.В. Електронна освіта: реалізація в Україні. Молодь і ринок. Щомісячний науково-педагогічний журнал. Дрогобич, №4 (190), 2021. С.67–71.</li> <li>5. Безрученков Ю. В. Педагогічний контроль в системі цифрової освіти. Молодь і ринок. Щомісячний науково-педагогічний журнал. Дрогобич, 2021, №5(191).</li> <li>6. Щука Г.П., Безрученков Ю.В. Підготовка фахівців туризму: виклики сьогодення. Географія та туризм: науковий журнал, К.:Альфа-ПК, 2021, Вип. 63. С 31-37.</li> <li>7. Безрученков Ю.В. Професійна освіта майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства в умовах дистанційного навчання. Проблеми інженерно-</li> </ol>
--	-----	--------	-----------------------	--	-----------------------	---

педагогічної освіти:  
зб. наук.пр. /Укр.  
інж.-пед. акад.; голов.  
ред. д-р пед. наук,  
проф. Д.В. Коваленко.  
– Харків, 2020. №68,  
С.69-80.

8. Безрученков Ю.В.  
Творчий потенціал як  
елемент  
конкурентоспроможн  
ості майбутнього  
фахівця. Молодь і  
ринок. Щомісячний  
науково-педагогічний  
журнал. Дрогобич,  
2019, № 9(176) С.67–  
71. Режим доступу:  
[http://mir.dspu.edu.ua  
/article/view/182239](http://mir.dspu.edu.ua/article/view/182239)

3) наявність виданого  
підручника чи  
навчального  
посібника  
(включаючи  
електронні) або  
монографії  
1. Проектування  
підприємств  
готельного та  
ресторанного  
господарства: навч.  
посіб. для вищ. навч.  
закл. /Г.О.Сорокіна,  
О.Є. Кашинська, Ю.В.  
езрученков,  
О.А.Мельников ; за  
ред. проф. В.С.Курила.  
– Луганськ: Вид-во ДЗ  
„Луган. нац. ун-т імені  
Тараса Шевченка”,  
2013. 315 с.

4) наявність виданих  
навчально-  
методичних  
посібників  
/електронних курсів/  
конспектів  
лекцій/практикумів /  
методичних вказівок  
1. Безрученков Ю. В.  
Системи НАССР у  
закладах готельно-  
ресторанного  
господарства.  
Навчально-  
методичний посібник  
для ЗВО. Київ: ФО-П  
Мірошніченко А. В.,  
2021. 160 с.  
2. Методичні  
рекомендації до  
проходження  
підсумкової атестації  
здобувачів першого  
(бакалаврського)  
рівня вищої освіти  
галузі знань 24  
«Сфера  
обслуговування»,  
спеціальності 241  
«готельно-ресторанна  
справа». Кваліфікація:  
бакалавр з готельно-  
ресторанної справи:  
рекомендації для  
студентів / Ю. В.  
Безрученков, О. О.  
Говоруха, О. Є.

Кашинська, С. О.  
Шехавцова ; за ред. А.  
В. Гуцол. –  
Старобільськ : Вид-во  
ДЗ „Луган. нац. ун-т  
імені Тараса  
Шевченка”, 2021. – 87  
с.

3. Курило В.С.  
Підготовка та  
виконання  
кваліфікаційної.  
Роботи першого  
(бакалаврського)  
рівня вищої освіти за  
спеціальністю 241  
Готельно-ресторанна  
справа: навч.-метод.  
посіб. / В.С.Курило,  
О.Є.Кашинська,  
Ю.В.Безрученков,  
О.А.Мельникова. -  
Старобільськ; Київ :  
ФОП Мірошніченко  
А. В., 2021. - 299 с.

4. Безрученков Ю.В.  
Кінезіологія танцю та  
техніко-естетичних  
видів спорту. IV  
частина: навчально-  
методичний посібник.  
Упоряд.  
О.А.Плахотнюк. -  
Львів: ЛНУ імені Івана  
Франка кафедра  
режисури та  
хореографії. 2020.  
183с. С. 70-95.

5) наявність  
апробаційних та/або  
науково-популярних  
публікацій з наукової  
або професійної  
тематики

1. Bezruchenkov, Y.  
Features of personnel  
management in the  
hotel and restaurant  
business. Modern issues  
of practice and theory.  
Abstracts of II  
International Scientific  
and Practical  
Conference. London,  
Great Britain 2022. Pp.  
168-170. URL:

<https://eu-conf.com>

2. Bezruchenkov, Y.,  
Development of cruise  
services in Ukraine in a  
pandemic condition.  
Trends of modern  
science and practice.  
Proceedings of the V  
International Scientific  
and Practical  
Conference. Ankara,  
Turkey. 2022. Pp. 623-  
626.

3. Шука Г.П.,  
Безрученков Ю.В.  
Чинники впливу на  
поведінку гостей в  
ресторанному бізнесі.  
Сучасні тренди  
поведінки споживачів  
товарів і послуг: III  
Міжнародна науково-  
практична  
конференція, 25-26

лютого 2022 р., Рівне, С 44-45.

4. Шука Г.П., Сокол Т.Г., Безрученков Ю.В. Wellness-туризм як інноваційна форма оздоровчого туризму. Тези доповідей ІХ Міжнародної науково-практичної конференції «Управління інноваційним процесом в Україні: напрями розвитку». – Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2022, С 87-89.

5. Безрученков Ю.В. Управління проектами в ресторанному бізнесі. Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції / відповід. за вип. : проф. Семак Б. Б. Львів : вид-во Львівського торговельно-економічного університету, 2022. С.269-271

6. Bezruchenkov Y. V. Quality management system of hotel services. Актуальні питання експертної та оціночної діяльності: матеріали ІІ Міжнародної науково-практичної конференції (м. Старобільськ – м. Полтава, 25–26 листопада 2021 року). – Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2021, С. 147-150.

7. Aiyk O., Bezruchenkov Y. Improvement of the management system hospitality institutions. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес : сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку: матеріали І міжнародної науково-практичної конференції (м. Старобільськ, 16-17 листопада 2021 року). – Старобільськ : Вид-во ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»: Старобільськ, 2021, С.110-113

8. Стойкова Т.,

Безрученков Ю.  
Ефективність  
впровадження  
чекістів в  
ресторанному  
господарстві.  
Туристичний та  
готельно-ресторанний  
бізнес : сучасний стан,  
проблеми та  
перспективи  
розвитку: матеріали І  
міжнародної науково-  
практичної  
конференції (м.  
Старобільськ, 16-17  
листопада 2021 року).  
– Старобільськ: Вид-  
во ДЗ «Луганський  
національний  
університет імені  
Тараса Шевченка»:  
Старобільськ, 2021,  
С.342-344

9. Безрученков Ю.В.,  
Говорова А., Калініна  
Т. Система  
адміністрування в  
закладах  
ресторанного  
господарства.  
Туристичний та  
готельно-ресторанний  
бізнес: сучасний стан,  
проблеми та  
перспективи розвитку  
: матеріали І  
міжнародної науково-  
практичної  
конференції (м.  
Старобільськ, 16-17  
листопада 2021 року).  
– Старобільськ: Вид-  
во ДЗ «Луганський  
національний  
університет імені  
Тараса Шевченка»:  
Старобільськ, 2021, С.  
114-117

10. Bezruchenkov Yu.  
Use of information  
technologies in the  
conditions of distance  
education in the process  
of training specialists in  
the field of services.  
European scientific  
discussions. Abstracts  
of the 2nd International  
scientific and practical  
conference. Potere della  
ragione Editore. Rome,  
Italy. 2020. Pp. 236-  
243.

11. Безрученков Ю.В.  
Порівняльний аналіз  
систем контролю  
якості в закладах  
ресторанного  
господарства Росії та  
України.  
Підприємництво,  
торгівля: теоретичні  
підходи та практичні  
аспекти розвитку :  
матеріали І І  
Міжнародної науково  
практичної  
конференції (м.  
Старобільськ , 26 27  
листопада 2020 року)



. Харків : Вид во  
Іванченка І.С.: Харків,  
2020, 278 с.

6) участь в атестації  
наукових кадрів як  
офіційного опонента  
1. Офіційний опонент  
по захисту дисертації  
Ткаченка М.В.  
«Формування  
підприємницької  
компетентності  
майбутніх фахівців  
ресторанного  
господарства у  
професійно-технічних  
навчальних закладах»  
на здобуття наукового  
ступеня кандидата  
педагогічних наук за  
спеціальністю  
13.00.04 – теорія і  
методика професійної  
освіти (спеціалізована  
Вчена рада  
Д26.458.01, 2018 рік)

7) діяльність за  
спеціальністю у формі  
участі у професійних  
та/або громадських  
об'єднаннях  
1. Координатор по  
зовнішнім  
комунікаціям.  
Волонтер.  
Посвідчення КН  
№0023. Музей  
Митрополита Андрія  
Шептицького

8) досвід практичної  
роботи за  
спеціальністю не  
менше п'яти років  
1. 09.2009 - по  
теперішній час ПП  
«Нореса Service»  
(засновник).  
2. 10.2007-08.2010  
ТОВ «Брілліон»  
м.Дніпро, інженер-  
технолог.  
3. 06.2003-05.2007 ЧП  
«Арт-Кор»  
м.Луганськ,  
менеджер, інженер-  
технолог.  
4. 2001-05.2003 ФО-П  
Нестеренко О.П. кафе  
«Карефан» м.  
Луганськ,  
адміністратор залу  
5. 03.2000-04.2003  
ТОВ «Власар»  
м.Луганськ, кухар.

9) Підвищення  
кваліфікації/стажуван  
ня:  
1. Міжнародне  
науково-педагогічне  
стажування. Zustricz  
Foundation,  
Department of Polish-  
Ukrainian Studies of  
Jagiellonian University  
in Krakow, Career  
Development Center of  
NGO Sobornist,

						<p>Luhansk Regional Institute of Postgraduate Pedagogical Education, Poland – Ukraine. International internship under the program «Fundraising and organization of project activities in educational establishments: European experience», Certifies SZFL-001587, period: February 12 – March 20, 2022. (180 hours / 6 ECTS credits)</p> <p>2. Стажування в ПП «Майсер-1» м. Київ (період 02.08.2021 – 27.08.2021р.) (90годин, 3 кредити ECTS), Сертифікат №295-08 від 30.08.2021р.</p> <p>3. Онлайн курс за підтримки Міністерства аграрної політики та продовольства України «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач» сертифікат виданий 04.04.2021 м. Київ. (60 годин, 2 ECTS)</p> <p>4. Стажування в туристичній агенції «Тури всюди» м.Львів 2020р. Сертифікат №1708 від 28/08/2020</p>	
18637	Полулященко Тетяна Леонідівна	Доцент, завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут охорони здоров'я і спорту	<p>Диплом спеціаліста, Луганський національний педагогічний університет імені Тараса Шевченка, рік закінчення: 2007, спеціальність: 010201 Фізичне виховання, Диплом магістра, Державний заклад "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка", рік закінчення: 2008, спеціальність: 010203 Олімпійський та професійний спорт, Диплом магістра, Державний заклад "Луганський</p>	22	Фізичне виховання	<p>1) Наявність наукового інтересу за профілем:  1.О. Tymoshenko, Z.Domina, T.Malechko, T.Nesterova, O.Korkh-Cherba, M.Redkina, L.Konovalska, T.Poluliashchenko, O. Solytk, I. Shkilna, K.Prontenko and I.Bloshchynskyi (2022). Developing Female Students' Motor Skills and Improving Basketball Playing Techniques by Means of Special Exercise Machines. The Open Sports Sciences Journal, Volume 15 <a href="https://doi.org/10.2174/1875399X-v15-e2207140">https://doi.org/10.2174/1875399X-v15-e2207140</a></p> <p>2.Полулященко Т.Л. Формування вольових якостей учнів на уроках фізичної культури. Вісник ЛНУ імені Тараса Шевченка «Педагогічні науки» № 3 (351), 2022, ст. 167-179</p> <p>3.Полулященко Т.Л.</p>

національний університет імені Тараса Шевченка", рік закінчення: 2024, спеціальність: 227 Фізична терапія, ерготерапія, Диплом кандидата наук ДК 056478, виданий 26.02.2020, Атестат доцента АД 013916, виданий 25.10.2023

Особливості побудови тренувального макроциклу велосипедистів новачків Вісник Луганського національного університету імені Тараса Шевченка (педагогічні науки) : 36. наук. праць, №2 (340) ч.2. квітень. 2021. С. 232-239  
4.Полулященко Т.Л. Методичні особливості виховання фізичних якостей у навчальних закладах освіти з підвищеною військово-фізичною підготовкою. Virtus scientific journal. 26.01.2020 114-116 срм «asf» (Канада, Монреаль) <http://virtus.conference-ukraine.com.ua/Journal40.pdf>  
5.Полулященко Т.Л. Соціально-педагогічні основи адаптації студентів до навчання в інституті фізичного виховання і спорту. Вісник ЛНУ імені Тараса Шевченка №1(322), 2020р.- С.26-37.  
6.Полулященко Т.Л. Педагогічні особливості методичного забезпечення фізичного виховання у навчальних закладах освіти. Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М. П.Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи» № 74. 2020 р. С. 113-116

2) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії:  
1. Легка атлетика з МВ. Легка атлетика з методикою викладання: навчально-методичний посібник для здобувачів вищої освіти інститутів фізичного виховання і спорту (Т.Л. Полулященко Полтава, ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2022. – 89 с. Правила гри в ойну : навч-метод.

посіб. для вчителів і викл. вишів / Сердечний В. В., Полулященко Т. Л. ; за ред. Н. Добре / пер. з рум. Л. Горват. – Полтава : Вид-во ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», 2022. – 95 с

2. Техніка і тактика ойни: навч. метод. посіб. для вчителів і викл. вишів /Франгулеа С., Мойе К., Роата Р., Сіклован Л., Сердечний В. В., Полулященко Т. Л.; за ред. Н. Добре/ пер. з рум. І.-Л. Горват. – Полтава: Вид-во ТОВ «ТАЛКОМ», 2022. – 126с.

3. Organization and management in the services' sphere on selected examples. Monograph. Opole: The Academy of Management and Administration in Opole, 2020, pp. 495.

Organization and management in the field of physical and psychological health InnaKurlishchuk; Yurii Poluliashchenko; Tetiana Poluliashchenko С. 403-412

3) наявність апробаційних та/або науково-популярних публікацій з наукової або професійної тематики:

1. III Міжнародна науково- практична конференція «Сучасні тенденції та перспективи розвитку якісної підготовки майбутніх фахівців фізичної культури і спорту в умовах ступеневої освіти», присвячена 100-річчю університету»  
Кремінна, 21.04.2021р.  
Сертифікат (0,4 ЄКТС), №6/0053)

2. Міжнародна конференція.  
"Інноваційні наукові дослідження у галузі педагогіки та психології". 2020/7/2.  
м.Запоріжжя,  
Класичний приватний університет кафедра освіти та управління навчальним закладом / Академія "Болшак" (Казахстан)

3. Міжнародна конференція. The 10th International scientific

						<p>and practical conference "Dynamics of the development of world science" (June 10-12, 2020) Perfect Publishing, Vancouver, Canada. 2020.</p> <p>4. Міжнародна конференція. "Ключові питання наукових досліджень у сфері педагогіки та психології у XXI ст." 24-25 січня 2020р. Львів</p> <p>5. V международной научно- практической конференции "eurasian scientific congress" 17-19 мая 2020 рік. barca academy publishing, barcelona, spain.</p> <p>6. Международная научно- практическая конференция THE WORLD OF SCIENCE AND INNOVATION, 19-21 серпня 2020 Лондон, Великобританія</p>	
131561	Колесникова Лариса Леонідівна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут філології і журналістики	<p>Диплом спеціаліста, "Ворошиловградський державний педагогічний інститут ім.Т.Г.Шевченка", рік закінчення: 1992, спеціальність: Українська мова й література, Диплом магістра, Луганський державний педагогічний інститут Східноукраїнського державного університету, рік закінчення: 1997, спеціальність: Українська мова і література, Диплом магістра, Державний заклад "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка", рік закінчення: 2023, спеціальність: 035 Філологія, Диплом кандидата наук ДК 021487, виданий 16.05.2014,</p>	29	Усна й письмова комунікація та академічна риторика	<p>1. Колесникова Л. Л. Лексична варіативність архаїчного символу вогонь // Лінгвістика : зб. наук. пр. – № 2 (35). – Старобільськ, Вид-во ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”, 016. – С. 167 – 174</p> <p>2. Колесникова Л. Л. Дослідження словесного символу як філософської категорії // Мова і міжкультурна комунікація : зб. наук. пр. / відп. ред. проф. Н. М. Бобух. – Полтава : ПУЕТ, 2017 – Вип. I – С. 56 – 64.</p> <p>3. Колесникова Л. Л. Лексична організація та семантика колоромона золотий // Лінгвістика : зб. наук. пр. – № 2 (37). – Старобільськ, Вид-во ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”, 2017. – С. 119 – 126.</p> <p>4. Колесникова Л. Л. Амбівалентність словесного символу земля в поетичній мові // Лінгвістика : зб. наук. пр. – № 2 (39). – Старобільськ, Вид-во ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”, 2018. – С. 150 – 157.</p> <p>5. Колесникова Л. Л. Теоретичні аспекти дослідження метафори // Лінгвістика : зб. наук. пр. – № 2 (41). – Старобільськ, Вид-во</p>

Атестат  
доцента 12ДЦ  
046592,  
виданий  
25.02.2016

ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”, 2019. – С. 138 – 149.  
6. Колесникова Л. Л. Вивчення словесного символу у психоаналітичній еволюції // Мова і Міжкультурна комунікація : зб. наук. пр. / відп. ред. проф. Н. М. Бобух. – Полтава : ПУЕТ, 2019 – Вип. II. – С. 41 – 49. Index Copernicus International (ICV 2017: 57.33).

Видані підручники та посібники:  
Колесникова Л. Л., Безгодова Н.С. Українська мова (за професійним спрямуванням. / Н.С.Безгодова, Л.Л.Колесникова. - „Луган. нац.ун-т імені Тараса Шевченка”. – Старобільськ: Вид-во ОЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”, 2018. – 215 с.

Апробаційні публікації:  
1. Колесникова Л. Л. Негативна маркованість колоромона чорний у поетичній мові // Слобожанська бесіда : матеріали Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Старобільськ, 9 листоп. 2015 р.) / ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”; за ред. проф. Глуховцевої К. Д. – Вип. 8. – Старобільськ, 2016. – С. 62 – 64.  
2. Колесникова Л. Л. Лексичне моделювання словесного символу в поетичній мові Петра Біливоди // Слобожанська бесіда : матеріали Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Старобільськ, 9 листоп. 2016 р.) / ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”; за ред. проф. Глуховцевої К. Д. – Вип. 9. – Старобільськ, 2016. – С. 129 – 132.  
3. Колесникова Л. Л. Міфологічне осмислення словесного символу // Матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції «Філологія та лінгводидактика в умовах євроінтеграції: сьогодення і

						<p>перспективи» (Херсон, 25–26 жовтня 2018 р.) за заг. Ред. І.В.Гайдаєнко. – Херсон. – 2018. – С. 92– 94.</p> <p>4. Колесникова Л. Л. Формули звертання в товариському спілкуванні. // Матеріали XVIII Всеукраїнській науково-практичній конференції імені Віктора Ужченка „ОБРАЗНЕ СЛОВО ЛУГАНЩИНИ”, 26 квітня 2019 р. – С. 131 – 133.</p> <p>5. Колесникова Л. Л. Метафорична основа молодіжного жаргону // XII Всеукраїнська науково-практична конференція „Слобожанська бесіда – 12. Лінгвістика тексту і вивчення української ментальності”, 7 – 8 листопада 2019 року. – С.120 – 124.</p> <p>6. Колесникова Л. Л. Теоретичні засади вивчення процесу комунікації // Матеріали VII Міжнародної науково-практичної конференції “Topical issues of science and practice”, 02-06 листопада 2020 р., Лондон, Велика Британія. – С. 591 – 594.</p> <p>7. Колесникова Л. Л. Лексична репрезентація концепту КОХАННЯ в українських народних піснях // XII Всеукраїнська науково-практична конференція „Слобожанська бесіда – 13. Лінгвістика тексту і вивчення української ментальності”, 9 листопада 2020 року. – С.29 – 34.</p> <p>Підвищення кваліфікації: Атестація доцента кафедри української філології та загального мовознавства. 12ДЦ № 046592, 25 лютого 2016 р.</p>	
177740	Набока Олександр Вікторович	Професор, завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут соціальних і гуманітарних наук	Диплом спеціаліста, Луганський державний педагогічний університет імені Тараса Шевченка, рік	18	Україна в контексті європейської історії та культури	<p>1) Наявність наукового інтересу за профілем:</p> <p>1. Набока О. В. Нова книжка відомого історика (Рецензія на книгу: Офіцинський Р. Закарпаття</p>

закінчення:  
2002,  
спеціальність:  
010105 Історія.  
Соціальна  
педагогіка,  
Диплом  
магістра,  
Луганський  
державний  
педагогічний  
університет  
імені Тараса  
Шевченка, рік  
закінчення:  
2002,  
спеціальність:  
030301 Історія,  
Диплом  
магістра,  
Державний  
заклад  
"Луганський  
національний  
університет  
імені Тараса  
Шевченка", рік  
закінчення:  
2023,  
спеціальність:  
014 Середня  
освіта, Диплом  
доктора наук  
ДД 006629,  
виданий  
26.06.2017,  
Диплом  
кандидата наук  
ДК 036896,  
виданий  
09.11.2006,  
Атестат  
доцента 12ДЦ  
028671,  
виданий  
10.11.2011,  
Атестат  
професора АП  
005257,  
виданий  
20.06.2023

віддавна. Історичні  
есе. Ужгород: РІК-У,  
2022. 380). Вісник  
ЛНУ імені Тараса  
Шевченка №4 (352),  
2022. С. 43-46.  
[https://doi.org/10.12958/2227-2844-2022-4\(352\)-43-46](https://doi.org/10.12958/2227-2844-2022-4(352)-43-46)  
2. Набока О. В.  
Археологічні  
дослідження  
неолітичного  
поселення  
„Старобільськ-1”у  
2019–2020 рр. Вісник  
ЛНУ імені Тараса  
Шевченка. № 4 (352),  
2022. С. 130-137.  
[https://doi.org/10.12958/2227-2844-2022-4\(352\)-130-137](https://doi.org/10.12958/2227-2844-2022-4(352)-130-137)  
3. Набока О. В.,  
Алексеева М.О.,  
Лебедєв Д.  
В., Овчаренко А. В.  
Археологічні  
дослідження  
побутового та  
господарчого життя  
українського  
населення Луганщини  
у XVII–XVIII ст.  
Вісник ЛНУ імені  
Тараса Шевченка.  
Історичні науки.  
2021. № 4 (342). С.  
142–158.  
[https://doi.org/10.12958/2227-2844-2021-4\(342\)-142-1583](https://doi.org/10.12958/2227-2844-2021-4(342)-142-1583)  
4. Набока О. В.  
Woodrow Wilson`s  
administrayion and the  
beginning of polish-  
ukranian conflict in the  
Eastern Galisia  
(November 1918 –  
February 1919).  
Східноєвропейський  
історичний вісник.  
Дрогобич: Просвіт,  
2020. Вип. 14. С. 30 –  
42.  
<https://doi.org/10.24919/2519-058x.14.197182>  
5. Набока О. В.  
Історичні витоки  
легенд щодо  
перебування у  
Осинівській церкви (с.  
Осинівка,  
Новопсковського  
району, Луганської  
області) Г. Скороди  
та К. Рилєєва. Вісник  
ЛНУ імені Тараса  
Шевченка. Історичні  
науки. – № 6 (337). –  
2020  
[https://doi.org/10.12958/2227-2844-2020-6\(337\)-203-215](https://doi.org/10.12958/2227-2844-2020-6(337)-203-215)  
6. Набока О. В. The  
expedition to Japan  
under commodore  
Perry and the beginning  
of the American into  
Taiwan in the first half  
of the 1850s.  
Східноєвропейський



історичний вісник.  
Дрогобич: Просвіт,  
2018. Вип. 6. С. 20 –  
32.  
<https://doi.org/10.24919/2519-058x.6.123750>

2) наявність  
апробаційних та/або  
науково-популярних  
публікацій з наукової  
або професійної  
тематики

1. Набока О. В.  
Діяльність  
залізничного вокзалу  
у Сватовому у другій  
половині ХІХ – на  
початку ХХ ст. тези,  
Луганщина:  
краєзнавчі розвідки:  
матеріали ІV  
Всеукраїнської наук.-  
практ. конф., 22 квіт.  
2021 р., Старобільськ,  
Україна. ДЗ „ЛНУ  
імені Тараса  
Шевченка” [та ін.].  
Старобільськ, 2021. С.  
129–132.

2. Набока О. В.  
Початок роботи  
Української служби  
радіо «Голос  
Америки»: коли  
відбувся та про що був  
перший випуск новин  
Українська служба  
«Голосу Америки»:  
американська історія  
для України і з  
Україною 1949 – 2019  
Збірник наукових  
праць та матеріалів,  
присвячений 70-  
річчю Української  
служби «Голосу  
Америки». –  
Клівленд, 2020. – 191  
с. С. 78 – 83.

3. Теліженко С. А.,  
Набока О. В.  
Обстеження курганної  
групи на північний  
захід від с.  
Новоселівка  
(Старобільський  
район Луганської  
області) Луганщина:  
краєзнавчі розвідки  
Матеріали ІІІ  
Всеукраїнської  
науково-практичної  
конференції (м.  
Старобільськ, 23  
квітня 2020 р.)  
Старобільськ 2020. –  
С. 103 – 109.

4. Набока О. В.,  
Шевцова Є.С.  
«Ольвійські розвідки  
Луганського  
національного  
університету імені  
Тараса Шевченка:  
історія та сучасність».  
Матеріали  
конференції FORUM  
OLVICUM ІІІ: до 70-  
річчя з дня  
народження В.В.

Крапівіної, 4-6 травня  
2020 р. Миколаїв:  
НДЦ «Лукомор'є»,  
2020. С. 175-177.  
5. Набока О. В.  
Селянський супротив  
колективізації на  
Луганщині в 1929 –  
1930 рр. Луганщина:  
краєзнавчі розвідки :  
матеріали  
Всеукраїнської наук.-  
практ. конф., 24 квіт.  
2018 р., Старобільськ,  
Україна. ДЗ „ЛНУ  
імені Тараса  
Шевченка” [та ін.].  
Старобільськ, 2018.  
230 с. С.78 – 79.

3) наукове  
керівництво  
(консультування)  
здобувача, який  
одержав документ про  
присудження  
наукового ступеня  
4. Пилипенко В.В.  
Тема: «Політика СРСР  
щодо Ірану, 1972 –  
1989 рр.». Захист 30  
вересня 2016 р.,  
Центральний  
державний архів  
зарубіжної україніки.  
Спеціальність –  
07.00.02 – всесвітня  
історія;  
5. Гарькавченко К.Г.  
Тема: «Територіально-  
політичний поділ  
світу в 90-х рр. XX –  
початку XXI ст.:  
боротьба за Арктику».  
Захист – 2 березня  
2018 р.; Спеціальність  
– 07.00.02 – всесвітня  
історія;  
6. Кожушко А.М.  
Тема: «Реформування  
Організації  
Об'єднаних націй та  
розвиток  
міжнародних відносин  
у 90-х рр. XX –  
початку XXI ст.».  
Захист – 3 березня  
2018 р. Спеціальність  
– 07.00.02 – всесвітня  
історія;  
4. Алтухов О.А. Тема  
«Джерела з історії  
виникнення,  
становлення та  
розвитку біржової  
справи України (друга  
пол. XIX – поч. XX  
ст.)». Захист – 14  
грудня 2018 р.  
Спеціальність –  
07.00.02 – всесвітня  
історія.

4) участь в атестації  
наукових кадрів як  
офіційного опонента  
або члена постійної  
спеціалізованої вченої  
ради, або члена не  
менше трьох разових  
спеціалізованих

вчених рад;  
1. Член спеціалізованої вченої ради К29.053.06 ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»

5) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання 1. З 2019 р. і по сьогоднішній день. – виконання обов'язків головного редактора видання «Вісник Луганського національного університету імені Тараса Шевченка (Історичні науки)».

6) участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи  
7. Участь у якості експерта для японського телеканалу Асахі (травень, жовтень 2022);  
8. Участь у якості експерта у програмі видання «The ukraïner» (жовтень 2022)

7) робота у складі експертної ради з питань проведення експертизи дисертацій МОН або у складі галузевої експертної ради як експерта Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти тощо 1. 2016 – 2019 рр. – член експертної комісії МОН з розробки стандартів вищої освіти України «Міжнародні відносини, суспільні комунікації та регіональні студії».

8) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях  
1. Член правління Луганської обласної

						<p>організації Національної спілки краєзнавців України</p> <p>9) Підвищення кваліфікації 1. Балтійська міжнародна академія (Латвійська республіка). Сертифікат № SSI-1110-BSA «Сучасна методика викладання політичних, історичних, філософських і соціологічних наук у вищій школі України та країн Балтії, 15 – 26 листопада 2021 р., дата видачі – 26.12.2021., кількість кредитів – 6 (180 годин)</p>
428257	Луценко Марина Василівна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут технологій і торгівлі	<p>Диплом спеціаліста, Український державний хіміко-технологічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 091705 Технологія жирів і жирозамінників в, Диплом кандидата наук ДК 035554, виданий 04.07.2006, Атестат доцента 12ДЦ 032930, виданий 30.11.2012</p>	13	<p>Організація ресторанного господарства</p> <p>Наявність профільної освіти: Український державний хіміко-технологічний університет, спеціальність Технологія жирів і жирозамінників, кваліфікація – спеціаліст харчової технології та інженерії. Диплом спеціаліста з відзнакою – НР № 23061710.</p> <p>Відповідність наукового ступеня та вченого звання: Науковий ступінь: Кандидат технічних наук. Спеціальність 05.18.06 – технологія жирів, ефірних масел і парфюмерно-косметичних продуктів. Диплом доктора філософії - № 035554 від 20.12.2006р. Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут» Міністерства освіти і науки України. Тема дисертації – «Технологія отримання висококонцентрованих фосфоліпідів соняшникової олії», Доцент кафедри харчових технологій, 2012 р. (Атестат - 12ДЦ № 032930 від 30.11.2012 р.)</p> <p>Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз:</p>

1. Oseyko M., Sova N., Lutsenko M., Kalyna V. (2019) Chemical aspects of the composition of industrial hemp seed products: Ukrainian Food Journal. 2019. Volume 8. Issue 3, pp. 544–559.  
<https://nuft.edu.ua/doi/doc/ufj/2019/3/11.pdf>
2. Kalyna, V.S., Lutsenko, M.V., Tchoursinov, Y.O., Kunitsa, K.V., Kharytonov, M.M. (2021) Approbation and biomedical research of “coriander petrozeline. Scientific Study and Research: Chemistry and Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, 21(2), pp. 155–162.  
<http://pubs.ub.ro/?pg=revues&rev=csc6&num=202002&vol=2&aid=5101>
3. Lutsenko M., Viktoriia S. Kalyna, Nataliia V. Kondratiuk, Nataliia V. Uvarova, Oleksandr G. Rozghon, Viktor V. Bohuslavskiy (2021) Characteristics and composition of fractional products from pumpkin seeds Journal of Chemistry and Technologies, 2021. 29(4), pp. 660–670.  
<http://chemistry.dnu.dp.ua/article/view/243302>
4. Petik I., Litvinenko O., Kalyna V., Ilinska O., Raiko V., Lutsenko M., Filenko O., Romanova T., Svishchova Y., Ivakin, O. (2023) Development of extruded animal feed based on fat and oil industry waste. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2/11 (122), 112–120. Vol. 2 No. 11 (122) (2023): Technology and Equipment of Food Production.  
<http://journals.uran.ua/eejet/article/view/275509>
5. Луценко М.В., Чурсінов Ю.О., Кудрявцев І.М. (2022) Розробка мобільної установки для сортування зернових відходів. Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. - № 2(12) – 2022.

C.93-99.  
<http://vestnik2079-459.khpi.edu.ua/>  
Навчально-методичні видання:  
1. Розроблені дистанційні курси та робочі програми з дисциплін:  
Методологія науково-педагогічних досліджень, Методика викладання фахових дисциплін в закладах професійної освіти  
Участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи:  
Університет Барселони, Іспанія, міжнародне стажування на посаді запрошеного професора в лабораторії LiBiFOOD Research Group [www.libifood.com](http://www.libifood.com)  
2022– 2023 рік.  
Факультет фармації та харчових наук, департамент харчування, харчових наук і гастрономії.  
Наявність публікацій апробаційного характеру:  
1. Ana-Maria Tăbărașu, Iuliana Găgeanu, Dragoș-Nicolae Anghelache, Maryna Lutsenko, Cătălin Persu, Dan Cujbescu, Oana-Elena Milea. Evolution of agriculture in the context of climate changes. // International symposium "Technologies and technical systems in agriculture, food industry, and environment". 6 Ion Ionescu de la Brad Blvd., sector 1, Bucharest 290 Splaiul Independenței Str., sector 6, Bucharest – p. 66-72. (2023).  
2. Maryna Lutsenko, Viktoriia Kalyna, Mykola Kharytonov, Svitlana Lemishko, Ana-Maria Tăbărașu Estimation of the thermal effect of sunflower oil phosphatide concentrate degreasing process with isopropyl alcohol on the nactivation of phospholipids. //International symposium "Technologies and technical systems in agriculture, food

industry, and environment". 5-6 Oct 2023. Bucharest, Paper Proceedings. p.110-117. (2023).

3. Аспекти сталого розвитку підприємства в умовах «циркулярної економіки». Луценко М., Кудрявцев І., Мельник С., Мельник М. // Сучасна наука та освіта: стан, проблеми, перспективи: матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції. ЛНУ ім. Тараса Шевченка – Полтава, 2023. – С. 736-738. (2023).

4. Проблеми впровадження систем якості на підприємствах середнього та малого бізнесу Бардадим О., Мельник С., Мельник М., Луценко М. // Сучасна наука та освіта: стан, проблеми перспективи: матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції. ЛНУ ім. Тараса Шевченка – Полтава, 2023. – С. 583-586. (2023).

5. Innovations of the sorting process in the technology of oil extraction production. Chursinov Yuriy, Lutsenko Maryna, Kudryavtsev Ihor, Melnyk Mykhaylo // Сучасна наука та освіта: стан, проблеми, перспективи: матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції. ЛНУ ім. Тараса Шевченка – Полтава, 2023. – С. 467-468. (2023).

6. Innovative sorting equipment for the food industry. Lutsenko M.V., Kudryavtsev I.M., Chursinov Y.O. // Теоретичні та експериментальні аспекти сучасної хімії та матеріалів ТАСХ-2022: Матеріали I Міжнародної наукової конференції, що присвячена 100-річчю Дніпровського державного аграрно-економічного університету, (2022).

Підвищення кваліфікації: 2023 – стажування в

двох навчально-наукових закладах Бухаресту (Румунія): на факультеті біотехнічних інженерних систем Бухарестського університету «Politehnica Bucharest» та в Національному інституті науково-дослідних розробок машин і установок, призначених для сільського господарства та харчової промисловості – INMA. (60 годин).  
2023 – підвищення кваліфікації на семінарі «Національно-патріотичне виховання засобами декоративно-ужиткового мистецтва» Державний заклад «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» (сертифікат № 3/1665, 6 годин);  
2023 – підвищення кваліфікації на міжкафедральному семінарі «Проблеми технологічної освіти» Державний заклад «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» (сертифікат № 3/1555, 12 годин).

Наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня: Калина В.С. «Технологія комплексної переробки жирної коріандрової олії» за спеціальністю 05.18.06 – технологія жирів, ефірних масел та парфумерно-косметичних продуктів у спеціалізованій вченій раді Д 64.050.05 Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут»; присуджено науковий ступінь кандидата технічних наук у 2016 р., звання доцента – у 2021. Сова Н.А. «Технологія комплексної переробки насіння



						<p>промислових конопель» за спеціальністю 05.18.02 – технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур у спеціалізованій вченій раді Д 67.052.02 Херсонського національного технічного університету; присуджено науковий ступінь кандидата технічних наук у 2019 р., звання доцента – у 2021 р.</p> <p>Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад:</p> <p>Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента (Мазасва В.С. – 2019р. Лабейко М. А. – 2021р.) за спеціальністю 05.18.06 – технологія жирів, ефірних масел і парфумерно-косметичних продуктів, спеціалізованої вченої ради Д 64.050.05 Національного технічного університету “Харківський політехнічний інститут”.</p> <p>Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях: Член Української асоціації хімічної та харчової інженерії СФЕ-UA. Досвід практичної роботи за спеціальністю (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності). 05.2019–11.2021 ТОВ «Десналенд» <a href="https://desna-shop.com">https://desna-shop.com</a></p>	
428257	Луценко Марина Василівна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут технологій і торгівлі	Диплом спеціаліста, Український державний хіміко-технологічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність:	13	Технологія продукції ресторанного господарства	Наявність профільної освіти: Український державний хіміко-технологічний університет, спеціальність Технологія жирів і жирозамінників, кваліфікація –

091705  
Технологія  
жирів і  
жирозамінни-  
ків, Диплом  
кандидата наук  
ДК 035554,  
виданий  
04.07.2006,  
Атестат  
доцента 12ДЦ  
032930,  
виданий  
30.11.2012

спеціаліст харчової  
технології та  
інженерії. Диплом  
спеціаліста з  
відзнакою – НР №  
23061710.

Відповідність  
наукового ступеня та  
вченого звання:  
Науковий ступінь:  
Кандидат технічних  
наук. Спеціальність  
05.18.06 – технологія  
жирів, ефірних масел і  
парфюмерно-  
косметичних  
продуктів. Диплом  
доктора філософії - №  
035554 від  
20.12.2006р.  
Національний  
технічний університет  
«Харківський  
політехнічний  
інститут»  
Міністерства освіти і  
науки України.  
Тема дисертації –  
«Технологія  
отримання  
висококонцентрован-  
их фосфоліпідів  
соняшникової олії»,  
Доцент кафедри  
харчових технологій,  
2012 р. (Атестат - 12ДЦ  
№ 032930 від  
30.11.2012 р.)

Публікації у  
періодичних наукових  
виданнях, що  
включені до переліку  
фахових видань  
України, до  
наукометричних баз:  
1. Oseyko M., Sova N.,  
Lutsenko M., Kalyna V.  
(2019) Chemical  
aspects of the  
composition of  
industrial hemp seed  
products: Ukrainian  
Food Journal. 2019.  
Volume 8. Issue 3, pp.  
544–559.  
<https://nuft.edu.ua/doi/doc/ufj/2019/3/11.pdf>  
2. Kalyna, V.S.,  
Lutsenko, M.V.,  
Tchoursinov, Y.O.,  
Kunitsa, K.V.,  
Kharytonov, M.M.  
(2021) Approbation and  
biomedical research of  
“coriander petrozeline.  
Scientific Study and  
Research: Chemistry  
and Chemical  
Engineering,  
Biotechnology, Food  
Industry, 21(2), pp.  
155–162.  
<http://pubs.ub.ro/?pg=revues&rev=csc6&num=202002&vol=2&id=5101>  
3. Lutsenko M.,  
Viktoriia S. Kalyna,  
Nataliia V. Kondratiuk,

Nataliia V. Uvarova,  
Oleksandr G. Rozghon,  
Viktor V. Bohuslavskiy  
(2021) Characteristics  
and composition of  
fractional products  
from pumpkin seeds  
Journal of Chemistry  
and Technologies, 2021.  
29(4), pp. 660–670.  
[http://chemistry.dnu.d  
p.ua/article/view/2433  
02](http://chemistry.dnu.dp.ua/article/view/243302)

4. Petik I., Litvinenko  
O., Kalyna V., Ilinska  
O., Raiko V., Lutsenko  
M., Filenko O.,  
Romanova T.,  
Svishchova Y., Ivakin,  
O. (2023) Development  
of extruded animal feed  
based on fat and oil  
industry waste.  
Eastern-European  
Journal of Enterprise  
Technologies, 2/11  
(122), 112–120. Vol. 2  
No. 11 (122) (2023):  
Technology and  
Equipment of Food  
Production.  
[http://journals.uran.ua  
/eejet/article/view/2755  
09](http://journals.uran.ua/eejet/article/view/275509)

5. Луценко М.В.,  
Чурсінов Ю.О.,  
Кудрявцев І.М. (2022)  
Розробка мобільної  
установки для  
сортування зернових  
відходів. Вісник  
Національного  
технічного  
університету «ХПІ».  
Серія: Нові рішення в  
сучасних технологіях.  
- № 2(12) – 2022.  
С.93-99.  
[http://vestnik2079-  
459.khpi.edu.ua/](http://vestnik2079-459.khpi.edu.ua/)  
Навчально-методичні  
видання:

1. Розроблені  
дистанційні курси та  
робочі програми з  
дисциплін:  
Методологія науково-  
педагогічних  
досліджень, Методика  
викладання фахових  
дисциплін в закладах  
професійної освіти  
Участь у міжнародних  
наукових та/або  
освітніх проектах,  
залучення до  
міжнародної  
експертизи:  
Університет  
Барселони, Іспанія,  
міжнародне  
стажування на посаді  
запрошеного  
професора в  
лабораторії LiBiFOOD  
Research Group  
[www.libifood.com](http://www.libifood.com)  
2022– 2023 рік.  
Факультет фармації та  
харчових наук,  
департамент

харчування, харчових наук і гастрономії. Наявність публікацій апробаційного характеру:

1. Ana-Maria Tăbărașu, Iuliana Găgeanu, Dragoș-Nicolae Anghelache, Maryna Lutsenko, Cătălin Persu, Dan Cujbescu, Oana-Elena Milea. Evolution of agriculture in the context of climate changes. // International symposium "Technologies and technical systems in agriculture, food industry, and environment". 6 Ion Ionescu de la Brad Blvd., sector 1, Bucharest 290 Splaiul Independenței Str., sector 6, Bucharest – p. 66-72. (2023).
2. Maryna Lutsenko, Viktoriia Kalyna, Mykola Kharytonov, Svitlana Lemishko, Ana-Maria Tăbărașu Estimation of the thermal effect of sunflower oil phosphatide concentrate degreasing process with isopropyl alcohol on the nactivation of phospholipids. //International symposium "Technologies and technical systems in agriculture, food industry, and environment". 5-6 Oct 2023. Bucharest, Paper Proceedings. p.110-117. (2023).
3. Аспекти сталого розвитку підприємства в умовах «циркулярної економіки». Луценко М., Кудрявцев І., Мельник С., Мельник М. // Сучасна наука та освіта: стан, проблеми, перспективи: матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції. ЛНУ ім. Тараса Шевченка – Полтава, 2023. – С. 736-738. (2023).
4. Проблеми впровадження систем якості на підприємствах середнього та малого бізнесу Бардадим О., Мельник С., Мельник М., Луценко М. // Сучасна наука та освіта: стан, проблеми перспективи:

матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції. ЛНУ ім. Тараса Шевченка – Полтава, 2023. – С. 583-586. (2023).

5. Innovations of the sorting process in the technology of oil extraction production. Chursinov Yuriy, Lutsenko Maryna, Kudryavtsev Ihor, Melnyk Mykhaylo //Сучасна наука та освіта: стан, проблеми, перспективи: матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції. ЛНУ ім. Тараса Шевченка – Полтава, 2023. – С. 467-468. (2023).

6. Innovative sorting equipment for the food industry. Lutsenko M.V., Kudryavtsev I.M., Chursinov Y.O. // Теоретичні та експериментальні аспекти сучасної хімії та матеріалів ТАСХ-2022: Матеріали I Міжнародної наукової конференції, що присвячена 100-річчю Дніпровського державного аграрно-економічного університету, (2022).

Підвищення кваліфікації: 2023 – стажування в двох навчально-наукових закладах Бухаресту (Румунія): на факультеті біотехнічних інженерних систем Бухарестського університету «Politehnica Bucharest» та в Національному інституті науково-дослідних розробок машин і установок, призначених для сільського господарства та харчової промисловості – INMA. (60 годин).

2023 – підвищення кваліфікації на семінарі «Національно-патріотичне виховання засобами декоративно-ужиткового мистецтва» Державний заклад «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»

(сертифікат № 3/1665, 6 годин);  
2023 – підвищення кваліфікації на міжкафедральному семінарі «Проблеми технологічної освіти» Державний заклад «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» (сертифікат № 3/1555, 12 годин).

Наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня: Калина В.С. «Технологія комплексної переробки жирної коріандрової олії» за спеціальністю 05.18.06 – технологія жирів, ефірних масел та парфумерно-косметичних продуктів у спеціалізованій вченій раді Д 64.050.05 Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут»; присуджено науковий ступінь кандидата технічних наук у 2016 р., звання доцента – у 2021.  
Сова Н.А. «Технологія комплексної переробки насіння промислових конопель» за спеціальністю 05.18.02 – технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур у спеціалізованій вченій раді Д 67.052.02 Херсонського національного технічного університету; присуджено науковий ступінь кандидата технічних наук у 2019 р., звання доцента – у 2021 р.

Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад:  
Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента (Мазасва В.С. – 2019р. Лабейко М. А. –

						<p>2021р.) за спеціальністю 05.18.06 – технологія жирів, ефірних масел і парфумерно-косметичних продуктів, спеціалізованої вченої ради Д 64.050.05 Національного технічного університету “Харківський політехнічний інститут”.</p> <p>Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об’єднаннях: Член Української асоціації хімічної та харчової інженерії СҒЕ-УА. Досвід практичної роботи за спеціальністю (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності). 05.2019–11.2021 ТОВ «Десналенд» <a href="https://desna-shop.com">https://desna-shop.com</a></p>	
453277	Гринюк Наталія Андріївна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально- науковий інститут технологій і торгівлі	Диплом спеціаліста, Полтавський кооперативний інститут, рік закінчення: 1986, спеціальність: Економіка торгівлі, Диплом кандидата наук КН 010954, виданий 20.06.1996, Атестат доцента ДЦ 007410, виданий 17.04.2003	32	Маркетинг готельно- ресторанного господарства	<p>1. Наявність профільної освіти. Полтавський кооперативний інститут (диплом спеціаліста з відзнакою МВ-1 № 041674 від 30.06.1986р.). Спеціальність «Економіка торгівлі» Кваліфікація «Економіст-організатор».</p> <p>2. Відповідність наукового ступеня та вченого звання. Науковий ступінь: Кандидат економічних наук. Спеціальність 08.07.05 - економіка торгівлі та послуг. Диплом КН № 010954, виданий 20.06.1996 ВАК України. Тема дисертації: «Політика залучення кредитних ресурсів торговельним підприємством».</p> <p>Вчене звання: Доцент. Атестат ДЦ № 007410, виданий 17.04.2003 МОН України</p> <p>3. Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань</p>

України, до наукометричних баз Публікації у Scopus та/або Web of Science:

1. Dokiienko L., Hrynyuk N., Britchenko I., Trynchuk V., Levchenko V. Determinants of enterprise's financial security. Quantitative Finance and Economics, 2024, Volume 8, Issue 1: 52-74.  
DOI: <https://doi.org/10.3934/QFE.2024003> (Scopus)
2. Dokiienko L., Hrynyuk N., Babiak N., Chepka V. (2024). Financial security of enterprises as a basis for forming the country's investment attractiveness. Financial and Credit Activity Problems of Theory and Practice, 1(54), 200–215.  
DOI: <https://doi.org/10.55643/fcaptr.1.54.2024.4277> (Scopus, Web of Science) (Фахова, категорія «А»)
3. Hrynyuk N., Dokiienko L., Levchenko V., Trynchuk V. Capital Structure as a Criterion of Efficiency Management of the Corporation's Financial Recourses. Financial and Credit Activity Problems of Theory and Practice. 2023. № 2(49). С. 326–337.  
DOI: <https://doi.org/10.55643/fcaptr.2.49.2023.4006> (Scopus, Web of Science) (Фахова, категорія «А»)
4. Dokiienko L., Hrynyuk N., Nakonechna O., & Mykhailuk O. Система оцінювання фінансової безпеки операційної діяльності підприємств олійно-жирової галузі. Agricultural and Resource Economics: International Scientific E-Journal. 2021. Том 7. № 4. С. 138-159.  
DOI: <https://doi.org/10.51599/are.2021.07.04.08> (Scopus, Web of Science) (Фахова, категорія «А»)
5. Hrynyuk N., Dokiienko L., Kreidych I., Nakonechna O. Financial stability as a financial security



indicator of an enterprise. Financial and Credit Activity Problems of Theory and Practice. 2021. № 4 (39). С. 228-240.

DOI:

<https://doi.org/10.18371/.v4i39.241312> (Web of Science) (Фахова, категорія «А»)

6. Dokiienko L., Hrynyuk N., Lapko L., Kramarev G. Financial security diagnostics tools for corporate enterprises. Financial and Credit Activity Problems of Theory and Practice. 2020. № 3(34). С. 184-194.

DOI

<https://doi.org/10.18371/fcaptr.v3i34.215477> (Web of Science)

(Фахова, категорія «А»)

Основні публікації у фахових виданнях:

1. Гринюк Н. А., Докієнко Л. М. Фінансові індикатори забезпечення інвестиційної привабливості підприємства. Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право. 2022. № 3(122). С. 81-96.

DOI:

[http://doi.org/10.31617/zt.knute.2022\(122\)06](http://doi.org/10.31617/zt.knute.2022(122)06) (Фахова, категорія «Б»)

2. Гринюк Н. А., Спірідонов Д. С. Теоретичні підходи до функціонування міжнародних логістичних систем. Економіка та держава. 2021. № 12. С. 130-134. DOI: 10.32702/2306-6806.2021.12.130 (Фахова, категорія «Б»)

3. Гринюк Н. А., Докієнко Л. М. Фінансова безпека підприємств України. Вісник КНТЕУ. 2021. № 2(136). С. 79-94. DOI:[http://doi.org/10.31617/visnik.knute.2021\(136\)06](http://doi.org/10.31617/visnik.knute.2021(136)06) (Фахова, категорія «Б»)

4. Гринюк Н. А. Cooperative consumer network of Europe. Вісник КНТЕУ 2020. № 2(130). С. 69-77. DOI:[http://doi.org/10.31617/visnik.knute.2020\(130\)06](http://doi.org/10.31617/visnik.knute.2020(130)06) (Фахова, категорія «Б»)

4. Видані підручники/навчальні посібники

1. Міжнародний бізнес: еволюція, характеристики, форми реалізації: підручник: у 2 ч. Ч. 1 // А. А. Мазаракі, Г. В. Дугінець, Н. Г. Калюжна та ін.; за заг.ред. А. А. Мазаракі. Київ: Держ. нац. торг.-екон. ун-т., 2022. 424 с. (Гринюк Н. А. р. 7. Мале та середнє підприємництво в сфері міжнародного бізнесу. С. 282–330). ISBN 978-966-918-059-9 (заг.) – ISBN 978-966-918-060-5 (Ч. 1) DOI: 10.31617/p.knute.2022-342

2. Міжнародний бізнес в умовах невизначеності глобального середовища: підручник: у 2 ч. Ч. 2 // А. А. Мазаракі, Г. В. Дугінець, Н. Г. Калюжна та ін.; за заг.ред. А. А. Мазаракі. Київ: Держ. нац. торг.-екон. ун-т., 2022. 424 с. (Гринюк Н. А. р. 14. Формування стратегії міжнародного бізнесу компанії. С. 354–392). ISBN 978-966-918-059-9 (заг.) – ISBN (Ч. 2) DOI: 10.31617/p.knute.2022-342

5. Навчально-методичні видання

1. Робоча програма освітнього компонента «Основи економіки і підприємництва» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 015 Професійна освіта, спеціальності 015.38 Професійна освіта. Транспорт, денної та заочної форми навчання / Укл.: Гринюк Н. А. Полтава : ДЗ ЛНУ імені Тараса Шевченка, 2024. 8 с.

2. Робоча програма освітнього компонента «Менеджмент і маркетинг в автомобільній галузі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань 015 Професійна освіта, спеціальності 015.38 Професійна освіта. Транспорт, денної та заочної

форми навчання /  
Укл.: Гринюк Н. А.  
Полтава : ДЗ ЛНУ  
імені Тараса  
Шевченка, 2024. 6 с.  
3. Робоча програма  
освітнього  
компонента «Бізнес-  
планування сфери  
послуг» для  
здобувачів першого  
(бакалаврського)  
рівня вищої освіти  
галузі знань 24 Сфера  
обслуговування,  
спеціальностей 241  
Готельно-ресторанна  
справа і 242 Туризм і  
рекреація, денної та  
заочної форми  
навчання / Укл.:  
Гринюк Н. А. Полтава  
: ДЗ ЛНУ імені Тараса  
Шевченка, 2024. 6 с.  
4. Робоча програма  
освітнього  
компонента  
«Менеджмент  
туристичних  
підприємств» для  
здобувачів першого  
(бакалаврського)  
рівня вищої освіти  
галузі знань 24 Сфера  
обслуговування,  
спеціальності 242  
Туризм і рекреація,  
денної та заочної  
форми навчання /  
Укл.: Гринюк Н. А.  
Полтава : ДЗ ЛНУ  
імені Тараса  
Шевченка, 2024. 8 с.  
5. Робоча програма  
освітнього  
компонента  
«Менеджмент  
готельно-  
ресторанного  
господарства» для  
здобувачів першого  
(бакалаврського)  
рівня вищої освіти  
галузі знань 24 Сфера  
обслуговування,  
спеціальності 241  
Готельно-ресторанна  
справа, денної та  
заочної форми  
навчання / Укл.:  
Гринюк Н. А.  
Полтава: ДЗ ЛНУ  
імені Тараса  
Шевченка, 2024. 8 с.  
6. Робоча програма  
освітнього  
компонента «Основи  
ведення бізнесу» для  
здобувачів другого  
(магістерського) рівня  
вищої освіти галузі  
знань 24 Сфера  
обслуговування,  
спеціальності 242  
Туризм і рекреація,  
денної та заочної  
форми навчання /  
Укл.: Гринюк Н. А.  
Полтава : ДЗ ЛНУ  
імені Тараса  
Шевченка, 2023. 6 с.

7. Робоча програма освітнього компонента «Фінансовий менеджмент підприємств сфери гостинності» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальностей 241 Готельно-ресторанна справа і 242 Туризм і рекреація, денної та заочної форми навчання / Укл.: Гринюк Н. А. Полтава : ДЗ ЛНУ імені Тараса Шевченка, 2023. 7 с.

8. Робоча програма освітнього компонента «Основи ведення бізнесу» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань 015 Професійна освіта, спеціальності 015.38 Професійна освіта. Транспорт, денної та заочної форми навчання / Укл.: Гринюк Н. А. Полтава : ДЗ ЛНУ імені Тараса Шевченка, 2023. 6 с.

9. Робоча програма освітнього компонента «Інноваційні технології в туризмі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 242 Туризм і рекреація, денної та заочної форми навчання / Укл.: Гринюк Н. А. Полтава : ДЗ ЛНУ імені Тараса Шевченка, 2023. 7 с.

10. Робоча програма освітнього компонента «Інноваційні технології в туризмі, готельному та ресторанному господарстві» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, денної та заочної форми навчання / Укл.: Гринюк Н. А. Полтава : ДЗ ЛНУ імені Тараса Шевченка, 2023. 7 с.

11. Робоча програма освітнього компонента «Аналіз

діяльності підприємств сфери послуг» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальностей 241 Готельно-ресторанна справа і 242 Туризм і рекреація, денної та заочної форми навчання / Укл.: Гринюк Н. А. Полтава : ДЗ ЛНУ імені Тараса Шевченка, 2023. 7 с.

12. Робоча програма освітнього компонента «Стратегічне управління в туризмі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальностей 241 Готельно-ресторанна справа і 242 Туризм і рекреація, денної та заочної форми навчання / Укл.: Гринюк Н. А. Полтава : ДЗ ЛНУ імені Тараса Шевченка, 2023. 6 с.

13. Програма з дисципліни «Фінансовий менеджмент в міжнародному бізнесі» ОС «магістр» ОПП «Міжнародний бізнес», «Міжнародна економіка», «Міжнародний менеджмент», «Облік та оподаткування в міжнародному бізнесі» / авт. Н. А. Гринюк. К. ДТЕУ, 2023. 30 с.

14. Збірник тестових завдань «Фінанси зарубіжних корпорацій» ОС «бакалавр» ОПП «Міжнародний бізнес», «Міжнародна економіка» / авт. Н. А. Гринюк. К. ДТЕУ, 2023. 62 с.

15. Робоча програма з дисципліни «Фінанси зарубіжних корпорацій» ОС «бакалавр» ОПП «Міжнародний бізнес», «Міжнародна економіка», «Міжнародна торгівля» / авт. Н. А. Гринюк. К. ДТЕУ, 2022. 24 с.

16. Методичні рекомендації до самостійної роботи студентів з дисципліни «Фінанси зарубіжних

корпорацій» ОС «бакалавр» ОПП «Міжнародний бізнес», «Міжнародна економіка» / авт. Н. А. Гринюк. К. ДТЕУ, 2022. 40 с.

17. Фінанси зарубіжних корпорацій [Текст]: Опорний конспект лекцій для студентів освітнього ступеню бакалавр у галузі знань «Соціальні і поведінкові науки» спеціальності «Економіка» спеціалізацій «Міжнародна економіка»; галузі знань «Соціальні і поведінкові науки» спеціальності «Міжнародні економічні відносини» спеціалізації «Міжнародний бізнес» / авт. Н. А. Гринюк; КНТЕУ, Каф. світової економіки – 71/21 [замовл.]. Київ: КНТЕУ, 2021. 156 с.

18. Програма з дисципліни «Фінанси зарубіжних корпорацій» ОС «бакалавр» ОПП «Міжнародний бізнес», «Міжнародна економіка», «Міжнародна торгівля» / авт. Н. А. Гринюк. К. ДТЕУ, 2021. 24 с.

19. Методичні рекомендації до самостійної роботи студентів з дисципліни «Фінансовий менеджмент в міжнародному бізнесі» для студентів ОС «магістр» спеціалізацій «Міжнародна економіка», «Міжнародний менеджмент», «Міжнародний бізнес» / авт. Н. А. Гринюк. Київ: КНТЕУ, 2021. 48 с.

20. Збірник тестових завдань з дисципліни «Фінансовий менеджмент в міжнародному бізнесі» для студентів освітнього ступеню «магістр» спеціальностей «Менеджмент ЗЕД», «Міжнародна економіка», «Міжнародний бізнес» / авт. Н. А. Гринюк. К. ДТЕУ, 2020. 55 с.

21. Financial management in international business. Curriculum and syllabus. Academic Degree «Master» Fields of Science 05 «Social and Behavioral Sciences», 07 «Management and Administration» Fields of Speciality 051 «Economics», 073 «Management» Fields of Specialization «International Economics», «Management of Foreign Economic Activity» / auth. T.M. Melnyk, A.O. Khodzhaian, N.A. Grynyuk, L.P. Syerova; KNUTE, International economy department. Kyiv : SUTE, 2019. 40 p.

22. Фінансовий менеджмент в міжнародному бізнесі: Опорний конспект лекцій для студентів освітнього ступеню «магістр» спеціальностей «Менеджмент ЗЕД», «Міжнародна економіка», «Міжнародний бізнес» / авт. Н. А. Гринюк; КНТЕУ, Каф. світової економіки – 821/19 [замовл.]. Київ: КНТЕУ, 2019. 152 с.

23. International management. (Міжнародний менеджмент: опорний конспект лекцій): lecture notes academic degree «Master» field of science 05 «Social and Behavioral Sciences» field of study 051 «Economics» field of specialization «International Economics», authors: N. Grynyuk, I. Sevruc; International Economics Relation Department - 554/19 [замовл.]. Kyiv: KNUTE, 2019. 86 p.

24. International management. (Міжнародний менеджмент: опорний конспект лекцій): lecture notes academic degree «Bachelor» field of science 07 «Management and Administration» field of study 073 «Management» field of specialization «Management of Foreign Economic Activity», authors: N. Grynyuk, I. Sevruc;

International  
Economics Relation  
Department - 544/19  
[замовл.]. Київ:  
KNUTE, 2019. 86 p.

6. Наявність публікацій апробаційного характеру:  
Наукові статті:  
1. Нгуєнук Н., Докієнко Л. Financial security position of enterprises: experience from Ukraine. Proceedings of the II International Scientific and Practical Conference «General regularities and models of science development», January 09 – 10, 2023, Zagreb, Croatia by the «InterSci». p. 27-32.  
2. Гринюк Н. А., Новіков В. Інвестування у розвиток інтелектуального капіталу міжнародних корпорацій. Current issues of science, prospects and challenges: collection of scientific papers «SCIENTIA» with Proceedings of the III International Scientific and Theoretical Conference, November 25, 2022. Sydney, Australia: European Scientific Platform. 2022. С. 54-57.  
DOI:  
<https://doi.org/10.36074/scientia-25.11.2022>  
3. Гринюк Н. А., Залялова В. І. Особливості стратегії міжнародної діяльності підприємства. Молодий вчений. 2021. № 11(99). С. 362-366.  
DOI:  
<https://doi.org/10.32839/2304-5809/2021-11-99-79>  
4. Гринюк Н. А. Намчук М. О. Сутність та ефективність посередницької діяльності в міжнародному бізнесі. Молодий вчений. 2021. № 11(99). С. 367-371.  
DOI:  
<https://doi.org/10.32839/2304-5809/2021-11-99-80>  
5. Гринюк Н. А. Організаційно-інституційні засади міжнародного кооперативного співробітництва. Молодий вчений.



2020. № 4(80) С. 316-322.  
DOI:  
<https://doi.org/10.32839/2304-5809/2020-4-80-65>

6. Гринюк Н. А.  
Світова практика оподаткування кооперативних підприємств. Молодий вчений. 2019. № 4(68) С. 476-481.  
DOI:<https://doi.org/10.32839/2304-5809/2019-4-68-106>

7. Гринюк Н. А., Виноградська І. І.  
Гудвіл як критерій визначення вартості міжнародної корпорації. Економічний розвиток: теорія, методологія, управління [матеріали VI Міжнародної науково-практичної конференції]. Nemogos s.r.o., Prague, 2019. С. 264-270.

Наукові тези:

1. Гринюк Н. А.  
Методологічні засади управління фінансовою стійкістю підприємства. Сучасні тенденції розвитку фінансових та інноваційно-інвестиційних процесів в Україні – 2024: матеріали VII Міжнародної науково-практичної конференції, 1–2 березня 2024 р., Вінниця. Вінниця, ВНТУ, 2024. С.

2. Гринюк Н. А.  
Розвиток сфери послуг в кооперативному секторі економіки. Науковий вимір осмислення та пошуку оптимальних моделей розвитку України: маркетинговий, економічний, управлінський аспекти: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 4–5 березня 2024 р., Київ. Київ, Академія праці, соціальних відносин та туризму, 2024. С.

3. Гринюк Н. А.  
Перспективи розвитку сфери туризму в кооперативному секторі економіки. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства:

матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, 10 листопада 2023 р., Запоріжжя. Запоріжжя, НУ «Запорізька політехніка», 2023. С. 182–186.

4. Гринюк Н. А. Напрями туристичної діяльності системи споживчої кооперації України. Сучасні тренди соціально-економічних перетворень та інтелектуалізації суспільства в умовах сталого розвитку: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції 10 листопада 2023 р., Запоріжжя. Запоріжжя, НУ «Запорізька політехніка», 2023. С. 141–143.

5. Гринюк Н. А. Туристична діяльність споживчої кооперації України: проблеми і перспективи. Стратегічні пріоритети розвитку соціально-економічних систем у контексті сучасного наукового виміру: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, 27 жовтня 2023 р., Запоріжжя, Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана Хмельницького. Полтава: Видавництво ПП «Астрая», 2023. С. 214–217.

6. Гринюк Н. А. Фінансові аспекти організації діяльності корпоративних підприємств. Стійкий розвиток національної економіки: актуальні проблеми та механізми забезпечення: матеріали IV міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції (Кривий Ріг, 27 квітня 2023р.). Кривий Ріг: Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, 2023. С. 213-216.

7. Гринюк Н. А.

Фінансові відносини кооперативних підприємств: світовий досвід. Фінансові інструменти сталого розвитку економіки: матеріали V міжнародної науково-практичної конференції (Чернівці, 27 квітня 2023р.). Чернівці, Чернівецький нац. ун-т, 2023. С. 392-395.  
8. Гринюк Н. А. Особливості фінансових відносин кооперативних підприємств. Сучасна наука та освіта: стан, проблеми, перспективи: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (Полтава, 20-21 березня 2023р.). Полтава: ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2023. С. 500-503.  
9. Гринюк Н. А. Перспективи міжнародної інтеграції підприємств кооперативного сектору національної економіки. Проблеми та перспективи розвитку інноваційної діяльності в Україні: виклики воєнного часу: матеріали XIV Міжнародного бізнес-форуму (Київ, 23 березня 2023р.). К.: Держ.торг.-екон.ун-т, 2023. С. 78-80  
10. Dokiienko L., Hrynyuk N. Financial security position of enterprises: experience from Ukraine. General regularities and models of science development: proceedings of the II International Scientific and Practical Conference, January 09-10, 2023, Zagreb, Croatia by the «InterSci». P. 27-32.  
11. Гринюк Н. А., Романюк А. В. Фінансовий менеджмент міжнародних корпорацій в умовах глобалізації. Економіка, фінанси, облік та право в умовах глобалізації: збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції (Біла Церква, 16 листопада 2022р.): у 2 ч. Біла Церква: ЦФЕНД, 2022. Ч. 2. С. 46-47.  
12. Гринюк Н. А.

Світові системи оподаткування підприємств кооперативного сектору. Інформаційно-аналітичне забезпечення безпеко-орієнтованого управління в умовах глобалізації: матеріали XI Міжнар. наук.-практ. конф. (Харків, 17-18 листопада 2022р.) Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. С. 60-64.

13. Гринюк Н. А. Європейський досвід розвитку кооперативного руху: уроки для України. Розвиток суб'єктів економічної діяльності в сучасних умовах господарювання: матеріали всеукр. наук.-практ. конф. (з міжнар. участю) (Харків, 24-25 листопада 2022р.) Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. С. 21-23.

14. Гринюк Н. А. Оподаткування кооперативних підприємств: світовий досвід і українські реалії. Глобальні імперативи розвитку бізнесу та права: тези доповідей III Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 11 жовтня 2022р.). Київ: Держ.нац.торг.-екон.ун-т, 2022. С. 44-48.

15. Гринюк Н. А. Особливості автоматизації фінансово-економічної участі членів кооперативних організацій. Конкурентні стратегії розвитку економіки в умовах глобальних викликів: матеріали IV Міжнародної наукової конференції (Київ, 18 травня 2022р.). К.: ЗВО «Міжнародний університет фінансів», 2022. С. 57-59.

16. Гринюк Н. А. Фінансова безпека як критерій якості корпоративного управління. Сучасні тенденції розвитку фінансових та інноваційно-інвестиційних процесів в Україні – 2022: матеріали V Міжнародної науково-

практичної конференції (Вінниця, 24 лютого 2022р.)  
Вінниця, ВНТУ, 2022. С. 440-443.

17. Гринюк Н. А. Особливості відносин власності кооперативних підприємств. Бухгалтерський облік, контроль та аналіз в умовах інституціональних змін: зб. матер. Всеукраїнської науково-практичної конференції (з міжнародною участю) (Полтава, 21 жовтня 2021р.). Полтава: ПДАУ, 2021. С. 29-32.

18. Гринюк Н. А. Розвиток кооперативної мережі Європи. Глобалізаційні виклики розвитку національних економік: тези доповідей II Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 19 жовтня 2021р.) / відп. ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, 2021. С. 549-552.

19. Гринюк Н. А. Конкурентоспроможність споживчої кооперації як передумова економічного суверенітету України. Актуальні проблеми, пріоритетні напрямки та стратегії розвитку України: тези доповідей III Міжнародної науково-практичної конференції (Київ, 13 жовтня 2021р.). К.: ІТТА, 2021. С. 767-771.

20. Гринюк Н. А., Докієнко Л. М. Методичні підходи оцінювання фінансової безпеки корпоративних підприємств. Проблеми і перспективи розвитку підприємництва в Україні [Електронний ресурс]: тези XI Міжнародної науково-практичної конференції (Київ, 19-20 трав. 2021р.). К.: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, 2021. С. 48-51.

21. Гринюк Н. А., Павлик К. О. Вплив Covid-19 на фінансові результати діяльності корпорації «APPLE». Актуальні проблеми економіки, обліку,

фінансів, маркетингу та права: збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції (Полтава, 26 квітня 2021р.). Полтава: ЦФЕНД, 2021. С. 113-115.

22. Гринюк Н. А. Фінансова реструктуризація як складова трансформації суб'єктів бізнесу. Фінансові інструменти сталого розвитку економіки: матеріали III міжнародної науково-практичної конференції (Чернівці, 14 квітня 2021р.). Чернівці, Чернівецький нац. ун-т, 2021. С. 296-299.

23. Гринюк Н. А. Міжнародна конкурентоспроможність кооперативних підприємств України. Конкурентні стратегії розвитку України в глобальній економіці: матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції (9 квітня 2021р.). К.: УВОІ «Допомога» УСІ», 2021. С. 14-15.

24. Гринюк Н. А. Зовнішньоторговельна діяльність кооперативного сектору національної економіки. Сучасні тенденції розвитку фінансових та інноваційно-інвестиційних процесів в Україні: матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції (Вінниця, 12 березня 2021р.): збірник наукових праць [Електронний ресурс]. Вінниця: ВТУ, 2021. С. 625-627.

25. Гринюк Н. А. Європейська практика оподаткування кооперативних підприємств. Державна фінансова політика України в умовах євроінтеграції: погляди науковців та практиків: зб. тез наук. доп. за матеріалами II Всеукр. наук.-практ. конф. (Львів, 18 лютого 2021р.) Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2021. С. 228-230.

26. Гринюк Н. А. Напрями міжнародної економічної діяльності

кооперативного сектору економіки. Проблеми та перспективи розвитку підприємництва: матеріали XIУ Міжнародної науково-практичної конференції (Харків, 27 листопада 2020р.). Харків: ХНАДУ, 2020. С. 148-150.

27. Гринюк Н. А. Вплив Covid-19 на розвиток транснаціональних корпорацій: проблеми та шляхи вирішення. Аналіз тенденцій розвитку економіки, обліку, фінансів та права: збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції (Полтава, 10 листопада 2020р.). Полтава: ЦФЕНД, 2020. С. 20-22.

28. Гринюк Н. А. Євроінтеграційні пріоритети розвитку кооперативного сектора національної економіки. Інструменти регулювання національної економіки та національної безпеки в умовах сучасних глобальних викликів: матеріали V Міжнар. наук.-практ. конференції (Хмельницький, 6-7 листопада 2020р.). Хмельницький: ХНУ, 2020. С. 146-147.

29. Гринюк Н. А. Світові системи стимулювання економічної участі членів споживчих товариств. Бухгалтерський облік, контроль та аналіз в умовах інституціональних змін: зб. матер. Всеукраїнської науково-практичної конференції (з міжнародною участю) (Полтава, 22 жовтня 2020р.). Полтава: ПДАА, 2020. С. 41-44.

30. Гринюк Н. А. Міжнародна конкурентоспроможність кооперативного сектора економіки України. Підприємництво, торгівля, маркетинг: стратегії, технології та інновації [Електронне видання]: матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 27 травня 2020р.). К.:

Київ.нац.торг.-  
екон.ун-т, 2020. С. 42-  
44.

31. Гринюк Н. А.  
Європейська і  
українська  
кооперація:  
перспективи  
співпраці. Проблеми  
обліково-  
аналітичного  
забезпечення  
управління  
підприємницькою  
діяльністю: матеріали  
II Міжнародної  
науково-практичної  
конференції,  
присвяченої 100-  
річчю Полтавської  
державної аграрної  
академії (Полтава, 23  
квітня 2020 р.)  
Полтава: Видавництво  
ПП «Астрая», 2020. С.  
63-65.

32. Гринюк Н. А.,  
Докієнко Л. М.  
Особливості  
фінансового  
контролінгу  
міжнародних  
корпорацій.  
Конкурентні стратегії  
розвитку України в  
умовах  
альтерглобалізму:  
матеріали II  
Міжнародної науково-  
практичної  
конференції (Київ,  
МУФ, 9 квітня 2020р.)  
К.: УВОІ «Допомога  
УСІ», 2020. С. 42-43.

33. Гринюк Н. А.  
Соціальна  
відповідальність  
кооперативного  
бізнесу. Проблеми і  
перспективи розвитку  
інноваційної  
діяльності в Україні:  
матеріали XIII  
Міжнародного бізнес-  
форуму (Київ, 12  
листопада 2020р.). К.:  
Київ.нац.торг.-  
екон.ун-т, 2020. С. 52-  
54.

34. Гринюк Н. А.  
Комунікаційні  
особливості системи  
споживчої кооперації.  
Телекомунікаційний  
простір XXI сторіччя:  
ринок, держава,  
бізнес: матеріали I  
Міжнародної науково-  
практичної  
конференції (Київ,  
Навчально-науковий  
інститут менеджменту  
та підприємництва  
ДУТ, 18-19 грудня  
2019р). Київ, 2019. С.  
237-240.

35. Гринюк Н. А.  
Розвиток  
європейського  
кооперативного руху:  
досвід для України.



Проблеми і тенденції розвитку сучасної економіки в умовах інтеграційних процесів: теоретичні та практичні аспекти: матеріали ІУ Міжнародної науково-практичної конференції (Херсон, 16-18 жовтня 2019р.). Херсон, вид-во ФОП Вишемирський В.С., 2019. С. 365-367.

36. Гринюк Н. А. Світові тенденції оподаткування кооперативних підприємств. Проблеми обліково-аналітичного забезпечення управління підприємницькою діяльністю: зб. матер. ІV Всеукраїнської науково-практичної конференції (Полтава, 24 жовтня 2019р.) Полтава, ПДАА, 2019. С. 32-34.

37. Гринюк Н. А. Напрямки міжнародної економічної діяльності споживчої кооперації України. Сучасні тенденції розвитку обліку, оподаткування та міжнародних економічних відносин: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції (Харків, 31 травня 2019р.). Харків: ХНАДУ, 2019. С. 86-89.

38. Гринюк Н. А. Експортний потенціал споживчої кооперації України. Проблеми і перспективи розвитку підприємництва в Україні [Електронний ресурс]: тези Х Міжнародної науково-практичної конференції (Київ, 22-23 трав. 2019р.). К.: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, 2019. С. 58-60.

39. Гринюк Н. А. Трансформація системи споживчої кооперації: проблеми і перспективи. Розвиток підприємницької діяльності в умовах глобалізаційних та інтеграційних процесів: збірник матеріалів Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції (Херсон, 18-19 квітня 2019р.). Херсон: ДВНЗ

«ХДАУ», 2019. С. 39-42.

40. Гринюк Н. А. Соціально-орієнтована діяльність споживчої кооперації. Проблеми і перспективи розвитку інноваційної діяльності в Україні: матеріали XII Міжнародного бізнес-форуму (Київ, 22 березня 2019р.). К.: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, 2019. С. 49-50.

7. Підвищення кваліфікації:  
І. Стажування та підвищення кваліфікації:  
1. Сертифікат учасника проекту з розвитку співпраці бізнесу та освіти № 536 від 29.02.2024р. Тема: «Сучасний викладач»  
Обсяг часу: 12 год/ 0,4 кред. ЄКТС.  
Організатор: «Uni-Biz-Bridge»  
2. Сертифікат учасника програми ЄС Еразмус+ «Політика та кращі практики Європейського Союзу з управління академічними проектами» (101085243 – ProEU – ERASMUS-JMO-2022-HEI-TCH-RSCH) і «Екоменеджмент та екокомунікація у Європейському Союзі: до кліматично нейтральної Європи» (101127449 – EcoEurope – ERASMUS-JMO-2023-HEI-TCH-RSCH) № JM 316-2023 D від 07.12.2023.  
Тема: «Менеджмент академічних проєктів та ефективна комунікація»  
Обсяг часу: 24 год/ 0,8 кред. ЄКТС.  
Організатор: НУХТ  
3. Сертифікат учасника проекту з розвитку співпраці бізнесу та освіти № 761 від 17.05.2023р. Тема: «Коучинг, менторство, наставництво»  
Обсяг часу: 10 год/ 0,3 кред. ЄКТС.  
Організатор: «Uni-Biz-Bridge»  
4. Сертифікат учасника Програми Еразмус + проекту Жана Моне 101047657 – AERC – ERASMUS-JMO-2021-HEI-TCH-

RSCH від 07.04.2023р.  
Тема: «Адвокатування європейських правил конкуренції»  
Обсяг часу: 40 год/ 1,3 кред. ЄКТС.  
Організатор: ДТЕУ

5. Сертифікат учасника проекту з розвитку співпраці бізнесу та освіти № 312 від 22.11.2022р.  
Тема: «Розвиток soft skills»  
Обсяг часу: 7 год/ 0,3 кред. ЄКТС.  
Організатор: «Uni-Biz-Bridge»

6. Стажування МУФ НТУУ «Київський політехнічний інститут ім. І. Сікорського», кафедра фінансів 01.10.–30.10.2020р.  
(затверджений звіт про виконання програми стажування).  
Тема: «Організація викладання дисципліни «Фінанси корпорацій»  
Обсяг часу: 90 год/ 3 кред. ЄКТС.  
Організатор: КНТЕУ

7. Сертифікат учасника Програми Еразмус + Проєкту Жана Моне 562453–ЕРР–1–2015–1–UA–ЕРРМО–MODULE № 38-06/2018 від 15.06.18р.  
Тема: «Поглиблена та всеохоплююча зона вільної торгівлі з Європейським Союзом: переваги та недоліки для українського суспільства»  
Обсяг часу: 40 год/ 1,3 кред. ЄКТС.  
Організатор: ДТЕУ

II. Конференції та форуми:

1. Сертифікат учасника II Міжнародної науково-практичної конференції «Стратегічні пріоритети розвитку соціально-економічних систем у контексті сучасного наукового виміру» від 27.10.2023, Запоріжжя, Україна  
Обсяг часу: 24 год/ 0,8 кред. ЄКТС.  
Організатор: Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана Хмельницького

2. Сертифікат

учасника V міжнародної науково-практичної конференції «Фінансові інструменти сталого розвитку економіки» від 27.04.2023, Чернівці, Україна  
Організатор: Чернівецький нац. ун-т імені Юрія Федьковича  
3. Certificate for participating in the III International Scientific and Practical Conference «General regularities and models science development» 09-10 January, 2023, Zagreb, Croatia  
Обсяг часу: 12 год/ 0,4 кред. ЄКТС.  
Організатор: InterSci  
4. Certificate for participating in the collective monograph «Transformation of economy, finance and management in modern conditions» (ISBN 978-9934-26-220-3). Poland, 2022.  
Організатор: State University of Jan Kochanowski  
5. Certificate for participating in the III International Scientific and Theoretical Conference «Current issues of science, prospects and challenges», November 25, 2022, Sydney, Australia  
Обсяг часу: 3 год/ 0,1 кред. ЄКТС  
Організатор: European Scientific Platform  
6. Certificate for participating at the 3rd International Conference «Global Competition and Innovation Management (ICGCM)», September 16-18, 2021, Istanbul, Turkey  
Організатор: Istanbul University.  
7. Сертифікат учасника IV Всеукраїнської науково-практичної конференції (з міжнародною участю) «Бухгалтерський облік, контроль та аналіз в умовах інституціональних змін» № СС00493014/001009-21 від 22.10.2021, Полтава, Україна  
Обсяг часу: 8 год/ 0,3 кред. ЄКТС.  
Організатор: ПДАА  
8. Сертифікат

						<p>учасника Всеукраїнської науково-практичної конференції (з міжнародною участю) «Бухгалтерський облік, контроль та аналіз в умовах інституціональних змін» Серія ВК № 054 / 22.10.2020, Полтава, Україна Організатор: ПДАА</p> <p>8. Досвід практичної роботи за спеціальністю - економіст/ економіст I категорії фінансового управління Полтавської обласної спілки кооперативних товариств, 1987-1991 рр. - економіст фінансового управління Миколаївської обласної спілки кооперативних товариств, 1986-1987 рр.</p>	
453277	Гринюк Наталія Андріївна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально- науковий інститут технологій і торгівлі	Диплом спеціаліста, Полтавський кооперативний інститут, рік закінчення: 1986, спеціальність: Економіка торгівлі, Диплом кандидата наук КН 010954, виданий 20.06.1996, Агестат доцента ДЦ 007410, виданий 17.04.2003	32	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	<p>1. Наявність профільної освіти. Полтавський кооперативний інститут (диплом спеціаліста з відзнакою МВ-1 № 041674 від 30.06.1986р.). Спеціальність «Економіка торгівлі» Кваліфікація «Економіст-організатор».</p> <p>2. Відповідність наукового ступеня та вченого звання. Науковий ступінь: Кандидат економічних наук. Спеціальність 08.07.05 - економіка торгівлі та послуг. Диплом КН № 010954, виданий 20.06.1996 ВАК України. Тема дисертації: «Політика залучення кредитних ресурсів торговельним підприємством».</p> <p>Вчене звання: Доцент. Агестат ДЦ № 007410, виданий 17.04.2003 МОН України</p> <p>3. Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз Публікації у Scopus та/або Web of Science:</p>

1. Dokiienko L., Hrynyuk N., Britchenko I., Trynchuk V., Levchenko V. Determinants of enterprise's financial security. Quantitative Finance and Economics, 2024, Volume 8, Issue 1: 52-74.  
DOI:  
<https://doi.org/10.3934/QFE.2024003>  
(Scopus)
2. Dokiienko L., Hrynyuk N., Babiak N., Chepka V. (2024). Financial security of enterprises as a basis for forming the country's investment attractiveness. Financial and Credit Activity Problems of Theory and Practice, 1(54), 200–215.  
DOI:  
<https://doi.org/10.55643/fcaptr.1.54.2024.4277> (Scopus, Web of Science) (Фахова, категорія «А»)
3. Hrynyuk N., Dokiienko L., Levchenko V. Trynchuk V. Capital Structure as a Criterion of Efficiency Management of the Corporation's Financial Recourses. Financial and Credit Activity Problems of Theory and Practice. 2023. № 2(49). С. 326–337.  
DOI:  
<https://doi.org/10.55643/fcaptr.2.49.2023.4006> (Scopus, Web of Science) (Фахова, категорія «А»)
4. Dokiienko L., Hrynyuk N., Nakonechna O., & Mykhailuk O. Система оцінювання фінансової безпеки операційної діяльності підприємств олійно-жирової галузі. Agricultural and Resource Economics: International Scientific E-Journal. 2021. Том 7. № 4. С. 138-159.  
DOI:  
<https://doi.org/10.51599/are.2021.07.04.08>  
(Scopus, Web of Science) (Фахова, категорія «А»)
5. Hrynyuk N., Dokiienko L., Kreidych I., Nakonechna O. Financial stability as a financial security indicator of an enterprise. Financial and Credit Activity Problems of Theory and

Practice. 2021. № 4 (39). С. 228-240.  
DOI:  
<https://doi.org/10.18371/v4i39.241312> (Web of Science) (Фахова, категорія «А»)  
6. Dokiienko L., Hrynyuk N., Lapko L., Kramarev G. Financial security diagnostics tools for corporate enterprises. Financial and Credit Activity Problems of Theory and Practice. 2020. № 3(34). С. 184-194.  
DOI  
<https://doi.org/10.18371/fcaptr.v3i34.215477> (Web of Science) (Фахова, категорія «А»)

Основні публікації у фахових виданнях:  
1. Гринюк Н. А., Докієнко Л. М. Фінансові індикатори забезпечення інвестиційної привабливості підприємства. Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право. 2022. № 3(122). С. 81-96.  
DOI:  
[http://doi.org/10.31617/zt.knute.2022\(122\)06](http://doi.org/10.31617/zt.knute.2022(122)06) (Фахова, категорія «Б»)

2. Гринюк Н. А., Спірідонов Д. С. Теоретичні підходи до функціонування міжнародних логістичних систем. Економіка та держава. 2021. № 12. С. 130-134.  
DOI: 10.32702/2306-6806.2021.12.130 (Фахова, категорія «Б»)

3. Гринюк Н. А., Докієнко Л. М. Фінансова безпека підприємств України. Вісник КНТЕУ. 2021. № 2(136). С. 79-94.  
DOI:[http://doi.org/10.31617/visnik.knute.2021\(136\)06](http://doi.org/10.31617/visnik.knute.2021(136)06) (Фахова, категорія «Б»)

4. Гринюк Н. А. Cooperative consumer network of Europe. Вісник КНТЕУ 2020. № 2(130). С. 69-77.  
DOI:[http://doi.org/10.31617/visnik.knute.2020\(130\)06](http://doi.org/10.31617/visnik.knute.2020(130)06) (Фахова, категорія «Б»)

4. Видані підручники/навчальні посібники  
1. Міжнародний бізнес: еволюція, характеристики, форми реалізації:

підручник: у 2 ч. Ч. 1  
// А. А. Мазаракі, Г. В.  
Дугінець, Н. Г.  
Калюжна та ін.; за  
заг.ред. А. А.  
Мазаракі. Київ: Держ.  
нац. торг.-екон. ун-т.,  
2022. 424 с. (Гринюк  
Н. А. р. 7. Мале та  
середнє  
підприємництво в  
сфері міжнародного  
бізнесу. С. 282–330).  
ISBN 978-966-918-  
059-9 (заг.) – ISBN  
978-966-918-060-5 (Ч.  
1) DOI:  
10.31617/p.knute.2022-  
342  
2. Міжнародний  
бізнес в умовах  
невизначеності  
глобального  
середовища:  
підручник: у 2 ч. Ч. 2  
// А. А. Мазаракі, Г. В.  
Дугінець, Н. Г.  
Калюжна та ін.; за  
заг.ред. А. А.  
Мазаракі. Київ: Держ.  
нац. торг.-екон. ун-т.,  
2022. 424 с. (Гринюк  
Н. А. р. 14.  
Формування стратегії  
міжнародного бізнесу  
компанії. С. 354–392).  
ISBN 978-966-918-  
059-9 (заг.) – ISBN (Ч.  
2) DOI:  
10.31617/p.knute.2022-  
342

5. Навчально-  
методичні видання  
1. Робоча програма  
освітнього  
компонента «Основи  
економіки і  
підприємництва» для  
здобувачів першого  
(бакалаврського)  
рівня вищої освіти  
галузі знань 015  
Професійна освіта,  
спеціальності 015.38  
Професійна освіта.  
Транспорт, денної та  
заочної форми  
навчання / Укл.:  
Гринюк Н. А. Полтава  
: ДЗ ЛНУ імені Тараса  
Шевченка, 2024. 8 с.  
2. Робоча програма  
освітнього  
компонента  
«Менеджмент і  
маркетинг в  
автомобільній галузі»  
для здобувачів  
другого  
(магістерського) рівня  
вищої освіти галузі  
знань 015 Професійна  
освіта, спеціальності  
015.38 Професійна  
освіта. Транспорт,  
денної та заочної  
форми навчання /  
Укл.: Гринюк Н. А.  
Полтава : ДЗ ЛНУ  
імені Тараса



Шевченка, 2024. 6 с.  
3. Робоча програма освітнього компонента «Бізнес-планування сфери послуг» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальностей 241 Готельно-ресторанна справа і 242 Туризм і рекреація, денної та заочної форми навчання / Укл.: Гринюк Н. А. Полтава : ДЗ ЛНУ імені Тараса Шевченка, 2024. 6 с.

4. Робоча програма освітнього компонента «Менеджмент туристичних підприємств» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 242 Туризм і рекреація, денної та заочної форми навчання / Укл.: Гринюк Н. А. Полтава : ДЗ ЛНУ імені Тараса Шевченка, 2024. 8 с.

5. Робоча програма освітнього компонента «Менеджмент готельно-ресторанного господарства» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, денної та заочної форми навчання / Укл.: Гринюк Н. А. Полтава : ДЗ ЛНУ імені Тараса Шевченка, 2024. 8 с.

6. Робоча програма освітнього компонента «Основи ведення бізнесу» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 242 Туризм і рекреація, денної та заочної форми навчання / Укл.: Гринюк Н. А. Полтава : ДЗ ЛНУ імені Тараса Шевченка, 2023. 6 с.

7. Робоча програма освітнього компонента «Фінансовий

менеджмент підприємств сфери гостинності» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальностей 241 Готельно-ресторанна справа і 242 Туризм і рекреація, денної та заочної форми навчання / Укл.: Гринюк Н. А. Полтава : ДЗ ЛНУ імені Тараса Шевченка, 2023. 7 с.

8. Робоча програма освітнього компонента «Основи ведення бізнесу» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань 015 Професійна освіта, спеціальності 015.38 Професійна освіта. Транспорт, денної та заочної форми навчання / Укл.: Гринюк Н. А. Полтава : ДЗ ЛНУ імені Тараса Шевченка, 2023. 6 с.

9. Робоча програма освітнього компонента «Інноваційні технології в туризмі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 242 Туризм і рекреація, денної та заочної форми навчання / Укл.: Гринюк Н. А. Полтава : ДЗ ЛНУ імені Тараса Шевченка, 2023. 7 с.

10. Робоча програма освітнього компонента «Інноваційні технології в туризмі, готельному та ресторанному господарстві» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, денної та заочної форми навчання / Укл.: Гринюк Н. А. Полтава : ДЗ ЛНУ імені Тараса Шевченка, 2023. 7 с.

11. Робоча програма освітнього компонента «Аналіз діяльності підприємств сфери послуг» для здобувачів першого

(бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальностей 241 Готельно-ресторанна справа і 242 Туризм і рекреація, денної та заочної форми навчання / Укл.:  
Гринюк Н. А. Полтава : ДЗ ЛНУ імені Тараса Шевченка, 2023. 7 с.  
12. Робоча програма освітнього компонента «Стратегічне управління в туризмі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальностей 241 Готельно-ресторанна справа і 242 Туризм і рекреація, денної та заочної форми навчання / Укл.:  
Гринюк Н. А. Полтава : ДЗ ЛНУ імені Тараса Шевченка, 2023. 6 с.  
13. Програма з дисципліни «Фінансовий менеджмент в міжнародному бізнесі» ОС «магістр» ОПП «Міжнародний бізнес», «Міжнародна економіка», «Міжнародний менеджмент», «Облік та оподаткування в міжнародному бізнесі» / авт. Н. А. Гринюк. К. ДТЕУ, 2023. 30 с.  
14. Збірник тестових завдань «Фінанси зарубіжних корпорацій» ОС «бакалавр» ОПП «Міжнародний бізнес», «Міжнародна економіка» / авт. Н. А. Гринюк. К. ДТЕУ, 2023. 62 с.  
15. Робоча програма з дисципліни «Фінанси зарубіжних корпорацій» ОС «бакалавр» ОПП «Міжнародний бізнес», «Міжнародна економіка», «Міжнародна торгівля» / авт. Н. А. Гринюк. К. ДТЕУ, 2022. 24 с.  
16. Методичні рекомендації до самостійної роботи студентів з дисципліни «Фінанси зарубіжних корпорацій» ОС «бакалавр» ОПП «Міжнародний бізнес», «Міжнародна

економіка» / авт. Н. А. Гринюк. К. ДТЕУ, 2022. 40 с.

17. Фінанси зарубіжних корпорацій [Текст]: Опорний конспект лекцій для студентів освітнього ступеню бакалавр у галузі знань «Соціальні і поведінкові науки» спеціальності «Економіка» спеціалізацій «Міжнародна економіка»; галузі знань «Соціальні і поведінкові науки» спеціальності «Міжнародні економічні відносини» спеціалізації «Міжнародний бізнес» / авт. Н. А. Гринюк; КНТЕУ, Каф. світової економіки – 71/21 [замовл.]. Київ: КНТЕУ, 2021. 156 с.

18. Програма з дисципліни «Фінанси зарубіжних корпорацій» ОС «бакалавр» ОПП «Міжнародний бізнес», «Міжнародна економіка», «Міжнародна торгівля» / авт. Н. А. Гринюк. К. ДТЕУ, 2021. 24 с.

19. Методичні рекомендації до самостійної роботи студентів з дисципліни «Фінансовий менеджмент в міжнародному бізнесі» для студентів ОС «магістр» спеціалізацій «Міжнародна економіка», «Міжнародний менеджмент», «Міжнародний бізнес» / авт. Н. А. Гринюк. Київ: КНТЕУ, 2021. 48 с.

20. Збірник тестових завдань з дисципліни «Фінансовий менеджмент в міжнародному бізнесі» для студентів освітнього ступеню «магістр» спеціальностей «Менеджмент ЗЕД», «Міжнародна економіка», «Міжнародний бізнес» / авт. Н. А. Гринюк. К. ДТЕУ, 2020. 55 с.

21. Financial management in international business. Curriculum and

syllabus. Academic Degree «Master» Fields of Science 05 «Social and Behavioral Sciences», 07 «Management and Administration» Fields of Speciality 051 «Economics», 073 «Management» Fields of Specialization «International Economics», «Management of Foreign Economic Activity» / auth. T.M. Melnyk, A.O. Khodzhaian, N.A. Grynyuk, L.P. Syerova; KNUTE, International economy department. Kyiv : SUTE, 2019. 40 p.

22. Фінансовий менеджмент в міжнародному бізнесі: Опорний конспект лекцій для студентів освітнього ступеню «магістр» спеціальностей «Менеджмент ЗЕД», «Міжнародна економіка», «Міжнародний бізнес» / авт. Н. А. Гринюк; КНТЕУ, Каф. світової економіки – 821/19 [замовл.]. Київ: КНТЕУ, 2019. 152 с.

23. International management. (Міжнародний менеджмент: опорний конспект лекцій): lecture notes academic degree «Master» field of science 05 «Social and Behavioral Sciences» field of study 051 «Economics» field of specialization «International Economics», authors: N. Grynyuk, I. Sevruk; International Economics Relation Department - 554/19 [замовл.]. Kyiv: KNUTE, 2019. 86 p.

24. International management. (Міжнародний менеджмент: опорний конспект лекцій): lecture notes academic degree «Bachelor» field of science 07 «Management and Administration» field of study 073 «Management» field of specialization «Management of Foreign Economic Activity», authors: N. Grynyuk, I. Sevruk; International Economics Relation Department - 544/19 [замовл.]. Kyiv:

6. Наявність публікацій апробаційного характеру:  
Наукові статті:

1. Hrynyuk N., Dokiienko L. Financial security position of enterprises: experience from Ukraine. Proceedings of the II International Scientific and Practical Conference «General regularities and models of science development», January 09 – 10, 2023, Zagreb, Croatia by the «InterSci». p. 27-32.

2. Гринюк Н. А., Новіков В. Інвестування у розвиток інтелектуального капіталу міжнародних корпорацій. Current issues of science, prospects and challenges: collection of scientific papers «SCIENTIA» with Proceedings of the III International Scientific and Theoretical Conference, November 25, 2022. Sydney, Australia: European Scientific Platform. 2022. С. 54-57.  
DOI:

<https://doi.org/10.36074/scientia-25.11.2022>

3. Гринюк Н. А., Залялова В. І. Особливості стратегії міжнародної діяльності підприємства. Молодий вчений. 2021. № 11(99). С. 362-366.  
DOI:

<https://doi.org/10.32839/2304-5809/2021-11-99-79>

4. Гринюк Н. А. Намчук М. О. Сутність та ефективність посередницької діяльності в міжнародному бізнесі. Молодий вчений. 2021. № 11(99). С. 367-371.  
DOI:

<https://doi.org/10.32839/2304-5809/2021-11-99-80>

5. Гринюк Н. А. Організаційно-інституційні засади міжнародного кооперативного співробітництва. Молодий вчений. 2020. № 4(80) С. 316-322.  
DOI:

<https://doi.org/10.32839>

9/2304-5809/2020-4-80-65  
6. Гринюк Н. А. Світова практика оподаткування кооперативних підприємств. Молодий вчений. 2019. № 4(68) С. 476-481.  
DOI:<https://doi.org/10.32839/2304-5809/2019-4-68-106>  
7. Гринюк Н. А., Виноградська І. І. Гудвіл як критерій визначення вартості міжнародної корпорації. Економічний розвиток: теорія, методологія, управління [матеріали УІ Міжнародної науково-практичної конференції]. NemoGos s.r.o., Prague, 2019. С. 264-270.  
Наукові тези:  
1. Гринюк Н. А. Методологічні засади управління фінансовою стійкістю підприємства. Сучасні тенденції розвитку фінансових та інноваційно-інвестиційних процесів в Україні – 2024: матеріали VII Міжнародної науково-практичної конференції, 1–2 березня 2024 р., Вінниця. Вінниця, ВНТУ, 2024. С.  
2. Гринюк Н. А. Розвиток сфери послуг в кооперативному секторі економіки. Науковий вимір осмислення та пошуку оптимальних моделей розвитку України: маркетинговий, економічний, управлінський аспекти: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 4–5 березня 2024 р., Київ. Київ, Академія праці, соціальних відносин та туризму, 2024. С.  
3. Гринюк Н. А. Перспективи розвитку сфери туризму в кооперативному секторі економіки. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, 10

листопада 2023 р.,  
Запоріжжя.  
Запоріжжя, НУ  
«Запорізька  
політехніка», 2023. С.  
182–186.

4. Гринюк Н. А.  
Напрями туристичної  
діяльності системи  
споживчої кооперації  
України. Сучасні  
тренди соціально-  
економічних  
перетворень та  
інтелектуалізації  
суспільства в умовах  
сталого розвитку:  
матеріали II  
Міжнародної науково-  
практичної  
конференції 10  
листопада 2023 р.,  
Запоріжжя.  
Запоріжжя, НУ  
«Запорізька  
політехніка», 2023. С.  
141–143.

5. Гринюк Н. А.  
Туристична діяльність  
споживчої кооперації  
України: проблеми і  
перспективи.  
Стратегічні  
пріоритети розвитку  
соціально-  
економічних систем у  
контексті сучасного  
наукового виміру:  
матеріали II  
Міжнародної науково-  
практичної  
конференції, 27  
жовтня 2023 р.,  
Запоріжжя,  
Мелітопольський  
державний  
педагогічний  
університет імені  
Богдана  
Хмельницького.  
Полтава: Видавництво  
ПП «Астрая», 2023. С.  
214–217.

6. Гринюк Н. А.  
Фінансові аспекти  
організації діяльності  
корпоративних  
підприємств. Стійкий  
розвиток національної  
економіки: актуальні  
проблеми та  
механізми  
забезпечення:  
матеріали IV  
міжнародної науково-  
практичної Інтернет-  
конференції (Кривий  
Ріг, 27 квітня 2023р.).  
Кривий Ріг:  
Донецький  
національний  
університет економіки  
і торгівлі імені  
Михайла Туган-  
Барановського, 2023.  
С. 213–216.

7. Гринюк Н. А.  
Фінансові відносини  
кооперативних  
підприємств: світовий  
досвід. Фінансові



інструменти сталого розвитку економіки: матеріали V міжнародної науково-практичної конференції (Чернівці, 27 квітня 2023р.). Чернівці, Чернівецький нац. ун-т, 2023. С. 392-395.

8. Гринюк Н. А. Особливості фінансових відносин кооперативних підприємств. Сучасна наука та освіта: стан, проблеми, перспективи: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (Полтава, 20-21 березня 2023р.). Полтава: ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2023. С. 500-503.

9. Гринюк Н. А. Перспективи інтеграції підприємств кооперативного сектору національної економіки. Проблеми та перспективи розвитку інноваційної діяльності в Україні: виклики воєнного часу: матеріали XIУ Міжнародного бізнес-форуму (Київ, 23 березня 2023р.). К.: Держ. торг.-екон. ун-т, 2023. С. 78-80

10. Dokiienko L., Hrynyuk N. Financial security position of enterprises: experience from Ukraine. General regularities and models of science development: proceedings of the II International Scientific and Practical Conference, January 09-10, 2023, Zagreb, Croatia by the «InterSci». P. 27-32.

11. Гринюк Н. А., Романюк А. В. Фінансовий менеджмент міжнародних корпорацій в умовах глобалізації. Економіка, фінанси, облік та право в умовах глобалізації: збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції (Біла Церква, 16 листопада 2022р.): у 2 ч. Біла Церква: ЦФЕНД, 2022. Ч. 2. С. 46-47.

12. Гринюк Н. А. Світові системи оподаткування підприємств кооперативного

сектору.  
Інформаційно-аналітичне забезпечення безпеко-орієнтованого управління в умовах глобалізації: матеріали XI Міжнар. наук.-практ. конф. (Харків, 17-18 листопада 2022р.) Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. С. 60-64.

13. Гринюк Н. А. Європейський досвід розвитку кооперативного руху: уроки для України. Розвиток суб'єктів економічної діяльності в сучасних умовах господарювання: матеріали всеукр. наук.-практ. конф. (з міжнар. участю) (Харків, 24-25 листопада 2022р.) Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. С. 21-23.

14. Гринюк Н. А. Оподаткування кооперативних підприємств: світовий досвід і українські реалії. Глобальні імперативи розвитку бізнесу та права: тези доповідей III Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 11 жовтня 2022р.). Київ: Держ.нац.торг.-екон.ун-т, 2022. С. 44-48.

15. Гринюк Н. А. Особливості автоматизації фінансово-економічної участі членів кооперативних організацій. Конкурентні стратегії розвитку економіки в умовах глобальних викликів: матеріали IV Міжнародної наукової конференції (Київ, 18 травня 2022р.). К.: ЗВО «Міжнародний університет фінансів», 2022. С. 57-59.

16. Гринюк Н. А. Фінансова безпека як критерій якості корпоративного управління. Сучасні тенденції розвитку фінансових та інноваційно-інвестиційних процесів в Україні – 2022: матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції (Вінниця, 24 лютого 2022р.) Вінниця, ВНТУ, 2022.

С. 440-443.  
17. Гринюк Н. А.  
Особливості відносин власності кооперативних підприємств. Бухгалтерський облік, контроль та аналіз в умовах інституціональних змін: зб. матер. Всеукраїнської науково-практичної конференції (з міжнародною участю) (Полтава, 21 жовтня 2021р.). Полтава: ПДАУ, 2021. С. 29-32.

18. Гринюк Н. А.  
Розвиток кооперативної мережі Європи. Глобалізаційні виклики розвитку національних економік: тези доповідей II Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 19 жовтня 2021р.) / відп. ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, 2021. С. 549-552.

19. Гринюк Н. А.  
Конкурентоспроможність споживчої кооперації як передумова економічного суверенітету України. Актуальні проблеми, пріоритетні напрямки та стратегії розвитку України: тези доповідей III Міжнародної науково-практичної конференції (Київ, 13 жовтня 2021р.). К.: ІТТА, 2021. С. 767-771.

20. Гринюк Н. А., Докієнко Л. М.  
Методичні підходи оцінювання фінансової безпеки корпоративних підприємств. Проблеми і перспективи розвитку підприємництва в Україні [Електронний ресурс]: тези XI Міжнародної науково-практичної конференції (Київ, 19-20 трав. 2021р.). К.: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, 2021. С. 48-51.

21. Гринюк Н. А., Павлик К. О. Вплив Covid-19 на фінансові результати діяльності корпорації «APPLE». Актуальні проблеми економіки, обліку, фінансів, маркетингу та права: збірник тез доповідей міжнародної науково-

практичної конференції (Полтава, 26 квітня 2021р.). Полтава: ЦФЕНД, 2021. С. 113-115.

22. Гринюк Н. А. Фінансова реструктуризація як складова трансформації суб'єктів бізнесу. Фінансові інструменти сталого розвитку економіки: матеріали III міжнародної науково-практичної конференції (Чернівці, 14 квітня 2021р.). Чернівці, Чернівецький нац. ун-т, 2021. С. 296-299.

23. Гринюк Н. А. Міжнародна конкурентоспроможність кооперативних підприємств України. Конкурентні стратегії розвитку України в глобальній економіці: матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції (9 квітня 2021р.). К.: УВОІ «Допомога» УСІ», 2021. С. 14-15.

24. Гринюк Н. А. Зовнішньоторговельна діяльність кооперативного сектору національної економіки. Сучасні тенденції розвитку фінансових та інноваційно-інвестиційних процесів в Україні: матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції (Вінниця, 12 березня 2021р.): збірник наукових праць [Електронний ресурс]. Вінниця: ВТУ, 2021. С. 625-627.

25. Гринюк Н. А. Європейська практика оподаткування кооперативних підприємств. Державна фінансова політика України в умовах євроінтеграції: погляди науковців та практиків: зб. тез наук. доп. за матеріалами II Всеукр. наук.-практ. конф. (Львів, 18 лютого 2021р.) Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2021. С. 228-230.

26. Гринюк Н. А. Напрями міжнародної економічної діяльності кооперативного сектору економіки. Проблеми та перспективи розвитку

підприємництва:  
матеріали ХІУ  
Міжнародної науково-  
практичної  
конференції (Харків,  
27 листопада 2020р.).  
Харків: ХНАДУ, 2020.  
С. 148-150.

27. Гринюк Н. А.  
Вплив Covid-19 на  
розвиток  
транснаціональних  
корпорацій: проблеми  
та шляхи вирішення.  
Аналіз тенденцій  
розвитку економіки,  
обліку, фінансів та  
права: збірник тез  
доповідей  
міжнародної науково-  
практичної  
конференції (Полтава,  
10 листопада 2020р.).  
Полтава: ЦФЕНД,  
2020. С. 20-22.

28. Гринюк Н. А.  
Євроінтеграційні  
пріоритети розвитку  
кооперативного  
сектора національної  
економіки.  
Інструменти  
регулювання  
національної  
економіки та  
національної безпеки  
в умовах сучасних  
глобальних викликів:  
матеріали V Міжнар.  
наук.-практ.  
конференції  
(Хмельницький, 6-7  
листопада 2020р.).  
Хмельницький: ХНУ,  
2020. С. 146-147.

29. Гринюк Н. А.  
Світові системи  
стимулювання  
економічної участі  
членів споживчих  
товариств.  
Бухгалтерський облік,  
контроль та аналіз в  
умовах  
інституціональних  
змін: зб. матер.  
Всеукраїнської  
науково-практичної  
конференції (з  
міжнародною участю)  
(Полтава, 22 жовтня  
2020р.). Полтава:  
ПДАА, 2020. С. 41-44.

30. Гринюк Н. А.  
Міжнародна  
конкурентоспроможні  
сть кооперативного  
сектора економіки  
України.  
Підприємництво,  
торгівля, маркетинг:  
стратегії, технології та  
інновації [Електронне  
видання]: матеріали  
III Міжнар. наук.-  
практ. конф. (Київ, 27  
травня 2020р.). К.:  
Київ.нац.торг.-  
екон.ун-т, 2020. С. 42-  
44.

31. Гринюк Н. А.

Європейська і українська кооперація: перспективи співпраці. Проблеми обліково-аналітичного забезпечення управління підприємницькою діяльністю: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 100-річчю Полтавської державної аграрної академії (Полтава, 23 квітня 2020 р.) Полтава: Видавництво ПП «Астрая», 2020. С. 63-65.

32. Гринюк Н. А., Докієнко Л. М. Особливості фінансового контролінгу міжнародних корпорацій. Конкурентні стратегії розвитку України в умовах альтерглобалізму: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції (Київ, МУФ, 9 квітня 2020р.) К.: УВОІ «Допомога УСІ», 2020. С. 42-43.

33. Гринюк Н. А. Соціальна відповідальність кооперативного бізнесу. Проблеми і перспективи розвитку інноваційної діяльності в Україні: матеріали XIII Міжнародного бізнес-форуму (Київ, 12 листопада 2020р.). К.: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, 2020. С. 52-54.

34. Гринюк Н. А. Комунікаційні особливості системи споживчої кооперації. Телекомунікаційний простір XXI сторіччя: ринок, держава, бізнес: матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції (Київ, Навчально-науковий інститут менеджменту та підприємництва ДУТ, 18-19 грудня 2019р). Київ, 2019. С. 237-240.

35. Гринюк Н. А. Розвиток європейського кооперативного руху: досвід для України. Проблеми і тенденції розвитку сучасної економіки в умовах інтеграційних

процесів: теоретичні та практичні аспекти: матеріали ІУ Міжнародної науково-практичної конференції (Херсон, 16-18 жовтня 2019р.). Херсон, вид-во ФОП Вишемирський В.С., 2019. С. 365-367.

36. Гринюк Н. А. Світові тенденції оподаткування кооперативних підприємств. Проблеми обліково-аналітичного забезпечення управління підприємницькою діяльністю: зб. матер. ІV Всеукраїнської науково-практичної конференції (Полтава, 24 жовтня 2019р.) Полтава, ПДАА, 2019. С. 32-34.

37. Гринюк Н. А. Напрямки міжнародної економічної діяльності споживчої кооперації України. Сучасні тенденції розвитку обліку, оподаткування та міжнародних економічних відносин: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції (Харків, 31 травня 2019р.). Харків: ХНАДУ, 2019. С. 86-89.

38. Гринюк Н. А. Експортний потенціал споживчої кооперації України. Проблеми і перспективи розвитку підприємництва в Україні [Електронний ресурс]: тези X Міжнародної науково-практичної конференції (Київ, 22-23 трав. 2019р.). К.: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, 2019. С. 58-60.

39. Гринюк Н. А. Трансформація системи споживчої кооперації: проблеми і перспективи. Розвиток підприємницької діяльності в умовах глобалізації та інтеграційних процесів: збірник матеріалів Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції (Херсон, 18-19 квітня 2019р.). Херсон: ДВНЗ «ХДАУ», 2019. С. 39-42.

40. Гринюк Н. А. Соціально-

орієнтована діяльність споживчої кооперації. Проблеми і перспективи розвитку інноваційної діяльності в Україні: матеріали XII Міжнародного бізнес-форуму (Київ, 22 березня 2019р.). К.: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, 2019. С. 49-50.

7. Підвищення кваліфікації:  
I. Стажування та підвищення кваліфікації:  
1. Сертифікат учасника проекту з розвитку співпраці бізнесу та освіти № 536 від 29.02.2024р. Тема: «Сучасний викладач»  
Обсяг часу: 12 год/ 0,4 кред. ЄКТС.  
Організатор: «Uni-Biz-Bridge»  
2. Сертифікат учасника програми ЄС Еразмус+ «Політика та кращі практики Європейського Союзу з управління академічними проєктами» (101085243 – ProEU – ERASMUS-JMO-2022-HEI-TCH-RSCH) і «Екоменеджмент та екокомунікація у Європейському Союзі: до кліматично нейтральної Європи» (101127449 – EcoEurope – ERASMUS-JMO-2023-HEI-TCH-RSCH) № JM 316-2023 D від 07.12.2023.  
Тема: «Менеджмент академічних проєктів та ефективна комунікація»  
Обсяг часу: 24 год/ 0,8 кред. ЄКТС.  
Організатор: НУХТ  
3. Сертифікат учасника проекту з розвитку співпраці бізнесу та освіти № 761 від 17.05.2023р. Тема: «Коучинг, менторство, наставництво»  
Обсяг часу: 10 год/ 0,3 кред. ЄКТС.  
Організатор: «Uni-Biz-Bridge»  
4. Сертифікат учасника Програми Еразмус + проекту Жана Моне 101047657 – AERC – ERASMUS-JMO-2021-HEI-TCH-RSCH від 07.04.2023р. Тема: «Адвокатування європейських правил конкуренції»



Обсяг часу: 40 год/ 1,3  
кред. ЄКТС.  
Організатор: ДТЕУ  
5. Сертифікат  
учасника проекту з  
розвитку співпраці  
бізнесу та освіти №  
312 від 22.11.2022р.  
Тема: «Розвиток soft  
skills»  
Обсяг часу: 7 год/ 0,3  
кред. ЄКТС.  
Організатор: «Uni-Biz-  
Bridge»  
6. Стажування МУФ  
НТУУ «Київський  
політехнічний  
інститут ім. І.  
Сікорського», кафедра  
фінансів 01.10.–  
30.10.2020р.  
(затверджений звіт  
про виконання  
програми  
стажування).  
Тема: «Організація  
викладання  
дисципліни «Фінанси  
корпорацій»  
Обсяг часу: 90 год/ 3  
кред. ЄКТС.  
Організатор: КНТЕУ  
7. Сертифікат  
учасника Програми  
Еразмус + Проекту  
Жана Моне 562453–  
ERP–1–2015–1–UA–  
ERPJM–MODULE №  
38-06/2018 від  
15.06.18р.  
Тема: «Поглиблена та  
всеохоплююча зона  
вільної торгівлі з  
Європейським  
Союзом: переваги та  
недоліки для  
українського  
суспільства»  
Обсяг часу: 40 год/ 1,3  
кред. ЄКТС.  
Організатор: ДТЕУ

II. Конференції та  
форуми:  
1. Сертифікат  
учасника II  
Міжнародної науково-  
практичної  
конференції  
«Стратегічні  
пріоритети розвитку  
соціально-  
економічних систем у  
контексті сучасного  
наукового виміру» від  
27.10.2023,  
Запоріжжя, Україна  
Обсяг часу: 24 год/ 0,8  
кред. ЄКТС.  
Організатор:  
Мелітопольський  
державний  
педагогічний  
університет імені  
Богдана  
Хмельницького  
2. Сертифікат  
учасника V  
міжнародної науково-  
практичної  
конференції

«Фінансові інструменти сталого розвитку економіки» від 27.04.2023, Чернівці, Україна  
Організатор: Чернівецький нац. ун-т імені Юрія Федьковича

3. Certificate for participating in the III International Scientific and Practical Conference «General regularities and models science development» 09-10 January, 2023, Zagreb, Croatia  
Обсяг часу: 12 год/ 0,4 кред. ЄКТС.  
Організатор: InterSci

4. Certificate for participating in the collective monograph «Transformation of economy, finance and management in modern conditions» (ISBN 978-9934-26-220-3). Poland, 2022.  
Організатор: State University of Jan Kochanowski

5. Certificate for participating in the III International Scientific and Theoretical Conference «Current issues of science, prospects and challenges», November 25, 2022, Sydney, Australia  
Обсяг часу: 3 год/ 0,1 кред. ЄКТС  
Організатор: European Scientific Platform

6. Certificate for participating at the 3rd International Conference «Global Competition and Innovation Management (ICGCM)», September 16-18, 2021, Istanbul, Turkey  
Організатор: Istanbul University.

7. Сертифікат учасника IV Всеукраїнської науково-практичної конференції (з міжнародною участю) «Бухгалтерський облік, контроль та аналіз в умовах інституціональних змін» № СС00493014/001009-21 від 22.10.2021, Полтава, Україна  
Обсяг часу: 8 год/ 0,3 кред. ЄКТС.  
Організатор: ПДАА

8. Сертифікат учасника Всеукраїнської науково-практичної конференції (з

						<p>міжнародною участю) «Бухгалтерський облік, контроль та аналіз в умовах інституціональних змін» Серія ВК № 054 / 22.10.2020, Полтава, Україна Організатор: ПДАА</p> <p>8. Досвід практичної роботи за спеціальністю - економіст/ економіст I категорії фінансового управління Полтавської обласної спілки кооперативних товариств, 1987-1991 рр. - економіст фінансового управління Миколаївської обласної спілки кооперативних товариств, 1986-1987 рр.</p>	
453270	Каролоп Олена Олександрівна	Доцент, виконуючий обов'язки завідувача кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут технологій і торгівлі	Диплом спеціаліста, Київський державний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 1995, спеціальність: Економіка підприємства, Диплом кандидата наук ДК 061402, виданий 29.06.2021	31	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	<p>1. Наявність профільної освіти. Київський державний торговельно-економічний університет (диплом спеціаліста ЛГ № 012691 від 20.06.1995р.) Спеціальність: «Економіка підприємства» Кваліфікація: «Економіст підприємства»</p> <p>2. Відповідність наукового ступеня та вченого звання. Науковий ступінь: Кандидат педагогічних наук. Спеціальність 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти. Диплом – ДК №061402, виданий 29.06.2021. Тема дисертації: «Формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій навчання».</p> <p>3. Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз 1. Mykola Korets, Alla Popova, Oksana Sinenko, Olga Trynko, Olena Karolop, Serhii Krasovskyi. The Essence Of Pedagogical</p>

Technologies In  
Modern Education.  
IJCSNS International  
Journal of Computer  
Science and Network  
Security, VOL. 21 No.5,  
April 2021. C. 48-51.  
(Web of Science (ESCI))  
URL:  
[http://paper.ijcsns.org/  
07\\_book/202105/2021  
0509.pdf](http://paper.ijcsns.org/07_book/202105/20210509.pdf)  
DOI:  
[https://doi.org/10.2293  
7/IJCSNS.2021.21.5.9](https://doi.org/10.22937/IJCSNS.2021.21.5.9)

2. Zharova L., Raksha  
N., Spitsyna A., Karolop  
O., Mirzodaieva T.  
Development of  
tourism services in the  
framework of  
sustainable  
development after the  
COVID-19 pandemic.  
Rivista Di Studi Sulla  
Sostenibilita,1/2022. P.  
13-30. (Scopus).  
URL:[https://www.franc  
oangeli.it/riviste/Sched  
aRivista.aspx?  
IDArticolo=71664&idRi  
vista=168](https://www.franc.oangeli.it/riviste/SchedaRivista.aspx?IDArticolo=71664&idRivista=168)  
DOI:  
[https://doi.org/10.3280  
/RISS2022-001002](https://doi.org/10.3280/RISS2022-001002)

3. Svitlana Panchenko,  
Olena Karolop,  
Oleksandr Chuchalin,  
Tetiana Kolisnychenko,  
Kateryna Sefikhanova,  
Ievgeniia Dragomirova.  
Topical Issues in the  
Field of Religious  
Tourism. Current  
Challenges. Journal of  
Environmental  
Management and  
Tourism, Vol. 13 No. 2  
(2022). P. 507–514.  
(Scopus).  
URL:  
[https://journals.asersp  
ublishing.eu/jemt/issue  
/view/233](https://journals.aserspublishing.eu/jemt/issue/view/233)  
DOI:  
[https://doi.org/10.1450  
5/jemt.v13.2\(58\).20](https://doi.org/10.14505/jemt.v13.2(58).20)

4. Vadym Baiev, Olena  
Karolop, Kateryna  
Veres, Larysa Hopkalo,  
Tetiana Kolisnychenko.  
Legal Tools and  
Prospects of State  
Regulation of the  
Quality Management.  
System in the Sphere of  
Tourism. Vol. 41 Núm.  
77 (2023). P. 777-789.  
(Web of Science (ESCI))  
URL:  
[https://produccioncient  
ificaluz.org/index.php/  
cuestiones/article/view/  
40219](https://produccioncientificaluz.org/index.php/cuestiones/article/view/40219)  
DOI:  
[https://doi.org/10.4639  
8/cuestpol.4177.51](https://doi.org/10.46398/cuestpol.4177.51)

5. Каролоп Олена,  
Ревенко Анатолій.  
Міжнародний досвід  
управління готельним

бізнесом та його впровадження в Україні. Адаптивне управління: теорія і практика: електронне наукове фахове видання. Серія: Економіка. Випуск 12 (24), 2021  
URL:  
<https://amtp.org.ua/index.php/journal2/issue/view/26/63>  
DOI:  
[https://doi.org/10.3329/6/2707-0654-12\(24\)-01](https://doi.org/10.3329/6/2707-0654-12(24)-01)  
1. 6. Каролоп О. О. Підвищення якості університетської освіти: практична підготовка здобувачів готельно-ресторанної справи, як інструмент формування професійних компетентностей. Перспективи та інновації науки. 2021. № 4 (4). С.462-476.  
1. URL:  
<http://perspectives.pp.ua/index.php/pis/issue/view/27/5>  
2. DOI:  
[https://doi.org/10.52058/2786-4952-2021-4\(4\)-462-476](https://doi.org/10.52058/2786-4952-2021-4(4)-462-476)  
7. Каролоп О. О. Формування професійної компетентності бакалаврів готельно-ресторанної справи під час проходження практики. Адаптивне управління: теорія і практика. Серія Педагогіка. 2020. № 9 (17). С. 115-129.  
URL:  
<https://amtp.org.ua/index.php/journal/issue/view/19/53>  
DOI:  
[https://doi.org/10.3329/6/2707-0255-9\(17\)-22](https://doi.org/10.3329/6/2707-0255-9(17)-22)  
8. Каролоп О. О. Педагогічні умови формування готовності до професійної діяльності бакалаврів готельно-ресторанної справи. Педагогічна освіта: теорія і практика : зб. наук. праць; гол. ред. Бахмат Н. В. Київ: Міленіум, 2020. Вип. 29. С. 276-283.  
URL:  
<http://pedosv.kpnu.edu.ua/article/view/223126>  
3. DOI:  
<https://doi.org/10.32626/2309-9763.2020-29.276-285>  
9. Каролоп О. О. Професійна компетентність як

фактор формування конкурентноспроможності бакалаврів готельно-ресторанної справи. Витоки педагогічної майстерності. Серія «Педагогічні науки»: наук. журн. 2020. Вип. 26. С. 99-103.  
URL:  
<http://sources.pnpu.edu.ua/issue/view/13815>  
DOI:  
<https://doi.org/10.33989/2075-146x.2020.26.227532>  
10. Каролоп О. О. Інноваційні підходи до формування та розвитку професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи. Адаптивне управління: теорія і практика: електронне наукове фахове видання. Серія: Педагогіка. 2020. Вип. 10 (19).  
URL:  
<https://amtp.org.ua/index.php/journal/article/view/290/262>  
DOI:  
[https://doi.org/10.33296/2707-0255-10\(19\)-13](https://doi.org/10.33296/2707-0255-10(19)-13)  
11. Дмитренко Г. А., Каролоп О. О. Компетентнісний підхід та його значення в формуванні професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи. Молодь і ринок. 2020. № 6-7 (185-186). С. 11-15.  
URL:  
<http://mir.dspu.edu.ua/article/view/225544>  
DOI:  
<https://doi.org/10.24919/2308-4634.2020.225544>

4. Навчально-методичні видання  
1. 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 § 3)  
2. 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 §

3.3; 3.4)  
3. 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 §  
5.3)  
4. 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 §  
7).  
5. Свідло К.В.,  
Лазарева Т.А.,  
Каролоп О.О. Харчові  
продукти  
спеціального  
призначення для  
людей в умовах  
постійного стресу. //  
Intellectual and  
technological potential  
of the XXI century:  
Innovative technology,  
Computer science,  
cybernetics and  
automation,  
Architecture and  
construction, Chemistry  
and pharmaceuticals.  
Monographic series  
«European Science».  
Book 23. Part 1. 2023.  
URL:  
<https://desymp.promonograph.org/index.php/sge/issue/view/sge23-01>  
DOI:  
<https://doi.org/10.30890/2709-2313.2023-23-01-011>  
6. Свідло К.В.,  
Соколенко А.С.,  
Мамченко Л.Є.,  
Каролоп О.О.  
Управління  
конкурентоздатністю  
готельного продукту  
через впровадження  
послуг гід-  
конференсь//  
Modern foundations of  
economics,  
management and  
tourism: collective  
monograph /  
Lazaryshyn A.,  
Lazaryshyna I., – etc. –  
International Science  
Group. – Boston :  
Primedia eLaunch,  
2022. – P. 345-356.  
Available at :  
URL: <https://isg-konf.com/modern-foundations-of-economics-management-and-tourism/>  
DOI:  
<https://doi.org/10.46299/ISG.2022.MONO.EC>

ON.4  
DOI:  
<https://doi.org/10.46299/ISG.2022.MONO.EC>  
ON.4.4.13  
7.Свідло К.В., Собко А.Б., Каролоп О.О.  
Розроблення технології десерту оздоровчого призначення.  
Інноваційні напрями розвитку харчових технологій : колект. монографія [ел. ресурс] / за загальн. ред. канд. техн. наук, доц. Н. А. Нагурної ; М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. Черкаси : ЧДТУ, 2020. С. 138-148. (Р. 3.8).  
URL:  
<http://elib.chdtu.edu.ua/e-books/3306>  
8. Каролоп О. О.  
Особливості розвитку ресторанного бізнесу в Україні. Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва : колект. монографія ; за ред. О. В. Калашник, Х. З. Махмудова, І. О. Яснолоб. Полтава : Вид-во ПП «Астрая», 2019. С. 267-278. (Р. 6.6).  
9. Робоча програма освітнього компонента «Туризмологія», для другого (магістерського) рівня вищої освіти галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», денної та заочної форма навчання / Укл.: Каролоп О. О. Полтава : ДЗ ЛНУ імені Тараса Шевченка, 2023. 30 с.  
10. Робоча програма освітнього компонента «Управління якістю туристичних послуг», для другого (магістерського) рівня вищої освіти галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», денної та заочної форма навчання / Укл.: Каролоп О. О. Полтава : ДЗ ЛНУ імені Тараса Шевченка, 2023. 25 с.  
11. Робоча програма освітнього компонента «Стратегічне



управління бізнес-процесами», для другого (магістерського) рівня вищої освіти галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм», денної та заочної форма навчання / Укл.: Каролоп О. О. Полтава : ДЗ ЛНУ імені Тараса Шевченка, 2023. 25 с.

12. Робоча програма освітнього компонента «Світовий туристичний ринок», для другого (магістерського) рівня вищої освіти галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм», денної та заочної форма навчання / Укл.: Каролоп О. О. Полтава : ДЗ ЛНУ імені Тараса Шевченка, 2023. 7 с.

13. Робоча програма освітнього компонента «Інноваційні технології в професійній освіті» для другого (магістерського) рівня вищої освіти галузь знань 01 «Освіта/Педагогіка», спеціальність 015 «Професійна освіта», освітньо-професійна програма 015.37 «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології», денної та заочної форма навчання / Укл.: Каролоп О. О. Полтава : ДЗ ЛНУ імені Тараса Шевченка, 2023. 10 с.

14. Робоча програма освітнього компонента «Інноваційні технології в професійній освіті» для другого (магістерського) рівня вищої освіти галузь знань 01 «Освіта/Педагогіка», спеціальність 015 «Професійна освіта», освітньо-професійна програма 015.38 «Транспорт», денної та заочної форма навчання / Укл.: Каролоп О. О. Полтава : ДЗ ЛНУ імені Тараса Шевченка, 2023. 10 с.

15. Робоча програма освітнього компонента

«Організація туризму», для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», денної та заочної форма навчання / Укл.: Каролоп О. О. Полтава : ДЗ ЛНУ імені Тараса Шевченка, 2023. 50 с.

16. Робоча програма освітнього компонента «Організація екскурсійної діяльності», для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм», денної та заочної форма навчання / Укл.: Каролоп О. О. Полтава : ДЗ ЛНУ імені Тараса Шевченка, 2023. 46 с.

17. Робоча програма освітнього компонента «Вступ до фаху», для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», денної та заочної форма навчання / Укл.: Каролоп О. О. Полтава : ДЗ ЛНУ імені Тараса Шевченка, 2023. 25 с.

18. Робоча програма освітнього компонента «Туроперейтинг», для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм», денної та заочної форма навчання / Укл.: Каролоп О. О. Полтава : ДЗ ЛНУ імені Тараса Шевченка, 2023. 30 с.

19. Робоча програма освітнього компонента «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві», для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузь знань 24

«Сфера  
обслуговування»,  
спеціальність 241  
«Готельно-ресторанна  
справа», денної та  
заочної форма  
навчання / Укл.:  
Каролоп О. О. Полтава  
: ДЗ ЛНУ імені Тараса  
Шевченка, 2024. 25 с.  
20. Робоча програма  
освітнього  
компонента «Івент-  
туризм», для першого  
(бакалаврського)  
рівня вищої освіти  
галузь знань 24  
«Сфера  
обслуговування»,  
спеціальність 242  
«Туризм і рекреація»,  
денної та заочної  
форма навчання /  
Укл.: Каролоп О. О.  
Полтава : ДЗ ЛНУ  
імені Тараса  
Шевченка, 2024. 7 с.  
21. Робоча програма  
освітнього  
компонента «Зелений  
туризм», для першого  
(бакалаврського)  
рівня вищої освіти  
галузь знань 24  
«Сфера  
обслуговування»,  
спеціальність 242  
«Туризм і рекреація»,  
денної та заочної  
форма навчання /  
Укл.: Каролоп О. О.  
Полтава : ДЗ ЛНУ  
імені Тараса  
Шевченка, 2024. 7 с.  
21. Робоча програма  
освітнього  
компонента  
«Гастрономічний  
туризм», для першого  
(бакалаврського)  
рівня вищої освіти  
галузь знань 24  
«Сфера  
обслуговування»,  
спеціальність 242  
«Туризм і рекреація»,  
денної та заочної  
форма навчання /  
Укл.: Каролоп О. О.  
Полтава : ДЗ ЛНУ  
імені Тараса  
Шевченка, 2024. 7 с.  
22. Робоча програма з  
дисципліни  
«Стандартизація,  
сертифікація,  
метрологія» для  
студентів  
спеціальності  
«Готельно-ресторанна  
справа», денної та  
заочної форма  
навчання / Укл.:  
Толок Г.А., Каролоп О.  
О. Київ : КНУКіМ,  
2022. 31 с.  
1. 23. Робоча програма  
з дисципліни  
«Стандартизація,  
сертифікація,  
метрологія» для

студентів спеціальності 028 «Менеджмент соціокультурної діяльності» (спеціалізація «Менеджмент готельно-ресторанного і туристичного бізнесу»), денної та заочної форма навчання / Укл.: Толок Г.А., Каролоп О. О. Київ : КНУКіМ, 2022. 30 с.

24. Робоча програма з дисципліни «Стандартизація, сертифікація, метрологія» для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа», денної та заочної форма навчання / Укл.: Толок Г.А., Каролоп О. О. Київ : КНУКіМ, 2021. 31 с.

25. Робоча програма з дисципліни «Стандартизація, сертифікація, метрологія» для студентів спеціальності 028 «Менеджмент соціокультурної діяльності» (спеціалізація «Менеджмент готельно-ресторанного і туристичного бізнесу»), денної та заочної форма навчання / Укл.: Толок Г.А., Каролоп О. О. Київ : КНУКіМ, 2021. 30 с.

26. НМКД з дисципліни «Економіка готельно-ресторанного бізнесу» для студентів напряму підготовки «Менеджмент соціокультурної діяльності» (спеціалізація «Менеджмент готельно-ресторанного і туристичного бізнесу») денної та заочної форма навчання / Укл.: Батченко Л. В., Каролоп О. О. Київ : КНУКіМ, 2018. 47 с.

27. НМКД з дисципліни «Економіка готельно-ресторанного бізнесу» для студентів напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форма навчання / Укл.: Батченко Л. В.,

Каролоп О. О. Київ : КНУКіМ, 2018. 47с.  
28. НМКД з дисципліни «Економічна теорія» для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа», «Туризм», «Менеджмент соціокультурної діяльності» денної та заочної форми навчання / Укл.: Солоха Д. В., Каролоп О. О. Київ : КНУКіМ, 2018. 32 с.

5. Наявність публікацій апробаційного характеру:  
1. Каролоп О. О. Резильєнтність як ресурс суб'єктивного благополуччя особистості. Формування резильєнтних компетентностей здобувача освіти в період трансформацій, сучасних викликів та кризових станів суспільства : матеріали Всеукр. наук.-педаг. підв. каліф., м. Камянець-Подільський, 3 липня – 13 серпня 2023 року. Одеса : Видавничий дім «Гельветика», 2023. С.59-62.  
URL: ФОРМУВАННЯ РЕЗИЛЬЄНТНИХ \_3 лип-13 серпня 2023.pdf  
2. Olena Karolop. The Paradigma of Training Specialists Under the Program "Sustainable Development of Culture and Tourism" in Germany. Sustainable Development In Management Science - Business - Self Government: International Scientific Conference., Czestochowa, on 27th September 2023 / Politehnika Czestochowska  
3. Каролоп О. О. Інновації у формуванні професійної культури фахівців готельно-ресторанного бізнесу. Інновації управління продуктивністю та поліпшення якості зерна пшениці озимої, присвячена пам'яті проф. Г.П. Жемели : матеріали Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф., м. Полтава, 30 верес. 2021 р. /

Полтавський державний аграрний університет. Полтава, 2021. С. 238-241.  
URL: <http://feb.tsatu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/10/Gritsayenko-Galina-PDAU-2021.pdf>

4. Каролоп О. О. Педагогічні умови формування готовності до професійної діяльності здобувачів освіти готельно-ресторанної справи. Проблеми та перспективи розвитку сучасної науки в країнах Європи та Азії : матеріали ХІІ Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., м. Переяслав, 30 лист. 2021. С. 67-70.  
URL:[http://conferences.neasmo.org.ua/uploads/conference/file/92/conference\\_30-30.11.2021.pdf](http://conferences.neasmo.org.ua/uploads/conference/file/92/conference_30-30.11.2021.pdf)

5. Каролоп О. О. Дуальна освіта як засіб ефективного поєднання теорії та практики. Проблеми та перспективи розвитку сучасної науки в країнах Європи та Азії : матеріали ХІ Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., м. Переяслав, 30 груд. 2021. С. 51-53.  
URL:[http://conferences.neasmo.org.ua/uploads/conference/file/93/conference\\_31-31.12.2021.pdf](http://conferences.neasmo.org.ua/uploads/conference/file/93/conference_31-31.12.2021.pdf)

6. Свідло К. В., Собко А. Б., Каролоп О. О. Інноваційні технології десертів для дітей молодшого шкільного віку. Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство: тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф., Київ, 24–25 берез., 2021 р. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2021. Част. 2. С. 209-211.

7. Каролоп О.О. Практикоорієнтований підхід у формуванні професійних компетентностей майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи. Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації: тези доп. VIII Міжнар. наук.-практ. інтернет-

конф. (Київ, 8-9 квітня 2021 р.). Київ: КНУКіМ, 2021. С. 45-47.  
URL:  
<https://drive.google.com/file/d/1zf43EOiQcDA2xYplg5j1sTUKUvwG2kJy/view>

8. Пересічний М. І., Пересічна С. М., Каролоп О. О. Особливості розвитку туризму в Україні. Turystyka jako sfera aktywności gospodarczej i edukacyjnej Wydawca : зб. наук. пр. Міжнародна науково-практична конференція, м. Варшава, 1-3 жовт.2020 р., red. Jurij Kariagin, red. Zdzisław Sirojć. Warszawa : Aspra-JR, 2020. С. 65-71.  
URL:  
<https://www.taniaksiazka.pl/turystyka-jako-sfera-aktywnosci-gospodarczej-i-edukacyjnej-jurij-kariagin-p-1389386.html>

9. Каролоп О. О. Формування професійної мотивації бакалаврів готельно-ресторанної справи до успішної діяльності. Сучасна педагогіка та психологія: методологія, теорія і практика : зб. наук. пр. Міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ, 4-5 груд. 2020 р. Київ, 2020. С. 41-45.  
URL:  
[http://repositc.nuczu.edu.ua/bitstream/123456789/12178/1/tnu.in.ua\\_psyhoped\\_Do%94%Do%B5%Do%BA%Do%Bo%Do%B1%D1%80%D1%8C\\_2020.pdf](http://repositc.nuczu.edu.ua/bitstream/123456789/12178/1/tnu.in.ua_psyhoped_Do%94%Do%B5%Do%BA%Do%Bo%Do%B1%D1%80%D1%8C_2020.pdf)

10. Каролоп О. О. Інтерактивні технології в системі підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи. Fundamental and applied research in the modern world : The 4th International scientific and practical conference, Boston, Nov. 18-20, 2020. Boston, USA : BoScience Publisher, 2020. P. 563-570.  
URL: <https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2020/11/FUNDAMENTAL-AND-APPLIED-RESEARCH-IN-THE-MODERN-WORLD-18->

20.11.20.pdf  
11. Каролоп О. О. Критерії, показники та рівні сформованості професійної компетентності майбутніх фахівців ресторанної справи. Проблеми та перспективи розвитку сучасної науки в країнах Європи та Азії: матеріали XXXI Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., м. Переяслав, 31 жовт. 2020 р. Переяслав, 2020. С. 38-40.

12. Каролоп О. О. Інноваційні педагогічні технології як засіб формування професійної компетентності майбутніх фахівців ресторанної справи. Проблеми та перспективи наукових досліджень: матеріали LXX Міжнар. наук.-практ. конф., м. Чернівці, 30-31 жовт. 2020 р. Київ : Наук.-вид. центр «Лабораторія думки», 2020. С. 21-23.

13. Каролоп О. О. Організація самостійної роботи бакалаврів «готельно-ресторанної справи» при вивченні фахових дисциплін. Experimental and Theoretical Research in Modern Science: proceedings of the I International Scientific and Practical Conference, Kishinev, Moldova, 16-18 November 2020. Kishinev : Giperion Editura, 2020. № 2 (35). P. 34-39.

14. Каролоп О. О. Проблеми формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи. Педагогіка та психологія: сучасний стан розвитку наукових досліджень та перспективи: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., м. Запоріжжя, 20-21 листоп. 2020 р. Запоріжжя : Класичний приватний університет, 2020. С. 122-126.

15. Каролоп О. О. Формування професійної культури майбутніх фахівців ресторанної справи.



Fundamental and applied science – 2020 : materials of the XVI International scientific and practical conference, Sheffield, October 30 – November 7, 2020. Vol. 5: Pedagogical sciences. Philological sciences. Physical culture and sports. Sheffield: Science and education, 2020. P. 46-51.

16. Каролоп О. О. Інноваційні технології в підвищенні пізнавальної активності та професійної компетентності бакалаврів готельно-ресторанної справи. Дослідження різних напрямів розвитку психології та педагогіки : зб. наук. робіт учасників Міжнар. наук.-практ. конф., м. Одеса, 20-21 листоп. 2020 р. Одеса : ГО «Південна фундація педагогіки», 2020. С. 77-82.

17. Каролоп О. О. Компетентнісний підхід – основа формування професійної компетентності бакалаврів готельно-ресторанної справи. Проблеми та перспективи розвитку сучасної науки в країнах Європи та Азії: матеріали XXXII Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., м. Переяслав, 30 листоп. 2020 р. Переяслав, 2020. С. 101-103.

18. Каролоп О. О. Інтерактивні технології у системі фахової підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи. Наукова дискусія: питання педагогіки та психології: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 4-5 грудня 2020 р.). Київ: ГО «Київська наукова організація педагогіки та психології», 2020. С. 72-75.

6. Виконання функцій члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України. Відповідальний секретар наукового журналу «Ресторанний і

готельний консалтинг. Інновації». 2018-2023 рр. (Видання включено до Переліку наукових фахових видань України (категорія «Б») відповідно до наказу МОН України від 28.12.2019 № 1643 за спеціальностями: 181 «Харчові технології», 241 «Готельно-ресторанна справа»).

7. Керівництво студентом, який зайняв призове у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт  
1. Керівництво командою студентів КНУКіМ (команда виборола І-е місце), які брали участь в інтелектуальному конкурсі в межах науково-просвітницького форуму «Молодіжний Давос» (організатори: Міжнародний культурний центр "Сяйво" (Україна-Туреччина). Терміни проведення конкурсу: листопад 2019 – січень 2022 рр.

8. Участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах  
1. Керівник міжнародного проекту: «ПУБЛІЧНА ТА КУЛЬТУРНА ДИПЛОМАТІЯ: УКРАЇНА – АЛБАНІЯ» (20-23 березня 2023 р).  
Учасники проекту: Посольство України в Республіці Албанія; Об'єднання шеф-кухарів «Шефи проти війни»  
[https://www.facebook.com/permalink.php?story\\_fbid=pfbid02DLrJchRE4coWxnkRxwj5FvKYUqPb4Z8WyowGILXccwseXqJiFnEqmLva aa7PV72wl&id=100010042590847](https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=pfbid02DLrJchRE4coWxnkRxwj5FvKYUqPb4Z8WyowGILXccwseXqJiFnEqmLva aa7PV72wl&id=100010042590847) Керівник міжнародного проекту: «ПУБЛІЧНА ТА КУЛЬТУРНА ДИПЛОМАТІЯ: УКРАЇНА – ІТАЛІЯ» (13-18 жовтня 2022 р).  
Учасники проекту: Генеральне консульство України в Неаполі; ГС «Всеукраїнська асоціація гідів»; ГС «Всеукраїнська асоціація

гастрономічного туризму»  
[https://www.facebook.com/permalink.php?story\\_fbid=pfbid02DLrJchRE4coWxnkRxwj5FvKYUqPb4Z8WyowGILXccwseXqJiFnEqmLvaaa7PV72wl&id=100010042590847](https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=pfbid02DLrJchRE4coWxnkRxwj5FvKYUqPb4Z8WyowGILXccwseXqJiFnEqmLvaaa7PV72wl&id=100010042590847)

2. Керівник міжнародного освітнього проекту: «INNOVATIVE EDUCATION AS A DRIVER OF SUSTAINABLE DEVELOPMENT OF DESTINATIONS: UKRAINE – SLOVAKIA» (червень - серпень 2022 р).

3. Учасники проекту: Slovenska Spolocnost SprievodovCestovného Ruchu; ГС «Всеукраїнська асоціація гідів»; ГС «Всеукраїнська асоціація гастрономічного туризму»  
[https://www.facebook.com/permalink.php?story\\_fbid=pfbid02dtJ66GdiRp3bdB64JZokqCgCz9sTV4McVZLdmDQvKRhrzW9VBv8UxphACzGyhNnzl&id=100010042590847](https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=pfbid02dtJ66GdiRp3bdB64JZokqCgCz9sTV4McVZLdmDQvKRhrzW9VBv8UxphACzGyhNnzl&id=100010042590847)

4. Керівник проекту по обслуговуванню дипломатичних заходів, 2021-2022 р.

5. Участь у якості експерта у VI Всеукраїнському готельному форумі, 7-8 жовтня 2021 р.  
URL:  
<https://www.facebook.com/100010042590847/posts/1546183882393017/?d=n>

6. Участь у підготовці і проведенні VIII Міжнародної наук.-практ. інтернет-конференції "Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації", м. Київ, КНУКіМ, 7-8 квітня 2021 р.

7. Участь у якості експерта в п'ятиденному Міжнародному онлайн-форумі «Міст дружби. Туризм 2021: нові можливості та перспективи», 25-29 жовтня 2021 р.  
(формат проведення у Webex Meet "Bridge of friendship" За сприяння World Federation of Tourist Guide Associations. (WFTGA), Всеукраїнська

асоціація гідів,  
Інституту розвитку  
туризму Республіки  
Узбекистан.  
URL:[https://www.youtube.com/watch?v=THYRgXQ2zyo&ab\\_channel=NudgeUkraine](https://www.youtube.com/watch?v=THYRgXQ2zyo&ab_channel=NudgeUkraine)  
URL:<https://www.facebook.com/100010042590847/posts/1561788850832520/?d=n>

8. Участь у якості експерта в організації та реалізації наукового семінару (проекта)  
"Студентський інтелектуальний конкурс "Молодіжний Давос" (організатори: Міжнародний культурний центр "Сяйво" (Україна-Туреччина), 2019-2022 р.  
URL:  
<https://www.facebook.com/groups/MolodDavos/permalink/441476993465712/>

9. Співкоординатор міжнародного проекту "PROGETTO DI INCLUSIONE CUCINA ITALIANA" (Kyiv, Ukraine - Foggia, Italia)  
«Культура італійської кухні»  
(Співорганізатори проекту: Асоціація UCM (Італія) та Київський університет культури (Україна), 2018 р.

9. Підвищення кваліфікації:

1. Сертифікат учасника онлайн-форуму № ПК-К 24-02/281 від 21.02.2024 р. Тема: «Фінансова грамотність»»  
(підвищення кваліфікації за видом навчання за програмою підвищення кваліфікації (участь у конференції) та отримала теоретичні та практичні знання за темою форуму).  
Обсяг часу: 6 год /0,2 кред. ЄКТС.  
Організатор: ВГО «Українська асоціація фахівців з інформаційних технологій».

2. Сертифікат учасника проекту з розвитку співпраці бізнесу та освіти «Uni-Biz» від UGEN № 1104 від 27-29.02.2024 р.  
Тема: «Сучасний викладач». Обсяг часу: 12 год /0,4 кред. ЄКТС. Організатор:

UGEN Україна.  
3. Сертифікат  
учасника тренінгу №  
06709 від 19.12.2023 р.  
Тема: «Підготовка  
операторів ринку до  
державних перевірок  
системи НАССР».  
Обсяг часу: 2 год /0,1  
кред. ЄКТС.  
Організатор: PROFI  
CLUB.

4. Сертифікат  
учасника тренінгу №  
20231213/КС116 від  
13.12.2023 р. Тема:  
«Розвиток цифрової  
компетентності  
вченого: досвід та  
перспективи». Обсяг  
часу: 2,5 год /0,08  
кред. ЄКТС.  
Організатор: Інститут  
цифрової освіти  
НАПН України.

5. ZAŚWIADCZENIE.  
Olena Karolop. Odkryj  
magiczne opcje Canvy.  
Sztuczna Inteligencja w  
pracy nauczyciela. TIK  
w pracy  
NAUCZYCIELA:  
uczestniczyła w  
szkoleniu on-line  
zorganizowanym w  
dniu 12.12.2023 r. w  
wymiarze 2 godzin  
lekcyjnych Zakres  
szkolenia/

6. ZAŚWIADCZENIE.  
Olena Karolop.  
Sztuczna Inteligencja w  
pracy nauczyciela. TIK  
w pracy  
NAUCZYCIELA:  
uczestniczyła w  
szkoleniu on-line  
zorganizowanym w  
dniu 21.11.2023 r. w  
wymiarze 2 godzin  
lekcyjnych Zakres  
szkolenia/

7. Certificate. The  
Paradigm of Training  
Specialists Under the  
Program "Sustainable  
Development of Culture  
and Tourism" in  
Germany. Sustainable  
Development In  
Management Science -  
Business - Self  
Government:  
International Scientific  
Conference.,  
Czestochowa, on 27th  
September 2023 /  
Politehnika  
Czestochowska.

8. Certyfikat nr  
20231117197 w  
Miedzynarodowym  
Okraglym Stole Uczelni  
Partnerskich pt: «Aydut  
I mechanizvm  
finansowy w systemie  
zarzadzania». – WSHIU  
Akademia Nauk  
Stosowanych. -  
17.11.2023, Poznan -  
Berezany (on-line).

9. Certificat XII Międzynarodowej Konferencji Naukowej "Zrównoważony Rozwój W Zarządzaniu I Finansach - Nauka - Biznes - Samorząd", 27.09.2023, Czestochowa.

10. Свідоцтво учасника Всеукраїнської онлайн конференції з підвищення кваліфікації № 758684185862497. Тема: «Методичні ідеї та впровадження інноваційних методик навчання». Он-лайн конференція від 12.11.2023. Обсяг часу: 2 год /0,1 кред. ЄКТС. Організатор: ГО «ІППО».

Сертифікат учасника Всеукраїнської онлайн конференції з підвищення кваліфікації № 988319752776467. Тема: «Практичний досвід використання подкастингу на уроках та при подоланні освітніх втрат». Он-лайн конференція «Освітні інструменти сучасного вчителя» від 01.10.2023. Обсяг часу: 2 год /0,1 кред. ЄКТС. Організатор: ГО «ІППО».

12. Свідоцтво про підвищення кваліфікації №ADV-030729-KPSI від 13.08.2023 р. Тема: «Формування резильєнтних компетентностей здобувача освіти в період трансформацій, сучасних викликів та кризових станів суспільства» від 05.10.2023. Обсяг часу: 180 год /6 кредитів ЄКТС. Організатор: Центр українсько-європейського наукового співробітництва.

Свідоцтво учасника Всеукраїнської онлайн конференції з підвищення кваліфікації № 9860089433374411. Тема: «Цифрова компетентність педагога. Атестація педагогічних працівників за новим положенням МОН» Он-лайн конференція від 05.10.2023 Обсяг часу: 1 год /0,3 кред.

ЄКТС. Організатор:  
ГО «НППУ».

13. Сертифікат  
учасника тренінгу №  
06344 від 28.09.2023  
р. Тема: «Критичні  
контрольні точки і  
критичні межі в  
системі НАССР».  
Обсяг часу: 2 год /0,1  
кред. ЄКТС.  
Організатор: PROFİ  
CLUB.

14. Certificate XII  
Międzynarodowej  
Konferencji Naukowej  
"Zrównoważony Rozwój  
W Zarządzaniu I  
Finansach - Nauka -  
Biznes - Samorząd",  
27.09.2023,  
Czestochowa.

15. Сертифікат  
учасника тренінгу №  
06179 від 15.09.2023 р.  
Тема: «Інклюзивність  
та безбар'єрність в  
ресторанно-  
готельному бізнесі».  
Обсяг часу: 2 год /0,1  
кред. ЄКТС.  
Організатор: PROFİ  
CLUB.

16. Certificate № ICCV-  
2023-0227 3rd  
International  
Conference on  
Corporation  
Management (ICCM-  
2023), Pussi, Estonia  
(on-line) from  
29.06.2023.  
Організатор: Scientific  
Center of Innovative  
Research.

17. Certyfikate w  
Międzynarodowym  
Forum Społeczno-  
Ekonomicznym.  
Kompetencje  
Przyszłości Poznań, 18  
maja 2023 rok (on-  
line). Організатор:  
WSHIU Akademia  
Nauk Stosowanych.

18. Сертифікат про  
участь в  
Міжнародному  
науково-практичному  
форумі «Індустрія  
гостинності: стан,  
тенденції розвитку та  
перспективи галузі в  
умовах війни» (on-  
line) від 18-21 квітня  
2023 р. Обсяг часу: 15  
год /0,5 кредитів  
ЄКТС. Організатор:  
Національний  
університет  
«Львівська  
політехніка», Інститут  
сталого розвитку ім.  
В.Чорновола, кафедра  
туризму.

19. Certificate of  
publicfione in  
Recognition of the  
Publication of Your  
Paper «Управління  
конкурентоздатністю

готельного продукту через впровадження послуг гід-коферансье» in «Modern Foundations of Economics Management And Tourism», Boston, USA, 2022.

20. Сертифікат № СІР-0032/082022 (the 24.08.2022) про участь в міжнародному проєкті «Innovative Education As a Driver of Sustainable Development of Destinations: Ukraine – Slovakia». Обсяг часу: 90 год / 3 кредити ЄКТС. Організатори: Всеукраїнська асоціація гідів та Slovenska Spolocnost SprievodovCestovného Ruchu (10 червня – 24 серпня, 2022 р., Дестинація Висока Татри, м. Братислава, Словаччина). URL [https://www.facebook.com/permalink.php?story\\_fbid=pfbid02dtJ66GdiRp3bdB64JZokCgCz9sTV4McVZLdmDQvKRhrzW9VBv8UxphACzGyhNnzl&id=100010042590847](https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=pfbid02dtJ66GdiRp3bdB64JZokCgCz9sTV4McVZLdmDQvKRhrzW9VBv8UxphACzGyhNnzl&id=100010042590847)

21. Сертифікат учасника тренінгу № 05112 від 21.02.2023 р. Тема: «Маркування харчових продуктів: інформованість споживача та відповідальність виробника». Обсяг часу: 2 год / 0,1 кред. ЄКТС. Організатор: PROFI CLUB.

22. Сертифікат про підвищення кваліфікації № 5455046515386V. Тема: «Сервіси для організації дистанційного навчання: Classroom, Jamboard, Meet». Он-лайн конференція «Розвиток професійної майстерності педагога в умовах нової соціокультурної реальності» від 05.11.2022. Організатор: Платформа Освіти ПІФАГОР.

22. Сертифікат учасника тренінгу № 6678201351265614Vo. Тема тренінгу «Безпечна дистанційна освіта. Захист учнів в умовах інформаційної війни». Он-лайн конференція



«Компетентнісний підхід до навчання в умовах війни. Від теорії до практики», 7.10.2022.  
Організатор: Освітній проєкт AtomsHUB  
23. 15. Сертифікат про підвищення кваліфікації за видом «вебінар». Тема: «Тренди в освіті: навчання через досвід, формувальне оцінювання, кейс-технології, VR- та AR-технології» від 10.08.2022 р. Обсяг часу: 3 год /0,1 кредитів ЄКТС.  
Організатор: ТОВ «Едюкейшнал ЕРА».  
24. Certificate took part in scientific-dydidactic intership online and got the research experience and advanced qualification in economics, management and finance. Between 27-th April 2022 -10-th November 2022. Обсяг часу: 180 год /6 кредитів ЄКТС.  
Організатор: Crakow University of Economics.  
25. Сертифікат № СІР-0008/2022 (the 24.01.2022) про участь в міжнародному проєкті «Innovative Education As a Driver of Sustainable Development of Destinations: Ukraine – Poland». Обсяг часу: 90 год / 3 кредити ЄКТС. Організатори: Polska Izba Turystyki Oddział Śląski та Всеукраїнська асоціація гідів (21-24 січня, 2022 р., м. Лодзь, Польща).  
URL:  
<https://www.facebook.com/1101222521/posts/10219533258217681/?d=n>  
URL:  
<https://www.facebook.com/100010042590847/posts/1619119291766142/?d=n>  
URL:  
<https://www.facebook.com/100010042590847/posts/1620474644963940/?d=n>  
26. Сертифікат про підвищення кваліфікації № 6678201351265614V. Тема: «Безпечна дистанційна освіта. Захист учнів в умовах інформаційної війни». Он-лайн конференція «Компетентнісний

підхід до навчання в умовах війни» від 08.10.2022.  
Організатор: ATOMS HUB.

27. Сертифікат про курсову підготовку добровільних помічників сфери туризму та гостинності міста Києва в межах проекту «Академія гостинності» від 27.09.2021 р. (термін навчання: червень-вересень 2021 р. (обсяг 180 год). Організатор: Управлінням туризму та промоцій виконавчого органу Київської міської ради (Київської міської державної адміністрації)  
URL:<https://www.facebook.com/100002460061531/posts/4397973263627966/?d=n>

28. Свідоцтво про підвищення кваліфікації (згідно ДСТУ EN 15565:2016 (EN 15565:2008, IDT) Туристичні послуги. Вимоги до професійної підготовки та кваліфікаційних програм для гідів ЗА НАПРЯМОМ «ТУРИСТИЧНИЙ ГІД». Реєстраційний номер № ПК 082006 від 31 серпня 2020 р, м. Київ.  
Обсяг – 150 год.  
Організатор: Громадська спілка «Всеукраїнська асоціація гідів».

29. Certificate of Recognition (The Completion of English Language Dynamics Course). (Lighthouse English Club) (2021, April).

30. Certificate № 2682 (the 20.03.2021) of online Advanced Training «Gamification as a tool of professional competence formation of future bachelors in hotel and restaurant business»  
Total: 180 hours, including 54 online contact hours, 90 individual work hours and 36 hours of the scientific report.  
Організатори: Mendel University in Brno, Academy of Performing Arts in Prague, Technical University in Ostrava.

31. Certificate: has completed an English

course - LEVEL B2 (the 03/26/19) (Madison International Institute & Business School; Anglo-American International Postgraduate Higher Education School, USA).

32. Сертифікат про проходження міжнародного навчально-практичного мобільного тренінгу із застосуванням інноваційних методів та підходів в освітньому процесі в ЗВО (підвищення кваліфікації). Сертифікат № 3-237 від 26.12.2019 р. (обсяг – 120 год) (міста проходження тренінгу: м. Київ – м. Рига – м. Вільнюс – м. Стокгольм)

33. Сертифікат № 20/2019 від 05.05.2019 р Про проходження стажування на базі реально-діючих об'єктів готельно-ресторанного та туристичного бізнесу в Словаччині (організатори: туристичний оператор «Анніра-Тур» (Україна) та СК&СА Alla Tour (Slovakia). (обсяг – 120 год)

34. Certificazione N 1015 – Serie 1, Ottobre, 3, 2018: Corso Di Formazione Lavoro “PROGETTO DI INCLUSIONE CUCINA ITALIANA” (di 108 ore), (Foggia, Italia)

35. Сертифікат N 1015 – Serie 1, від 03.10.2018 «Про стажування за програмою «Культура італійської кухні» (м. Фоджа, Італія), обсяг 108 год. Період стажування: червень-серпень 2018 р.

36. Довідка № 53/50 від 08.11.2017 р. про проходження стажування (підвищення кваліфікації) в обсязі 132 год. у ТОВ «Хотел Менеджмент Груп ЛЛС» (готель4\*\*\*\*Ramada Epicore Kiev).

10. Наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, 1. 2018 - 2023 рр. консультування та розробка стратегії розвитку туризму для

						<p>Київської обласної державної адміністрації та КМДА</p> <p>2. Консультування мережі італійських ресторанів «Pesto Family» Консультування Всеукраїнської асоціації гідів</p> <p>3. Консультування ТОВ «Хотел Менеджмент Груп ЛЛС» (готель 4****Ramada Encore Kiev).</p> <p>5. Консультування мережі готелів «365»</p> <p>6. Консультування ДП «Гарант-Сервіс»</p> <p>11. Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях</p> <p>1. Член Асоціації кулінарів України</p> <p>2. Суддя всеукраїнських та міжнародних кулінарних конкурсів</p> <p>3. Член Всеукраїнської асоціації гастрономічного туризму</p> <p>4. Член ГС «Всеукраїнської асоціації гідів»</p> <p>5. Голова ГО «Громадської платформи «Розвиток DESTINATION»</p>	
453270	Каролоп Олена Олександрівна	Доцент, виконуючий обов'язки завідувача кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут технологій і торгівлі	Диплом спеціаліста, Київський державний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 1995, спеціальність: Економіка підприємства, Диплом кандидата наук ДК 061402, виданий 29.06.2021	31	Вступ до фаху	<p>1. Наявність профільної освіти. Київський державний торговельно-економічний університет (диплом спеціаліста ЛГ № 012691 від 20.06.1995р.) Спеціальність: «Економіка підприємства» Кваліфікація: «Економіст підприємства»</p> <p>2. Відповідність наукового ступеня та вченого звання. Науковий ступінь: Кандидат педагогічних наук. Спеціальність 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти. Диплом – ДК №061402, виданий 29.06.2021. Тема дисертації: «Формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних</p>

технологій навчання».

3. Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз

1. Mykola Korets, Alla Popova, Oksana Sinenko, Olga Trynko, Olena Karolop, Serhii Krasovskyi. The Essence Of Pedagogical Technologies In Modern Education. IJCSNS International Journal of Computer Science and Network Security, VOL. 21 No.5, April 2021. С. 48-51. (Web of Science (ESCI))  
URL: [http://paper.ijcsns.org/07\\_book/202105/20210509.pdf](http://paper.ijcsns.org/07_book/202105/20210509.pdf)  
DOI: <https://doi.org/10.22937/IJCSNS.2021.21.5.9>

2. Zharova L., Raksha N., Spitsyna A., Karolop O., Mirzodaieva T. Development of tourism services in the framework of sustainable development after the COVID-19 pandemic. Rivista Di Studi Sulla Sostenibilita,1/2022. P. 13-30. (Scopus).  
URL:<https://www.francoangeli.it/riviste/SchedaRivista.aspx?IDArticolo=71664&idRivista=168>  
DOI: <https://doi.org/10.3280/RISS2022-001002>

3. Svitlana Panchenko, Olena Karolop, Oleksandr Chuchalin, Tetiana Kolisnychenko, Kateryna Sefikhanova, Ievgeniia Dragomirova. Topical Issues in the Field of Religious Tourism. Current Challenges. Journal of Environmental Management and Tourism, Vol. 13 No. 2 (2022). P. 507-514. (Scopus).  
URL: <https://journals.aserspublishing.eu/jemt/issue/view/233>  
DOI: [https://doi.org/10.14505/jemt.v13.2\(58\).20](https://doi.org/10.14505/jemt.v13.2(58).20)

4. Vadym Baiev, Olena Karolop, Kateryna Veres, Larysa Hopkalo, Tetiana Kolisnychenko. Legal Tools and Prospects of State Regulation of the Quality Management. System in the Sphere of

Tourism. Vol. 41 Núm. 77 (2023). P. 777-789. (Web of Science (ESCI))  
URL: <https://produccioncientificaluz.org/index.php/cuestiones/article/view/40219>  
DOI: <https://doi.org/10.46398/cuestpol.4177.51>  
5. Каролоп Олена, Ревенко Анатолій. Міжнародний досвід управління готельним бізнесом та його впровадження в Україні. Адаптивне управління: теорія і практика: електронне наукове фахове видання. Серія: Економіка. Випуск 12 (24), 2021  
URL: <https://amtp.org.ua/index.php/journal2/issue/view/26/63>  
DOI: [https://doi.org/10.33296/2707-0654-12\(24\)-01](https://doi.org/10.33296/2707-0654-12(24)-01)  
1. 6. Каролоп О. О. Підвищення якості університетської освіти: практична підготовка здобувачів готельно-ресторанної справи, як інструмент формування професійних компетентностей. Перспективи та інновації науки. 2021. № 4 (4). С.462-476.  
1. URL: <http://perspectives.pp.ua/index.php/pis/issue/view/27/5>  
2. DOI: [https://doi.org/10.52058/2786-4952-2021-4\(4\)-462-476](https://doi.org/10.52058/2786-4952-2021-4(4)-462-476)  
7. Каролоп О. О. Формування професійної компетентності бакалаврів готельно-ресторанної справи під час проходження практики. Адаптивне управління: теорія і практика. Серія Педагогіка. 2020. № 9 (17). С. 115-129.  
URL: <https://amtp.org.ua/index.php/journal/issue/view/19/53>  
DOI: [https://doi.org/10.33296/2707-0255-9\(17\)-22](https://doi.org/10.33296/2707-0255-9(17)-22)  
8. Каролоп О. О. Педагогічні умови формування готовності до професійної діяльності бакалаврів готельно-ресторанної справи. Педагогічна освіта: теорія і практика : зб. наук.

праць; гол. ред.  
Бахмат Н. В. Київ:  
Міленіум, 2020. Вип.  
29. С. 276-283.  
URL:  
<http://pedosv.kpnu.edu.ua/article/view/223126>

3. DOI:  
<https://doi.org/10.32626/2309-9763.2020-29.276-285>

9. Каролоп О. О.  
Професійна компетентність як фактор формування конкурентноспроможності бакалаврів готельно-ресторанної справи. Витоки педагогічної майстерності. Серія «Педагогічні науки»: наук. журн. 2020. Вип. 26. С. 99-103.

URL:  
<http://sources.pnpu.edu.ua/issue/view/13815>  
DOI:

<https://doi.org/10.33989/2075-146x.2020.26.227532>

10. Каролоп О. О.  
Інноваційні підходи до формування та розвитку професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи. Адаптивне управління: теорія і практика: електронне наукове фахове видання. Серія: Педагогіка. 2020. Вип. 10 (19).

URL:  
<https://amtp.org.ua/index.php/journal/article/view/290/262>  
DOI:

[https://doi.org/10.33296/2707-0255-10\(19\)-13](https://doi.org/10.33296/2707-0255-10(19)-13)

11. Дмитренко Г. А., Каролоп О. О.  
Компетентнісний підхід та його значення в формуванні професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи. Молодь і ринок. 2020. № 6-7 (185-186). С. 11-15.

URL:  
<http://mir.dspu.edu.ua/article/view/225544>  
DOI:

<https://doi.org/10.24919/2308-4634.2020.225544>

4. Навчально-методичні видання  
1. 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 § 3)

2. 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 § 3.3; 3.4)

3. 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 § 5.3)

4. 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 § 7).

5. Свідло К.В., Лазарева Т.А., Каролоп О.О. Харчові продукти спеціального призначення для людей в умовах постійного стресу. // Intellectual and technological potential of the XXI century: Innovative technology, Computer science, cybernetics and automation, Architecture and construction, Chemistry and pharmaceuticals. Monographic series «European Science». Book 23. Part 1. 2023. URL: <https://desymp.monograph.org/index.php/sge/issue/view/sge23-01>  
DOI: <https://doi.org/10.30890/2709-2313.2023-23-01-011>

6. Свідло К.В., Соколенко А.С., Мамченко Л.Є., Каролоп О.О. Управління конкурентоздатністю готельного продукту через впровадження послуг гід-конференсьє// Modern foundations of economics, management and tourism: collective monograph / Lazaryshyn A.,



Lazaryshyna I., – etc. – International Science Group. – Boston : Primedia eLaunch, 2022. – P. 345-356. Available at : URL: <https://isg-konf.com/modern-foundations-of-economics-management-and-tourism/> DOI: <https://doi.org/10.46299/ISG.2022.MONO.EC ON.4> DOI: <https://doi.org/10.46299/ISG.2022.MONO.EC ON.4.4.13>

7. Свідло К.В., Собко А.Б., Каролоп О.О. Розроблення технології десерту оздоровчого призначення. Інноваційні напрями розвитку харчових технологій : колект. монографія [ел. ресурс] / за загальн. ред. канд. техн. наук, доц. Н. А. Нагурної ; М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. Черкаси : ЧДТУ, 2020. С. 138-148. (Р. 3.8). URL: <http://elib.chdtu.edu.ua/e-books/3306>

8. Каролоп О. О. Особливості розвитку ресторанного бізнесу в Україні. Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва : колект. монографія ; за ред. О. В. Калашник, Х. З. Махмудова, І. О. Яснолоб. Полтава : Вид-во ПП «Астрая», 2019. С. 267-278. (Р. 6.6).

9. Робоча програма освітнього компонента «Туризмологія», для другого (магістерського) рівня вищої освіти галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», денної та заочної форми навчання / Укл.: Каролоп О. О. Полтава : ДЗ ЛНУ імені Тараса Шевченка, 2023. 30 с.

10. Робоча програма освітнього компонента «Управління якістю туристичних послуг», для другого (магістерського) рівня

вищої освіти галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», денної та заочної форма навчання / Укл.: Каролоп О. О. Полтава : ДЗ ЛНУ імені Тараса Шевченка, 2023. 25 с.

11. Робоча програма освітнього компонента «Стратегічне управління бізнес-процесами», для другого (магістерського) рівня вищої освіти галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм», денної та заочної форма навчання / Укл.: Каролоп О. О. Полтава : ДЗ ЛНУ імені Тараса Шевченка, 2023. 25 с.

12. Робоча програма освітнього компонента «Світовий туристичний ринок», для другого (магістерського) рівня вищої освіти галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм», денної та заочної форма навчання / Укл.: Каролоп О. О. Полтава : ДЗ ЛНУ імені Тараса Шевченка, 2023. 7 с.

13. Робоча програма освітнього компонента «Інноваційні технології в професійній освіті» для другого (магістерського) рівня вищої освіти галузь знань 01 «Освіта/Педагогіка», спеціальність 015 «Професійна освіта», освітньо-професійна програма 015.37 «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології», денної та заочної форма навчання / Укл.: Каролоп О. О. Полтава : ДЗ ЛНУ імені Тараса Шевченка, 2023. 10 с.

14. Робоча програма освітнього компонента «Інноваційні технології в професійній освіті» для другого (магістерського) рівня вищої освіти галузь

знань 01  
«Освіта/Педагогіка»,  
спеціальність 015  
«Професійна освіта»,  
освітньо-професійна  
програма 015.38  
«Транспорт», денної  
та заочної форма  
навчання / Укл.:  
Каролоп О. О. Полтава  
: ДЗ ЛНУ імені Тараса  
Шевченка, 2023. 10 с.  
15. Робоча програма  
освітнього  
компонента  
«Організація  
туризму», для  
першого  
(бакалаврського)  
рівня вищої освіти  
галузь знань 24  
«Сфера  
обслуговування»,  
спеціальність 242  
«Туризм і рекреація»,  
денної та заочної  
форма навчання /  
Укл.: Каролоп О. О.  
Полтава : ДЗ ЛНУ  
імені Тараса  
Шевченка, 2023. 50 с.  
16. Робоча програма  
освітнього  
компонента  
«Організація  
екскурсійної  
діяльності», для  
першого  
(бакалаврського)  
рівня вищої освіти  
галузь знань 24  
«Сфера  
обслуговування»,  
спеціальність 242  
«Туризм», денної та  
заочної форма  
навчання / Укл.:  
Каролоп О. О. Полтава  
: ДЗ ЛНУ імені Тараса  
Шевченка, 2023. 46 с.  
17. Робоча програма  
освітнього  
компонента «Вступ до  
фаху», для першого  
(бакалаврського)  
рівня вищої освіти  
галузь знань 24  
«Сфера  
обслуговування»,  
спеціальність 242  
«Туризм і рекреація»,  
денної та заочної  
форма навчання /  
Укл.: Каролоп О. О.  
Полтава : ДЗ ЛНУ  
імені Тараса  
Шевченка, 2023. 25 с.  
18. Робоча програма  
освітнього  
компонента  
«Туроперейтинг»,  
для першого  
(бакалаврського)  
рівня вищої освіти  
галузь знань 24  
«Сфера  
обслуговування»,  
спеціальність 242  
«Туризм», денної та  
заочної форма  
навчання / Укл.:



метрологія» для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа», денної та заочної форма навчання / Укл.: Толлок Г.А., Каролоп О. О. Київ : КНУКіМ, 2022. 31 с.

1. 23. Робоча програма з дисципліни «Стандартизація, сертифікація, метрологія» для студентів спеціальності 028 «Менеджмент соціокультурної діяльності» (спеціалізація «Менеджмент готельно-ресторанного і туристичного бізнесу»), денної та заочної форма навчання / Укл.: Толлок Г.А., Каролоп О. О. Київ : КНУКіМ, 2022. 30 с.

24. Робоча програма з дисципліни «Стандартизація, сертифікація, метрологія» для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа», денної та заочної форма навчання / Укл.: Толлок Г.А., Каролоп О. О. Київ : КНУКіМ, 2021. 31 с.

25. Робоча програма з дисципліни «Стандартизація, сертифікація, метрологія» для студентів спеціальності 028 «Менеджмент соціокультурної діяльності» (спеціалізація «Менеджмент готельно-ресторанного і туристичного бізнесу»), денної та заочної форма навчання / Укл.: Толлок Г.А., Каролоп О. О. Київ : КНУКіМ, 2021. 30 с.

26. НМКД з дисципліни «Економіка готельно-ресторанного бізнесу» для студентів напряму підготовки «Менеджмент соціокультурної діяльності» (спеціалізація «Менеджмент готельно-ресторанного і туристичного бізнесу») денної та

заочної форма навчання / Укл.: Батченко Л. В., Каролоп О. О. Київ : КНУКіМ, 2018. 47 с. 27. НМКД з дисципліни «Економіка готельно-ресторанного бізнесу» для студентів напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форма навчання / Укл.: Батченко Л. В., Каролоп О. О. Київ : КНУКіМ, 2018. 47с. 28. НМКД з дисципліни «Економічна теорія» для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа», «Туризм», «Менеджмент соціокультурної діяльності» денної та заочної форма навчання / Укл.: Солоха Д. В., Каролоп О. О. Київ : КНУКіМ, 2018. 32 с.

5. Наявність публікацій апробаційного характеру:  
1. Каролоп О. О. Резильєнтність як ресурс суб'єктивного благополуччя особистості. Формування резильєнтних компетентностей здобувача освіти в період трансформацій, сучасних викликів та кризових станів суспільства : матеріали Всеукр. наук.-педаг. підв. каліф., м. Камянець-Подільський, 3 липня – 13 серпня 2023 року. Одеса : Видавничий дім «Гельветика», 2023. С.59-62. URL: ФОРМУВАННЯ РЕЗИЛЬЄНТНИХ \_3 лип-13 серпня 2023.pdf  
2. Olena Karolop. The Paradigma of Training Specialists Under the Program "Sustainable Development of Culture and Tourism" in Germany. Sustainable Development In Management Science - Business - Self Government: International Scientific Conference., Czestochowa, on 27th September 2023 / Politehnika Czestochowska  
3. Каролоп О. О.

Інновації у формуванні професійної культури фахівців готельно-ресторанного бізнесу. Інновації управління продуктивністю та поліпшення якості зерна пшениці озимої, присвячена пам'яті проф. Г.П. Жемели : матеріали Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф., м. Полтава, 30 верес. 2021 р. / Полтавський державний аграрний університет. Полтава, 2021. С. 238-241. URL: <http://feb.tsatu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/10/Gritsayenko-Galina-PDAU-2021.pdf>

4. Каролоп О. О. Педагогічні умови формування готовності до професійної діяльності здобувачів освіти готельно-ресторанної справи. Проблеми та перспективи розвитку сучасної науки в країнах Європи та Азії : матеріали XLII Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., м. Переяслав, 30 лист. 2021. С. 67-70. URL:[http://conferences.neasmo.org.ua/uploads/conference/file/92/conference\\_30-30.11.2021.pdf](http://conferences.neasmo.org.ua/uploads/conference/file/92/conference_30-30.11.2021.pdf)

5. Каролоп О. О. Дуальна освіта як засіб ефективного поєднання теорії та практики. Проблеми та перспективи розвитку сучасної науки в країнах Європи та Азії : матеріали XLI Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., м. Переяслав, 30 груд. 2021. С. 51-53. URL:[http://conferences.neasmo.org.ua/uploads/conference/file/93/conference\\_31-31.12.2021.pdf](http://conferences.neasmo.org.ua/uploads/conference/file/93/conference_31-31.12.2021.pdf)

6. Свідло К. В., Собко А. Б., Каролоп О. О. Інноваційні технології десертів для дітей молодшого шкільного віку. Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство: тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф., Київ, 24–25 берез.,

2021 р. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2021. Част. 2. С. 209-211.

7. Каролоп О.О. Практикоорієнтований підхід у формуванні професійних компетентностей майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи. Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації: тези доп. VIII Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (Київ, 8-9 квітня 2021 р.). Київ: КНУКіМ, 2021. С. 45-47.  
URL: <https://drive.google.com/file/d/1zf43EOiQcDA2xYplg5j1sTUKUvwG2kJy/view>

8. Пересічний М. І., Пересічна С. М., Каролоп О. О. Особливості розвитку туризму в Україні. Turystyka jako sfera aktywności gospodarczej i edukacyjnej Wydawca : зб. наук. пр. Міжнародна науково-практична конференція, м. Варшава, 1-3 жовт.2020 р., red. Jurij Kariagin, red. Zdzisław Sirojć. Warszawa : Aspra-JR, 2020. С. 65-71.  
URL: <https://www.taniaksiazka.pl/turystyka-jako-sfera-aktywnosci-gospodarczej-i-edukacyjnej-jurij-kariagin-p-1389386.html>

9. Каролоп О. О. Формування професійної мотивації бакалаврів готельно-ресторанної справи до успішної діяльності. Сучасна педагогіка та психологія: методологія, теорія і практика : зб. наук. пр. Міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ, 4-5 груд. 2020 р. Київ, 2020. С. 41-45.  
URL: [http://repositc.nuczu.edu.ua/bitstream/123456789/12178/1/tnu.in.ua\\_psyho-ped\\_%D0%94%D0%B5%D0%BA%D0%B0%D0%B1%D1%80%D1%8C\\_2020.pdf](http://repositc.nuczu.edu.ua/bitstream/123456789/12178/1/tnu.in.ua_psyho-ped_%D0%94%D0%B5%D0%BA%D0%B0%D0%B1%D1%80%D1%8C_2020.pdf)

10. Каролоп О. О. Інтерактивні технології в системі підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи. Fundamental and applied research in



the modern world : The 4th International scientific and practical conference, Boston, Nov. 18-20, 2020. Boston, USA : BoScience Publisher, 2020. P. 563-570. URL: <https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2020/11/FUNDAMENTAL-AND-APPLIED-RESEARCH-IN-THE-MODERN-WORLD-18-20.11.20.pdf>

11. Каролоп О. О. Критерії, показники та рівні сформованості професійної компетентності майбутніх фахівців ресторанної справи. Проблеми та перспективи розвитку сучасної науки в країнах Європи та Азії: матеріали XXXI Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., м. Переяслав, 31 жовт. 2020 р. Переяслав, 2020. С. 38-40.

12. Каролоп О. О. Інноваційні педагогічні технології як засіб формування професійної компетентності майбутніх фахівців ресторанної справи. Проблеми та перспективи наукових досліджень: матеріали LXX Міжнар. наук.-практ. конф., м. Чернівці, 30-31 жовт. 2020 р. Київ : Наук.-вид. центр «Лабораторія думки», 2020. С. 21-23.

13. Каролоп О. О. Організація самостійної роботи бакалаврів «готельно-ресторанної справи» при вивченні фахових дисциплін. Experimental and Theoretical Research in Modern Science: proceedings of the I International Scientific and Practical Conference, Kishinev, Moldova, 16-18 November 2020. Kishinev : Giperion Editura, 2020. № 2 (35). P. 34-39.

14. Каролоп О. О. Проблеми формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи. Педагогіка та психологія: сучасний стан розвитку

наукових досліджень та перспективи: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., м. Запоріжжя, 20-21 листоп. 2020 р. Запоріжжя : Класичний приватний університет, 2020. С. 122-126.

15. Каролоп О. О. Формування професійної культури майбутніх фахівців ресторанної справи. Fundamental and applied science – 2020 : materials of the XVI International scientific and practical conference, Sheffield, October 30 – November 7, 2020. Vol. 5: Pedagogical sciences. Philological sciences. Physical culture and sports. Sheffield: Science and education, 2020. P. 46-51.

16. Каролоп О. О. Інноваційні технології в підвищенні пізнавальної активності та професійної компетентності бакалаврів готельно-ресторанної справи. Дослідження різних напрямів розвитку психології та педагогіки : зб. наук. робіт учасників Міжнар. наук.-практ. конф., м. Одеса, 20-21 листоп. 2020 р. Одеса : ГО «Південна фундація педагогіки», 2020. С. 77-82.

17. Каролоп О. О. Компетентнісний підхід – основа формування професійної компетентності бакалаврів готельно-ресторанної справи. Проблеми та перспективи розвитку сучасної науки в країнах Європи та Азії: матеріали XXXII Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., м. Переяслав, 30 листоп. 2020 р. Переяслав, 2020. С. 101-103.

18. Каролоп О. О. Інтерактивні технології у системі фахової підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи. Наукова дискусія: питання педагогіки та психології: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 4-5 грудня 2020 р.). Київ: ГО «Київська наукова організація педагогіки

та психології», 2020.  
С. 72-75.

6. Виконання функцій члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України. Відповідальний секретар наукового журналу «Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації». 2018-2023 рр. (Видання включено до Переліку наукових фахових видань України (категорія «Б») відповідно до наказу МОН України від 28.12.2019 № 1643 за спеціальностями: 181 «Харчові технології», 241 «Готельно-ресторанна справа»).

7. Керівництво студентом, який зайняв призове у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт  
1. Керівництво командою студентів КНУКіМ (команда виборола І-е місце), які брали участь в інтелектуальному конкурсі в межах науково-просвітницького форуму «Молодіжний Давос» (організатори: Міжнародний культурний центр "Сяйво" (Україна-Туреччина). Терміни проведення конкурсу: листопад 2019 – січень 2022 рр.

8. Участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах  
1. Керівник міжнародного проекту: «ПУБЛІЧНА ТА КУЛЬТУРНА ДИПЛОМАТІЯ: УКРАЇНА – АЛБАНІЯ» (20-23 березня 2023 р).  
Учасники проекту: Посольство України в Республіці Албанія; Об'єднання шеф-кухарів «Шефи проти війни»  
[https://www.facebook.com/permalink.php?story\\_fbid=pfbid02DLrJchRE4coWxnkRxwj5FvKYqPb4Z8WyowGILXccwseXqJiFnEqmLva7PV72wl&id=100010](https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=pfbid02DLrJchRE4coWxnkRxwj5FvKYqPb4Z8WyowGILXccwseXqJiFnEqmLva7PV72wl&id=100010)

042590847 Керівник міжнародного проєкту: «ПУБЛІЧНА ТА КУЛЬТУРНА ДИПЛОМАТІЯ: УКРАЇНА – ІТАЛІЯ» (13-18 жовтня 2022 р).  
Учасники проєкту: Генеральне консульство України в Неаполі; ГС «Всеукраїнська асоціація гідів»; ГС «Всеукраїнська асоціація гастрономічного туризму»  
[https://www.facebook.com/permalink.php?story\\_fbid=pfbid02DLrJchRE4coWxnkRxwj5FvKYUqPb4Z8WyowGiLXccwseXqJiFnEqmLvaaa7PV72wl&id=100010042590847](https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=pfbid02DLrJchRE4coWxnkRxwj5FvKYUqPb4Z8WyowGiLXccwseXqJiFnEqmLvaaa7PV72wl&id=100010042590847)

2. Керівник міжнародного освітнього проєкту: «INNOVATIVE EDUCATION AS A DRIVER OF SUSTAINABLE DEVELOPMENT OF DESTINATIONS: UKRAINE – SLOVAKIA» (червень - серпень 2022 р).

3. Учасники проєкту: Slovenska Spolocnost SprievodovCestovnego Ruchu; ГС «Всеукраїнська асоціація гідів»; ГС «Всеукраїнська асоціація гастрономічного туризму»  
[https://www.facebook.com/permalink.php?story\\_fbid=pfbid02dtJ66GdiRp3bdB64JZokCgCz9sTV4McVZLdmDQvKRhrzW9VBv8UxphACzGyhNnzl&id=100010042590847](https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=pfbid02dtJ66GdiRp3bdB64JZokCgCz9sTV4McVZLdmDQvKRhrzW9VBv8UxphACzGyhNnzl&id=100010042590847)

4. Керівник проєкту по обслуговуванню дипломатичних заходів, 2021-2022 р.

5. Участь у якості експерта у VI Всеукраїнському готельному форумі, 7-8 жовтня 2021 р.  
URL:  
<https://www.facebook.com/100010042590847/posts/1546183882393017/?d=n>

6. Участь у підготовці і проведенні VIII Міжнародної наук.-практ. інтернет-конференції "Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації", м. Київ, КНУКіМ, 7-8 квітня 2021 р.

7. Участь у якості експерта в

п'ятиденному Міжнародному онлайн-форумі «Міст дружби. Туризм 2021: нові можливості та перспективи», 25-29 жовтня 2021 р. (формат проведення у Webex Meet "Bridge of friendship" За сприяння World Federation of Tourist Guide Associations. (WFTGA), Всеукраїнська асоціація гідів, Інституту розвитку туризму Республіки Узбекистан.  
URL:[https://www.youtube.com/watch?v=THYRgXQ2zyo&ab\\_channel=NudgeUkraine](https://www.youtube.com/watch?v=THYRgXQ2zyo&ab_channel=NudgeUkraine)  
URL:<https://www.facebook.com/100010042590847/posts/1561788850832520/?d=n>

8. Участь у якості експерта в організації та реалізації наукового семінару (проекта) "Студентський інтелектуальний конкурс "Молодіжний Давос" (організатори: Міжнародний культурний центр "Сяйво" (Україна-Туреччина), 2019-2022 р.  
URL:  
<https://www.facebook.com/groups/MolodDavos/permalink/441476993465712/>

9. Співкоординатор міжнародного проекту "PROGETTO DI INCLUSIONE CUCINA ITALIANA" (Kyiv, Ukraine - Foggia, Italia) «Культура італійської кухні» (Співорганізатори проекту: Асоціація UCM (Італія) та Київський університет культури (Україна), 2018 р.

9. Підвищення кваліфікації:  
1. Сертифікат учасника онлайн-форуму № ПК-К 24-02/281 від 21.02.2024 р. Тема: «Фінансова грамотність»» (підвищення кваліфікації за видом навчання за програмою підвищення кваліфікації (участь у конференції) та отримала теоретичні та практичні знання за темою форуму).  
Обсяг часу: 6 год /0,2 кред. ЄКТС.

Організатор: ВГО «Українська асоціація фахівців з інформаційних технологій».

2. Сертифікат учасника проєкту з розвитку співпраці бізнесу та освіти «Uni-Biz» від UGEN № 1104 від 27-29.02.2024 р. Тема: «Сучасний викладач». Обсяг часу: 12 год /0,4 кред. ЄКТС. Організатор: UGEN Україна.

3. Сертифікат учасника тренінгу № 06709 від 19.12.2023 р. Тема: «Підготовка операторів ринку до державних перевірок системи НАССР». Обсяг часу: 2 год /0,1 кред. ЄКТС. Організатор: PROFICLUB.

4. Сертифікат учасника тренінгу № 20231213/КС116 від 13.12.2023 р. Тема: «Розвиток цифрової компетентності вченого: досвід та перспективи». Обсяг часу: 2,5 год /0,08 кред. ЄКТС. Організатор: Інститут цифрової освіти НАПН України.

5. ZAŚWIADCZENIE. Olena Karolop. Odkryj magiczne opcje Canvy. Sztuczna Inteligencja w pracy nauczyciela. TIK w pracy NAUCZYCIELA: uczestniczyła w szkoleniu on-line zorganizowanym w dniu 12.12.2023 r. w wymiarze 2 godzin lekcyjnych Zakres szkolenia/

6. ZAŚWIADCZENIE. Olena Karolop. Sztuczna Inteligencja w pracy nauczyciela. TIK w pracy NAUCZYCIELA: uczestniczyła w szkoleniu on-line zorganizowanym w dniu 21.11.2023 r. w wymiarze 2 godzin lekcyjnych Zakres szkolenia/

7. Certificate. The Paradigma of Training Specialists Under the Program "Sustainable Development of Culture and Tourism" in Germany. Sustainable Development In Management Science - Business - Self Government: International Scientific Conference., Czestochowa, on 27th

September 2023 /  
Politehnika  
Czestochowska.  
8. Certyfikat nr  
20231117197 w  
Międzynarodowym  
Okragłym Stole Uczelni  
Partnerskich pt: «Aydut  
I mechanizvm  
finansowy w systemie  
zarządzania». – WSHIU  
Akademia Nauk  
Stosowanych. -  
17.11.2023, Poznan -  
Berezany (on-line).  
9. Certificat XII  
Międzynarodowej  
Konferencji Naukowej  
"Zrównoważony Rozwój  
W Zarządzaniu I  
Finansach - Nauka -  
Biznes - Samorząd",  
27.09.2023,  
Czestochowa.  
10. Свідоцтво  
учасника  
Всеукраїнської онлайн  
конференції з  
підвищення  
кваліфікації №  
758684185862497.  
Тема: «Методичні ідеї  
та впровадження  
інноваційних методик  
навчання». Он-лайн  
конференція від  
12.11.2023.  
Обсяг часу: 2 год /0,1  
кред. ЄКТС.  
Організатор: ГО  
«ІППО».  
Сертифікат учасника  
Всеукраїнської онлайн  
конференції з  
підвищення  
кваліфікації №  
988319752776467.  
Тема: «Практичний  
досвід використання  
подкастингу на уроках  
та при подоланні  
освітніх втрат». Он-  
лайн конференція  
«Освітні інструменти  
сучасного вчителя»  
від 01.10.2023. Обсяг  
часу: 2 год /0,1 кред.  
ЄКТС. Організатор:  
ГО «ІППО».  
12. Свідоцтво про  
підвищення  
кваліфікації №ADV-  
030729-KPSI від  
13.08.2023 р.  
Тема: «Формування  
резильєнтних  
компетентностей  
здобувача освіти в  
період  
трансформацій,  
сучасних викликів та  
кризових станів  
суспільства» від  
05.10.2023. Обсяг  
часу: 180 год /6  
кредитів ЄКТС.  
Організатор: Центр  
українсько-  
європейського  
наукового  
співробітництва.

Свідоцтво учасника Всеукраїнської онлайн конференції з підвищення кваліфікації № 9860089433374411. Тема: «Цифрова компетентність педагога. Атестація педагогічних працівників за новим положенням МОН» Он-лайн конференція від 05.10.2023 Обсяг часу: 1 год /0,3 кред. ЄКТС. Організатор: ГО «НППУ».

13. Сертифікат учасника тренінгу № 06344 від 28.09.2023 р. Тема: «Критичні контрольні точки і критичні межі в системі НАССР». Обсяг часу: 2 год /0,1 кред. ЄКТС. Організатор: PROFİ CLUB.

14. Certificate XII Międzynarodowej Konferencji Naukowej "Zrównoważony Rozwój W Zarządzaniu I Finansach - Nauka - Biznes - Samorząd", 27.09.2023, Czestochowa.

15. Сертифікат учасника тренінгу № 06179 від 15.09.2023 р. Тема: «Інклюзивність та безбар'єрність в ресторанно-готельному бізнесі». Обсяг часу: 2 год /0,1 кред. ЄКТС. Організатор: PROFİ CLUB.

16. Certificate № ICCV-2023-0227 3rd International Conference on Corporation Management (ICCM-2023), Pussi, Estonia (on-line) from 29.06.2023. Організатор: Scientific Center of Innovative Research.

17. Certyfikate w Międzynarodowym Forum Społeczno-Ekonomicznym. Kompetencje Przyszłości Poznan, 18 maja 2023 rok (on-line). Організатор: WSHIU Akademia Nauk Stosowanych.

18. Сертифікат про участь в Міжнародному науково-практичному форумі «Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни» (on-line) від 18-21 квітня 2023 р. Обсяг часу: 15



год /0,5 кредитів  
ЄКТС. Організатор:  
Національний  
університет  
«Львівська  
політехніка», Інститут  
сталого розвитку ім.  
В.Чорновола, кафедра  
туризму.

19. Certificate of  
publicfione in  
Recognition of the  
Publication of Your  
Paper «Управління  
конкурентоздатністю  
готельного продукту  
через впровадження  
послуг гід-  
коферансье» in  
«Modern Foundations  
of Economics  
Management And  
Tourism», Boston, USA,  
2022.

20. Сертифікат №  
CIP-0032/082022 (the  
24.08.2022) про  
участь в  
міжнародному проєкті  
«Innovative Education  
As a Driver of  
Sustainable  
Development of  
Destinations: Ukraine –  
Slovakia». Обсяг часу:  
90 год / 3 кредити  
ЄКТС. Організатори:  
Всеукраїнська  
асоціація гідів та  
Slovenska Spolocnost  
SprievodovCestovnogo  
Ruchu (10 червня – 24  
серпня, 2022 р.,  
Дестинація Висока  
Татри, м. Братислава,  
Словаччина).  
URL[https://www.facebook.com/permalink.php?story\\_fbid=pfbid02dtJ66GdiRp3bdB64JZokqCgCz9sTV4McVZLdmDQvKRhrzW9VBv8UxphACzGyhNnzl&id=100010042590847](https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=pfbid02dtJ66GdiRp3bdB64JZokqCgCz9sTV4McVZLdmDQvKRhrzW9VBv8UxphACzGyhNnzl&id=100010042590847)

21. Сертифікат  
учасника тренінгу №  
05112 від 21.02.2023 р.  
Тема: «Маркування  
харчових продуктів:  
інформованість  
споживача та  
відповідальність  
виробника». Обсяг  
часу: 2 год /0,1 кред.  
ЄКТС. Організатор:  
PROFI CLUB.

22. Сертифікат про  
підвищення  
кваліфікації №  
5455046515386V.  
Тема: «Сервіси для  
організації  
дистанційного  
навчання: Classroom,  
Jamboard, Meet». Он-  
лайн конференція  
«Розвиток  
професійної  
майстерності педагога  
в умовах нової

соціокультурної реальності» від 05.11.2022.  
Організатор: Платформа Освіти ПІФАГОР.  
22. Сертифікат учасника тренінгу № 6678201351265614Vo. Тема тренінгу «Безпечна дистанційна освіта. Захист учнів в умовах інформаційної війни». Он-лайн конференція «Компетентнісний підхід до навчання в умовах війни. Від теорії до практики», 7.10.2022.  
Організатор: Освітній проєкт AtomsHUB  
23. 15. Сертифікат про підвищення кваліфікації за видом «вебінар». Тема: «Тренди в освіті: навчання через досвід, формувальне оцінювання, кейс-технології, VR- та AR-технології» від 10.08.2022 р. Обсяг часу: 3 год /0,1 кредитів ЄКТС.  
Організатор: ТОВ «Едюкейшнал ЕРА».  
24. Certificate took part in scientific-dydidactic intership online and got the research experience and advanced qualification in economics, management and finance. Between 27-th April 2022 -10-th November 2022. Обсяг часу: 180 год /6 кредитів ЄКТС.  
Організатор: Crakow University of Economics.  
25. Сертифікат № СІР-0008/2022 (the 24.01.2022) про участь в міжнародному проєкті «Innovative Education As a Driver of Sustainable Development of Destinations: Ukraine – Poland». Обсяг часу: 90 год / 3 кредити ЄКТС. Організатори: Polska Izba Turystyki Oddział Śląski та Всеукраїнська асоціація гідів (21-24 січня, 2022 р., м. Лодзь, Польща).  
URL:  
<https://www.facebook.com/1101222521/posts/10219533258217681/?d=n>  
URL:  
<https://www.facebook.com/100010042590847/posts/1619119291766142/?d=n>

URL:  
<https://www.facebook.com/100010042590847/posts/1620474644963940/?d=n>

26. Сертифікат про підвищення кваліфікації № 6678201351265614V. Тема: «Безпечна дистанційна освіта. Захист учнів в умовах інформаційної війни». Он-лайн конференція «Компетентісний підхід до навчання в умовах війни» від 08.10.2022. Організатор: ATOMS HUB.

27. Сертифікат про курсову підготовку добровільних помічників сфери туризму та гостинності міста Києва в межах проекту «Академія гостинності» від 27.09.2021 р. (термін навчання: червень-вересень 2021 р. (обсяг 180 год). Організатор: Управлінням туризму та промоцій виконавчого органу Київської міської ради (Київської міської державної адміністрації)  
URL:<https://www.facebook.com/100002460061531/posts/4397973263627966/?d=n>

28. Свідоцтво про підвищення кваліфікації (згідно ДСТУ EN 15565:2016 (EN 15565:2008, IDT) Туристичні послуги. Вимоги до професійної підготовки та кваліфікаційних програм для гідів ЗА НАПРЯМОМ «ТУРИСТИЧНИЙ ГІД». Реєстраційний номер № ПК 082006 від 31 серпня 2020 р, м. Київ. Обсяг – 150 год. Організатор: Громадська спілка «Всеукраїнська асоціація гідів».

29. Certificate of Recognition (The Completion of English Language Dynamics Course). (Lighthouse English Club) (2021, April).

30. Certificate № 2682 (the 20.03.2021) of online Advanced Training «Gamification as a tool of professional competence formation of future bachelors in hotel and restaurant

business»  
Total: 180 hours, including 54 online contact hours, 90 individual work hours and 36 hours of the scientific report.  
Організатори: Mendel University in Brno, Academy of Performing Arts in Prague, Technical University in Ostrava.  
31. Certificate: has completed an English course - LEVEL B2 (the 03/26/19) (Madison International Institute & Business School; Anglo-American International Postgraduate Higher Education School, USA).  
32. Сертифікат про проходження міжнародного навчально-практичного мобільного тренінгу із застосуванням інноваційних методів та підходів в освітньому процесі в ЗВО (підвищення кваліфікації). Сертифікат № 3-237 від 26.12.2019 р. (обсяг – 120 год) (міста проходження тренінгу: м. Київ – м. Рига – м. Вільнюс – м. Стокгольм)  
33. Сертифікат № 20/2019 від 05.05.2019 р Про проходження стажування на базі реально-діючих об'єктів готельно-ресторанного та туристичного бізнесу в Словаччині (організатори: туристичний оператор «Анніра-Тур» (Україна) та СК&СА Alla Tour (Slovakia). (обсяг – 120 год)  
34. Certificazione N 1015 – Serie 1, Ottobre, 3, 2018: Corso Di Formazione Lavoro “PROGETTO DI INCLUSIONE CUCINA ITALIANA” (di 108 ore), (Foggia, Italia)  
35. Сертифікат N 1015 – Serie 1, від 03.10.2018 «Про стажування за програмою «Культура італійської кухні» (м. Фоджа, Італія), обсяг 108 год. Період стажування: червень-серпень 2018 р.  
36. Довідка № 53/50 від 08.11.2017 р. про проходження стажування (підвищення

						<p>кваліфікації) в обсязі 132 год. у ТОВ «Хотел Менеджмент Груп ЛЛС» (готель4****Ramada Encore Kiev).</p> <p>10. Наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, 1. 2018 - 2023 рр. консультування та розробка стратегії розвитку туризму для Київської обласної державної адміністрації та КМДА</p> <p>2. Консультування мережі італійських ресторанів «Pesto Family» Консультування Всеукраїнської асоціації гідів</p> <p>3. Консультування ТОВ «Хотел Менеджмент Груп ЛЛС» (готель 4****Ramada Encore Kiev).</p> <p>5. Консультування мережі готелів «365»</p> <p>6. Консультування ДП «Гарант-Сервіс»</p> <p>11. Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях</p> <p>1. Член Асоціації кулінарів України</p> <p>2. Суддя всеукраїнських та міжнародних кулінарних конкурсів</p> <p>3. Член Всеукраїнської асоціації гастрономічного туризму</p> <p>4. Член ГС «Всеукраїнської асоціації гідів»</p> <p>5. Голова ГО «Громадської платформи «Розвиток дестинацій»</p>	
83288	Кононов Ілля Федорович	Професор, завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут соціальних і гуманітарних наук	Диплом спеціаліста, Ворошиловградський державний педагогічний інститут імені Т.Г.Шевченка, рік закінчення: 1979, спеціальність: історія і педагогіка, Диплом доктора наук ДД 005011, виданий 11.05.2006, Диплом кандидата наук ФС 008066,	42	Філософія	<p>1) Наявність наукового інтересу за профілем:</p> <p>1. Кононов І.Ф. Донбасс: лаборатория войны, место социальной катастрофы // Социологические исследования. 2019, №7. С. 152-163. DOI: 10.31857/S013216250005802-5. 2.</p> <p>2. Кононов И.Ф. Продолжаем учиться, продолжаем учить (к 90-летию В.А. Ядова и И.Я. Ковалевой) // Социологические исследования. 2020, № 3. С. 155-155. DOI:</p>

виданий  
22.07.1987,  
Атестат  
доцента АР  
000078,  
виданий  
29.12.1994,  
Атестат  
професора  
12ПР 004779,  
виданий  
19.04.2007

10.31857/S0132162500  
08793-5  
3. Социально-  
философское  
наследие Ленина и  
судьба социологии в  
СССР (1920-е гг.)  
//Социологические  
исследования. 2020.  
№4. С. 27-37.DOI:  
10.31857/S0132162500  
09108-1. 4.  
4. Социология в СССР  
(конец 1920-х–1980-е  
гг.): смена конвенций  
и экзегеза ленинского  
теоретическог  
онаследия //  
Социологические  
исследования. 2020.  
№5. С. 90 – 101. DOI:  
10.31857/S0132162500  
09399-1. 5.  
5. Н. Бухарина,  
И.Кононов.  
Социология и теория  
социализма  
//Социологические  
исследования. 2021.  
№ 5. С. 117-128. DOI:  
10.31857/S01321625001  
4305-8  
6. Кононов І.Ф.  
Політична гегемонія і  
і духовне виробництво  
на світовій  
напівпериферії.  
(Внемок у сучасну  
соціологію школи  
проф..Т.Заріцького).  
Соціологія: теорія,  
методи, маркетинг.  
2022. №3. С. 89 - 112

2) наявність виданого  
підручника чи  
навчального  
посібника  
(включаючи  
електронні) або  
монографії:  
1. Кононов І.Ф. Етнос.  
Цінності. Комунікація.  
(Донбас в  
етнокультурних  
координатах України).  
Луганськ: Альма-  
матер, 2000. 493 с.  
2. Масова свідомість у  
зоні воєнного  
конфлікту на Донбасі.  
Монографія /  
науковий редактор  
І.Ф.Кононов.  
Старобільськ: ДЗ  
«Луганський  
національний  
університет імені  
Тараса Шевченка» -  
Вінниця: ТОВ  
«Твори», 2018. 229 с.  
3. Ukraine after the  
Euromaidan.  
Challenges and Hopes  
/Viktor Stepanenko &  
Yaroslav Pylynskiy  
(eds.) – Bern and al.:  
Peter Lang, 2015.  
P.p.181 – 191 (Kononov  
I.F. & Khobta S.V.  
Public Opinion in the

						<p>Donbas and Halychyna on the Ukraine's Upheavals of Winter 2013 – Summer 2014) 4. Ukrainian Sociology in the 21st Century. Theory, Methods, Research Results. Ed. by Vil Bakirov, Yevhen Golovakha. Kharkiv: V.N. Karazin Kharkiv National University, 2018. P.p. 241 – 280 (Kononov I. Sociology in time of crisis and war: problem of the methodological efficiency).</p> <p>3) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання,  1. Керівник наукового проекту «Масова свідомість мешканців Донбасу періоду суспільної кризи, війни і суспільного відновлення» (№ держреєстрації 0113U001778).  2. Член редколегії журналу «Nowa Ukraina» (Польща)</p> <p>4) участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи,  1. Керівник кросрегіонального дослідження "Життєві світи Сходу і Заходу України: кроки назустріч" (грант інституту українознавчих студій Альбертського університету (Канада, 2014 р.).  2. Запрошений експерт в проекті «Ukrainian geopolitical fault-line cities: urban identity, geopolitics and urban policy» (Norwegian Research Council NORRUSS).</p>
--	--	--	--	--	--	---

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
<p><i>АіВ 3. Здатність до реалізації системи заходів із забезпечення відповідності виробничого і навчального середовища у структурному підрозділі підприємства, організації, установи чи закладу нормам безпеки життєдіяльності</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Охорона праці, основи медичних знань та цивільний захист</p>	<p>Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)</p>	<p>Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи</p>
<p><i>УМ 17. 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>Організація готельного господарства</p>	<p>Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання. Практичні методи навчання; Самостійна робота (робота з кейсами, навчально- методичною літературою. Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять під час карантинних обмежень та бойових дій</p>	<p>Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти. Здійснюється на практично-семинарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль</p>
		<p>Міжкультурна комунікація в сфері готельно-ресторанних послуг</p>	<p>Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; Командні (групові) методи навчання;дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій (Moodle, Microsoft teams) Практичні методи навчання; Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, з джерелами в мережі Internet)</p>	<p>Самооцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота)</p>
		<p>Організація ресторанного господарства</p>	<p>Презентація, лекції (дистанційно на базі Microsoft Teams), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проекти, спільні розробки) проектно-орієнтоване навчання, дискусія. Семінарсько-практичне заняття передбачає: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей, критичний аналіз доповідей та повідомлень колег. Самостійна робота: аналіз конспекту та презентації доповіді, аналіз участі у обговоренні проблемних питань, робота над обговоренням питань,</p>	<p>Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи</p>



			представлених іншими доповідачами (у вигляді додаткових балів). Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять у час карантинних обмежень та бойових дій	
<i>АіВ 4. Здатність вибудувати траєкторію власного кар'єрного та професійного розвитку</i>	☒	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; командні (групові) методи навчання; практичні методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій (Moodle, Microsoft teams)  Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання; Експертне оцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота, тестування, самостійна робота, практичні заняття)
		Виробнича практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики	Експертне оцінювання, залік
		Ознайомча практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, спостереження, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики	Експертне оцінювання, залік
		Управлінсько-організаційна практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики	Експертне оцінювання, залік
<i>УМ об. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів</i>	☒	Проектування об'єктів готельно-ресторанної індустрії	Презентація, лекції (дистанційно на базі Microsoft Teams), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проекти, спільні розробки) проектно-орієнтоване навчання, дискусія. Семінарсько-практичне заняття передбачає: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей, критичний аналіз доповідей та повідомлень колег. Самостійна робота: аналіз конспекту та презентації доповіді, аналіз участі у обговоренні проблемних питань, робота над обговоренням питань, представлених іншими доповідачами (у вигляді додаткових балів). Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять у час карантинних обмежень та бойових дій	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
		Устаткування закладів	Презентація, лекції,	Самооцінювання. Експертне

		<p>готельно-ресторанного господарства</p>	<p>індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проекти, спільні розробки) проектно-орієнтоване навчання, дискусія. Семінарсько-практичне заняття передбачає: тестування, співбесіда, діалог, презентація проектів, критичний аналіз доповідей та повідомлень колег. Самостійна робота: аналіз конспекту та презентації доповіді, аналіз участі у обговоренні проблемних питань, робота над обговоренням питань, представлених іншими доповідачами (у вигляді додаткових балів). Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять під час карантинних обмежень та бойових дій</p>	<p>оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти. Здійснюється на практично-семінарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль</p>
		<p>Виробнича практика</p>	<p>Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики</p>	<p>Експертне оцінювання, залік</p>
<p>УМ 04. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості</p>	<p>☒</p>	<p>Інформаційні системи та технології</p>	<p>Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)</p>	<p>Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи</p>
		<p>Організація ресторанного господарства</p>	<p>Лекції, бесіди з елементами формування проблемних завдань. Мультимедійні презентації. Практичні вправи з аналізом моделей реальних ситуацій. Виконання завдань самостійної роботи, спрямованих на активізацію отриманих знань під час аудиторних занять та виробленню навичок самостійної пізнавальної діяльності</p>	<p>Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи</p>
		<p>Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві</p>	<p>Лекційна форма навчання – проведення лекцій, наведення прикладів з практичного впровадження, дискусії, бесіди, використання наочного матеріалу у презентаціях. Семінарські заняття – доповіді, обговорення, презентації результатів дослідження</p>	<p>Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи</p>
		<p>Організація готельного господарства</p>	<p>Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання. Практичні методи навчання; Самостійна робота (робота з кейсами,</p>	<p>Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти. Здійснюється на практично-</p>

			навчально- методичною літературою. Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять під час карантинних обмежень та бойових дій	семінарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль
<i>УМ 05. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Усна й письмова комунікація та академічна риторика	Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
<i>ЗН 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"/>	Вступ до фаху	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; Командні (групові) методи навчання;дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Практичні методи навчання; Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота)
		Виробнича практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики	Експертне оцінювання, самооцінювання, залік
		Управлінсько-організаційна практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики	Експертне оцінювання, самооцінювання, залік
		Ознайомча практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, спостереження, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики	Експертне оцінювання, самооцінювання, залік
		Оглядові лекції	Словесні методи навчання	Самооцінювання
		Курсова робота	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проєкти), презентація доповіді	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проєкти), презентація доповіді
		Підсумкова атестація	Проблемні, репродуктивні, словесні методи, метод усного опитування, письмовий контроль	Експертне оцінювання
		Організація готельного господарства	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання. Практичні методи навчання; Самостійна робота (робота з кейсами, навчально- методичною літературою. Використовується	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти. Здійснюється на практично-семінарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей,

			платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять під час карантинних обмежень та бойових дій	оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль
		Організація ресторанного господарства	Презентація, лекції (дистанційно на базі Microsoft Teams), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проекти, спільні розробки) проектно-орієнтоване навчання, дискусія. Семінарсько-практичне заняття передбачає: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей, критичний аналіз доповідей та повідомлень колег. Самостійна робота: аналіз конспекту та презентації доповіді, аналіз участі у обговоренні проблемних питань, робота над обговоренням питань, представлених іншими доповідачами (у вигляді додаткових балів). Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять у час карантинних обмежень та бойових дій	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
<i>ЗН оз. Зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя +</i>	☒	Товарознавство	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання; експертне оцінювання; контрольна модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
		Організація ресторанного господарства	Пояснення, розповіді, бесіди з елементами формування проблемних завдань, дискусії, наочні методи (ілюстрацій, презентацій), індивідуальні завдання, опрацювання літератури та інших джерел. Командні (групові) методи навчання. Самостійна робота (робота з кейсами, навчально-методичною літературою). Дослідницькі, проблемно-пошукові методи навчання	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти), здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
		Логіка та методологія наукового пізнання	Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
		Організація готельного господарства	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання. Практичні методи навчання; Самостійна робота (робота з кейсами,	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти. Здійснюється на практично-
<i>ЗН оз. Зберігати та примножувати</i>				

моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя +

ЗН оз. Зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя

	навчально- методичною літературою. Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять під час карантинних обмежень та бойових дій	семінарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль
Інформаційні системи та технології	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Курсова робота	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проєкти), презентація доповіді	Експертне оцінювання, залік
Оглядові лекції	Словесні методи навчання	Самооцінювання
Курсова робота	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проєкти), презентація доповіді	Експертне оцінювання, залік
Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання; експертне оцінювання; контрольна модульна робота
Виконання кваліфікаційної роботи	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів, презентація доповіді	Експертне оцінювання
Технологія продукції ресторанного господарства	Презентація, лекції (дистанційно на базі Microsoft Teams), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проєкти, спільні розробки) проєктно-орієнтоване навчання, дискусія. Семінарсько-практичне заняття передбачає: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей, критичний аналіз доповідей та повідомлень колег. Самостійна робота: аналіз конспекту та презентації доповіді, аналіз участі у обговоренні проблемних питань, робота над обговоренням питань, представлених іншими доповідачами (у вигляді	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти. Здійснюється на практично-лабораторних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль

	додаткових балів). Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять у час карантинних обмежень та бойових дій	
Україна в контексті європейської історії та культури	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Охорона праці, основи медичних знань та цивільний захист	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Філософія	Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Фізичне виховання	Словесні, методи наочного впливу, методи суворо регламентованої вправи, ігрові та методи змагання	Експертне оцінювання, залік
Вступ до фаху	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; Командні (групові) методи навчання;дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій (Moodle, Microsoft teams). Практичні методи навчання; Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота)
Усна й письмова комунікація та академічна риторика	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Міжкультурна комунікація в сфері готельно-ресторанних послуг	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; Командні (групові) методи навчання;дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій (Moodle,	Самооцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота)

	Microsoft teams). Практичні методи навчання; Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, з джерелами в мережі Internet)	
Маркетинг готельно-ресторанного господарства	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; практичні методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams).  Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання; експертне оцінювання; контрольна модульна робота (письмова робота, тестування, самостійна робота, практичні заняття)
Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	Лекції, бесіди з елементами формування проблемних завдань. Мультимедійні презентації. Практичні вправи з аналізом моделей реальних ситуацій. Виконання завдань самостійної роботи, спрямованих на активізацію отриманих знань під час аудиторних занять та виробленню навичок самостійної пізнавальної діяльності	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Проектування об'єктів готельно-ресторанної індустрії	Лекції, бесіди з елементами формування проблемних завдань. Мультимедійні презентації. Практичні вправи з аналізом моделей реальних ситуацій. Виконання завдань самостійної роботи, спрямованих на активізацію отриманих знань під час аудиторних занять та виробленню навичок самостійної пізнавальної діяльності	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; практичні методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams).  Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання; експертне оцінювання; контрольна модульна робота (письмова робота, тестування, самостійна робота, практичні заняття)
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Пояснення, розповіді, бесіди з елементами формування проблемних завдань, дискусії, наочні методи (ілюстрацій, презентацій), індивідуальні завдання, опрацювання літератури та інших джерел. Командні (групові) методи навчання. Самостійна робота (робота з кейсами, навчально-методичною літературою). Дослідницькі, проблемно-пошукові методи	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти. Здійснюється на практично-семінарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль

			навчання	
<p><i>ЗН 04. Діяти соціально-відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні</i></p>	☒	Україна в контексті європейської історії та культури	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
		Філософія	Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Експертне оцінювання; контрольна модульна робота
<p><i>ЗН 06. Абстрактно мислити, здійснювати аналіз та синтез</i></p>	☒	Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції, бесіди з елементами формування проблемних завдань. Мультимедійні презентації. Практичні вправи з аналізом моделей реальних ситуацій. Виконання завдань самостійної роботи, спрямованих на активізацію отриманих знань під час аудиторних занять та виробленню навичок самостійної пізнавальної діяльності	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти. Здійснюється на практично-лабораторних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль
		Маркетинг готельно-ресторанного господарства	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; командні (групові) методи навчання; практичні методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams) . Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання; Експертне оцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота, тестування, самостійна робота, практичні заняття)
		Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання. Командні (групові) методи навчання. Практичні методи навчання. Самостійна робота (робота з кейсами, навчально-методичною літературою). Індивідуальні методи навчання. Дослідницькі, проблемно-пошукові методи навчання	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти. Здійснюється на практично-семінарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль
		Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	Пояснення, розповіді, бесіди з елементами формування проблемних завдань, дискусії, наочні методи (ілюстрацій, презентацій), індивідуальні завдання, опрацювання літератури та інших джерел. Командні (групові) методи навчання. Самостійна робота (робота з	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти), здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи



	кейсами, навчально-методичною літературою). Дослідницькі, проблемно-пошукові методи навчання	
Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; командні (групові) методи навчання; практичні методи навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій (Moodle, Microsoft teams) Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання; Експертне оцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота, тестування, самостійна робота, практичні заняття)
Оглядові лекції	Словесні методи навчання	Самооцінювання
Міжкультурна комунікація в сфері готельно-ресторанних послуг	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; Командні (групові) методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій (Moodle, Microsoft teams) Практичні методи навчання; Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота)
Ознайомча практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, спостереження, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики	Експертне оцінювання, самооцінювання, залік
Організація ресторанного господарства	Презентація, лекції (дистанційно на базі Microsoft Teams), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проекти, спільні розробки) проектно-орієнтоване навчання, дискусія. Семінарсько-практичне заняття передбачає: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей, критичний аналіз доповідей та повідомлень колег. Самостійна робота: аналіз конспекту та презентації доповіді, аналіз участі у обговоренні проблемних питань, робота над обговоренням питань, представлених іншими доповідачами (у вигляді додаткових балів). Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять у час карантинних обмежень та бойових дій	Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Управлінсько-організаційна практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики	Експертне оцінювання, самооцінювання, залік

Виробнича практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики	Експертне оцінювання, самооцінювання, залік
Виконання кваліфікаційної роботи	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів, презентація доповіді	Експертне оцінювання
Підсумкова атестація	Проблемні, репродуктивні, словесні методи, метод усного опитування, письмовий контроль	Експертне оцінювання
Курсова робота	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проекти), презентація доповіді	Експертне оцінювання, залік
Курсова робота	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проекти), презентація доповіді	Експертне оцінювання, залік
Україна в контексті європейської історії та культури	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Філософія	Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Експертне оцінювання
Усна й письмова комунікація та академічна риторика	Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Іноземна мова за професійним спрямуванням	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей,

	методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	оцінювання самостійної роботи
Охорона праці, основи медичних знань та цивільний захист	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; Командні (групові) методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams) Практичні методи навчання; Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, з джерелами в мережі Internet)	Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання; експертне оцінювання; контрольна модульна робота
Товарознавство	Лекція, бесіда, інтерактивні методи, робота в малих групах, обговорення проблемних питань, виконання індивід. завдань, проєктів	Експертне оцінювання; контрольна модульна робота
Іноземна мова (друга) за професійним спрямуванням	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Інформаційні системи та технології	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Логіка та методологія наукового пізнання	Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Організація готельного господарства	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання. Командні (групові) методи навчання. Практичні методи навчання. Самостійна робота (робота з кейсами, навчально-методичною літературою, цифрові	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти. Здійснюється на практично-семінарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей,

			методи навчання). Індивідуальні методи навчання. Дослідницькі, проблемно-пошукові методи навчання. Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять під час карантинних обмежень та бойових дій	оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль
		Вступ до фаху	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; Командні (групові) методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій (Moodle, Microsoft teams) Практичні методи навчання; Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота)
		Проектування об'єктів готельно-ресторанної індустрії	Пояснення, розповіді, бесіди з елементами формування проблемних завдань, дискусії, наочні методи (ілюстрацій, презентацій), індивідуальні завдання, опрацювання літератури та інших джерел. Командні (групові) методи навчання. Самостійна робота (робота з кейсами, навчально-методичною літературою). Дослідницькі, проблемно-пошукові методи навчання	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти), здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
<i>ЗН 07. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i>	☒	Технологія продукції ресторанного господарства	Пояснення, розповіді, бесіди з елементами формування проблемних завдань, дискусії, наочні методи (ілюстрацій, презентацій), індивідуальні завдання, опрацювання літератури та інших джерел. Командні (групові) методи навчання. Самостійна робота (робота з кейсами, навчально-методичною літературою). Дослідницькі, проблемно-пошукові методи навчання	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти. Здійснюється на практично-лабораторних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль
		Організація ресторанного господарства	Лекційна форма навчання – проведення лекцій, наведення прикладів з практичного впровадження, дискусії, бесіди, використання наочного матеріалу у презентаціях. Семінарські заняття – доповіді, обговорення, презентації результатів дослідження	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
		Організація готельного господарства	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання. Практичні методи навчання. Самостійна робота (робота з кейсами, навчально- методичною літературою). Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять під час карантинних обмежень та бойових дій	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти. Здійснюється на практично-семінарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль

*ЗН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу*



Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	Презентація, лекції (очно чи дистанційно на базі Microsoft Teams), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проєкти, спільні розробки) проєктно-орієнтоване навчання, дискусія. Семінарсько-практичне заняття передбачає: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей, критичний аналіз доповідей та повідомлень колег. Самостійна робота: аналіз конспекту та презентації доповіді, аналіз участі у обговоренні проблемних питань, робота над обговоренням питань, представлених іншими доповідачами (у вигляді додаткових балів). Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять у час карантинних обмежень та бойових дій	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Курсова робота	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (індивідуальні проєкти), презентація доповіді	Експертне оцінювання, самооцінювання, залік
Виробнича практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики	Експертне оцінювання, самооцінювання, залік
Управлінсько-організаційна практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики	Експертне оцінювання, самооцінювання, залік
Ознайомча практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики	Експертне оцінювання, самооцінювання, залік
Організація готельного господарства	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання. Практичні методи навчання; Самостійна робота (робота з кейсами, навчально- методичною літературою). Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять під час карантинних обмежень та бойових дій	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти. Здійснюється на практично-семінарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль
Проектування об'єктів готельно-ресторанної індустрії	Презентація, лекції (очно чи дистанційно на базі Microsoft Teams), індивідуальне навчання на основі	Самооцінювання. Експертне оцінювання

	<p>практичних кейсів (форми – індивідуальні проекти, спільні розробки), проектно-орієнтоване навчання, дискусія. Семінарсько-практичне заняття передбачає: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей, критичний аналіз доповідей та повідомлень колег. Самостійна робота: аналіз конспекту та презентації доповіді, аналіз участі у обговоренні проблемних питань, робота над обговоренням питань, представлених іншими доповідачами (у вигляді додаткових балів). Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять під час карантинних обмежень та бойових дій</p>	
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	<p>Презентація, лекції (очно чи дистанційно на базі Microsoft Teams), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проекти, спільні розробки), проектно-орієнтоване навчання, дискусія. Семінарсько-практичне заняття передбачає: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей, критичний аналіз доповідей та повідомлень колег. Самостійна робота: аналіз конспекту та презентації доповіді, аналіз участі у обговоренні проблемних питань, робота над обговоренням питань, представлених іншими доповідачами (у вигляді додаткових балів). Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять під час карантинних обмежень та бойових дій</p>	Самооцінювання. Експертне оцінювання
Організація ресторанного господарства	<p>Презентація, лекції (дистанційно на базі Microsoft Teams), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проекти, спільні розробки) проектно-орієнтоване навчання, дискусія. Семінарсько-практичне заняття передбачає: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей, критичний аналіз доповідей та повідомлень колег. Самостійна робота: аналіз конспекту та презентації доповіді, аналіз участі у обговоренні проблемних питань, робота над обговоренням питань, представлених іншими доповідачами (у вигляді</p>	Самооцінювання, експертне оцінювання

			додаткових балів). Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять у час карантинних обмежень та бойових дій	
		Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; практичні методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій (Moodle, Microsoft teams). Практичні методи навчання; самостійна робота з навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання; Експертне оцінювання; Контрольна модульна робота
		Охорона праці, основи медичних знань та цивільний захист	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; командні (групові) методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій (Moodle, Microsoft teams). Практичні методи навчання; самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, з джерелами в мережі Internet)	Експертне оцінювання
<i>ЗН 09. Знати загальні принципи фізичного виховання та здорового способу життя</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Фізичне виховання	Словесні, методи наочного впливу, методи суворо регламентованої вправи, ігрові та методи змагання	Експертне оцінювання, залік
<i>ЗН 08. Знати основи безпеки життєдіяльності, цивільного захисту, охорони праці та базові принципи надання першої долікарської медичної допомоги у невідкладних станах</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Охорона праці, основи медичних знань та цивільний захист	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; командні (групові) методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій (Moodle, Microsoft teams). Практичні методи навчання; самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, з джерелами в мережі Internet)	Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмій здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
<i>УМ 02. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії готельно-ресторанного господарства</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Організація ресторанного господарства	Лекції, бесіди з елементами формування проблемних завдань. Мультимедійні презентації. Практичні вправи з аналізом моделей реальних ситуацій. Виконання завдань самостійної роботи, спрямованих на активізацію отриманих знань під час аудиторних занять та виробленню навичок самостійної пізнавальної діяльності	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмій здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
		Маркетинг готельно-ресторанного господарства	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; командні (групові) методи навчання; практичні методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій (Moodle, Microsoft teams)	Самооцінювання; Експертне оцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота, тестування, самостійна робота, практичні заняття)

			Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	
		Управлінсько-організаційна практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики	Експертне оцінювання, залік
		Організація готельного господарства	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання. Практичні методи навчання; Самостійна робота (робота з кейсами, навчально- методичною літературою). Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять під час карантинних обмежень та бойових дій	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти. Здійснюється на практично-семінарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль
УМ оз. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу	☒	Технологія продукції ресторанного господарства	Лекційна форма навчання – проведення лекцій, наведення прикладів з практичного впровадження, дискусії, бесіди, використання наочного матеріалу у презентаціях. Семінарські заняття – доповіді, обговорення, презентації результатів дослідження	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти. Здійснюється на практично-лабораторних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль
		Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Презентація, лекції, індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проекти, спільні розробки) проектно-орієнтоване навчання, дискусія. Семінарсько-практичне заняття передбачає: тестування, співбесіда, діалог, презентація проектів, критичний аналіз доповідей та повідомлень колег. Самостійна робота: аналіз конспекту та презентації доповіді, аналіз участі у обговоренні проблемних питань, робота над обговоренням питань, представлених іншими доповідачами (у вигляді додаткових балів). Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять під час карантинних обмежень та бойових дій	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти. Здійснюється на практично-семінарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль
		Проектування об'єктів готельно-ресторанної індустрії	Лекційна форма навчання – проведення лекцій, наведення прикладів з практичного впровадження, дискусії, бесіди, використання наочного матеріалу у презентаціях. Семінарські заняття – доповіді, обговорення, презентації результатів дослідження	Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи



		Виробнича практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики	Експертне оцінювання, самооцінювання, залік
		Управлінсько-організаційна практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики	Експертне оцінювання, самооцінювання, залік
		Курсова робота	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проекти), презентація доповіді	Експертне оцінювання, залік
		Організація готельного господарства	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання. Практичні методи навчання; Самостійна робота (робота з кейсами, навчально- методичною літературою). Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять під час карантинних обмежень та бойових дій	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти. Здійснюється на практично-семінарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль
		Організація ресторанного господарства	Презентації, лекції, семінари, дискусії. Лекційна форма навчання – проведення лекцій, наведення прикладів з практичного впровадження, дискусії, бесіди з елементами формування проблемних завдань, використання наочного матеріалу у презентаціях. Семінарські заняття – доповіді, обговорення, презентації результатів дослідження	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
<p><i>ЗН 11. Знати основні правила складання різноманітних ділових паперів в професійному контексті; знати особливості використання професійної термінології; знати специфіку використання іноземної мови для здобуття і передавання фахової інформації з урахуванням аспектів граматики, синтаксису, комунікативних стилів та правил цитування іноземною мовою; правила презентації власних</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Іноземна мова за професійним спрямуванням	Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
		Іноземна мова (друга) за професійним спрямуванням	Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи

професійних досягнень іноземною мовою в усній та в письмовій формах				
ЗН 10. Знати основні правила українського правопису; мову професії, термінологію свого фаху, джерела поповнення лексики сучасної української літературної мови; основні умови ефективного мовленнєвого спілкування, композиції публічного виступу; основні функції та рівні ділового спілкування	☒	Усна й письмова комунікація та академічна риторика	Словесні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
УМ 01. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово	☒	Іноземна мова (друга) за професійним спрямуванням	Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
		Іноземна мова за професійним спрямуванням	Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
		Усна й письмова комунікація та академічна риторика	Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
ЗН 05. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності	☒	Іноземна мова за професійним спрямуванням	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
		Міжкультурна комунікація в сфері готельно-ресторанних послуг	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача

			карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
		Іноземна мова (друга) за професійним спрямуванням	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
<i>АіВ 1. Повага до національних та міжкультурних цінностей</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Україна в контексті європейської історії та культури	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
		Міжкультурна комунікація в сфері готельно-ресторанних послуг	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; Командні (групові) методи навчання;дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій (Moodle, Microsoft teams) Практичні методи навчання; Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота)
<i>АіВ 2. Навички дотримання правил здоров'язбереження, безпечної діяльності та збереження навколишнього середовища</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Охорона праці, основи медичних знань та цивільний захист	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
<i>КОМ 3. Здатність до швидкого включення у взаємодію з іншими суб'єктами виробничого або освітнього процесів, налагодження зв'язків у трудовому і студентському колективах, а також конструктивного розв'язання конфліктних ситуацій, володіння методами саморегуляції емоційного стану</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
		Виконання кваліфікаційної роботи	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів, презентація доповіді	Експертне оцінювання
		Ознайомча практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, спостереження, виконання завдань, які передбачають	Експертне оцінювання, залік

	самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики	
Управлінсько-організаційна практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики	Експертне оцінювання, залік
Підсумкова атестація	Проблемні, репродуктивні, словесні методи, метод усного опитування, письмовий контроль	Експертне оцінювання
Логіка та методологія наукового пізнання	Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Організація готельного господарства	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання. Командна робота. Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять під час карантинних обмежень та бойових дій	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти. Здійснюється на практично-семінарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль
Виробнича практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики	Експертне оцінювання, залік
Охорона праці, основи медичних знань та цивільний захист	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Фізичне виховання	Словесні, методи наочного впливу, методи суворо регламентованої вправи, ігрові та методи змагання	Експертне оцінювання, залік
Філософія	Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Вступ до фаху	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання;	Самооцінювання; Контрольна модульна

	Командні (групові) методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій (Moodle, Microsoft teams) Практичні методи навчання; Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, з джерелами в мережі Internet)	робота (письмова робота)
Україна в контексті європейської історії та культури	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Іноземна мова за професійним спрямуванням	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Іноземна мова (друга) за професійним спрямуванням	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Усна й письмова комунікація та академічна риторика	Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Міжкультурна комунікація в сфері готельно-ресторанних послуг	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; Командні (групові) методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій (Moodle, Microsoft teams) Практичні методи навчання; Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота)
Проектування об'єктів готельно-ресторанної індустрії	Презентація, лекції (дистанційно на базі Microsoft Teams), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проекти, спільні розробки) проектно-орієнтоване	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної

	<p>навчання, дискусія. Семінарсько-практичне заняття передбачає: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей, критичний аналіз доповідей та повідомлень колег. Самостійна робота: аналіз конспекту та презентації доповіді, аналіз участі у обговоренні проблемних питань, робота над обговоренням питань, представлених іншими доповідачами (у вигляді додаткових балів). Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять у час карантинних обмежень та бойових дій</p>	<p>роботи</p>
<p>Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві</p>	<p>Презентація, лекції (дистанційно на базі Microsoft Teams), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проекти, спільні розробки) проектно-орієнтоване навчання, дискусія. Семінарсько-практичне заняття передбачає: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей, критичний аналіз доповідей та повідомлень колег. Самостійна робота: аналіз конспекту та презентації доповіді, аналіз участі у обговоренні проблемних питань, робота над обговоренням питань, представлених іншими доповідачами (у вигляді додаткових балів). Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять у час карантинних обмежень</p>	<p>Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи</p>
<p>Товарознавство</p>	<p>Лекція, бесіда, інтерактивні методи, робота в малих групах, обговорення проблемних питань, виконання індивід. завдань, проєктів</p>	<p>Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи</p>
<p>Інформаційні системи та технології</p>	<p>Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)</p>	<p>Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи</p>
<p>Організація ресторанного господарства</p>	<p>Лекційна форма навчання – проведення лекцій, наведення прикладів з практичного впровадження, дискусії, бесіди, використання наочного</p>	<p>Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами</p>

			матеріалу у презентаціях. Семінарські заняття – доповіді, обговорення, презентації результатів дослідження	письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
		Технологія продукції ресторанного господарства	Лекційна форма навчання – проведення лекцій, наведення прикладів з практичного впровадження, дискусії, бесіди, використання наочного матеріалу у презентаціях. Семінарські заняття – доповіді, обговорення, презентації результатів дослідження	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти. Здійснюється на практично-лабораторних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль
		Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; командні (групові) методи навчання; практичні методи навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams)  Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання; Експертне оцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота, тестування, самостійна робота, практичні заняття
		Маркетинг готельно-ресторанного господарства	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; командні (групові) методи навчання; практичні методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams)  Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання; Експертне оцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота, тестування, самостійна робота, практичні заняття)
		Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Лекції, бесіди з елементами формування проблемних завдань. Мультимедійні презентації. Практичні вправи з аналізом моделей реальних ситуацій. Виконання завдань самостійної роботи, спрямованих на активізацію отриманих знань під час аудиторних занять та виробленню навичок самостійної пізнавальної діяльності	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти. Здійснюється на практично-семінарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль
УМ 07. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів	<input checked="" type="checkbox"/>	Організація готельного господарства	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання. Командні (групові) методи навчання. Практичні методи навчання. Самостійна робота (робота з кейсами, навчально- методичною літературою, цифрові методи навчання). Індивідуальні методи навчання. Дослідницькі, проблемно-пошукові методи навчання. Використовується платформа Microsoft Teams,	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти. Здійснюється на практично-семінарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль

			Zoom для проведення занять під час карантинних обмежень та бойових дій	
		Організація ресторанного господарства	Пояснення, розповіді, бесіди з елементами формування проблемних завдань, дискусії, наочні методи (ілюстрацій, презентацій), індивідуальні завдання, опрацювання літератури та інших джерел. Командні (групові) методи навчання. Самостійна робота (робота з кейсами, навчально-методичною літературою). Дослідницькі, проблемно-пошукові методи навчання	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти), здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
		Курсова робота	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проєкти), презентація доповіді	Експертне оцінювання, самооцінювання, залік
		Курсова робота	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проєкти), презентація доповіді	Експертне оцінювання, самооцінювання, залік
		Виробнича практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики	Експертне оцінювання, залік
		Управлінсько-організаційна практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики	Експертне оцінювання, залік
УМ 08. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства	<input checked="" type="checkbox"/>	Інформаційні системи та технології	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
УМ 09. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства	<input checked="" type="checkbox"/>	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	Презентація, лекції (дистанційно на базі Microsoft Teams), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проєкти, спільні розробки) проєктно-орієнтоване навчання, дискусія. Семінарсько-практичне заняття передбачає: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей, критичний аналіз доповідей та повідомлень колег. Самостійна робота: аналіз конспекту та презентації	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи



			доповіді, аналіз участі у обговоренні проблемних питань, робота над обговоренням питань, представлених іншими доповідачами (у вигляді додаткових балів). Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять у час карантинних обмежень та бойових дій	
<i>УМ 10. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; командні (групові) методи навчання; практичні методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams)  Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання; Експертне оцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота, тестування, самостійна робота, практичні заняття)
<i>УМ 12. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; командні (групові) методи навчання; практичні методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams)  Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання; Експертне оцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота, тестування, самостійна робота, практичні заняття)
<i>УМ 12. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; командні (групові) методи навчання; практичні методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams)  Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання; Експертне оцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота, тестування, самостійна робота, практичні заняття)
<i>УМ 13. 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"/>	Виробнича практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики	Експертне оцінювання, залік
<i>УМ 13. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Ознайомча практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, спостереження, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики	Експертне оцінювання, залік

діяльності				
УМ 11. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки	<input checked="" type="checkbox"/>	Охорона праці, основи медичних знань та цивільний захист	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; командні (групові) методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій (Moodle, Microsoft teams)	Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
УМ 13. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності	<input checked="" type="checkbox"/>	Курсова робота	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проекти), презентація доповіді	Експертне оцінювання, залік
		Курсова робота	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проекти), презентація доповіді	Експертне оцінювання, залік
УМ 14. 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"/>	Усна й письмова комунікація та академічна риторика	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
УМ 15. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу	<input checked="" type="checkbox"/>	Курсова робота	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проекти), презентація доповіді	Експертне оцінювання, залік
		Курсова робота	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проекти), презентація доповіді	Експертне оцінювання, залік
		Виконання кваліфікаційної роботи	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів, презентація доповіді	Експертне оцінювання
УМ 16. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості	<input checked="" type="checkbox"/>	Інформаційні системи та технології	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи

Виконання кваліфікаційної роботи	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів, презентація доповіді	Експертне оцінювання
Виробнича практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики	Експертне оцінювання, залік
Ознайомча практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, спостереження, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики	Експертне оцінювання, залік
Оглядові лекції	Словесні методи навчання	Самооцінювання
Управлінсько-організаційна практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики	Експертне оцінювання, залік
Технологія продукції ресторанного господарства	Презентація, лекції (дистанційно на базі Microsoft Teams), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів - (форми – індивідуальні проекти, спільні розробки) проектно-орієнтоване навчання, дискусія. Семінарсько-практичне заняття передбачає: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей, критичний аналіз доповідей та повідомлень колег. Самостійна робота: аналіз конспекту та презентації доповіді, аналіз участі у обговоренні проблемних питань, робота над обговоренням питань, представлених іншими доповідачами (у вигляді додаткових балів). Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять у час карантинних обмежень та бойових дій	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти. Здійснюється на практично лабораторних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль
Маркетинг готельно-ресторанного господарства	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; командні (групові) методи навчання; практичні методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій (Moodle, Microsoft teams)  Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання; Експертне оцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота, тестування, самостійна робота, практичні заняття)
Менеджмент	Словесні, інтерактивні,	Самооцінювання; Експертне

готельно-ресторанного господарства	<p>наочні методи навчання; командні (групові) методи навчання; практичні методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams)</p> <p>Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)</p>	оцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота, тестування, самостійна робота, практичні заняття)
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Презентації, лекції, семінари, дискусії. Лекційна форма навчання – проведення лекцій, наведення прикладів з практичного впровадження, дискусії, бесіди з елементами формування проблемних завдань, використання наочного матеріалу у презентаціях. Семінарські заняття – доповіді, обговорення, презентації результатів дослідження	Самооцінювання; Експертне оцінювання; Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти. Здійснюється на практично-семінарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль
Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	Лекції, бесіди з елементами формування проблемних завдань. Мультимедійні презентації. Практичні вправи з аналізом моделей реальних ситуацій. Виконання завдань самостійної роботи, спрямованих на активізацію отриманих знань під час аудиторних занять та виробленню навичок самостійної пізнавальної діяльності	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Організація готельного господарства	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання. Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять під час карантинних обмежень та бойових дій	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти. Здійснюється на практично-семінарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль
Проектування об'єктів готельно-ресторанної індустрії	Лекції, бесіди з елементами формування проблемних завдань. Мультимедійні презентації. Практичні вправи з аналізом моделей реальних ситуацій. Виконання завдань самостійної роботи, спрямованих на активізацію отриманих знань під час аудиторних занять та виробленню навичок самостійної пізнавальної діяльності	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Вступ до фаху	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; Командні (групові) методи навчання;дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та	Самооцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота)

	бойових дій (Moodle, Microsoft teams) Практичні методи навчання; Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, з джерелами в мережі Internet)	
Організація ресторанного господарства	Лекційна форма навчання – проведення лекцій, наведення прикладів з практичного впровадження, дискусії, бесіди, використання наочного матеріалу у презентаціях. Семінарські заняття – доповіді, обговорення, презентації результатів дослідження	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Міжкультурна комунікація в сфері готельно-ресторанних послуг	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; Командні (групові) методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій (Moodle, Microsoft teams) Практичні методи навчання; Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота)
Логіка та методологія наукового пізнання	Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Іноземна мова (друга) за професійним спрямуванням	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Філософія	Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Товарознавство	Лекція, бесіда, інтерактивні методи, робота в малих групах, обговорення проблемних питань, виконання індивідуальних завдань, проєктів	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи

Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Норми самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Охорона праці, основи медичних знань та цивільний захист	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Іноземна мова за професійним спрямуванням	Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Усна й письмова комунікація та академічна риторика	Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Курсова робота	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проєкти), презентація доповіді	Експертне оцінювання, залік
Україна в контексті європейської історії та культури	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Курсова робота	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проєкти), презентація доповіді	Експертне оцінювання, залік
Фізичне виховання	Словесні, методи наочного впливу, методи суворо регламентованої вправи, ігрові та методи змагання	Експертне оцінювання, залік

		Підсумкова атестація	Проблемні, репродуктивні, словесні методи, метод усного опитування, <b>письмовий контроль</b>	Експертне оцінювання
<i>УМ 13. 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"/>	Управлінсько-організаційна практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики	Експертне оцінювання, залік
<i>УМ 19. 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"/>	Україна в контексті європейської історії та культури	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
		Усна й письмова комунікація та академічна риторика	Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
		Іноземна мова за професійним спрямуванням	Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
		Іноземна мова (друга) за професійним спрямуванням	Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
		Філософія	Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
		Фізичне виховання	Словесні, методи наочного впливу, методи суворо регламентованої вправи, ігрові та методи змагання	Експертне оцінювання, залік

Охорона праці, основи медичних знань та цивільний захист	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції, бесіди з елементами формування проблемних завдань. Мультимедійні презентації. Практичні вправи з аналізом моделей реальних ситуацій. Виконання завдань самостійної роботи, спрямованих на активізацію отриманих знань під час аудиторних занять та виробленню навичок самостійної пізнавальної діяльності	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти. Здійснюється на практично-лабораторних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль
Товарознавство	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Інформаційні системи та технології	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Організація ресторанного господарства	Лекції, бесіди з елементами формування проблемних завдань. Мультимедійні презентації. Практичні вправи з аналізом моделей реальних ситуацій. Виконання завдань самостійної роботи, спрямованих на активізацію отриманих знань під час аудиторних занять та виробленню навичок самостійної пізнавальної діяльності	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Маркетинг готельно-ресторанного господарства	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; командні (групові) методи навчання; практичні методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams)  Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, робота з	Самооцінювання; Експертне оцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота, тестування, самостійна робота, практичні заняття)



	джерелами в мережі Internet)	
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Пояснення, розповіді, бесіди з елементами формування проблемних завдань, дискусії, наочні методи (ілюстрації, презентації), індивідуальні завдання, опрацювання літератури та інших джерел. Командні (групові) методи навчання. Самостійна робота (робота з кейсами, навчально-методичною літературою). Дослідницькі, проблемно-пошукові методи навчання	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти. Здійснюється на практично-семінарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль
Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	Лекційна форма навчання – проведення лекцій, наведення прикладів з практичного впровадження, дискусії, бесіди, використання наочного матеріалу у презентаціях. Семінарські заняття – доповіді, обговорення, презентації результатів дослідження	Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Проектування об'єктів готельно-ресторанної індустрії	Лекційна форма навчання – проведення лекцій, наведення прикладів з практичного впровадження, дискусії, бесіди, використання наочного матеріалу у презентаціях. Семінарські заняття – доповіді, обговорення, презентації результатів дослідження	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
Міжкультурна комунікація в сфері готельно-ресторанних послуг	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; Командні (групові) методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams) Практичні методи навчання; Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота)
Вступ до фаху	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; Командні (групові) методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams) Практичні методи навчання; Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота)
Виробнича практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики	Експертне оцінювання, залік
Логіка та методологія наукового пізнання	Словесні, наочні, практичні методи навчання.	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний

			Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
		Організація готельного господарства	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання. Практичні методи навчання. Самостійна робота (робота з кейсами, навчально- методичною літературою. Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять під час карантинних обмежень та бойових дій	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти. Здійснюється на практично-семінарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль
		Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
		Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; командні (групові) методи навчання; практичні методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams)  Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання; Експертне оцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота, тестування, самостійна робота, практичні заняття)
<i>УМ 18. 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"/>	Україна в контексті європейської історії та культури	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
<i>КОМ 1. Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою. Здатність до усвідомленого поповнення і</i>	<input type="checkbox"/>	Усна й письмова комунікація та академічна риторика	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
		Іноземна мова за професійним спрямуванням	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача

розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя			карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
		Іноземна мова (друга) за професійним спрямуванням	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
КОМ 2. Здатність реалізовувати освітні проекти за допомогою доцільних вербальних та невербальних засобів спілкування, управляти пізнавальною діяльністю суб'єктів виробничого й освітнього процесів	☒	Усна й письмова комунікація та академічна риторика	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
		Виконання кваліфікаційної роботи	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів, презентація доповіді	Експертне оцінювання
		Курсова робота	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проекти), презентація доповіді	Експертне оцінювання, залік
		Курсова робота	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проекти), презентація доповіді	Експертне оцінювання, залік
		Підсумкова атестація	Проблемні, репродуктивні, словесні методи, метод усного опитування, письмовий контроль	Експертне оцінювання