

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Державний заклад "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка"
Освітня програма	4567 Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа

Відомості про самооцінювання є частиною акредитаційної справи, поданої до Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти для акредитації зазначеної вище освітньої програми. Відповідальність за підготовку і зміст відомостей несе заклад вищої освіти, який подає програму на акредитацію.

Детальніше про мету і порядок проведення акредитації можна дізнатися на вебсайті Національного агентства – <https://naqa.gov.ua/>

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	81
Повна назва ЗВО	Державний заклад "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка"
Ідентифікаційний код ЗВО	02125131
ПІБ керівника ЗВО	Караман Олена Леонідівна
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	www.luguniv.edu.ua

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	4567
Назва ОП	Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Повна загальна середня освіта, Фаховий молодший бакалавр, Молодший бакалавр
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Навчально-науковий інститут торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму, кафедра туризму, готельної і ресторанної справи
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедра української мови; кафедра романо-германської філології; кафедра філософії та соціології; кафедра фізико-технічних систем та інформатики; кафедра фізичної терапії, ерготерапії та здоров'я людини; кафедра спортивних дисциплін
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	вул. Івана Банка, 3, Полтава, Полтавська область; вул. Віктора Новікова, 2, Лубни, Полтавська область
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	фахівець з готельної справи, фахівець з ресторанної справи
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	394340
ПІБ гаранта ОП	Махортов Юрій Олексійович
Посада гаранта ОП	Професор
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	accreditation@luguniv.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(050)-182-90-09
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», заснований у 1921 році на базі педагогічних курсів, пройшов тривалий шлях трансформації до провідного наукового центру. У 1939 році закладу було присвоєно ім'я Тараса Шевченка, а вагомим досягненням в освітній царині дозволили йому у 1998 році отримати статус університету. Сучасний етап розвитку як класичного навчального закладу розпочався згідно з Розпорядженням Кабінету Міністрів України від 28 березня 2008 р. № 535-р та відповідними наказами Міністерства освіти і науки України № 364 та № 365. Історія фахової підготовки за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» бере початок від 2 березня 2004 року, коли за наказом ректора № 37-ЗД у складі факультету природничих наук було створено кафедру туризму і готельного господарства. У цей період розпочалася підготовка бакалаврів за спеціальністю 6.050400 «Готельне господарство», яка з 2010 року була трансформована у напрям 140101, а згідно з Актом узгодження переліку спеціальностей від 10.12.2015 р. здобула сучасний шифр та назву 241 Готельно-ресторанна справа. У 2017 році спеціальність успішно пройшла акредитацію відповідно до рішення Акредитаційної комісії від 02.03.2017 № 124 та наказу МОН України № 375.

Розробка та впровадження освітньо-професійної програми (ОПП) здійснювалися у суворій відповідності до Законів України «Про освіту» та «Про вищу освіту», Постанови КМУ № 1341, Класифікатора професій ДК 003:2010 та з урахуванням рекомендацій Стандарту вищої освіти (<https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-Hotel-restor.sprava-bakalavr-VO.18.01.pdf>). Процес еволюції ОПП характеризується постійним моніторингом та актуалізацією: зокрема, у 2017 році було оптимізовано обсяг кредитів для практичної підготовки та професійних компонентів, а у 2020 році, у зв'язку із затвердженням нового Державного стандарту (наказ МОН № 384 від 04.03.2020), було радикально оновлено структуру програми. Це оновлення включало введення обов'язкової кваліфікаційної роботи та нових дисциплін, як-от «Міжкультурна комунікація в сфері готельно-ресторанних послуг», «Вступ до фаху» та друга іноземна мова, що було затверджено вченою радою (протокол № 11 від 26.06.2020 р.).

Подальша корекція програми у 2021 та 2022 роках (наказ № 93-ОД від 23.06.2022 р.) відбувалася на основі змін до стандартів вищої освіти та активної співпраці зі стейкхолдерами, серед яких управління культури та туризму Луганської ОДА, ТОВ «Нивки Акомодейшн», мережа закладів «Rou», «Buffet» та інші профільні установи. Чинна редакція ОПП (<https://luguniv.edu.ua/pages/opp-bakalavr-241-hotelno-restoranna-sprava>) повністю відповідає внутрішньому Положенню університету про розробку та оновлення освітніх програм. Фундаментальними засадами реалізації програми залишаються студентоцентроване навчання, компетентнісний підхід та забезпечення права на вільний вибір дисциплін в обсязі 25 %. Програма спрямована на формування фахівців, здатних ефективно працювати на підприємствах індустрії гостинності як в межах України, так і в міжнародному середовищі, зокрема в партнерських мережах Туреччини, Болгарії та Німеччини.

5. Інформація про контингент здобувачів вищої освіти на ОП станом на 1 жовтня поточного навчального року у розрізі форм здобуття освіти та ліцензійний обсяг за ОП

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	2025 - 2026	50	0	0	0	0
2 курс	2024 - 2025	50	0	0	0	0
3 курс	2023 - 2024	50	0	0	0	0
4 курс	2022 - 2023	50	7	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	4567 Готельно-ресторанна справа
другий (магістерський) рівень	4686 Готельно-ресторанна справа
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий)	програми відсутні

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	65404	25866
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)	19766	12039
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_ДФН_БАК.pdf</i>	hPFTThdmKblBfh2drLqBYnk6FIv4Pg8GtVLP5b9S7FFM=
Освітня програма	<i>ОПП_ЗФН_БАК.pdf</i>	vhZgMDKmfKYXMS4U7l/Y712Qyx9NWFm6F2d48yZ5O dI=
Навчальний план за ОП	<i>ПЛАН_ДФН_БАК.pdf</i>	woif9YGqxmAEgatpbGO/+NkT5N2ljLYZeXD+j/kB/8Y=
Навчальний план за ОП	<i>ПЛАН_ЗФН_БАК.pdf</i>	AjULFydEd5xVnPt1dHPMG6eujvVVRVBbVd3E+xSvTk4 =
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Відгук_Карабанов.pdf</i>	KkW+eLg3GXbUOTD8mmrDZQdCU53Mb59jNAp+L5JR fWQ=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Відгук_Адамчук.pdf</i>	USsVoWtK1hV4owfdJyC6TZWQjJpl1DWOpWajXD9Q =
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Відгук_Білан.pdf</i>	oYJAHAbUGJT3YrCCH43XfbBISEXTpRBqk2seZHFaGp E=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Відгук_Мотунова.pdf</i>	46EzwWNEr5px7ABn1t6v3o3NnNS+UTofaQspqfFGaeo=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників	<i>Відгук_Рафанська.pdf</i>	/tt7aAbnBdqRw+k5A2FX3lY9E11/AvfsaUKLPRebMW4=

1. Проектування освітньої програми

Чи освітня програма дає можливість досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти? 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?

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» у Луганському національному університеті імені Тараса Шевченка розроблена на основі чинного стандарту вищої освіти для першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» (<https://bit.ly/4oHoRvh>). Структура програми забезпечує повне охоплення загальних і спеціальних фахових компетентностей, а також досягнення програмних результатів навчання через систему обов'язкових освітніх компонентів. Визначені в ОПП результати навчання ПРО1–ПР22 демонструють абсолютну відповідність вимогам державного стандарту, що затверджений і введений в дію наказом Міністерства освіти і науки України № 384 від 04.03.2020 р. (<https://bit.ly/4oHoRvh>). Детальна логіка взаємозв'язку між результатами навчання та конкретними навчальними дисциплінами відображена у Таблиці 5 освітньо-професійної програми, яка містить матрицю забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами. Таким чином, формування та практична реалізація даної ОП здійснюється у межах галузі знань 24 «Сфера обслуговування» з дотриманням усіх нормативних вимог до підготовки фахівців відповідного кваліфікаційного рівня.

Чи зміст освітньої програми враховує вимоги відповідних професійних стандартів (за наявності)?

Відповідний професійний стандарт відсутній.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням потреб заінтересованих сторін (стейкхолдерів)?

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», заснований у 1921 році, пройшов шлях до класичного університету (Розпорядження КМУ № 535-р від 28.03.2008). Підготовку за фахом розпочато у 2004 році зі створення кафедри туризму і готельного господарства. З 2015 року спеціальність має шифр 241 «Готельно-ресторанна справа», а у 2017 році успішно пройдено акредитацію (рішення АК № 124).

ОПП розроблена згідно зі Стандартом вищої освіти (наказ МОН № 384 від 04.03.2020, <https://bit.ly/4oHoRvh>). Програмні результати ПРО1–ПР22 повністю відповідають Стандарту, що відображено в матриці відповідності (Таблиця 5 ОПП). Протягом 2019–2024 рр. програма вдосконалювалася через моніторинг та опитування. З 2020 року представники студентства залучалися до засідань робочої групи (протоколи №10 від 15.05.20, №10 від 14.05.21, №9 від 11.04.22), впливаючи на формулювання цілей, розподіл кредитів ЄКТС та вибір компонентів.

Система зворотного зв'язку (feedback) після кожного ОК (<http://surl.li/pltmo>) дозволяє корегувати зміст навчання. Так, за запитами здобувачів до обов'язкової частини включено «Міжкультурну комунікацію в сфері ГРП», «Вступ до фаху» та другу іноземну мову. Чинна ОПП (накази №93-ОД від 23.06.2022) базується на студентоцентрованому навчанні та забезпечує 25% вибіркового дисциплін.

- роботодавці

Взаємодія зі стейкхолдерами в університеті має системний характер і реалізується через наукові конференції, гостьові лекції та робочі зустрічі (<https://www.clpr.cc/KN6z5>). Пропозиції роботодавців стали основою для вдосконалення змісту ОПП під час останніх переглядів. Зокрема, за ініціативи керівника міжнародного центру стажування «SkillSprint» О. Білан, у редакції 2021 року було посилено контроль систем менеджменту безпеки харчової продукції шляхом впровадження вибіркової дисципліни «Системи НАССР в закладах готельно-ресторанного господарства». Також, відповідно до рекомендацій директора фахового коледжу ЛНУ імені Тараса Шевченка Н. Мотунової, у редакції 2020 року обсяг циклу професійної підготовки було збільшено на 38 кредитів. Університет підтримує сталу комунікацію з органами місцевого самоврядування та державної влади, зокрема з Лубенською міською радою та Управлінням культури, національностей, релігій та туризму Луганської ОДА. Представники ЛЮДА беруть активну участь у рецензуванні освітньої програми та формуванні актуальної тематики кваліфікаційних робіт, що забезпечує відповідність результатів навчання сучасним запитам ринку праці та регіональним особливостям сфери гостинності.

- академічна спільнота

Удосконалення ОПП базується на активному залученні представників академічної спільноти, що реалізується через обговорення на засіданнях Вчених рад інституту та університету, а також у межах науково-практичних конференцій і стажувань, зокрема міжнародних. Науково-педагогічні працівники, які входять до складу робочої групи та групи забезпечення ОПП, спрямовують зусилля на підготовку конкурентоспроможних фахівців шляхом формування актуального переліку вибіркового дисциплін та впровадження інноваційних освітніх технологій. При розподілі

навчального навантаження пріоритет надається науковим інтересам та професійному досвіду викладачів, що сприяє ефективному досягненню програмних результатів навчання.

Під час розробки ОПП враховано експертні пропозиції провідних науковців, зокрема доктора педагогічних наук Г. П. Шуки, доктора наук з державного управління В. В. Заблоцького та доктора педагогічних наук А. В. Бадера. Випускова кафедра підтримує сталу співпрацю з низкою провідних ЗВО України для обміну досвідом та моніторингу освітніх трендів. Зокрема, взаємодія із Закарпатським угорським інститутом імені Ференца Ракоці II зосереджена на підготовці фахівців у полікультурному середовищі, з КНЕУ імені Вадима Гетьмана та ЛНУ імені Івана Франка — на спільних наукових розробках, а із Сумським ДПУ імені А. С. Макаренка — на залученні зовнішніх експертів до роботи екзаменаційних комісій. Така міжвузівська колаборація забезпечує високу якість освітнього процесу та відповідність програми сучасним стандартам вищої школи.

- інші стейкхолдери

Дотримання інтересів МОН України як ключового стейкхолдера забезпечується через повну відповідність ОПП вимогам законів України «Про освіту», «Про вищу освіту» та підзаконних нормативних актів. Кафедра реалізує системну співпрацю з органами державної влади та місцевого самоврядування, зокрема з Луганською ОДА, Лубенською, Рубіжанською та Старобільською громадами. Ця взаємодія фокусується на стратегічних питаннях підвищення якості сервісу в готельно-ресторанному секторі та забезпеченні ринку праці кваліфікованими кадрами. Паралельно розвивається партнерство з бізнес-спільнотою, що включає проведення тренінгів, практичних занять та підтримку стартапів на базі відомих закладів, таких як львівські ресторани «Cult Comedy Hall» та «Bubbles Bar by Fiorelli» (<https://www.clipr.cc/jKX9j>), а також оздоровчий комплекс «Жайворонок» (м. Берегове). Така синергія науки, влади та бізнесу дозволяє оперативнo адаптувати освітній процес до актуальних запитів індустрії гостинності.

Чи мета освітньої програми відповідає місії та стратегії закладу вищої освіти?

Цілі освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» чітко детерміновані місією та Стратегією розвитку ЛНУ імені Тараса Шевченка на період до 2025 року (<https://surl.li/gwikoz>). Пріоритетним завданням програми є підготовка висококваліфікованих фахівців, які володіють комплексом загальних і фахових компетентностей, необхідних для ефективного управління суб'єктами індустрії гостинності в умовах високої ринкової конкуренції. ОПП орієнтована на формування у здобувачів здатності ідентифікувати та розв'язувати стратегічні й оперативні завдання діяльності підприємств сектору, враховуючи динамічність зовнішнього середовища та сучасні засади поведінкової економіки.

Реалізація програми безпосередньо корелює з місією Університету щодо забезпечення студентоцентрованого навчання, розвитку наукового потенціалу, соціальної активності, креативності та патріотизму майбутніх спеціалістів. Досягнення визначених цілей ОПП забезпечується через системний підхід до надання освітніх послуг, що включає активну участь викладачів та студентів у наукових проектах, якісну організацію практичної підготовки, міжвузівську співпрацю, а також постійне підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників. Важливою складовою виконання стратегічних завдань програми є безперервна взаємодія з роботодавцями, що дозволяє інтегрувати актуальні вимоги бізнесу в освітній процес та гарантувати відповідність компетенцій випускників запитам сучасного ринку праці.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку науки і спеціальності?

Цілі освітньої програми зосереджені на формуванні цілісної системи загальних і спеціальних компетентностей, що є фундаментальними для розв'язання комплексних завдань в організаційно-управлінській, господарській, комерційній та інвестиційній діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Програма орієнтована на підготовку ініціативних та креативних фахівців, здатних до швидкої адаптації та високої відповідальності в умовах мінливого ринку. Постійна актуалізація змісту ОПП здійснюється через інтеграцію науково-педагогічних працівників у діяльність профільних асоціацій, участь у міжнародних конференціях та організацію гостьових лекцій від провідних експертів галузі.

При проектуванні програмних результатів навчання (ПРН) особливу увагу було приділено сучасним трендам розвитку індустрії гостинності. Це відображено у здатності випускників розробляти та впроваджувати інновації (ЗКО9, СК13, РНО7, РН10), ефективно функціонувати в умовах глобальної цифровізації економіки (ЗКО4, ЗКО8, РНО8, РН16) та системно розвивати «м'які навички» (Soft skills), що є ключовими для формування компетентностей майбутнього (ЗКО3, ЗКО5, РН16). Такий підхід забезпечує відповідність ОПП запитам сучасної науки та вимогам високотехнологічного ринку праці.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку ринку праці, галузевого та регіонального контексту?

Проектування цілей та програмних результатів навчання (ПРН) базувалося на результатах системної співпраці з представниками готельно-ресторанної галузі, аналізі досвіду реалізації аналогічних ОП у закладах вищої освіти України та закордону (Польща, Болгарія), а також на здобутках науково-педагогічних працівників у межах міжнародних конференцій. Галузевий контекст програми чітко корелює із Законом України «Про туризм» (<http://surl.li/ruuw>) та Стратегією розвитку туризму та курортів до 2026 року (<https://www.clipr.cc/CyTg4>), що реалізується через компоненти ОК 11 та ОК 12.

Особливістю ОПП є глибоке врахування регіонального контексту Луганської та Полтавської областей. Відповідно до Стратегій розвитку обох регіонів до 2027 року (<https://salo.li/57fb1bf>, <https://www.clipr.cc/bH78B>) та Програми розвитку туризму Полтавщини (<https://www.clipr.cc/zQ1GY>), пріоритетом є розбудова туристичної інфраструктури та створення брендів продуктів через внутрішній, сільський зелений та подієвий туризм. Ці завдання

забезпечуються через викладання блоку дисциплін (ОК11, 12, 16, 17, 20, 23–26, 30), що формують профільні компетентності К17, 19, 27, 28 та результати ПРО4, 05, 10, 12–14. Регіональна специфіка також знаходить відображення у науковій проблематиці кваліфікаційних робіт здобувачів.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням досвіду аналогічних вітчизняних освітніх програм?

Процес формування цілей та програмних результатів навчання (ПРН) ґрунтувався на значному досвіді науково-педагогічних працівників університету та профільної кафедри, здобутому під час участі в міжнародних і всеукраїнських проєктах, конференціях та стажуваннях. Важливим чинником забезпечення якості освіти та інтеграції в європейській освітній простір стало членство університету в Європейській асоціації університетів (EUA, Брюссель) з 2022 року.

У межах розробки програми було проведено ґрунтовний аналіз досвіду провідних закладів вищої освіти України, які реалізують підготовку за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа», зокрема НУХТ, ХНУ імені В. Н. Каразіна, ДНУ імені Олесея Гончара, КНЕУ імені Вадима Гетьмана та ЛНУ імені Івана Франка. Особлива увага приділялася структурі практичної підготовки, розподілу кредитів та співвідношенню обов'язкових і вибіркових компонентів. Водночас жодна з проаналізованих програм не використовувалася як прямий зразок; натомість було застосовано метод аналогії з акцентом на унікальний регіональний аспект, що дозволило створити автентичну ОПП, адаптовану до специфічних запитів ринку праці та стратегічних цілей розвитку регіону.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням досвіду аналогічних іноземних освітніх програм?

При проєктуванні ОПП було імplementовано передовий досвід профільних закладів освіти Польщі. Зокрема, вивчення моделі Вищої школи готельного господарства та гастрономії (WSHiG) у Познані дозволило впровадити ефективні механізми залучення фахівців-практиків до освітнього процесу та посилити пряму взаємодію здобувачів із роботодавцями.

Досвід Вищої школи туризму і готельної справи (WSTiH) у Гданську (<https://wstih.pl/studia-licencjackie/hotelarstwie-miedzynarodowy-biznes-turystyczny/>) став основою для актуалізації змісту фахових дисциплін ОПП, зокрема в частині проєктування закладів громадського харчування та управління якістю готельно-ресторанних послуг. Особливу увагу приділено системі організації практичної підготовки, яка у WSTiH триває 15 тижнів. Орієнтуючись на цей успішний кейс, програму було адаптовано для забезпечення можливості проходження практики у провідних готельних мережах (Sheraton, Hilton), SPA-центрах та закладах ресторанного господарства, що сприяє формуванню високої професійної мобільності випускників на міжнародному ринку праці.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

240

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

180

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

60

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

Зміст ОПП повністю відповідає предметній області спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», що відображено в її об'єкті, цілях та структурі компонентів. Теоретичний базис програми охоплює формування світогляду, культурних цінностей та соціальної відповідальності через вивчення історії, філософії, іноземних мов та основ наукового пізнання. Професійний цикл спрямований на здобуття фахових компетентностей у сферах організації готельного та ресторанного сервісу, технологій продукції, менеджменту, маркетингу, проєктування об'єктів індустрії та управління якістю. Навчальні дисципліни розподілені за семестрами у логічній послідовності, забезпечуючи поступовий перехід від теорії до практики.

Програма має виражену практикоорієнтованість: цикл професійної підготовки становить 179 кредитів ECTS, а практичне навчання — 30 кредитів ECTS. Ознайомча, виробнича та управлінсько-організаційна практики на діючих підприємствах України гарантують опанування сучасних технологій гостинності. Вибіркова складова ОПП (25%) дозволяє здобувачам поглибити знання за індивідуальною траєкторією. Освітній процес базується на принципах студентоцентрованого та проблемно-орієнтованого навчання. Він реалізується через поєднання лекцій, розв'язання практичних кейсів, виконання індивідуальних проєктів та дослідницьку діяльність із використанням елементів дистанційної освіти. Усі компоненти ОПП синергетично працюють на підготовку висококваліфікованих фахівців,

здатних ефективно організувати процеси надання послуг у сучасному готельно-ресторанному бізнесі.

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

Реалізація індивідуальної освітньої траєкторії в університеті ґрунтується на засадах студентоцентрованого навчання, що дозволяє здобувачам адаптувати освітній процес до власних інтересів та професійного досвіду. Ключовим інструментом цього механізму є вільний вибір навчальних дисциплін в обсязі 25 % від загальної кількості кредитів ЄКТС, що регламентовано Положенням про організацію освітнього процесу (<https://luguniv.edu.ua/pages/osvitnya-diyalnist-polozhennya>) та відповідними процедурами (<https://luguniv.edu.ua/pages/osvitnya-diyalnist>). Окрім вибору дисциплін, студенти мають право на формування індивідуального графіка навчання, що сприяє гнучкості освітнього середовища та враховує особливі потреби здобувачів.

Гнучкість освітньої траєкторії також забезпечується через можливість самостійного обрання баз практики, тематики наукових досліджень та тем кваліфікаційних робіт. Важливою складовою є варіативність форм виконання самостійної роботи та визнання результатів неформальної освіти, що дозволяє інтегрувати додаткові професійні здобутки у навчальний процес. Додатково система супроводу індивідуальної траєкторії передбачає нормативне забезпечення права на академічну відпустку та повторне навчання, гарантуючи безперервність та адаптивність здобуття вищої освіти. Усі зазначені заходи спрямовані на створення персоналізованого освітнього простору, що максимально сприяє професійному становленню майбутнього фахівця готельно-ресторанної галузі.

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

В університеті впроваджено дієву систему реалізації права здобувачів на вільний вибір навчальних дисциплін, що у межах ОПП «Готельно-ресторанна справа» становить 25% від загального обсягу програми. Процедура вибору є багатоетапною та прозорою (<https://luguniv.edu.ua/pages/perelik-dystsyplin-vilnoho-vyboru>, https://luguniv.edu.ua/assets/2023/04/poryadok_zapysu_zvo_lnu.pdf): вона розпочинається з оприлюднення повного переліку дисциплін на офіційному сайті, після чого проводиться широке інформування студентів щодо обсягів та порядку запису. Безпосередній вибір здійснюється через спеціалізовані Google-форми (<https://luguniv.edu.ua/pages/publicna-informatsiya-perelik-dystsyplin-vilnoho-vyboru-ta-yikh-anotatsiyi-kafedratyryzmu-hotelnoyi-ta-restorannoyi-spravu>), на основі яких відбувається узагальнення даних та формування навчальних груп.

Для забезпечення свідомого вибору здобувачам пропонуються детальні анотації та силабуси дисциплін як загальної, так і професійної підготовки. Ці матеріали містять вичерпну інформацію про предмет, мету, компетентності та форми викладання, що дозволяє студентам ефективно проєктувати власну освітню траєкторію. Перед початком вибору обов'язково проводиться роз'яснювальна робота щодо суті індивідуального навчання, процедурних термінів та змістового наповнення компонентів. Крім того, система внутрішнього забезпечення якості передбачає обов'язкове анкетування здобувачів після завершення вивчення кожної дисципліни (<http://surl.li/qmkwd>). Такий моніторинг дозволяє аналізувати якість викладання та оперативно враховувати відгуки студентів для подальшого вдосконалення освітнього процесу, підкреслюючи реальну дієвість студентоцентрованого підходу.

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 невід'ємним складником освітнього процесу для здобувачів першого (бакалаврського) рівня та охоплює систему послідовних етапів: «Ознайомчу», «Управлінсько-організаційну» та «Виробничу» практики (<https://www.clipr.cc/q4t6Z>). Процес організації та проведення практичного навчання регламентується Положенням про організацію освітнього процесу <https://luguniv.edu.ua/assets/2025/12/polozhennia-pro-orhanizatsiiu-osvitnoho-protsesu.pdf>) та Положенням про організацію та проведення практики здобувачів вищої освіти (https://luguniv.edu.ua/assets/2025/12/polojennya_orhaniz_proved_praktyku_zdob_vo.pdf). Безпосередня реалізація практичної підготовки здійснюється відповідно до галузевих програм на базі кафедри туризму, готельної і ресторанної справи (з 01.12.2023 року – кафедри професійної освіти, ресторанного і туристичного бізнесу). Такий підхід забезпечує системність у набутті професійних навичок та повну відповідність нормативним вимогам університету щодо підготовки фахівців індустрії гостинності.

Продемонструйте, що ОП дозволяє забезпечити набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills) упродовж періоду навчання

Освітні компоненти (ОК) програми спрямовані на формування у здобувачів комплексу соціальних навичок (soft skills), необхідних сучасному фахівцю. Комунікативні навички системно опановуються через більшість дисциплін загальної та професійної підготовки, зокрема ОК 1-20 та 22-29 (ЗК 06, ЗК 11), а також через спеціалізовані компоненти, що забезпечують здатність до фахової взаємодії (СК 04, КОМ 1, КОМ 3). Розвиток креативності та критичного мислення реалізується через блоки ОК 11, 12, 16, 18, 23, 25-27, які закладають підґрунтя для інноваційної діяльності (СК 07, СК 15) та наукового пошуку. Навички самоорганізації та професійної відповідальності формуються завдяки ОК 5, 6, 7, 17, що дозволяє здобувачам ефективно планувати діяльність (ЗК 08, СК 16). Для ефективного формування soft skills застосовується розгалужена система методів. Організація навчально-пізнавальної діяльності базується на поєднанні класичних лекцій із активними формами: розв'язанням кейсів, розробкою індивідуальних проєктів та використанням методу аналогій. Стимулювання мотивації студентів досягається через ділові ігри, мозкові штурми та тематичні дискусії. Дослідницький підхід реалізується через підготовку наукових статей, а контроль результатів навчання здійснюється за допомогою комплексного оцінювання, що включає тестування, презентацію портфоліо та публічний захист робіт, забезпечуючи об'єктивний моніторинг прогресу кожного здобувача.

Продемонструйте, що зміст освітньої програми має чітку структуру; освітні компоненти, включені до освітньої програми, становлять логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дають можливість досягти заявленої мети та програмних результатів навчання. Продемонструйте, що зміст освітньої програми забезпечує формування загальнокультурних та громадянських компетентностей, досягнення програмних результатів навчання, що передбачають готовність здобувача самостійно здійснювати аналіз та визначати закономірності суспільних процесів

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» розроблена з чітким дотриманням Положення про розробку, затвердження та оновлення змісту ОП у ЛНУ імені Тараса Шевченка (https://luguniv.edu.ua/assets/2025/12/poloj_rzoz_op.pdf). Структура документа охоплює розділи, які детально визначають профіль програми, перелік компонентів, а також матриці відповідності компетентностей та результатів навчання (ПРН) конкретним освітнім компонентам (ОК). Представлена у програмі структурно-логічна схема, унаочнює послідовність викладання дисциплін та їхні взаємозв'язки впродовж усього періоду навчання. Зокрема, вивчення базових компонентів ОК11 та ОК12 передуює опануванню ОК13 і ОК16, що, своєю чергою, створює підґрунтя для вивчення ОК17 та ОК18. Така логіка побудови навчального плану разом із раціональним розподілом обов'язкових та вибіркових дисциплін забезпечує комплексне набуття СК та ПРН, необхідних для успішного виконання кваліфікаційної роботи.

Формуванню загальнокультурних і громадянських компетенцій сприяє весь масив компонентів ОПП. Це реалізується через глибоке осмислення розвитку індустрії гостинності (ОК11, ОК12), застосування проблемно-практичного підходу у професійній діяльності (ОК11, 12, 13, 16, 17) та розвиток здатності до міжкультурної взаємодії (ОК2, 3, 19). Особлива увага приділяється готовності здобувачів самостійно аналізувати суспільні процеси, що забезпечується компонентами ОК1, ОК9 та ОК10. Крім того, студенти мають можливість посилювати визначені компетенції та результати навчання шляхом індивідуального обрання дисциплін із затвердженого загальноуніверситетського каталогу (<https://surl.li/ktdqdb>), що підкреслює гнучкість та адаптивність освітньої траєкторії.

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 для співвіднесення обсягу освітніх компонентів (ОК) із фактичним навантаженням здобувачів, що повністю відповідає встановленим нормам ЄКТС, включаючи самостійну роботу. Структура ОПП передбачає поділ дисциплін на обов'язкові та вибіркові, які розподілені за циклами загальної та професійної підготовки. Загальний обсяг обов'язкових компонентів становить 180 кредитів (75%), що охоплює навчальні дисципліни (132 кредити / 55%), практичну підготовку (30 кредитів / 12,5%), виконання кваліфікаційної роботи (9 кредитів / 3,75%), курсові роботи (6 кредитів / 2,5%), а також оглядові лекції та підсумкову атестацію (по 1,5 кредити відповідно). Вибіркова складова представлена 20 дисциплінами загальним обсягом 60 кредитів (25%), які структуровані у два блоки по 5 та 15 дисциплін (по 3 кредити кожна).

Методологія визначення обсягу компонентів базується на рекомендаціях щодо застосування ЄКТС (<http://surl.li/dkkn>). Тижневе аудиторне навантаження здобувачів чітко корелює з нормативними документами МОН України (лист №1/9-119 від 26.02.2010 р.), що гарантує дотримання балансу між теоретичним навчанням та практичною підготовкою. Такий розподіл кредитів забезпечує ефективне опанування програмних результатів навчання та дозволяє здобувачам успішно проходити всі етапи атестації, підтверджуючи високу якість фахової підготовки в межах освітньої програми.

Яким чином структура освітньої програми, освітні компоненти забезпечують практикоорієнтованість освітньої програми? Якщо за ОП здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти, опишіть модель та форми її реалізації

Високий рівень практикоорієнтованості ОПП забезпечується через активне залучення професіоналів-практиків до розробки та моніторингу програми. Ключовими партнерами, які беруть участь у гостьових лекціях та воркшопах, є представники провідних туристичних компаній та індустрії гостинності, зокрема О. Боса («БОСА ТРЕВЕЛ»), С. Вовк (ТОВ «Літати Разом») та О. Тарасенко (Всеукраїнське об'єднання організацій роботодавців санаторно-курортних закладів). Практична підготовка підсилюється залученням фахівців до проведення занять (<https://surl.li/ahtqee>, <https://surl.li/grhuua>, <https://surl.li/slbnka>) та широкими можливостями міжнародного стажування. Здобувачі мають змогу проходити практику в Болгарії, Греції, Туреччині, Словаччині, Австрії та Італії, зокрема через програму Travel Study Work (<https://surl.li/bzatmn>).

Науково-практична складова реалізується через участь студентів у конференціях та семінарах (<https://surl.li/vzjlyo>, <https://luguniv.edu.ua/news/dni-nauky-na-kafedri-profesiyanoi-osvity-restorannoho-i-turystychnoho-biznesu>), а також залучення до онлайн-лекторіїв (<https://surl.li/ikkawc>, <https://surl.li/lpuxhe>). Такий підхід гарантує безпосередній зв'язок навчання з актуальними запитами ринку. Водночас на даному етапі підготовка фахівців за дуальною формою здобуття освіти, що передбачає поєднання навчання в університеті з офіційним працевлаштуванням на робочих місцях на основі договору для набуття кваліфікації, за даною програмою не здійснюється.

Яким чином ОП забезпечує набуття здобувачами навичок і компетентностей направлених на досягнення глобальних цілей сталого розвитку до 2030 року, проголошених резолюцією Генеральної Асамблеї Організації Об'єднаних Націй від 25 вересня 2015 року № 70/1, визначених Указом Президента України від 30 вересня 2019 року № 722

Проектні цілі та зміст ОПП «Готельно-ресторанна справа» розроблені з урахуванням глобальних тенденцій, зокрема

проголошеної ООН концепції сталого розвитку туризму. Це знайшло пряме відображення у Стандарті вищої освіти за спеціальністю 241 для першого (бакалаврського) рівня (<https://bit.ly/4oHoRvh>), вимоги якого інтегровані в освітній процес університету. Програма забезпечує формування у здобувачів здатності цінувати та поважати різноманітність і мультикультурність (ЗК 07), що реалізується через вивчення освітнього компонента ОК 19. Особлива увага приділяється підготовці фахівців, які знають і вміють застосовувати на практиці положення законодавства, національних та міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу (ПРН 1). Даний результат навчання безпосередньо спрямований на досягнення Глобальних цілей сталого розвитку до 2030 року у сфері туризму та рекреації. Досягнення ПРН 1 забезпечується через профільні компоненти ОК 11 та ОК 12. Така структура програми гарантує підготовку соціально відповідальних фахівців, здатних інтегрувати принципи етичності, екологічності та сталого управління в сучасні бізнес-моделі індустрії гостинності, забезпечуючи їхню конкурентоспроможність на міжнародному ринку праці.

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

Наведіть посилання на вебсторінку, 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 вебсайті університету: <http://surl.li/qcsde>.

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

Конкурсний відбір вступників здійснюється на засадах прозорості та відкритості відповідно до «Правил прийому до ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка» у 2025 році (<http://surl.li/dpbzv>) та чинних державних умов здобуття вищої освіти. Нормативна база вступу характеризується чіткістю формулювань і повною відсутністю дискримінаційних положень. Майбутні здобувачі забезпечені всебічною інформаційною підтримкою через офіційні ресурси університету, де розміщено перелік спеціальностей (<https://www.clipr.cc/TDx6M>), відомості про пільги та державне кредитування (<https://www.clipr.cc/z3R1Q>, <https://www.clipr.cc/QR7Qj>).

Для забезпечення зручності вступної кампанії оприлюднено покрокові алгоритми реєстрації на ЄВІ та ЄФВВ (<https://www.clipr.cc/tf9Vc>), інструкції зі створення електронного кабінету (<https://www.clipr.cc/pKvk7>) та участі у спеціальних сесіях НМТ (<https://www.clipr.cc/K4hj5>). Особлива увага приділяється методичній підтримці, зокрема рекомендаціям щодо написання мотиваційних листів (https://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2025/03/motivas_list_2025.pdf) та супроводу вступників з окупованих територій (<https://www.clipr.cc/KGx4d>). Зміст вступних випробувань розробляється фаховою кафедрою з урахуванням специфіки ОПП, а їх оцінювання проводиться за об'єктивною 200-бальною системою у формі тестування, що гарантує рівні умови для всіх абітурієнтів.

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання та кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах? Яким чином забезпечується доступність цієї процедури для учасників освітнього процесу?

Процедура визнання результатів навчання, здобутих в інших закладах вищої освіти, у ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка» чітко регламентована загальноуніверситетськими нормативними актами (https://luguniv.edu.ua/assets/2025/12/poloj_poryadok_res_osvita.pdf). На рівні навчально-наукового інституту технологій і торгівлі (НН ІТТ) діє профільне Положення про порядок визнання та перезарахування попередніх результатів навчання. Механізм реалізації цього права є прозорим і поетапним: він розпочинається з подання здобувачем відповідної заяви, після чого здійснюється фахова експертиза та безпосереднє перезарахування результатів згідно з установленими критеріями. Варто зазначити, що на поточному етапі реалізації ОПП «Готельно-ресторанна справа» контингент здобувачів, переведених з інших ЗВО, відсутній, проте університет забезпечив повну нормативну готовність до супроводу таких освітніх траєкторій.

Наведіть конкретні приклади та прийняті рішення щодо визнання результатів навчання та кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах (зокрема під час академічної мобільності)

Конкретних прикладів практики застосування вказаних правил по визначенню та визнанню результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, на ОПП «Готельно-ресторанна справа» не було.

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання, отриманих в неформальній та/або інформальній освіті? Яким чином забезпечується доступність цієї процедури для учасників освітнього процесу?

Визнання результатів, отриманих у неформальній та інформальній освіті регулює процедура визнання результатів навчання (https://luguniv.edu.ua/assets/2025/12/poloj_poryadok_res_osvita.pdf). Порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом формальної, неформальної та/або інформальної освіти в ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» регулюється Положенням про порядок визнання результатів навчання, отриманих в неформальній та/або інформальній освіті.

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 здобувачем, проведення атестації, визнання результатів навчання.

Наведіть конкретні приклади та прийняті рішення щодо визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті

В університеті діє чітко регламентована процедура визнання результатів неформального та інформального навчання, що дозволяє інтегрувати додаткові професійні здобутки в освітню траєкторію здобувачів. Механізм реалізації цього права передбачає подання здобувачем заяви та підтвердних документів (сертифікатів, довідок про стажування, тренінги чи майстер-класи), після чого створюється фахова предметна комісія. Процес оцінювання охоплює проведення співбесіди та атестації здобувача, за результатами яких приймається рішення про визнання отриманих знань і навичок.

Варто зазначити, що на даному етапі реалізації ОПП «Готельно-ресторанна справа» прецеденти перезарахування результатів неформальної освіти як повного обсягу окремих освітніх компонентів або їх частин відсутні. Проте наявність розробленого алгоритму та нормативного забезпечення створює необхідні умови для гнучкої побудови індивідуальної освітньої траєкторії та стимулює здобувачів до безперервного професійного розвитку поза межами формального навчання.

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

Продемонструйте, що освітній процес на освітній програмі відповідає вимогам законодавства (наведіть посилання на відповідні документи). Яким чином методи, засоби та технології навчання і викладання на ОП сприяють досягненню мети та програмних результатів навчання?

Фундаментальним документом, що регламентує організацію та методичне забезпечення освітнього процесу за ОПП, є Положення про організацію освітнього процесу в ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка»

(<https://luguniv.edu.ua/pages/osvitnya-diyalnist-polozhennya>), розроблене відповідно до Закону України «Про вищу освіту». Система навчання базується на диференційованому підході та охоплює аудиторні заняття, самостійну й дослідницьку роботу здобувачів, практичну підготовку та контрольні заходи. У програмі синергетично поєднано традиційні методи викладання з інноваційними інтерактивними методиками. Залежно від змісту конкретних освітніх компонентів застосовується широкий спектр методів: від загальнонаукових та системно-прогностичних до евристичних, проектних і психологічних.

Освітній процес має виражений проблемно-орієнтований та практико-орієнтований характер, стимулюючи ініціативне самонавчання та професійну рефлексію. Заняття проводяться у науково-пізнавальному форматі з використанням методів дослідницької діяльності та презентації результатів. Викладачі наділені академічною свободою у виборі конкретних технологій навчання, що фіксується у робочих програмах та силабусах відповідних дисциплін. Такий підхід забезпечує гнучкість навчання та гарантує досягнення програмних результатів через активне залучення здобувачів до освітнього процесу.

Продемонструйте, яким чином методи, засоби та технології 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 є стратегічним пріоритетом Університету на 2026–2030 рр. (https://luguniv.edu.ua/assets/publicinfo/lnu_strategy_2026_2030.pdf) та базовим принципом внутрішньої системи забезпечення якості освіти. Вона передбачає регулярний моніторинг ОПП, формування гнучких освітніх траєкторій та оцінювання якості викладання безпосередньо здобувачами. Дієва система внутрішнього моніторингу (<https://luguniv.edu.ua/pages/monitoring-vnutrishnoyi-systemy-zabezpechennya-yakosti-osvity>) базується на інструментах регулярного опитування здобувачів освіти. За результатами останнього моніторингу рівень задоволеності якістю освітнього процесу за ОПП «Готельно-ресторанна справа» становить 98,63% (https://luguniv.edu.ua/assets/attach/public_info/monitoring/2024/students_bak_4567_grs.pdf), що підтверджує ефективність обраної стратегії.

Студентоцентризм реалізується також через активну участь представників самоврядування (<https://surl.li/fkwdqt>) у роботі Вченої ради інституту та процесах модернізації ОПП. В освітньому процесі викладачі стимулюють суб'єктність здобувачів, надаючи можливість вільно обирати теми для дискусій, готувати індивідуальні дослідницькі проекти, самостійно визначати бази практик та застосовувати власні творчі підходи під час підготовки наукових і кваліфікаційних робіт. Такий підхід забезпечує реальне залучення здобувачів до управління якістю власної освіти.

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

Академічна свобода учасників освітнього процесу в Університеті базується на принципах свободи слова, творчості та безперешкодного поширення знань, що регламентовано Статутом (https://luguniv.edu.ua/assets/publicinfo/statut_lnu_2026.pdf) та Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти. Для науково-педагогічних працівників це виявляється у праві на вільний вибір тематики й методів досліджень, а також впровадженні власних наукових здобутків у навчальний процес. Викладачі мають повну академічну свободу у виборі методів навчання та викладання, що відповідають цілям ОПП та запитам здобувачів. Варіативність педагогічних підходів, зокрема використання проблемних, пошукових та дослідницьких методів,

дозволяє повною мірою реалізувати творчий потенціал викладача.

Здобувачі освіти реалізують академічну свободу через право на вільний вибір вибіркових компонентів, тематики наукових пошуків та кандидатур наукових керівників. Інтереси та можливості здобувачів освіти враховуються під час розробки завдань та критеріїв оцінювання, а використання платформи Moodle забезпечує гнучкість у виборі часу, місця та способу опанування матеріалів. Формування індивідуальної освітньої траєкторії підкріплюється участю у наукових проєктах, програмах академічної мобільності та соціокультурних заходах. Така багатогранна система гарантує створення відкритого інтелектуального середовища, де розвиток особистості відбувається на засадах партнерства та взаємної поваги до наукових і творчих пріоритетів.

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 функціонує розгалужена система інформування учасників освітнього процесу щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання (ПРН). Ключовим ресурсом є офіційний вебсайт (<https://luguniv.edu.ua>), робота якого регламентована процедурами оприлюднення інформації (<http://surl.li/niedb>) та інформаційної підтримки здобувачів (<http://surl.li/scjha>). На сторінці випускової кафедри забезпечено відкритий доступ до тексту ОПП, силабусів усіх компонентів та методичних рекомендацій щодо виконання кваліфікаційних робіт, що гарантує прозорість освітнього середовища.

Комплексне ознайомлення здобувачів із особливостями навчання розпочинається на організаційних зборах, де здобувачі отримують інструкції щодо роботи в електронному середовищі університету. Детальна інформація про критерії оцінювання, порядок атестації та очікувані ПРН надається безпосередньо на перших заняттях з кожної дисципліни або під час настановчих конференцій з відповідних видів практик. Така багаторівнева модель комунікації забезпечує здобувачів достатнім обсягом відомостей для успішного планування та реалізації власної освітньої траєкторії, сприяючи свідомому ставленню до навчання та досягненню визначених професійних компетентностей.

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

Науково-дослідна робота (НДР) є невід'ємним складником ОПП, що забезпечує здобуття концептуальних знань із планування та виконання прикладних досліджень у готельно-ресторанній галузі. Поєднання навчання та наукового пошуку реалізується через залучення викладачів та здобувачів до спільних проєктів, результати яких інтегруються в освітній процес після апробації на семінарах та конференціях (<https://surl.li/vzjlyo>, <http://surl.li/dlixr>, <https://luguniv.edu.ua/news/servio-hms-suchasni-rishenny-dlya-hotelno-restorannoho-biznesu>). НПП кафедри постійно підвищують кваліфікацію через тренінги та вебінари (<https://surl.li/ikkawc>, <http://surl.li/qirygn>), впроваджуючи інноваційні процедури у викладання професійних дисциплін.

Організація НДР базується на Стратегії розвитку університету до 2030 року (https://luguniv.edu.ua/assets/publicinfo/lnu_strategy_2026_2030.pdf) та діяльності Ради молодих учених (<http://surl.li/shfxx>). Здобувачі активно залучаються до «Днів науки», предметних олімпіад та лекторіїв за участю стейкхолдерів (<https://surl.li/ahtqee>, <http://surl.li/dqquf>, <http://surl.li/qisau>). Дослідження проводяться в межах комплексної теми кафедри щодо організації туристичної діяльності та підготовки фахівців, включаючи участь у наукових конкурсах, онлайн-дискусіях (<http://surl.li/qisda>) та проєктах з організації екскурсійної справи. Важливим чинником наукового розвитку є практичний досвід, здобутий під час стажувань на підприємствах Туреччини, Німеччини та Болгарії. Результати спільної наукової роботи викладачів та здобувачів систематично публікуються у фахових виданнях та оприлюднюються в інституційному репозиторії Університету, що підтверджує високу інноваційну активність у межах програми.

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

Систематичне оновлення змісту ОК передбачене Положенням про організацію освітнього процесу в ДЗ «ЛНУ імені Т. Шевченка» (<https://surl.li/csgjrz>), Положенням про розроблення, затвердження, оновлення змісту та закриття ОП (<http://surl.li/nifhr>), Положенням про робочу програму освітнього компонента (<https://surl.li/movpas>). Зміни до змісту ОК затверджуються на засіданні кафедри, погоджуються з гарантом програми (протокол №1 від 25 серпня 2022 р.).

Оновлення змісту ОК відбувається щорічно. Викладачі, які забезпечують ОП, відстежують останні досягнення у готельно-ресторанній галузі, новітні наукові досягнення і впровадження сучасних практик у відповідній галузі під час спілкування з експертами відповідної галузі, беручи участь у роботі міжнародних конференцій, наукових семінарів, відвідування профільних виставок, підвищення кваліфікації (стажування) (<http://surl.li/qisgf>, <http://surl.li/qisgl>).

Також враховуються результати опитування стейкхолдерів, здобувачів освіти та академічної спільноти. Опитування здобувачів освіти (<http://surl.li/pltmo>) та участь здобувачів в засіданні проєктної групи (протокол № 9 від 11 квітня 2022 року).

ОК «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» оновлюється шляхом аналізу останніх інновацій в галузі ГРГ (<https://surl.lu/kmfmqm>, www.merx.ua, 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 2030 року».

«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.

Опишіть, яким чином навчання, викладання та наукові дослідження пов'язані з інтернаціоналізацією діяльності за освітньою програмою та закладу вищої освіти

В Університеті створено належні умови для реалізації системи академічної мобільності, що охоплює навчання, викладання та стажування як у вітчизняних ЗВО, так і за межами України. Цей процес регламентовано відповідною процедурою підвищення кваліфікації (<http://surl.li/qpqli>), а його організаційний супровід здійснює відділ міжнародних зв'язків (<http://surl.li/scbkr>). Університет підтримує сталу співпрацю з іноземними партнерами, що підтверджується угодами та меморандумами із закладами Англії, Грузії, Кіпру, Туреччини, Болгарії, КНР, Латвії, Польщі та США (<http://surl.li/slpoi>).

Практична складова мобільності реалізується через спільні з іноземними роботодавцями проекти, які дозволяють здобувачам працевлаштуватися та проходити стажування на провідних підприємствах туристичної та готельно-ресторанної індустрії за кордоном (<http://surl.li/amgjq>, <http://surl.li/amgju>). Науково-педагогічні працівники кафедр є активними учасниками міжнародних науково-практичних конференцій, семінарів та програм стажування (<https://surl.li/tjnwkw>, <http://surl.li/qisgf>), що сприяє інтеграції світового досвіду в освітній процес. Важливим інструментом підтримки дослідницької діяльності є відкритий доступ до міжнародної бази даних RESEARCH4LIFE (<http://surl.li/dllxy>), що забезпечує науковців та здобувачів освіти актуальними інформаційними ресурсами для проведення високоякісних розробок у сфері гостинності.

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

Яким чином форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів вищої освіти дають можливість встановити досягнення здобувачем вищої освіти результатів навчання для окремого освітнього компонента та/або освітньої програми в цілому?

Система контрольних заходів та критеріїв оцінювання в Університеті чітко регламентована Положенням про організацію освітнього процесу та Положенням про роботу екзаменаційної комісії (<https://luguniv.edu.ua/pages/osvitnya-diyalnist>), що гарантує відповідність оцінювання програмним результатам навчання (ПРН). Повний перелік нормативних документів доступний на офіційному сайті ЗВО (<http://surl.li/nigt>). Конкретні форми контролю та деталізовані критерії за кожною дисципліною фіксуються у робочих програмах та силабусах, які оприлюднюються для ознайомлення здобувачів. Процес оцінювання базується на поєднанні різноманітних методів контролю, що дозволяють перевірити повноту, структурність та рівень засвоєння знань, а наявний зворотний зв'язок забезпечує можливість постійного вдосконалення цих методик.

Контрольні заходи охоплюють поточний, семестровий та підсумковий етапи. Поточний контроль здійснюється під час практичних занять, включаючи модульні випробування, тоді як семестровий контроль проводиться у формі іспитів або заліків згідно з навчальним планом. Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою на основі кумулятивного балу за всі види робіт протягом семестру. Переведення результатів у національну шкалу («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно» або «зараховано») відбувається відповідно до встановлених нормативів (п. 3.8 Положення). Практична підготовка оцінюється через захист відповідного звіту. Підсумкова атестація здобувачів є завершальним етапом контролю, що проводиться екзаменаційними комісіями згідно із затвердженими процедурами, забезпечуючи об'єктивне підтвердження кваліфікації випускників ОПП «Готельно-ресторанна справа».

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 (<https://luguniv.edu.ua/assets/2025/12/polozhennia-pro-orhanizatsiiu-osvitnoho-protsesu.pdf>). 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 здобувачів, 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 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 здобувачів дозволяє викладачу внести певні корективи, з метою забезпечення максимального сприяння досягненню здобувачами очікуваних результатів навчання.

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

Проведення контрольних заходів в Університеті чітко регламентовано Положенням про організацію освітнього

процесу та Положенням про роботу екзаменаційних комісій (<http://sjtka>). На офіційному сайті ЗВО оприлюднено вичерпний перелік процедур (<http://surl.li/niefp>), що регулюють перескладання компонентів, проведення факультативів для повторного оцінювання, підсумкову атестацію та механізм оскарження результатів семестрового контролю. Критерії та конкретні форми оцінювання за кожною дисципліною фіксуються у силабусах, з якими здобувачі ознайомлюються на першому занятті та отримують додаткові роз'яснення протягом усього періоду навчання.

Інформаційний супровід атестації забезпечується директором, випусковою кафедрою та безпосередньо керівниками кваліфікаційних робіт. Система комунікації передбачає проведення додаткових консультацій у разі потреби в уточненні параметрів оцінювання. Ефективність такої моделі підтверджується відсутністю скарг з боку здобувачів ОПП «Готельно-ресторанна справа» на незрозумілість чи неадекватність критеріїв, що свідчить про високий рівень прозорості та об'єктивності системи контролю знань в університеті.

Яким чином форми атестації здобувачів вищої освіти відповідають вимогам стандарту вищої освіти (за наявності)? Пр продемонструйте, що результати навчання підтверджуються результатами єдиного державного кваліфікаційного іспиту за спеціальностями, за якими він запроваджений

Формою атестації здобувачів вищої освіти за ОПП «Готельно-ресторанна справа» є публічний захист кваліфікаційної роботи, що відповідає вимогам стандарту вищої освіти України за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого і введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки № № 384 від від 04.03.2020 р. 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>).

Вимога стандарту щодо відсутності у кваліфікаційній роботі академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації забезпечується обов'язковою перевіркою роботи на оригінальність згідно процедури «Перевірки на плагіат наукових та кваліфікаційних робіт здобувачів освіти» (https://luguniv.edu.ua/assets/2024/03/dogovirplagiat_070324.pdf). Адміністрацією університету розглядається можливість уніфікації інструменту для перевірки на наявність плагіату для всіх учасників освітнього процесу. Зокрема, перевірку кваліфікаційних робіт, які виконуються по кафедрі, передбачено здійснювати за допомогою ліцензійного продукту Unicheck.

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». У ЗВО існує Антикорупційна програма ДЗ «ЛНУ імені Т. Шевченка» та положення (<https://luguniv.edu.ua/pages/antikoruptsiyna-diyalnist>).

Силабуси кожної навчальної дисципліни містять інформацію щодо проведення поточного та підсумкового контролю, а також критерії оцінювання. Здобувачі вищої освіти можуть ознайомитись із силабусами на освітньому порталі (<https://du.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 процедури проведення контрольних заходів 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). Здобувач 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 60 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/qcgrc>).

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 (https://luguniv.edu.ua/assets/2025/12/2_12_prot_zabepz_yakist_osvita.pdf); Процедура проведення факультативних занять для повторного оцінювання освітнього компонента (https://luguniv.edu.ua/assets/2025/12/2_4_prot_zabepz_yakist_osvita.pdf).

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 освітнього компоненту» (<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 (https://luguniv.edu.ua/assets/2025/12/2_12_prot_zabezp_yakist_osvita.pdf). З метою виконання норм Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДЗ «ЛНУ імені Т. Шевченка» (<https://luguniv.edu.ua/pages/osvitnya-diyalnist-protsedury-zabezpechennya-yakosti-osvity>) 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 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 за даною процедурою та конфлікту інтересів за ОПП «Готельно-ресторанна справа» не відбувалося.

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

Політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності (https://luguniv.edu.ua/assets/2025/02/5_1_prot_zabezp_yakist_osvita_2025.pdf) регламентуються такими положеннями та процедурами: Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДЗ «ЛНУ імені Т. Шевченка», Процедура перевірки на плагіат наукових та кваліфікаційних робіт здобувачів освіти (https://luguniv.edu.ua/assets/2025/02/5_2_prot_zabezp_yakist_osvita_2025.pdf), Процедура відповідальності здобувачів вищої освіти за порушення академічної доброчесності (https://luguniv.edu.ua/assets/2025/02/5_3_prot_zabezp_yakist_osvita_2025.pdf).

Які технологічні рішення використовуються на ОП як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності? Вкажіть посилання на репозиторій ЗВО, що містить кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти ОП

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

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

На ОП 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). Відповідно до Стратегії розвитку Університету з метою забезпечення академічної доброчесності здійснювати перевірку на плагіат наукових видань, дисертацій, кваліфікаційних робіт, використовуючи Unichек – корпоративний пакет для закладів вищої освіти (онлайнний сервіс пошуку плагіату). Захищені кваліфікаційні роботи здобувачів завантажуються і зберігаються у цифровому репозиторії Університету (<https://surl.li/kewldj>) і кафедри професійної освіти ресторанного і туристичного бізнесу.

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 здобувачі вищої освіти різних років навчання пройшли курс неформального навчання з академічної доброчесності та отримали відповідні сертифікати (<http://surl.li/skkwd>, <http://surl.li/rxdzfw>, <http://surl.li/mzfftn>, <http://surl.li/amglh>).

Викладачі періодично долучаються до заходів із підтримки та популяризації доброчесності (<http://surl.li/aopbz>). 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. На сайті університету та кафедри розміщено «Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДЗ «ЛНУ імені Т. Шевченка»» (<https://luguniv.edu.ua/pages/osvitnya-diyalnist-protsedury-zabezpechennya-yakosti-osvity>).

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/aigyc>).

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 – здобувача вищої освіти відраховують за невиконання навчального плану. За порушення академічної доброчесності здобувачі вищої освіти можуть бути притягнені до повторного проходження оцінювання, проходження відповідного освітнього компонента ОП та ін. Випадків знаходження плагіату для ОП не було виявлено.

6. Людські ресурси

Продемонструйте, що викладачі, залучені до реалізації освітньої програми, з огляду на їх кваліфікацію та/або професійний досвід спроможні забезпечити освітні компоненти, які вони реалізують у межах освітньої програми, з урахуванням вимог щодо викладачів, визначених законодавством

Кадровий склад науково-педагогічних працівників (НПП), залучених до реалізації ОПП, повністю відповідає Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності (<http://surl.li/vaouzz>). Процедура добору кадрів регламентована Положенням про конкурсний відбір (https://luguniv.edu.ua/assets/2024/05/3_1_protos_zabezpe_yakist_osvita_2_2024.pdf), що висуває високі кваліфікаційні вимоги до претендентів. Усі викладачі, які забезпечують лекційні курси, мають наукові ступені, а їхня фахова відповідність спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» підтверджується профільною освітою, науковим доробком та вагомим практичним досвідом у галузі. Зокрема, доцент О.О. Каролоп має значний досвід публікаційної активності у виданнях Scopus та Web of Science (<http://surl.li/uwlcaac>, <http://surl.li/bjinfe>), виконує функції відповідального секретаря фахового журналу категорії Б (<http://surl.li/lxoqbg>) та керує низкою міжнародних проєктів, зокрема у сфері культурної дипломатії в туризмі (<http://surl.li/tyzqgv>). Високий науковий рівень підкріплюється здобутками доцента Н.А. Гринюк, яка має публікації у провідних наукометричних базах (<http://surl.li/aaajfrb>). Практикоорієнтованість програми забезпечується досвідом доцента К.О. Вереса, який поєднує наукову діяльність (Scopus, Web of Science: <http://surl.li/zzzhzn>) із багаторічною професійною роботою на керівних посадах у структурах ПрАТ «Укрпрофтур» та «Київпрофтур». Такий інтегрований підхід до формування команди НПП гарантує високу якість викладання та відповідність змісту навчання сучасним вимогам ринку праці.

Продемонструйте, що процедури конкурсного відбору викладачів є прозорими, недискримінаційними, дають можливість забезпечити потрібний рівень їхнього професіоналізму для успішної реалізації освітньої програми та послідовно застосовуються

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» про конкурсну комісію з відбору кандидатів для заміщення вакантних посад НПП (<https://luguniv.edu.ua/pages/osvitnya-diyalnist-protsedury-zabezpechennya-yakosti-osvity>),) та інших нормативних документів.

Оголошення про конкурс оприлюднюються на сайті ЗВО та на дошці оголошень

(<https://luguniv.edu.ua/announcements>). Конкурс на заміщення посад НПП проводиться виключно на вакантні посади.

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, навчально-методичні розробки з дисциплін, передусім із циклу професійної підготовки, науково-методичний рівень проведення лекційних та практичних занять, фахова діяльність, членство у громадських професійних, творчих об'єднаннях – додаткові вимоги, які забезпечують цілі ОПП «Готельно-ресторанна справа».

Під час конкурсного добору до уваги беруться й відгуки здобувачів щодо ефективності роботи НПП (конкретного претендента на заміщення посади), які отримують в результаті анонімного опитування (<http://surl.li/qmkwd>).

Опишіть, із посиланням на конкретні приклади, яким чином заклад вищої освіти залучає роботодавців, їх організації, професіоналів-практиків та експертів галузі до реалізації освітнього процесу

Під час організації та реалізації освітнього процесу ЗВО залучає роботодавців до реалізації ОП через безпосередню їхню участь у формуванні та рецензуванні ОПП ГРС (керівник міжнародного центру стажування «SkillSprint» О. Білан, керівник Паба «ThePuzoPub» Є. Карабанов, директор мережі ресторанів та кафе «Rou», «Buffet A. Погодін тощо (<http://surl.li/amglp>).

В ЗВО має місце практика залучення до організації освітнього процесу та залучення професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців до проведення занять. Для здобувачів було проведено гостьові лекції: кризовим менеджером ОК «Жайворонок» Г. Щукою (<http://surl.li/amfdr>); авторами проєкту "Terra Incognita: Ресторани в час війни" (<http://surl.li/dqwfef>), операційного директора RIBAS HOTELS Ю. Косенко (<http://surl.li/qisau>). Здобувачі позитивно сприймають залучення професіоналів-практиків до освітнього процесу, заняття проходять із великою зацікавленістю, змістовно та у мотивуючій атмосфері.

Роботодавцями створені умови для проходження практик та працевлаштування здобувачів на міжнародному рівні: Німеччина: мережа McDonald's (Мюнхен); Туреччина: Lucida Beach та ін. (Кемер); Болгарія: Les Magnolias Hotel

(Приморсько), Sun City Hotel (Сонячний Берег), PrimaSol Ralitsa Superior (Албена). Для покращення розуміння щодо організації та реалізації освітнього процесу ЗВО та роботодавців розроблено опитування стейкхолдерів (<http://surl.li/amivt>) та організовано Центр розвитку кар'єри (<http://surl.li/qqlzr>).

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/skkcr>), закріплюється планом-графіком підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників (<http://surl.li/skkdq>) та відбувається відповідно до Процедури проходження підвищення кваліфікації науково-педагогічними працівниками (<http://surl.li/qrqli>). 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/dlixu>, <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/qitcy>, <http://surl.li/wkzpn>, <http://surl.li/teqjgb>).

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку 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 (https://luguniv.edu.ua/assets/2026/01/kol_dog_2025-2030.pdf) 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, процедура врахування навчально-методичної роботи викладача, система морального заохочення науково-педагогічних працівників регламентується положеннями про почесні нагороди і почесні звання та нагороди Університету (<http://surl.li/skkbu>).

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

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

Важливість покращення МТБ Університету визначено Стратегією розвитку Університету на 2025-2030 рр. ЗВО має достатню МТБ, яка гарантує досягнення визначених цілей та ПРН ОП. Загальна навчальна площа – 23519,95 м² (станом на 01.02.2025 р.). (<https://luguniv.edu.ua/pages/materialno-tekhnichna-baza-universytetu>) Наявна необхідна соціальна інфраструктура (гуртожиток, їдальня, актові зали, спортзал (комплекс), спортмайданчик, медпункт). Навчальні приміщення, де здійснюється освітній процес за ОП, обладнані мультимедійними комплексами. Є доступ до мережі Інтернет. Функціонує бібліотека з читал. залом (<http://surl.li/qithi>), безкоштовною мережею Wi-Fi. Забезпечено доступ до наукометричних баз Scopus та Web of Science, ScienceDirect eBooks (<http://surl.li/qithi>), підписано угоди про співпрацю з бібліотеками для юнацтва ім. Олеса Гончара (<http://surl.li/qitkk>) та Полтавською обласною універсальною науковою бібліотекою ім. І.П. Котляревського. Договори оренди розміщено на сайті Університету (<https://luguniv.edu.ua/pages/materialno-tekhnichna-baza-universytetu>). Враховуючи потребу у спеціаліз. приміщеннях, лабораторіях та устаткуванні, що знаходяться на тимчасово окупованих територіях, для забезпечення освітнього процесу та ПРН ОП підписано Договір про співпрацю та партнерство з ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі». В освітньому процесі використовуються платформи Moodle, Zoom, Google Meet, Microsoft Teams, ін. технології дистанційного навчання.

Продемонструйте, яким чином заклад вищої освіти забезпечує доступ викладачів і здобувачів вищої освіти до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, потрібних для навчання, викладацької та/або наукової діяльності в межах освітньої програми, відповідно до законодавства

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 (<https://du.luguniv.edu.ua>), де зберігається освітній матеріал та надається перелік вибіркових дисциплін; Електронний університет, де розміщено тестові завдання для контролю знань здобувачів вищої освіти (<http://xn--k1aes.xn--j1amh>). 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 (<https://surl.li/kmcbuk>). Для реалізації наукових інтересів та підтримки перспективних наукових ідей діє Рада молодих учених і здобувачів (<http://surl.li/shfxx>). Здобувачі 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 здобувачів здійснюється шляхом онлайн-анкетування (<http://surl.li/sklog>).

Опишіть, яким чином освітнє середовище надає можливість задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою, та є безпечним для їх життя, фізичного та ментального 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 (https://luguniv.edu.ua/assets/2025/12/6_1_prot_zabezp_yakist_osvita.pdf).

Розділом 5 Колективного договору 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 здобувачі 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 (<https://luguniv.edu.ua/pages/sotsialno-humanitarna-diyalnist>), центр психологічного відновлення та адаптації ЛНУ (<https://luguniv.edu.ua/pages/tsentr-psykholohichnoho-vidnovlennya-ta-adaptatsiyi>), 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.

Опишіть, яким чином заклад вищої освіти забезпечує освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку, підтримку фізичного та ментального здоров'я здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою.

В Університеті функціонує комплексна система всебічної підтримки здобувачів, що регламентується Положенням про освітню діяльність та низкою чітких процедур забезпечення якості освіти (<https://luguniv.edu.ua/pages/osvitnya-diyalnist-protsedury-zabezpechennya-yakosti-osvity>). Особлива увага приділяється інституту едвайзерів (<http://surl.li/sknpw>) та цілодобовій роботі Освітнього порталу (<https://du.luguniv.edu.ua>), який забезпечує постійний доступ до розкладу, технічної підтримки та вбудованих чатів для оперативної комунікації з викладачами. Організаційну, соціальну та консультативну допомогу надають профільні підрозділи: студентська соціальна служба (<http://surl.li/skmtx>), центр міжнародної роботи (<http://surl.li/qitre>), профспілкова організація (<http://surl.li/qitrl>), наукова бібліотека (<http://surl.li/qithi>) та центр розвитку кар'єри (<http://surl.li/qqzgr>). Соціальне забезпечення включає проживання у студмістечку (<http://surl.li/qitsn>) та розвинену систему стипендіальної підтримки (академічні, соціальні, іменні стипендії Президента та Кабінету Міністрів України, стипендії ректора: <http://surl.li/qittj>).

Підтримка реалізується на всіх етапах навчання через активну взаємодію з адміністрацією та органами студентського самоврядування (<http://surl.li/qittr>), представники яких входять до складу Вченої ради інституту. Інфраструктура університету включає сучасну комп'ютерну мережу та зони Wi-Fi у навчальних корпусах і гуртожитках. Інформаційна прозорість підкріплюється публікацією силабусів та методичних матеріалів на сайті кафедри (<http://surl.li/sklhc>). Також діє система визнання результатів неформальної освіти через нарахування додаткових балів. Ефективність впроваджених заходів підтверджується результатами моніторингу якості освіти, що фіксують високий рівень задоволеності здобувачів рівнем освітньої 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)

В Університеті створено належні умови для повноцінної реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами (ООП), що гарантує їм рівний доступ до навчання, розвиток особистості та активну участь у житті академічної спільноти. Попри те, що на поточному етапі реалізації ОПП «Готельно-ресторанна справа» здобувачі з ООП у контингенті відсутні, заклад забезпечив повну готовність до надання їм постійної або тимчасової підтримки. Результати фахового технічного обстеження (<https://luguniv.edu.ua/pages/materialno-tekhnichna-baza-universytetu>) підтверджують безперешкодний доступ до будівель та приміщень університету для маломобільних груп населення та осіб з інвалідністю, що повністю відповідає чинним архітектурним нормам. Інформаційно-цифрова складова навчання здобувачів із особливими потребами підкріплюється розвиненою мережею електронних ресурсів, серед яких: Освітній портал (<https://du.luguniv.edu.ua>), система «Електронний університет» (<http://xn--k1aes.xn--j1amh>), а також відкритий доступ до цифрового репозиторію та наукових видань закладу. Таке поєднання фізичної доступності інфраструктури та інклюзивності цифрового контенту створює стійке підґрунтя для якісної підготовки фахівців індустрії гостинності, незалежно від їхніх індивідуальних фізичних можливостей, забезпечуючи гнучкість та адаптивність освітнього процесу.

Продемонструйте наявність унормованих антикорупційних політик, процедур реагування на випадки цькування, дискримінації, сексуального домагання, інших конфліктних ситуацій, які є доступними для всіх учасників освітнього процесу та яких послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми

В Університеті впроваджено цілісну систему запобігання корупції та врегулювання конфліктних ситуацій, що ґрунтується на нормах чинного законодавства та внутрішніх регламентах. Ключовим документом є Антикорупційна

програма ЛНУ (<https://luguniv.edu.ua/pages/antikoruptsiyna-diyalnist>), у межах якої здійснюється щорічний моніторинг та анонімне опитування здобувачів щодо виявлення потенційних порушень (<http://surl.li/ulplxh>). Політика закладу щодо протидії дискримінації, булінгу, сексуальним домаганням та хабарництву чітко визначена у відповідній Процедурі вирішення конфліктних ситуацій (https://luguniv.edu.ua/assets/2025/12/6_1_protos_zabezp_yakist_ოსvita.pdf). Цей регламент встановлює поетапний алгоритм дій для постраждалих осіб та посадових осіб — від моменту звернення до остаточного розв'язання інциденту.

Важливою складовою підтримки є Сектор студентської соціальної та психологічної служби, фахівці якого надають конфіденційні консультації з питань подолання конфліктів (<http://surl.li/dlzmo>, <http://surl.li/dlzmu>). Для забезпечення зворотного зв'язку в навчальних корпусах встановлено «скриньки довіри», а також функціонує сервіс прямих електронних звернень до ректора (<https://surl.li/pvjrq>). Куратори та адміністрація інституту систематично проводять інформаційно-роз'яснювальну роботу, спрямовану на формування нульової толерантності до корупції та будь-яких форм тиску. За весь період реалізації ОПП «Готельно-ресторанна справа» скарг або зафіксованих випадків дискримінації, корупційних дій чи сексуальних домагань не виявлено, що свідчить про безпечне та етичне освітнє середовище в університеті.

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 на своєму вебсайті

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»; Положення про організацію освітнього процесу в ДЗ «ЛНУ імені Т. Шевченка»; Процедура прийняття рішення про відкриття освітньої програми; Процедура розроблення й затвердження освітньої програми; Процедура оцінки якості освітньої програми та внесення змін до неї, Процедура закриття освітньої програми (<https://luguniv.edu.ua/pages/osvitnya-diyalnist-protsedury-zabezpechennya-yakosti-osvity>, <https://luguniv.edu.ua/pages/osvitnya-diyalnist-polozhennya>).

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 та Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти. 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 випускників щодо якості ОП; опитування роботодавців щодо якості ОП; самоаналіз якості ОП; обговорення та внесення змін до ОП; затвердження змін до ОП (I-II етап). Перегляд ОП 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 ОП, перейманням досвіду інших профільних ЗВО, за результатами зауважень та побажань голови та членів ЕК, висновками за результатами опитування здобувачів. 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 ECTS; на основі освітнього ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»). Вказано, що ЗВО має право визнати та перезарахувати кредити ECTS, отримані в межах попередньої освітньої програми з підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста): - за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» не більше, ніж 60 кредитів ECTS; - за іншими спеціальностями не більше, ніж 30 кредитів ECTS. Зазначено також, що практика має складати не менше 4 кредити ECTS 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 пропозиції беруться до уваги під час перегляду ОП

Періодичний зворотній зв'язок зі здобувачами є обов'язковою складовою внутрішнього забезпечення якості освіти В Університеті розроблено Процедурі оцінювання якості викладання освітнього компонента здобувачами вищої освіти, яка передбачає участь здобувачів у моніторингу повноти викладання матеріалу за ОК, рівнів задоволеності результатами навчання та методами викладання, якості ОП. Моніторинг проводиться шляхом анонімного електронного опитування, анкета та результати якого розміщено на офіційному сайті університету (<http://surl.li/amchp>, <http://surl.li/qiwro>). Здобувачі представлені в керівних органах Інституту та Університету, зокрема, Вченій раді, яка розглядає та затверджує ОП. Кураторами проводяться зустрічі із здобувачами для

обговорення положень ОП. Представник студентства входить у проектну групу ОП та залучається до участі у засіданнях кафедри. Кафедрою впроваджено анонімне опитування здобувачів вищої освіти щодо якості викладання навчальних дисциплін та підвищення якості освітнього процесу. Результати анкетування розглядаються на засіданнях кафедри. 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 здобувачами. Розроблено Процедуру оцінювання якості викладання освітнього компонента здобувачами вищої освіти (https://luguniv.edu.ua/assets/2020/11/6_2_protos_zabezp_yakist_osvita_2020.pdf). Представники органів студентського самоврядування входять до складу Вченої ради університету (<https://surl.li/dwgicx>). 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. Підсумки анкетування підводяться на спільних засіданнях представників студради інституту і профспілкової організації на засіданнях кафедри в присутності заступника директора з соціально-гуманітарної роботи.

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

У системі забезпечення якості вищої освіти Університету створені процедури, що дозволяють урахувати думку стейкхолдерів. Проектною групою, гарантом ОП, викладачами кафедри та зовнішніми стейкхолдерами проводяться регулярні засідання, на яких обговорюються актуальні тенденції розвитку галузі, питання удосконалення ОП тощо. Роботодавці долучаються до рецензування ОПП «Готельно-ресторанна справа», висловлюють власні бачення щодо її удосконалення (<https://surl.lu/ухеспу>). Пропозиції від роботодавців збираються шляхом анкетування (<https://salo.li/5e7B512>, <http://surl.li/amivt>). Залученість роботодавців забезпечується постійними консультаціями зовнішніх стейкхолдерів (<http://surl.li/qisfy>). Вибір саме цих партнерів-роботодавців базується на їх багаторічній успішній діяльності на ринку туристичних та готельно-ресторанних послуг, зацікавленістю у підготовці високопрофесійних кадрів, взаємною довірою у ділових стосунках з кафедрою.

До складу проектної 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, проектною групою, гарантом ОПП та викладачами кафедри проводяться регулярні засідання, на яких обговорюються актуальні тенденції розвитку галузі, питання удосконалення ОПП тощо.

Опишіть практику збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників ОП (зазначте в разі проходження акредитації вперше)

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/amch>, <http://surl.li/skrpf>). Співробітник кафедри підтримує зв'язки з випускниками ОП за допомогою соціальних мереж та надає консультації у разі потреби.

Продемонструйте, що система забезпечення якості закладу вищої освіти забезпечує вчасне реагування на результати моніторингу освітньої програми та/або освітньої діяльності з реалізації освітньої програми, зокрема здійсненого через опитування заінтересованих сторін

Внутрішнє забезпечення якості ОП у ДЗ «ЛНУ імені Т. Шевченка» забезпечується Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти ДЗ «ЛНУ імені Т. Шевченка». 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, яке показало недостатню обізнаність відносно вимог щодо академічної доброчесності, у силабуси було додано пункт «Забезпечення виконання принципів академічної доброчесності», здобувачі ВО 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 рекомендації з останньої акредитації та акредитації інших ОП були ураховані під час удосконалення цієї ОП?

Введено нові процедури забезпечення академічної доброчесності та процедури забезпечення якості ОП в ЗВО (<https://surl.li/rlqouy>); здійснено організацію вільного вибору дисциплін в ОП, що не обмежує вибору здобувачів вищої освіти; розроблено процедуру визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті (<https://surl.li/xnujrl>); 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», на базі якого функціонують належним чином обладнанні навчальні лабораторії.

З метою активізації участі у освітньому процесі експертів галузі і практиків-професіоналів, були проведені наступні заходи для здобувачів ОП: в межах ОК6 завідувач школи академічної доброчесності О. Шевчик провела лекцію з академічної доброчесності (<http://surl.li/xplzdn>); в межах ОК19 психолог-консультант А. Костюченко провела онлайн лекторій «Абетка ментального здоров'я» (<http://surl.li/jlvaqa>). Зважаючи на рекомендацію підвищити публікаційну активність НПП у виданнях, що індексуються Web of Science та Scopus, викладачі, які працюють на ОП (Каролоп О.О., Гринюк Н.А., Верес К.О.), мають понад п'ять публікацій у виданнях, що індексуються Web of Science та Scopus.

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

Процедури й політика забезпечення якості визначено нормативними документами, а саме: Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти (<https://luguniv.edu.ua/pages/osvitnya-diyalnist-protsedury-zabezpechennya-yakosti-osvity>), Положенням про розробку, затвердження, оновлення змісту та закриття освітніх програм та Положенням про академічну доброчесність учасників освітнього процесу (<https://luguniv.edu.ua/pages/osvitnya-diyalnist-polozhennya>).

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 здобувачів ВО 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.

Продемонструйте, що в академічній спільноті закладу вищої освіти формується культура якості освіти

Місія та ціннісні орієнтири Університету спрямовані на розбудову цілісної культури якості освітньої діяльності, що забезпечує підготовку конкурентоспроможних фахівців для сучасного ринку праці та держави. Академічна спільнота закладу – від науковців і викладачів до здобувачів та випускників – базує свою діяльність на принципах гуманізму, професіоналізму, інноваційності та відповідальності, розвиваючи традиції партнерства та інтернаціоналізації. Фундаментом цієї культури є Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти, яке регламентує врахування інтересів усіх груп стейкхолдерів під час проектування ОП, суворе дотримання принципів академічної доброчесності та активну співпрацю з роботодавцями.

Ефективне управління якістю реалізується через діяльність профільного відділу (<http://surl.li/sndhmz>), завданням якого є формування стійкої екосистеми вдосконалення освітнього процесу. Це досягається шляхом системного аналізу результатів роботи структурних підрозділів та регулярного моніторингу відповідності освітніх програм стандартам вищої освіти, Національній рамці кваліфікацій та актуальним запитам бізнес-середовища. Завдяки впровадженню інструментів зворотного зв'язку та опитуванням учасників освітнього процесу, Університет забезпечує динамічний розвиток ОП «Готельно-ресторанна справа», адаптуючи її до викликів глобального ринку послуг та потреб суспільства.

9. Прозорість і публічність

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

Система прав та обов'язків усіх учасників освітнього процесу в Університеті базується на принципах прозорості та доступності нормативної бази. Повний пакет регуляторних документів оприлюднено на офіційному вебсайті ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка» у спеціалізованому розділі «Публічна інформація» (<https://luguniv.edu.ua/pages/publicna-informatsiya>). До переліку засадничих актів входять Статут Університету,

Стратегія розвитку на 2026-2030 рр., Колективний договір із відповідними додатками, а також Правила внутрішнього трудового розпорядку та актуальні зміни до них. Особливу увагу приділено етичним та організаційним аспектам, що закріплені в Антикорупційній програмі та Положенні про порядок проведення конкурсного відбору науково-педагогічних працівників.

Ключовим документом, що безпосередньо регламентує перебіг навчання, є документи про організацію освітнього процесу (<https://luguniv.edu.ua/pages/osvitnya-diyalnist>), розміщене у підрозділі «Освітня діяльність». Такий підхід до оприлюднення інформації забезпечує високий рівень правової поінформованості викладачів та здобувачів, створюючи надійне нормативне підґрунтя для реалізації ОПП «Готельно-ресторанна справа» на засадах законності, академічної свободи та взаємної відповідальності сторін.

Наведіть посилання на вебсторінку, яка містить інформацію про оприлюднення ЗВО відповідного проекту освітньої програми для отримання зауважень та пропозицій заінтересованих сторін (стейкхолдерів).

<https://luguniv.edu.ua/pages/opp-bakalavr-241-hotelno-restoranna-sprava>

Наведіть посилання на оприлюднену у відкритому доступі на своєму вебсайті інформацію про освітню програму (освітню програму у повному обсязі, навчальні плани, робочі програми навчальних дисциплін, можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти) в обсязі, достатньому для інформування відповідних заінтересованих сторін та суспільства

<https://luguniv.edu.ua/pages/opp-bakalavr-241-hotelno-restoranna-sprava>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони освітньої програми. Реалізація ОПП «Готельно-ресторанна справа» характеризується високим рівнем актуальності та професійної спрямованості, що відповідає сучасним запитам глобального ринку гостинності. Ключовою перевагою програми є ефективна синергія навчання та науково-дослідної роботи, що підкріплюється активною участю здобувачів у міжнародних форумах, конкурсах та олімпіадах. Міжнародний вектор розвитку ОП підтверджується сталим досвідом взаємодії з іноземними роботодавцями (Німеччина, Болгарія, Туреччина), результатом чого є успішне працевлаштування випускників.

В університеті створено потужне інформаційно-освітнє середовище з доступом до наукометричних баз Scopus та Web of Science. Система управління якістю базується на принципах студентоцентризму та партнерства: здобувачі залучені до управління освітнім процесом і мають реальну можливість формування індивідуальної траєкторії через широкий вибір дисциплін (25%). Зв'язок із практикою забезпечується через постійне консультування зі стейкхолдерами та врахування регіональних особливостей при формуванні змісту освітніх компонентів. Високий рівень прозорості, дотримання академічної доброчесності та функціонування дієвої системи внутрішнього моніторингу через регулярні анкетування забезпечують сталий розвиток і конкурентоспроможність програми. Слабкі сторони та напрями вдосконалення. Поряд із вагомими здобутками, самоаналіз дозволив виявити сфери, що потребують подальшої оптимізації. До них належить необхідність планової модернізації матеріально-технічної бази та розширення лінійки спеціалізованого програмного забезпечення для індустрії гостинності. Потребує активізації практика практичного впровадження механізмів визнання результатів неформальної та інформальної освіти в індивідуальні плани здобувачів.

Зовнішні чинники, зумовлені воєнним станом, наразі обмежують можливості реалізації фізичної академічної мобільності, що спонукає до пошуку віртуальних форм співпраці. Також пріоритетним завданням для кафедри залишається подальше нарощування публікаційної активності науково-педагогічних працівників у виданнях, що індексуються у міжнародних базах даних Scopus та Web of Science, для зміцнення наукового потенціалу програми.

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

Стратегічною метою розвитку ОПП «Готельно-ресторанна справа» на найближчу трирічну перспективу є підготовка висококваліфікованих фахівців, здатних розв'язувати складні інноваційні завдання та забезпечувати територіальну організацію сфери послуг, зокрема в Центральному та Східному регіонах України. Для реалізації цієї мети визначено комплекс пріоритетних заходів, що охоплюють модернізацію освітнього процесу та зміцнення наукового потенціалу кафедри. Планується активне впровадження новітніх методів викладання, розширення бази авторської навчально-методичної літератури та суттєве оновлення матеріально-технічного забезпечення через придбання спеціалізованого обладнання для галузевих лабораторій.

Особлива увага приділятиметься стимулюванню публікаційної активності науково-педагогічних працівників у провідних вітчизняних та іноземних виданнях, що індексуються у наукометричних базах Scopus та Web of Science. Розвиток індивідуальних освітніх траєкторій відбуватиметься шляхом диверсифікації вибіркового компонентів та ширшого впровадження механізмів визнання неформальної освіти. У сфері міжнародної діяльності пріоритетами є налагодження нових партнерських зв'язків із закордонними освітніми та науковими установами, активізація програм академічної мобільності для викладачів та здобувачів, а також розширення мережі міжнародних стажувань. Такий системний підхід гарантуватиме відповідність програми динамічним вимогам ринку праці та

високим стандартам якості вищої освіти.

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: 05.05.2026 р.

Таблиця 1. Інформація про освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид освітнього 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	
Україна в контексті європейської історії та культури	навчальна дисципліна	<i>Україна в контексті європейської історії та культури.pdf</i>	ecoYIUq3CwDuKmjK TttKUxokN/s/QHmy SNG1YCJ39Fs=	Комп'ютер/ноутбук, проектор Viewsonic PJD5353LS 2015 19501842, доступ до мережі Інтернет, Освітній портал(do.luguniv.edu.ua), локальна мережа Wi-Fi
Усна й письмова комунікація та академічна риторика	навчальна дисципліна	<i>Усна й письмова комунікація та академічна риторика.pdf</i>	FF/olFTRCGZDWqZ EbG38QqQRPhc7fla jbfYoz6ktsM=	Комп'ютер/ноутбук, проектор Viewsonic PJD5353LS 2015 19501842, доступ до мережі Інтернет, Освітній портал(do.luguniv.edu.ua), локальна мережа Wi-Fi
Іноземна мова за професійним спрямуванням	навчальна дисципліна	<i>Іноземна мова за професійним спрямуванням.pdf</i>	wOo9dOy/WwW4Ny VIa+U264uM6LrxUg DkroETwaN5WUo=	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(http://do.luguniv.edu.ua/). 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
Філософія	навчальна дисципліна	<i>Філософія.pdf</i>	LXNeMgzE6brz8LA3 iFuYnoiM48T92oRlg iRyyuj39hs=	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(http://do.luguniv.edu.ua/). 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

Фізичне виховання	навчальна дисципліна	<i>Фізичне виховання.pdf</i>	zsrWC8MEe2L9lZlpg/y6DQ6rOxerGyMX+X1Okrg09YY=	Спортивний комплекс (спортивна зала, тренажерна зала, роздягальня). Комп'ютер/ноутбук, проектор Viewsonic PJD5353LS 2015 19501842, доступ до мережі Інтернет, Освітній портал(do.luguniv.edu.ua), локальна мережа Wi-Fi
Логіка та методологія наукового пізнання	навчальна дисципліна	<i>Логіка та методологія наукового пізнання.pdf</i>	KJKyR6WfqdEA4oc9hxxVCCdtfdKqOPnmYXWonU5yze=	Комп'ютер/ноутбук, проектор Viewsonic PJD5353LS 2015 19501842, доступ до мережі Інтернет, Освітній портал(do.luguniv.edu.ua), локальна мережа Wi-Fi
Охорона праці, основи медичних знань та цивільний захист	навчальна дисципліна	<i>Охорона праці, основи медичних знань та цивільний захист.pdf</i>	naEEJPuApX2lo9U13PlgS5krZ3BW+6ZpPEIAs2c68MY=	Комп'ютер/ноутбук, проектор Viewsonic PJD5353LS 2015 19501842, доступ до мережі Інтернет, Освітній портал(do.luguniv.edu.ua), локальна мережа Wi-Fi
Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	навчальна дисципліна	<i>Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі.pdf</i>	ZCJpjkGGIVQnwyzr7rDuClbJPiUEnNXouit6nejxDFI=	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(http://do.luguniv.edu.ua/). 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
Інформаційні системи та технології	навчальна дисципліна	<i>Інформаційні системи та технології.pdf</i>	CkgtfyGJsmPoyOzuH/8Phq5Su79QqRxUodkORaJtXZQ=	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(http://do.luguniv.edu.ua/). 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>Товарознавство.pdf</i>	as5xUvdDHPIeiEEvRQvgVtWDxWq4txLBC9V7ароуСс4=	Доступ до мережі Інтернет. Освітній портал (do.luguniv.edu.ua). Локальна мережа WI-FI. Комп'ютери (без особливих вимог). Програмне забезпечення: ОС Windows, Офісний пакет Microsoft Office
Організація готельного господарства	навчальна дисципліна	<i>Організація готельного господарства.pdf</i>	N8gPoXTdzaIIW++mYmGxcd3GcehnJtPsoVUaqPf5JY=	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(http://do.luguniv.edu.ua/). 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>Організація ресторанного господарства.pdf</i>	5faCioxa/PwMaiR7zHoVYWgh+ozj3wIc2YrNzLQyXIA=	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(http://do.luguniv.edu.ua/). 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>Вступ до фаху.pdf</i>	VQvFbvFYnoAoWlUYwVnJi/ibXaaSi/8R/JLcw8FMHp8=	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(http://do.luguniv.edu.ua/). 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>Міжкультурна комунікація в сфері готельно-ресторанних послуг.pdf</i>	ИHZWJaBYm5FeYc1TpDK6yAw4gYs6pTo0NtZcU2Iq984=	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(http://do.luguniv.edu.ua/). 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
Проектування об'єктів готельно-ресторанної індустрії	навчальна дисципліна	<i>Проектування об'єктів готельно-ресторанної індустрії.pdf</i>	81XhIjW/hQA07iHd40TOcRYN+lPIDGkiGiV407pyNw=	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(http://do.luguniv.edu.ua/). 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
Менеджмент готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>Менеджмент готельно-ресторанного господарства.pdf</i>	OoYKq5PR954FAhdArMmej2Nr2OaPwOplLKmto3nhQCo=	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(http://do.luguniv.edu.ua/). 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>Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві.pdf</i>	X5/FjCOdyxOhseVcB OCa9secPul3qzapR/ 5rMRkFHMЕ=	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(http://do.luguniv.edu.ua/). 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>Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.pdf</i>	rceRe60VRdnpmc2m UHzJqA7AsFKVnya0 STcQhKjg5V8=	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(http://do.luguniv.edu.ua/). 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>Маркетинг готельно-ресторанного господарства.pdf</i>	U6fLmxWyu0Jwm3 GjAuzf/+5CXNAFM6 LMzXIzulwu1to=	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(http://do.luguniv.edu.ua/). 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
Технологія продукції ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>Технологія продукції ресторанного господарства.pdf</i>	Vp+u7uWomROcM4A5vcKbzbX/U7iJtv8unFYV21cLrYo=	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(http://do.luguniv.edu.ua/). 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
Ознайомча практика	практика	<i>Ознайомча практика.pdf</i>	GVnOIgyWPNyr76acdxof4Dcn6Tpw4jF1RuxgRLxtfYo=	Використання МТЗ бази проходження практики
Виробнича практика	практика	<i>Виробнича практика.pdf</i>	XaGc5R5RGyUWdHZG6fxHvf++xgYcMdaLEfShoBphdN8=	Використання МТЗ бази проходження практики
Управлінсько-організаційна практика	практика	<i>Управлінсько-організаційна практика.pdf</i>	WQgQrmF6pZWcPl+kwegAa4j8zyFPcCIW6ye9MLBJnBo=	Використання МТЗ бази проходження практики
Курсова робота	курсорова робота (проект)	<i>МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПІДГОТОВКИ КУРСОВОЇ РОБОТИ ОПГ ОПГ (1).pdf</i>	oFNJmKguA4Fa99gWh/PjnS57HS1bOmOyUpi/pb5cM1Q=	Комп'ютер/ноутбук, доступ до мережі Інтернет, Освітній портал Moodle (http://do.luguniv.edu.ua/), локальна мережа Wi-Fi. Програмний продукт Microsoft Office Home and Student 2016, хмарні сервіси Google, Microsoft Teams, Zoom
Оглядові лекції	навчальна дисципліна	<i>Оглядові лекції.pdf</i>	7tNitw9rcP8icJYhc3vSTf18IHawUbJpzo+Q19JVFrS=	Комп'ютер/ноутбук, проектор Viewsonic PJD5353LS 2015 19501842, доступ до мережі Інтернет, Освітній портал(do.luguniv.edu.ua), локальна мережа Wi-Fi
Підсумкова атестація	підсумкова атестація	<i>Підсумкова атестація.pdf</i>	eITQbmi/KEl9OTap5uJv1/8lz+o9xZLdnWwXm5ENhHo=	Комп'ютер/ноутбук, доступ до мережі Інтернет, Освітній портал Moodle(do.luguniv.edu.ua), локальна мережа Wi-Fi. Програмний продукт Microsoft Office Home and Student 2016,

Виконання кваліфікаційної роботи	підсумкова атестація	Виконання кваліфікаційної роботи.pdf	d7uz1jKxXnEEdVmatOajkJPBmHIVCFI9dA8SrhBAvsk=	хмарні сервіси Google, Microsoft Teams, Zoom Комп'ютер/ноутбук, доступ до мережі Інтернет, Освітній портал Moodle (http://do.luguniv.edu.ua/), локальна мережа Wi-Fi. Програмний продукт Microsoft Office Home and Student 2016, хмарні сервіси Google, Microsoft Teams, Zoom
Іноземна мова (друга) за професійним спрямуванням	навчальна дисципліна	Іноземна мова (друга) за професійним спрямуванням.pdf	rrtWtUAFz3xvBKjxQM7joZaOHzm1nLTJlFGGMoLl1lFk=	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(http://do.luguniv.edu.ua/). 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

* 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 відповідність НПП освітнім компонентам

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування відповідності освітньому компоненту (кваліфікація, професійний досвід, наукові публікації)
83288	Кононов Ілля Федорович	Професор, Основне місце роботи	Факультет 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, виданий	42	Філософія	1. Наявність профільної освіти. Ворошиловградський державний педагогічний інститут імені Т.Г.Шевченка (Диплом спеціаліста, 1979) Спеціальність: історія і педагогіка. Кваліфікація: вчитель історії, суспільствознавства і методиста по виховній роботі СШ 2. Відповідність наукового ступеня та вченого звання. Науковий ступінь: Диплом кандидата наук ФС 008066,

22.07.1987,
Атестат
доцента АР
000078,
виданий
29.12.1994,
Атестат
професора
12ПР 004779,
виданий
19.04.2007

виданий 22.07.1987
Диплом доктора наук
ДД 005011, виданий
11.05.2006
Вчене звання: Атестат
доцента АР000078,
виданий 29.12.1994
Атестат професора
12ПР 004779, виданий
19.04.2007

3. Публікації у
періодичних наукових
виданнях, що
включені до переліку
фахових видань
України, до
наукометричних баз
1. Кононов І.Ф.
Продолжаем учиться,
продолжаем учить (к
90-летию В.А. Ядова и
И.Я. Ковалевой) //
Социологические
исследования. 2020,
№ 3. С. 155-155. DOI:
10.31857/S0132162500
08793-5
2. 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.
3. 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.
4. Н. Бухарина,
И. Кононов.
Социология и теория
социализма
//Социологические
исследования. 2021.
№ 5. С. 117-128. DOI:
10.31857/S01321625001
4305-8
5. 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

4. Виконання функцій
(повноважень,
обов'язків) наукового
керівника або
відповідального
виконавця наукової
теми (проекту), або
головного
редактора/члена
редакційної
колегії/експерта

						<p>(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>5. 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> <p>Відповідність п. 38 ліцензійних умов: 1, 3, 10</p>	
42576	Окунькова Лілія Олексіївна	Старший викладач, Основне місце роботи	Факультет соціальних і гуманітарних наук	<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 профільної освіти. «Горлівський державний педагогічний інститут іноземних мов» (Диплом спеціаліста, 1990) Спеціальність: Англійська та німецька мови</p> <p>ДЗ «Луганський національний педагогічний університет імені Тараса Шевченка» (Диплом магістра, 2005) Спеціальність: Мова та література (англійська).</p> <p>2. Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз 1. Окунькова Л. О., Башинська Д. А., Окунькова Є.О. Презентація як результативний компонент в</p>

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.

2. Окунькова Л.О., Карасова Д.А., Окунькова Є.О. Креативне письмо як ефективний спосіб індивідуального навчання англійській мові. Вісник ЛНУ імені Тараса Шевченка (філологічні науки). 2020. No 3 (334). С. 191–195.

3. Наявність апробаційних та/або науково-популярних публікацій з наукової або професійної тематики:

1. Окунькова Л.О., Карасова Д.А., Окунькова Є.О. Креативне мовлення як спосіб розвитку креативного мислення. Вересневі наукові читання, XXXIII 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

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

1. Член журі

						<p>відділення мовознавства конкурсу наукових робіт МАН.</p> <p>5. Підвищення кваліфікації / стажування</p> <p>1. Стажування у Міжнародному Історично-біографічному Інституті. Отримала кваліфікацію»Міжнародний лектор/Старший науковець. Сертифікат N 8582/ Серпень 20, 2022 .</p> <p>3. Закінчила курси міжнародної практичної інтернатури «Нові та інноваційні методи навчання» при Краківському Університеті Економіки . Сертифікат N 3045/MSAP/ 2022 .</p> <p>Відповідність п.38 ліцензійних умов: 1, 12, 19</p>	
453270	Каролоп Олена Олександрівна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут технологій і торгівлі	<p>Диплом спеціаліста, Київський державний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 1995, спеціальність: Економіка підприємства, Диплом кандидата наук ДК 061402, виданий 29.06.2021</p>	28	Вступ до фаху	<p>Диплом спеціаліста, Ворошиловградський 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, Атестат доцента ДЦ 008443, виданий 23.10.2003, Атестат професора 02ПР 000219, виданий 17.06.2004 1. Наявність профільної освіти.</p> <p>Ворошиловградський сільськогосподарський інститут, диплом спеціаліста, 1980 Спеціальність: механізація сільського господарства</p> <p>2. Відповідність наукового ступеня та вченого звання. Науковий ступінь: Диплом кандидата наук ДК 057830, виданий 26.12.1991, Диплом доктора економічних наук ДК 006452, виданий 19.01.2001, Диплом доктора економічних наук ДД 002521, виданий 09.10.2002, Вчене звання: Атестат</p>

доцента ДЦ 008443,
виданий 23.10.2003,
Атестат професора
02ПР 000219,
виданий 17.06.2004

3. Публікації у
періодичних наукових
виданнях, що
включені до переліку
фахових видань
України, до
наукометричних баз
1. Данилишин Б.,
Бодюк А., Громоздова
Л., Махортов Ю.,
Леонтович С.,
Дербеньова Я., & Рвач
А. (2024). Оцінка
вартості мінеральних
ресурсів як аспект
параметричного
виміру публічного
управління
індустріальною
відбудовою України.
Вісник Київського
національного
університету імені
Тараса Шевченка.
Геологія. 2(105), 76-
82. (Web of Science)
DOI:

<https://doi.org/10.17721/1728-2713.105.10>

2. Махортов Ю.О.
(2020). Оценка
потенциального
фактора сегментации
регионального рынка.
International journal of
recent technology and
engineering, 5 (2)
(Scopus)

3. 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 & technology
research, 9(03),
pp.3275-3280

4. 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>

4. 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. С. 366-391.

5. 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, суспільство: 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. С. 184
4. Телічко Н.А., Махортов Ю.О. Академічне підприємництво – основа конкурентоспроможності економіки країни. Управління якістю підготовки фахівців: тези доповідей Міжнародна науково-

						<p>методичної конференції., Одеса, 27 травня 2020 р., Ч.1., С. 186-188</p> <p>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</p> <p>6. Досвід практичної 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: 1. Заступник голови Луганської обласної державної адміністрації з питань АПК з 1999–2007 рік</p> <p>7. Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях: 1. ТОВ «Велико-Багачанський комбікормовий завод», консультування з фінансових питань (з 2009 року) 2. Науково-практичний журнал: Проблеми інноваційно-інвестиційного розвитку, заступник редактора.</p> <p>Відповідає п. 38 ліцензійних умов: 1, 3, 12, 19, 20</p>	
182438	Курило Віталій Семенович	Професор, Суміщення	Навчально-науковий інститут технологій і торгівлі	Диплом спеціаліста, Ворошиловградський державний педагогічний інститут імені Т.Г.Шевченка, рік закінчення: 1982, спеціальність: історія і педагогіка, Диплом доктора наук ДД 001767, виданий 16.05.2001,	50	Оглядіві лекції	<p>1. Наявність профільної освіти. Ворошиловградський державний педагогічний інститут імені Т.Г. Шевченка (диплом спеціаліста, 1982) Спеціальність: Історія і педагогіка</p> <p>2. Відповідність наукового ступеня та вченого звання. Науковий ступінь: Диплом кандидата наук ІТ 012307, виданий 27.01.1988,</p>

Диплом кандидата наук
ІТ 012307,
виданий
27.01.1988,
Атестат
доцента ДЦ
049577,
виданий
29.01.1992,
Атестат
професора ПР
000707,
виданий
22.10.2001

Диплом доктора наук
ДД 001767, виданий
16.05.2001
Вчене звання: Атестат
доцента ДЦ 049577,
виданий 29.01.1992
Атестат професора ПР
000707, виданий
22.10.2001

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

1. Karaman, O., Kurylo, V., Yurkiv, Y., Stepanenko, V., Stepanenko, V. Prospects for overcoming academic dishonesty in Ukraine in order to eliminate corruption and shadow schemes. Scientific Herald of Uzhhorod University. Series Physics, 2024, (55), P. 1018–1028. DOI: 10.54919/physics/55.2024.101hf8 <http://surl.li/bsnona> (Scopus)

2. Kurylo, V., Karaman, O., Yurkiv, Y., Stepanenko, V., Kharchenko, L. Legal basis and main technologies of socio-psychological work with vulnerable categories of the population in the community. Social and Legal Studies, 2024, 7(1), P. 46–55. DOI: 10.32518/sals1.2024.46 <http://surl.li/vplcqy> (Scopus)

3. Kurylo V, Karaman O, Yurkiv Y, Krasnova N, Shabaieva N. Innovative approaches to social work with different categories of the population in conditions of external challenges. Scientific Herald Uzhhorod University. Series Physics. 2024; (56):1079-1087. DOI: 10.54919/physics/56.2024.107ho9 <http://surl.li/fsjmwj> (Scopus)

4. Бадер С. О., Починкова М. М., Курило В. С. Критичне мислення як засіб протидії впливу інфодемії в умовах російсько-української війни. Актуальні питання гуманітарних наук. 2024. Вип. 76. Т. 1. С. 208-214. DOI: <https://doi.org/10.24919/2308-4863/76-1-32> (категорія «Б»)

5. Бадер С. О., Починкова М.М., Курило В.С. Неформальна освіта як засіб формування критичного мислення громадян в умовах російсько-української війни. Актуальні питання гуманітарних наук. 2024. Вип. 78. Т. 1. С. 250-257. DOI: <https://doi.org/10.24919/2308-4863/78-1-35> (категорія «Б»)

6. Курило В. С., Караман О. Л. Безпека громадян в умовах збройного насилля та інформаційної агресії РФ проти України. Інноваційна педагогіка. 2024. Вип. 73. С. 243–249. DOI: <https://doi.org/10.32782/26636085/2024/73.46> (категорія «Б»)

7. Курило В. С., Караман О. Л. Безпека громадянського суспільства та його роль у забезпеченні національної безпеки в умовах війни РФ проти України. Соціальна педагогіка: теорія та практика. 2024. №3. (категорія «Б»)

8. Курило В. С., Караман О. Л. Безпека і розвиток особистості в умовах війни РФ проти України. Вісник ЛНУ імені Тараса Шевченка. Педагогічні науки. 2024. № 5 (364) (категорія «Б»)

9. Курило В. С., Караман О. Л. Національна безпека як суспільний феномен: сутність і структура. Інноваційна педагогіка. 2024. Вип. 70. Т. 1. С. 164–168. DOI: <https://doi.org/10.32782/26636085/2024/70.1.35> (категорія «Б»)

10. Курило В. С., Караман О. Л., Степаненко В. І. Механізми впливу інформаційної агресії на свідомість громадян: соціально-психологічний аспект. Соціальна педагогіка: теорія та практика. 2024. №2. С.53–61. DOI: <https://doi.org/10.12958/1817-3764-2024-2-53-61> (категорія «Б»)

11. Курило В. С., Караман О. Л., Степаненко В. І. Особливості впливу

інформаційної агресії на різні категорії населення. Вісник Луганського національного університету імені Тараса Шевченка. Педагогічні науки. №4. (363). 2024. С.108 – 116. DOI: [https://doi.org/10.12958/2227-2844-2024-4\(363\)-108-116](https://doi.org/10.12958/2227-2844-2024-4(363)-108-116) (категорія «Б»)

12. Курило В. С., Караман О. Л., Степаненко В. І. Розвиток критичного мислення як напрям роботи соціального педагога щодо подолання негативних трансформацій особистості в умовах війни. Інноваційна педагогіка. 2024. №72. С. 212–216. DOI: <https://doi.org/10.32782/2663-6085/2024/72.42> (категорія «Б»)

13. Курило В. С., Караман О. Л., Степаненко В. І. Методологічна конструкція формування критичного мислення громадян як чинника безпеки в умовах збройного насилля та інформаційної агресії. Актуальні питання гуманітарних наук. 2024. №80 (категорія «Б»)

14. Курило В.С., Караман О.Л. (2023). Фасилітація як метод формування сприятливого соціально-психологічного клімату та партнерства в закладі вищої освіти. Освіта та педагогічна наука, (2 (180), 59–69. [https://doi.org/10.12958/2227-2747-2022-2\(180\)-59-69](https://doi.org/10.12958/2227-2747-2022-2(180)-59-69)

15. Курило В.С., Караман О.Л. (2022). Формування психологічних якостей майбутніх фахівців гуманітарного профілю в процесі професійної підготовки. Освіта та педагогічна наука, 1 (179), 17–26. [https://doi.org/10.12958/2227-2747-2022-1\(179\)-17-26](https://doi.org/10.12958/2227-2747-2022-1(179)-17-26)

16. Курило В.С., Караман О.Л. Конфліктність соціального середовища як

предмет дослідження. Вісник Луган. нац. ун-ту імені Тараса Шевченка (педагогічні науки). 2021. № 2 (340) квітень 2021. Ч 1. С. 15–27.
17. Kurylo V., Savchenko S., Karaman O. (2020). Aberrational Socialization as a New Type of Socialization of an Individual in Modern Information Society. Postmodern Openings. 11 (1). P. 225–237.

4. Наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії
1. Курило В.С., Караман О.Л., Вовк С.О., Бадер А.В., Степаненко В.І., Бадер С.О., Починкова М.М
Збройне насилля, національна безпека і критичне мислення: теоретико-методологічний вимір. колективна монографія / за заг. ред. В. С. Курила; Луганський національний університет імені Тараса Шевченка. Одеса : Видавничий дім «Гельветика», 2024. 384 с. С. 125-226.
URL: <https://dspace.luguniv.edu.ua/xmlui/handle/123456789/10607>
2. Красовицький О.В., Романенко Є.О., Курило В.С., Воронін В.М., Шаповалова А.А.
Другий рік війни. Грудень, січень, лютий. Хроніка подій. Промови та звернення Президента України Володимира Зеленського. колективна монографія. Харків: Фоліо, 2024. 380 с.
3. Красовицький О.В., Романенко Є.О., Курило В.С., Воронін В.М., Шаповалова А.А.
Другий рік війни. Березень, квітень, травень. Хроніка подій. Промови та звернення Президента України Володимира Зеленського. колективна монографія. Харків: Фоліо, 2024. 412 с.
4. Красовицький О.В., Романенко Є.О.,

Курило В.С., Воронін В.М., Шаповалова А.А. Другий рік війни. червень, липень, серпень. Хроніка подій. Промови та звернення Президента України Володимира Зеленського. колективна монографія. Харків: Фоліо, 2024. 416 с.

5. Красовицький О.В., Романенко Є.О., Курило В.С., Воронін В.М., Шаповалова А.А. Другий рік війни. Вересень, жовтень, листопад. Хроніка подій. Промови та звернення Президента України Володимира Зеленського. колективна монографія. Харків: Фоліо, 2024. 397 с.

6. Курило В.С. Тимчасово переміщені ЗВО [стаття в монографії] Довідник здобувача другого (магістерського) рівня вищого освіти. Запоріжжя : ТОВ Видавництво, «Просвіта», 2024. С.831-832.

7. Курило В.С. Новий рубіж [післямова]. Війни в лабіринтах. Історія спеціальних служб. 1919-1930. Харків: Фоліо, 2024. С. 582-585.

8. Курило В.С., Савченко С.В. Організація соціально-педагогічного супротиву зовнішній інформаційній агресії: монографія. Держ. закл. «Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка». Старобільськ: ТОВ «Талком», 2021. 220 с.

9. Курило В.С., Климов А.О., Савченко С.В. Луганський національний університет імені Тараса Шевченка: сторінки історії (1921-2021 рр.): монографія. Старобільськ : Вид-во «Фактор-друк». 2021. 199 с.

5. Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів /електронних курсів, конспектів

лекцій/практикумів/м
егодичних вказівок
1. Курило В. С.,
Караман О. Л.,
Степаненко В. І. Кроки
для покращення
навичок критичного
мислення: деякі кейси
та вправи. методичні
рекомендації.
Полтава: ДЗ
«Луганський
національний
університет імені
Тараса Шевченка».
2024. 24 с. URL:
<https://dspace.luguniv.edu.ua/xmlui/handle/123456789/10605>
2. Курило В. С.,
Караман О. Л.
Навчальна програма
тренінгу з
інформаційної
безпеки особистості.
для педагогічних та
науково-педагогічних
працівників,
здобувачів освіти,
населення. Полтава:
Вид-во ДЗ
«Луганський
національний
університет імені
Тараса Шевченка».
2024. 44 с. URL:
<https://dspace.luguniv.edu.ua/xmlui/handle/123456789/10616>
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.

6. Наукове
керівництво
(консультування)
здобувача, який
одержав документ про
присудження
наукового ступеня
1. Ворона Л. І..
Науково-
методологічні засади
діяльності обласних
закладів позашкільної
освіти України в кінці
XX- на початку XXI ст.
Спеціальність 13.00.01
– загальна педагогіка
та історія педагогіки.
26 листопада 2024
року, м. Лубни
2. Мигович І.В., захист
докторської дисертації
за спеціальністю
«Загальна педагогіка
та історія педагогіки»,

тема «Процес інтернаціоналізації та його вплив на трансформацію національних систем вищої освіти країн Східної Європи кінця XX – початку XXI століття» (2020 рік), ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка».
3. Мамиченко С.А., захист дисертації доктора філософії за спеціальністю «Освітні, педагогічні науки», тема «Формування культури конкурентних відносин у майбутніх фахівців з бізнес-адміністрування у фаховій підготовці» (2020 рік), ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка».

7. 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 постійної спеціалізованої вченої ради Д29.053.03 ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»

8. Участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи
1. Керівник проекту «EU Support to Displaced Higher Education Institutions in the East of Ukraine»

9. Наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики
1. Курило В. С., Караман О. Л. Методологічні засади проблеми соціалізації особистості в умовах збройного насилля та інформаційної агресії (філософський рівень). Тенденції

розвитку педагогіки та освіти в умовах цифрових трансформацій (ByteEd-2024) : матеріали I Міжнар. наук.- практ. конф. (м. Харків, 17–19 квіт. 2024 р.) / за заг. ред. І. В. Таможської; Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2024. С. 199–205. URL: <https://ekhnuir.karazin.ua/items/2b48d566-2c93-4c21-ac7f-894b4acfe355>

2. Курило В.С., Савченко С.В. Поняття громадянської компетентності в контексті концепції Нової української школи. Збірник тез. Історія та філософія освіти в незалежній Україні: здобутки і стратегії: збірник тез Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю, 20 травня 2020 р., м. Київ, Інститут педагогіки НАПН України. м. Київ. Біла Церква: Видавництво «Авторитет» ФОП Курбанова Ю. В., 2020. С. 88–90.

3. Курило В.С., Савченко С.В., Меньяйленко О.С., Караман О.Л. SOFT SKILLS для переміщеного ЗВО: реалізація ідеї розподіленого університету. Hard/soft skills фахівця нової генерації: Збірник за матеріалами регіональної науково-практичної конференції (27 лютого 2020 року). Лисичанськ: ВП «Лисичанський педагогічний коледж Луганського національного університету імені Тараса Шевченка». Лисичанськ: ФОП Єгорова О. Є. 2020. С. 117–124.

4. Курило В.С., Савченко С.В. Особливості громадянської соціалізації молоді в умовах сучасних викликів. Формування громадянських компетентностей фахівця нової

формації: зб. за матер. Всеукр. наук.-практ. конф. Лисичанськ: ФОП Єгорова О.Є. 2019. С. 110–117.
5. Курило В.С., Савченко С.В. Тимчасово переміщені заклади вищої освіти як нове соціальне явище. Соціологія та соціальна робота в умовах національних та регіональних викликів: Матеріали доповідей та повідомлень Міжнародної науково-практичної конференції / За ред. І. В. Козубовської, Ф. Шандора. Ужгород : ТОВ «РІК-У», 2019. С. 54–56.

10. Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях
1. Голова експертної ради МОН України з педагогічних наук
2. Голова Луганського відділення Національної спілки краєзнавців України.
3. Член Президії Всеукраїнського товариства Знання.
4. Член Президії Національної Академії Педагогічних наук України

11. Досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років
1. 2014–2019 рр. – народний депутат VIII скликання
2. 2007–2012 рр. – народний депутат VI скликання, заступник голови комітету та голова підкомітету комітету з питань науки і освіти.
3. 2006–2007 – народний депутат України V скликання

12. Підвищення кваліфікації / стажування:
1. «Науково-педагогічні працівники університетів, академій, інститутів», Свідоцтво про підвищення кваліфікації СП 35830447/2313-20, 06.11.2020 р., 210 годин (7 кредитів ECTS)
2. «Людиноцентрований

						<p>дизайн та дизайн громадських просторів для залучення представників цільових груп проєкту до проєктування функціональних зон у рамках проєкту».</p> <p>Центр соціокультурного проєктування міжнародного товариства прав людини, Сертифікат № 1/0382, 22 жовтня, 2020 р., 30 годин (1 кредит ECTS)</p> <p>3. «Проектний менеджмент».</p> <p>Луганський обласний інститут післядипломної освіти, Сертифікат №1/0403, 05 листопада 2020 р., 30 годин (1 кредит ECTS)</p> <p>Відповідність п. 38 ліцензійних умов: 1,3,4,6,7,10,12,19,20</p>	
369647	Набока Олександр Вікторович	Професор, Суміщення	Навчально-науковий інститут соціальних і гуманітарних наук	<p>Диплом спеціаліста, Луганський державний педагогічний університет імені Тараса Шевченка, рік закінчення: 2002, спеціальність: 010105 Історія.</p> <p>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, Аттестат</p>	18	Україна в контексті європейської історії та культури	<p>1. Наявність профільної освіти. ДЗ «Луганський національний педагогічний університет імені Тараса Шевченка», 2002 Спеціальність: «Історія. Соціальна педагогіка»</p> <p>2. Відповідність наукового ступеня та вченого звання. Науковий ступінь: Диплом доктора історичних наук ДД №006629 від 26.06.2017 Вчене звання: Диплом доцента ДД №028671 від 10.11.2011</p> <p>3. Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз</p> <p>1. Набока О. В. Нова книжка відомого історика (Рецензія на книгу: Офіцинський Р. Закарпаття 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</p> <p>2. Набока О. В. Археологічні дослідження неолітичного поселення</p>

доцента ІЗДЦ
028671,
виданий
10.11.2011

„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.,
Лебедев 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 церкві (с.
Осинівка,
Новопсковського
району, Луганської
області) Г. Сковороди
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)

4. Наявність
апробаційних та/або
науково-популярних
публікацій з наукової
або професійної
тематики

1. Набока О. В.
Діяльність
залізничного вокзалу
у Сватовому у другій
половині XIX – на
початку XX 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 III 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 OLBICUM III: до 70-річчя з дня народження В.В. Кращіної, 4-6 травня 2020 р. Миколаїв: НДЦ «Лукомор'є», 2020. С. 175-177.

5. Наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня

3. 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;

4. 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;

5. 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.

6. Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад; Член спеціалізованої вченої ради К29.053.06 ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»

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

8. Участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи
1. Участь у якості експерта для японського

						<p>телеканалу Асахі (травень, жовтень 2022);</p> <p>2. Участь у якості експерта у програмі видання «The ukrainer» (жовтень 2022)</p> <p>9. 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 2016 – 2019 рр. – член експертної комісії МОН з розробки стандартів вищої освіти України «Міжнародні відносини, суспільні комунікації та регіональні студії».</p> <p>10. Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях Член правління Луганської обласної організації Національної спілки краєзнавців України</p> <p>11. 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> <p>Відповідність п. 38 ліцензійних умов: 1, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 19</p>	
394340	Махортов Юрій Олександрович	Професор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут технологій і торгівлі	Диплом спеціаліста, Волошиловградський сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1980, спеціальність: , Диплом доктора наук ДД 002521,	27	Міжкультурна комунікація в сфері готельно-ресторанних послуг	<p>1. Наявність профільної освіти. Ворошиловградський сільськогосподарський інститут, диплом спеціаліста, 1980 Спеціальність: механізація сільського господарства</p> <p>2. Відповідність наукового ступеня та вченого звання.</p>

виданий
09.10.2002,
Диплом
доктора наук
ДК 006452,
виданий
19.01.2001,
Диплом
кандидата наук
КД 057830,
виданий
26.12.1991,
Атестат
доцента ДЦ
008443,
виданий
23.10.2003,
Атестат
професора
02ПР 000219,
виданий
17.06.2004

Науковий ступінь:
Диплом кандидата
наук ДК 057830,
виданий 26.12.1991,
Диплом доктора
економічних наук ДК
006452, виданий
19.01.2001,
Диплом доктора
економічних наук ДД
002521, виданий
09.10.2002,
Вчене звання: Атестат
доцента ДЦ 008443,
виданий 23.10.2003,
Атестат професора
02ПР 000219,
виданий 17.06.2004

3. Публікації у
періодичних наукових
виданнях, що
включені до переліку
фахових видань
України, до
наукометричних баз
1. Данилишин Б.,
Бодюк А., Громоздова
Л., Махортов Ю.,
Леонтович С.,
Дербеньова Я., & Рвач
А. (2024). Оцінка
вартості мінеральних
ресурсів як аспект
параметричного
виміру публічного
управління
індустріальною
відбудовою України.
Вісник Київського
національного
університету імені
Тараса Шевченка.
Геологія. 2(105), 76-
82. (Web of Science)
DOI:
<https://doi.org/10.17721/1728-2713.105.10>
2. Махортов Ю.О.
(2020). Оцінка
потенціального
фактора сегментації
регіонального ринка.
International journal of
recent technology and
engineering, 5 (2)
(Scopus)
3. 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 & technology
research, 9(03),
pp.3275-3280
4. 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>

						<p>2020 року. С. 184</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>6. Досвід практичної 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: 1. Заступник голови Луганської обласної державної адміністрації з питань АПК з 1999–2007 рік</p> <p>7. Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях: 1. ТОВ «Велико-Багачанський комбикормовий завод», консультування з фінансових питань (з 2009 року) 2. Науково-практичний журнал: Проблеми інноваційно-інвестиційного розвитку, заступник редактора.</p> <p>Відповідає п. 38 ліцензійних умов: 1, 3, 12, 19, 20</p>	
166001	Безрученков Юрій Володимирович	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут технологій і торгівлі	Диплом бакалавра, Донецький державний університет	14	Проектування об'єктів готельно-ресторанної індустрії	1. Наявність профільної освіти. Диплом магістра видано закладом: Державний заклад

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

"Луганський національний університет імені Тараса Шевченка", Рік закінчення: 2009, Спеціальність: Професійне навчання. Технологія харчової промисловості та організація громадського харчування, Кваліфікація: інженера-педагога-дослідника з технології харчової промисловості та організації громадського харчування;

Диплом бакалавра видано закладом: Донецький державний університет економіки і торгівлі ім. М.Туган-Барановського, Рік закінчення: 2006, Спеціальність: Харчова технологія та інженерія, Кваліфікація: з харчової технології та інженерії

Диплом АН № 21397897 з відзнакою виданий Луганський державний коледж економіки і торгівлі, м. Луганськ, рік закінчення 2003, Спеціальність: Технологія харчування, Кваліфікація Технік-технолог, кухар 5 розряду.

2. Відповідність наукового ступеня та вченого звання. Науковий ступінь: педагогічна, Наукова спеціальність: теорія і методика професійної освіти - 13.00.04, Тема дисертації: "Формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у вищому навчальному закладі"

3. Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз 1. Безрученков Ю.В. Щука Г.П. Харчова безпека в ресторанному господарстві. Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання

науки і практики,
2024, № 2 (68).
Вінницький
національний
аграрний університет.
2024. С 112-122.

2. Щука Г. П.,
Безрученков Ю. В.,
Пацюк В. С.
Менторство в системі
вищої освіти України.
Науковий часопис
НПУ імені М. П.
Драгоманова. Серія №
5. Педагогічні науки:
реалії та перспективи:
наукових праць / За
ред Т. В. Ладиченко. -
Випуск 98. - К.: Вид-во
НПУ імені М. П.
Драгоманова, 2024. С
128-132.

3. Kovalenko O., Yeryuk
L, Yeromenko A,
Kashynska O,
Bezruchenkov Y.
Training of the Future
Tourist Guides for
Intercultural
Communicative
Interaction within
Professional Activity.
Scientific Herald of
Uzhhorod University.
Series "Physics" +
Section "Education".
2024. Issue 55. P. 1761–
1771. (ISSN: 2415-8038,
e-ISSN: 2786-6688)
[https://physics.uz.ua/en/
article/1b5b35b7c68f12f1
be9443459b46f1649](https://physics.uz.ua/en/article/1b5b35b7c68f12f1be9443459b46f1649)
(Scopus)

4. Безрученков Ю.В.
Щука Г.П., Заклади
ресторанного
господарства третьої
хвилі: стан і
перспективи.
Економіка, фінанси,
менеджмент:
актуальні питання
науки і практики,
2023, № 4.
Вінницький
національний
аграрний університет.
2023. С. 84-93.

5. Щука Г.П.,
Венгерська
Н.С., Безрученков Ю.В.
Автентична кухня як
основа розвитку ринку
гастрономічного
туризму
Закарпаття//Економі
ка і регіон № 4 (91) –
2023 – Національний
університет ім. Юрія
Кондратюка. 2023. С.
59-68.

6. Щука Г. П.,
Ковальська Л. В.,
Безрученков Ю.
В. Подієвий туризм:
уточнення базових.
Арактеристик.
Індустрія туризму і
гостинності в
Центральній та
Східній Європі № 7,

2022. С.70-77.
7. Япринець Т.,
Безрученков Ю.,
Черняєва О.
Педагогічний
менеджмент у змісті
фахової підготовки
магістрів професійної
освіти. Актуальні
питання гуманітарних
наук. Вип 56, том 3,
2022.С. 262-267.
8. Шука Г. П.,
Безрученков Ю. В.,
Міхо О. І. Визначення
змісту вибіркової
дисципліни з туризму.
Кам'янець-По дільсь
кий : Кам'янець-
Подільський
національний
університет імені
Івана Огієнка, 2022.
Випуск 28:
Концептуальні основи
розбудови сучасної
природничо-
математичної та
фізико-технологічної
освіти. 2022. С. 147-
151.
9. Сіра Е.О., Голубець
І.М., Безрученков
Ю.В. Післявоєнне
відновлення туризму в
Україні.
Інфраструктура
ринку. 2022. № 68.
URL:
[http://www.market-
infr.od.ua/uk/68-2022](http://www.market-infr.od.ua/uk/68-2022),
DOI:
[https://doi.org/10.3284
3/infrstruct68-27](https://doi.org/10.32843/infrstruct68-27)
10. Marynchenko H.
Nosovets N.
Bezruchenkov Yu.
Oliinyk Yu. Bykova S.,
Distance education in
the conditions of
martial law in
institutions of higher
education: development
and practice. - Eduweb,
2022, julio-septiembre,
v.16, n.3. P 79-90 DOI:
[https://doi.org/10.4650
2/issn.1856-
7576/2022.16.03.6](https://doi.org/10.46502/issn.1856-7576/2022.16.03.6)
(Web of Science)
11. Шука Г.П.,
Безрученков Ю.В.
Підготовка фахівців
туризму: виклики
сьогодення. Географія
та туризм: науковий
журнал / ред.кол.:
Запотоцький С.П.
(гол.ред.) та ін. -
К.:Альфа-ПК, 2021. -
Вип. 63. С. 31-37.
12. Безрученков Ю. В.
Педагогічний
контроль в системі
цифрової освіти.
Молодь і ринок.
Щомісячний науково-
педагогічний журнал.
Дрогобич, №5-6 (191-
192), 2021. С.56-61.
13. Безрученков Ю. В.

Електронної освіти: реалізація в Україні. Молодь і ринок. Щомісячний науково-педагогічний журнал. Дрогобич, №4 (190), 2021. С.67–71.
14. Безрученков Ю. В. Професійна освіта майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства в умовах дистанційного навчання. Проблеми інженерно-педагогічної освіти : Зб. наук. праць. - 2020. - № 68. - С. 69-79.
<http://dspace.luguniv.edu.ua/xmlui/handle/123456789/7827>

4. Навчально-методичні видання
1. Організація виробництва та оснащення в закладах ресторанного господарства: Навчальний посібник / Л. І. Сєногонова, В. В. Євлаш, Новікова О. В., Газзаві-Рогозіна Л. В., Безрученков Ю. В., Сєногонова Г. І. – Полтава, ФО - П Мірошніченко А. В., 2025. – 379 с.
2. 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 : ФО - П Мірошніченко А. В., 2021. - 299 с.
3. 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.

4. Системи НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства : навч.-методич. посіб. / За ред. Ю. В. Безрученкова. - Старобільськ, 2021. - 160 с. URL: <http://dspace.luguniv.edu.ua/xmlui/handle/123456789/8002>

5. Безрученков Ю. Формування професійної культури майбутніх фахівців хореографічного мистецтва у закладі вищої освіти / Ю. Безрученков // Кінезіологія танцю та техніко-естетичних видів спорту. Ч. 4 : навч.-методич. посіб. / Упоряд. О. А. Плахотнюк. - Львів : ЛНУ імені Івана Франка кафедра режисури та хореографії, 2020. - С. 70-95.

6. Найявність публікацій апробаційного характеру:

1. Безрученков Ю.В. Нові формати ресторанного бізнесу. ЛТЕУ Сталий розвиток туризму на засадах партнерства: освіта, наука, практика: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. Львів: ЛТЕУ. ISBN 978-617-602-302-9.

2. Безрученков Ю. В., Щука Г. П., Менторство як інструмент забезпечення якості освітнього процесу з туризму. Освітні й наукові виміри географії та туризму: матер. III Всеукраїнської науково-практ. інтернет-конф. з міжнар. участю (м. Полтава, 17 квітня 2024 р.) відп. ред. С. В. Копилець. Полтава : ПНПУ імені В. Г. Короленка, 2024. 238 с. С. 92-94

3. Безрученков Ю.В. Системи автоматичного проектування в професійній підготовці фахівців готельно-ресторанної справи. Інтернаціоналізація

технологічної і професійної освіти: досвід та перспективи. Збірник тез. Всеукр. наук.-практ. конф. пам'яті професора Володимира Юрженка. (15-16 квітня 2024 року, м.Переяслав) Університет Григорія Сковороди. 2024. – 148 с. С 88-91.

4. Безрученков Ю. В., Щука Г. П., Startup - проекти у ресторанній галузі: виклики. Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України: зб. тез доповідей I Всеукр. наук.-практ. конф. (14-15 листопада 2023 року, м. Харків). Частина 2. – Харків : Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т», 2023. – 324 с. С. 186-189

5. Щука Г. П., Ковальська Л. В., Безрученков Ю. В. Санаторії Закарпаття як засіб відродження людського капіталу України. Тези доповідей міжнародної науково-практичної конференції «Виклики для туристичного бізнесу в Україні: європейська практика». – Львів: Растр-7, 2023. С. 106-107.

6. Безрученков Ю. Стратегії управління в готельно-ресторанному бізнесі. Сучасні трансформації сервісної економіки: туризм, рекреація та комерційні послуги: збірник тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (м. Мукачево, 29-30 вересня 2022 р.) / ред. кол.: Т. Д. Щербан (гол. ред.) та ін. – Мукачево: МДУ, 2022. – 97 с. С42-43.

7. 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

8. 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

9. 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. –
180 с. С 87-89 –
<https://science.lpnu.ua/miru/abstracts-2022>

10. Шука Г. П.,
Безрученков Ю. В.
Чинники впливу на
поведінку гостей в
ресторанному бізнесі.
Сучасні тренди
поведінки споживачів
товарів і послуг: ІІІ
Міжнародна науково-
практична
конференція, 25-26
лютого 2022 р. : [тези
доп.]. – Рівне : О.
Зень, 2022. – 251 с. С
44-45

11. 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. P. 623-
626.

12. Безрученков Ю.В.,
Крят А.О. Поняття
гостинності та його
складові.
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. –
380 с. С 117-121
13. 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. –
380 с. С 114-117
14. 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. –
380 с. С.342-344
15. 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. – 301 с., С. 147-150.

15. Безрученков Ю.В., Щука Г.П. Контроль якості послуг в ресторанному бізнесі // Trends and prospects development of science and practice in modern environment. Abstracts of X International Scientific and Practical Conference. Geneva, Switzerland 2021. Pp. 391-393. URL: <https://eu-conf.com>

16. Безрученков, Ю. В.; Момотюк, С. В. (2021). Урбаністичний туризм: стан та перспективи (Українська). Сталий розвиток туризму на засадах партнерства: освіта, наука, практика: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції. Львів: ЛТЕУ. С. 171–175. ISBN 978-617-602-302-9.

17. Безрученков Ю. В. Системи НАССР в закладах готельно-ресторанного господарства : як окрема дисципліна. Innovative development of hotel and restaurant industry and food production: proceedings of II International scientific and practical Internet conference. Prague, Oktan Print, 2021, P. 253

18. Безрученков Ю. В. Професійна підготовка: системи НАССР в закладах готельно-ресторанного господарства. European scientific discussions. Abstracts of the 4th International scientific and practical conference. Potere della ragione Editore. Rome, Italy. 2021. Pp. 21-27. URL: <https://sci-conf.com.ua/iv-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-european-scientific-discussions-26-28-fevralya-2021-god-rim-italiya-arhiv>

19. Щука Г. П., Безрученков Ю. В. НАССР як необхідна умова забезпечення якості діяльності підприємств харчування. The world of science and innovation. Proceedings of the 10th

International scientific and practical conference. Cognum Publishing House. London, United Kingdom. 2021. Pp. 808-814. URL: <https://sci-conf.com.ua/x-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-the-world-of-science-and-innovation-5-7-maya-2021-goda-london-velikobritaniya-arhiv>

20. Bezruchenkov Yu. V. Training of administrative staff of a modern restaurant. The world of science and innovation. Abstracts of the 6th International scientific and practical conference. Cognum Publishing House. London, United Kingdom. 2021. Pp. 59-64. URL: <https://sci-conf.com.ua/vi-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-the-world-of-science-and-innovation-14-16-yanvaryaya-2021-goda-london-velikobritaniya-arhiv>

21. Bezruchenkov Yu. HACCP systems in hotel and restaurant business as a separate professional discipline. Proceedings of the 2nd International scientific and practical conference. Barca Academy Publishing. Madrid, Spain. 2021. Pp. 225-230. URL: <https://sci-conf.com.ua/ii-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-results-of-modern-scientific-research-and-development-2-4-maya-2021-goda-madrid-ispaniya-arhiv>

7. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт
Підготував переможців I етапу конкурсу студентських наукових робіт в галузі «Готельно-ресторанна справа»: 2022-2023 н.р. – 1 студент.

6. Підвищення

кваліфікації:

1. 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, Internship period: from February 12 to March 20, 2022. Amount: 180 hours / 6 ECTS credits.
2. European scientific discussions. Abstracts of the 2nd International scientific and practical conference. Potere della ragione Editore. Rome, Italy. 2020. (24 години, 0,8 ECTS credits)
3. II Міжнародній науково практичній конференція «Підприємництво, торгівля: теоретичні підходи та практичні аспекти розвитку» 2020. м.Старобільськ. (6 годин, 0,2 ECTS)
4. Actual trends of modern scientific research. Proceedings of the 9th International scientific and practical conference. MDPC Publishing. Munich, Germany. 2021. (24 години, 0,8 ECTS credits)
5. Proceedings of the 2nd International scientific and practical conference. Barca Academy Publishing. Madrid, Spain. 2021. (24 години, 0,8 ECTS credits)
6. The world of science and innovation. Abstracts of the 6th International scientific and practical conference. Cognum Publishing House. London, United Kingdom. 2021. (24 години, 0,8 ECTS credits)
7. Science and education: problems, prospects and innovations. Proceedings of the 8th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group.

Kyoto, Japan. 2021. (24 години, 0,8 ECTS credits)

8. The world of science and innovation. Proceedings of the 10th International scientific and practical conference. Cognum Publishing House. London, United Kingdom. 2021. (24 години, 0,8 ECTS credits)

9. Шоста Всеукраїнська науково-практична конференція «Педагогічні, психологічні та медико-біологічні аспекти в хореографії та спорті» 25 березня 2021 року (6 год. 0,2 ECTS)

10. European scientific discussions. Abstracts of the 4th International scientific and practical conference. Potere della ragione Editore. Rome, Italy. 2021. (24 години, 0,8 ECTS credits)

11. Професійне стажування в туристичній агенції «Тури всюди» м. Львів 2020р. Сертифікат №1708 від 28/08/2020 (60 годин, 2 ECTS)

12. 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)

13. Професійне стажування з 02.082021 по 27.08.2021р., в компанії лідері з виробництва та постачання технологічного устаткування в Україні ПП «Майсер-1» м. Київ, Загальний обсяг стажування з кредити ECTS. (90годин), Сертифікат № 295-08 від 30.08.2021р.

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

1. Координатор по зовнішнім комунікаціям
Волонтер. Посв.КН

						<p>№0023 Музей Митрополита Андрія Шептицького 2. Член ГО «Дріада» ЄДРПОУ 4534746, заява про вступ №4 від 01.02.2024р.</p> <p>20. Досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності). 1. 2001-05.2003 ФО-П Нестеренко О.П. кафе «Карефан» м. Луганськ, адміністратор залу. 2. 03.2000-04.2003 ТОВ «Власар» м. Луганськ, кухар. 3. 06.2003-05.2007 ЧП «Арт-Кор» м. Луганськ, менеджер, інженер-технолог. Роздрібний продаж, гуртовий продаж устаткування, менеджер проекту, проектування закладів громадського харчування. 4. 10.2007-08.2010 ТОВ «Бріллїон» м. Дніпро, інженер-технолог. Проектування та оснащення закладів ресторанного господарства та магазинів.</p> <p>Відповідність п. 38 ліцензійних умов: 1, 3, 4, 7, 12, 19, 20.</p>
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</p>	14	<p>Устаткування закладів ресторанного господарства</p> <p>1. Наявність профільної освіти. Диплом магістра видано закладом: Державний заклад "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка", Рік закінчення: 2009, Спеціальність: Професійне навчання. Технологія харчової промисловості та організація громадського харчування, Кваліфікація: інженера-педагога-дослідника з технології харчової промисловості та організації громадського харчування;</p> <p>Диплом бакалавра видано закладом: Донецький державний університет економіки і торгівлі ім. М.Туган-Барановського, Рік закінчення: 2006,</p>

та організація громадського харчування, Диплом кандидата наук ДК 025406, виданий 22.12.2014, Атестат доцента АД 012300, виданий 20.02.2023

Спеціальність: Харчова технологія та інженерія, Кваліфікація: з харчової технології та інженерії

Диплом АН № 21397897 з відзнакою виданий Луганський державний коледж економіки і торгівлі, м. Луганськ, рік закінчення 2003, Спеціальність: Технологія харчування, Кваліфікація Технік-технолог, кухар 5 розряду.

2. Відповідність наукового ступеня та вченого звання. Науковий ступінь: педагогічна, Наукова спеціальність: теорія і методика професійної освіти - 13.00.04, Тема дисертації: "Формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у вищому навчальному закладі"

3. Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз
1. Безрученков Ю.В. Щука Г.П. Харчова безпека в ресторанному господарстві. Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики, 2024, № 2 (68). Вінницький національний аграрний університет. 2024.С 112-122.
2. Щука Г. П., Безрученков Ю. В., Пацюк В. С. Менторство в системі вищої освіти України. Науковий часопис НПУ імені М. П. Драгоманова. Серія № 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи: наукових праць / За ред Т. В. Ладиченко. - Випуск 98. - К.: Вид-во НПУ імені М. П. Драгоманова, 2024. С 128-132.
3. Kovalenko O., Yeruk L, Yeromenko A, Kashynska O, Bezruchenkov Y. Training of the Future Tourist Guides for

Intercultural Communicative Interaction within Professional Activity. Scientific Herald of Uzhhorod University. Series "Physics" + Section "Education". 2024. Issue 55. P. 1761–1771. (ISSN: 2415-8038, e-ISSN: 2786-6688) <https://physics.uz.ua/en/article/1b5b35b7c68f12f6e9443459b46f1649> (Scopus)

4. Безрученков Ю.В. Шука Г.П., Заклади ресторанного господарства третьої хвилі: стан і перспективи. Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики, 2023, № 4. Вінницький національний аграрний університет. 2023. С. 84-93.

5. Шука Г.П., Венгерська Н.С., Безрученков Ю.В. Автентична кухня як основа розвитку ринку гастрономічного туризму Закарпаття//Економіка і регіон № 4 (91) – 2023 – Національний університет ім. Юрія Кондратюка. 2023. С. 59-68.

6. Шука Г. П., Ковальська Л. В., Безрученков Ю. В. Подієвий туризм: уточнення базових. Арактеристик. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі № 7, 2022. С.70-77.

7. Япринець Т., Безрученков Ю., Черняєва О. Педагогічний менеджмент у змісті фахової підготовки магістрів професійної освіти. Актуальні питання гуманітарних наук. Вип 56, том 3, 2022. С. 262-267.

8. Шука Г. П., Безрученков Ю. В., Міхо О. І. Визначення змісту вибіркової дисципліни з туризму. Кам'янець-Подільський : Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка, 2022. Випуск 28: Концептуальні основи розбудови сучасної природничо-математичної та

фізико-технологічної освіти. 2022. С. 147-151.

9. Сіра Е.О., Голубець І.М., Безрученков Ю.В. Післявоєнне відновлення туризму в Україні. Інфраструктура ринку. 2022. № 68. URL: <http://www.market-infr.od.ua/uk/68-2022>, DOI: <https://doi.org/10.32843/infrastuct68-27>

10. Marynchenko H. Nosovets N. Bezruchenkov Yu. Oliinyk Yu. Bykova S., Distance education in the conditions of martial law in institutions of higher education: development and practice. - Eduweb, 2022, julio-septiembre, v.16, n.3. P 79-90 DOI: <https://doi.org/10.46502/issn.1856-7576/2022.16.03.6> (Web of Science)

11. Щука Г.П., Безрученков Ю.В. Підготовка фахівців туризму: виклики сьогодення. Географія та туризм: науковий журнал / ред.кол.: Запотоцький С.П. (гол.ред.) та ін. - К.:Альфа-ПК, 2021. - Вип. 63. С. 31-37.

12. Безрученков Ю. В. Педагогічний контроль в системі цифрової освіти. Молодь і ринок. Щомісячний науково-педагогічний журнал. Дрогобич, №5-6 (191-192), 2021. С.56–61.

13. Безрученков Ю. В. Електронної освіта: реалізація в Україні. Молодь і ринок. Щомісячний науково-педагогічний журнал. Дрогобич, №4 (190), 2021. С.67–71.

14. Безрученков Ю. В. Професійна освіта майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства в умовах дистанційного навчання. Проблеми інженерно-педагогічної освіти : 36. наук. праць. - 2020. - № 68. - С. 69-79. <http://dspace.luguniv.edu.ua/xmlui/handle/123456789/7827>

4. Навчально-методичні видання
1. Організація виробництва та

оснащення в закладах ресторанного господарства:
Навчальний посібник / Л. І. Сєногонова, В. В. Євлаш, Новікова О. В., Газзаві-Рогозіна Л. В., Безрученков Ю. В., Сєногонова Г. І. – Полтава, ФО - П Мірошніченко А. В., 2025. – 379 с.

2. 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 : ФО - П Мірошніченко А. В., 2021. - 299 с.

3. 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.

4. Системи НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства : навч.-методич. посіб. / За ред. Ю. В. Безрученкова. - Старобільськ, 2021. - 160 с. URL: <http://dspace.luguniv.edu.ua/xmlui/handle/123456789/8002>

5. Безрученков Ю. Формування професійної культури майбутніх фахівців хореографічного мистецтва у закладі вищої освіти / Ю. Безрученков // Кінезіологія танцю та техніко-естетичних видів спорту. Ч. 4 : навч.-методич. посіб. / Упоряд. О. А.

Плахотнюк. - Львів :
ЛНУ імені Івана
Франка кафедра
режисури та
хореографії, 2020. - С.
70-95.

6. Наявність
публікацій
апробаційного
характеру:
1. Безрученков Ю.В.
Нові формати
ресторанного бізнесу.
ЛТЕУ Сталий
розвиток туризму на
засадах партнерства:
освіта, наука,
практика: матеріали
Міжнародної науково-
практичної
конференції. Львів:
ЛТЕУ. ISBN 978-617-
602-302-9.
2. Безрученков Ю. В.,
Щука Г. П.,
Менторство як
інструмент
забезпечення якості
освітнього процесу з
туризму. Освітні й
наукові виміри
географії та туризму:
матер. III
Всеукраїнської
науково-практ.
інтернет-конф. з
міжнар. участю (м.
Полтава, 17 квітня
2024 р.) відп. ред. Є. В.
Копилець. Полтава :
ПНПУ імені В. Г.
Короленка, 2024. 238
с. С. 92-94
3. Безрученков Ю.В.
Системи
автоматичного
проекткування в
професійній
підготовці фахівців
готельно-ресторанної
справи.
Інтернаціоналізація
технологічної і
професійної освіти:
досвід та перспективи.
Збірник тез. Всеукр.
наук.-практ. конф.
пам'яті професора
Володимира
Юрженка. (15-16
квітня 2024 року,
м.Переяслав)
Університет Григорія
Сковороди. 2024. –
148 с. С 88-91.
4. Безрученков Ю. В.,
Щука Г. П., Startup -
проекти у ресторанній
галузі: виклики.
Маркетингові та
організаційні
механізми повоєнного
розвитку галузі
гостинності та
туризму України: зб.
тез доповідей I Всеукр.
наук.-практ. конф. (14-
15 листопада 2023
року, м. Харків).
Частина 2. – Харків :

Нац. техн. ун-т
«Харків. політехн. ін-
т», 2023. – 324 с. С.
186-189

5. Шука Г. П.,
Ковальська Л. В.,
Безрученков Ю. В.
Санаторії Закарпаття
як засіб відродження
людського капіталу
України. Тези
доповідей
міжнародної науково-
практичної
конференції
«Виклики для
туристичного бізнесу
в Україні: європейська
практика». – Львів:
Растр-7, 2023. С. 106-
107.

6. Безрученков Ю.
Стратегії управління в
готельно-
ресторанному бізнесі.
Сучасні трансформації
сервісної економіки:
туризм, рекреація та
комерційні послуги:
збірник тез доповідей
Всеукраїнської
науково-практичної
інтернет-конференції
(м. Мукачєво, 29-30
вересня 2022 р.) / ред.
кол.: Т. Д. Шербан
(гол. ред.) та ін. –
Мукачєво: МДУ, 2022.
– 97 с. С42-43.

7. 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

8. 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

9. 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. – 180 с. С 87-89 – <https://science.lpnu.ua/mipu/abstracts-2022>

10. Шука Г. П., Безрученков Ю. В. Чинники впливу на поведінку гостей в ресторанному бізнесі. Сучасні тренди поведінки споживачів товарів і послуг: ІІІ Міжнародна науково-практична конференція, 25-26 лютого 2022 р. : [тези доп.]. – Рівне : О. Зень, 2022. – 251 с. С 44-45

11. 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. P. 623-626.

12. Безрученков Ю.В., Крят А.О. Поняття гостинності та його складові. 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. – 380 с. С 117-121

13. 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. – 380 с. С 114-117

14.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. – 380 с. С.342-344

15. 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. – 301 с., С. 147-150.

15. Безрученков Ю.В., Щука Г.П. Контроль якості послуг в ресторанному бізнесі // Trends and prospects development of science and practice in modern environment. Abstracts of X International Scientific and Practical Conference. Geneva, Switzerland 2021. Pp. 391-393. URL: <https://eu-conf.com>

16. Безрученков, Ю. В.; Момотюк, С. В. (2021). Урбаністичний туризм: стан та перспективи (Українська). Сталій розвиток туризму на засадах партнерства: освіта, наука, практика: матеріали II Міжнародної науково-практичної

конференції. Львів: ЛТЕУ. С. 171–175. ISBN 978-617-602-302-9.

17. Безрученков Ю. В. Системи НАССР в закладах готельно-ресторанного господарства : як окрема дисципліна. Innovative development of hotel and restaurant industry and food production: proceedings of II International scientific and practical Internet conference. Prague, Oktan Print, 2021, P. 253

18. Безрученков Ю. В. Професійна підготовка: системи НАССР в закладах готельно-ресторанного господарства. European scientific discussions. Abstracts of the 4th International scientific and practical conference. Potere della ragione Editore. Rome, Italy. 2021. Pp. 21-27. URL: <https://sci-conf.com.ua/iv-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-european-scientific-discussions-26-28-fevralya-2021-goda-rim-italiya-arhiv>

19. Щука Г. П., Безрученков Ю. В. НАССР як необхідна умова забезпечення якості діяльності підприємств харчування. The world of science and innovation. Proceedings of the 10th International scientific and practical conference. Cognum Publishing House. London, United Kingdom. 2021. Pp. 808-814. URL: <https://sci-conf.com.ua/x-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-the-world-of-science-and-innovation-5-7-maya-2021-goda-london-velikobritaniya-arhiv>

20. Bezruchenkov Yu. V. Training of administrative staff of a modern restaurant. The world of science and innovation. Abstracts of the 6th International scientific and practical conference. Cognum Publishing House. London, United

Kingdom. 2021. Pp. 59-64. URL: <https://sci-conf.com.ua/vi-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-the-world-of-science-and-innovation-14-16-yanvarya-2021-goda-london-velikobritaniya-arhiv>

21. Bezruchenkov Yu. HACCP systems in hotel and restaurant business as a separate professional discipline. Proceedings of the 2nd International scientific and practical conference. Barca Academy Publishing. Madrid, Spain. 2021. Pp. 225-230. URL: <https://sci-conf.com.ua/ii-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-results-of-modern-scientific-research-and-development-2-4-maya-2021-goda-madrid-ispaniya-arhiv>

7. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт Підготував переможців I етапу конкурсу студентських наукових робіт в галузі «Готельно-ресторанна справа»: 2022-2023 н.р. – 1 студент.

6. Підвищення кваліфікації:
1. 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, Internship period: from February 12 to March 20, 2022. Amount: 180 hours / 6 ECTS credits.
2. European scientific discussions. Abstracts of the 2nd International

scientific and practical conference. Potere della ragione Editore. Rome, Italy. 2020. (24 години, 0,8 ECTS credits)

3. II Міжнародній науково практичній конференція «Підприємництво, торгівля: теоретичні підходи та практичні аспекти розвитку» 2020. м.Старобільск. (6 годин, 0,2 ECTS)

4. Actual trends of modern scientific research. Proceedings of the 9th International scientific and practical conference. MDPC Publishing. Munich, Germany. 2021. (24 години, 0,8 ECTS credits)

5. Proceedings of the 2nd International scientific and practical conference. Barca Academy Publishing. Madrid, Spain. 2021. (24 години, 0,8 ECTS credits)

6. The world of science and innovation. Abstracts of the 6th International scientific and practical conference. Cognum Publishing House. London, United Kingdom. 2021. (24 години, 0,8 ECTS credits)

7. Science and education: problems, prospects and innovations. Proceedings of the 8th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Kyoto, Japan. 2021. (24 години, 0,8 ECTS credits)

8. The world of science and innovation. Proceedings of the 10th International scientific and practical conference. Cognum Publishing House. London, United Kingdom. 2021. (24 години, 0,8 ECTS credits)

9. Шоста Всеукраїнська науково-практична конференція «Педагогічні, психологічні та медико-біологічні аспекти в хореографії та спорті» 25 березня 2021 року (6 год. 0,2 ECTS)

10. European scientific discussions. Abstracts of the 4th International

scientific and practical conference. Potere della ragione Editore. Rome, Italy. 2021. (24 години, 0,8 ECTS credits)

11. Професійне стажування в туристичній агенції «Тури всюди» м. Львів 2020р. Сертифікат №1708 від 28/08/2020 (60 годин, 2 ECTS)

12. 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)

13. Професійне стажування з 02.08.2021 по 27.08.2021р., в компанії лідері з виробництва та постачання технологічного устаткування в Україні ПП «Майсер-1» м. Київ, Загальний обсяг стажування з кредити ECTS. (90годин), Сертифікат № 295-08 від 30.08.2021р.

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

1. Координатор по зовнішнім комунікаціям Волонтер. Посв.КН №0023 Музей Митрополита Андрія Шептицького

2. Член ГО «Дріада» ЄДРПОУ 4534746, заява про вступ №4 від 01.02.2024р.

20. Досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності).

1. 2001-05.2003 ФО-П Нестеренко О.П. кафе «Карефан» м. Луганськ, адміністратор залу.

2. 03.2000-04.2003 ТОВ «Власар» м. Луганськ, кухар.

3. 06.2003-05.2007 ЧП «Арт-Кор» м. Луганськ, менеджер, інженер-технолог. Роздрібний продаж,

						<p>гуртовий продаж устаткування, менеджер проекту, проектування закладів громадського харчування. 4. 10.2007-08.2010 ТОВ «Брілліон» м. Дніпро, інженер-технолог. Проектування та оснащення закладів ресторанного господарства та магазинів.</p> <p>Відповідність п. 38 ліцензійних умов: 1, 3, 4, 7, 12, 19, 20.</p>	
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, Атестат доцента АД 012300, виданий 20.02.2023</p>	14	Організація готельного господарства	<p>1. Наявність профільної освіти. Диплом магістра видано закладом: Державний заклад "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка", Рік закінчення: 2009, Спеціальність: Професійне навчання. Технологія харчової промисловості та організація громадського харчування, Кваліфікація: інженера-педагога-дослідника з технології харчової промисловості та організації громадського харчування;</p> <p>Диплом бакалавра видано закладом: Донецький державний університет економіки і торгівлі ім. М.Туган-Барановського, Рік закінчення: 2006, Спеціальність: Харчова технологія та інженерія, Кваліфікація: з харчової технології та інженерії</p> <p>Диплом АН № 21397897 з відзнакою виданий Луганський державний коледж економіки і торгівлі, м. Луганськ, рік закінчення 2003, Спеціальність: Технологія харчування, Кваліфікація Технік-технолог, кухар 5 розряду.</p> <p>2. Відповідність наукового ступеня та вченого звання. Науковий ступінь: педагогічна, Наукова спеціальність: теорія і методика професійної освіти - 13.00.04, Тема</p>

дисертації:
"Формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у вищому навчальному закладі"

3. Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз
1. Безрученков Ю.В. Шука Г.П. Харчова безпека в ресторанному господарстві. Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики, 2024, № 2 (68). Вінницький національний аграрний університет. 2024. С 112-122.
 2. Шука Г. П., Безрученков Ю. В., Пацюк В. С. Менторство в системі вищої освіти України. Науковий часопис НПУ імені М. П. Драгоманова. Серія № 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи: наукових праць / За ред Т. В. Ладиченко. - Випуск 98. - К.: Вид-во НПУ імені М. П. Драгоманова, 2024. С 128-132.
 3. Kovalenko O., Yeryuk L, Yeromenko A, Kashynska O, Bezruchenkov Y. Training of the Future Tourist Guides for Intercultural Communicative Interaction within Professional Activity. Scientific Herald of Uzhhorod University. Series "Physics" + Section "Education". 2024. Issue 55. P. 1761–1771. (ISSN: 2415-8038, e-ISSN: 2786-6688) <https://physics.uz.ua/en/article/1b5b35b7c68f12f8be9443459b46f1649> (Scopus)
 4. Безрученков Ю.В. Шука Г.П., Заклади ресторанного господарства третьої хвилі: стан і перспективи. Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики, 2023, № 4. Вінницький національний аграрний університет.

2023. С. 84-93.
5. Шука Г.П.,
Венгерська
Н.С., Безрученков Ю.В.
Автентична кухня як
основа розвитку ринку
гастрономічного
туризму
Закарпаття//Економі
ка і регіон № 4 (91) –
2023 – Національний
університет ім. Юрія
Кондратюка. 2023. С.
59-68.
6. Шука Г. П.,
Ковальська Л. В.,
Безрученков Ю.
В.Подієвий туризм:
уточнення базових.
Аракетеристик.
Індустрія туризму і
гостинності в
Центральній та
Східній Європі № 7,
2022. С.70-77.
7. Япринець Т.,
Безрученков Ю.,
Черняєва О.
Педагогічний
менеджмент у змісті
фахової підготовки
магістрів професійної
освіти. Актуальні
питання гуманітарних
наук. Вип 56, том 3,
2022.С. 262-267.
8. Шука Г. П.,
Безрученков Ю. В.,
Міхо О. І. Визначення
змісту вибіркової
дисципліни з туризму.
Кам'янець-Подільський : Кам'янець-
Подільський
національний
університет імені
Івана Огієнка, 2022.
Випуск 28:
Концептуальні основи
розбудови сучасної
природничо-
математичної та
фізико-технологічної
освіти. 2022. С. 147-
151.
9. Сіра Е.О., Голубець
І.М., Безрученков
Ю.В. Післявоєнне
відновлення туризму в
Україні.
Інфраструктура
ринку. 2022. № 68.
URL:
[http://www.market-
infr.od.ua/uk/68-2022](http://www.market-infr.od.ua/uk/68-2022),
DOI:
[https://doi.org/10.3284
3/infract68-27](https://doi.org/10.32843/infract68-27)
10. Marynchenko H.
Nosovets N.
Bezruchenkov Yu.
Oliinyk Yu. Bykova S.,
Distance education in
the conditions of
martial law in
institutions of higher
education: development
and practice. - Eduweb,
2022, julio-septiembre,
v.16, n.3. P 79-90 DOI:
<https://doi.org/10.4650>

2/issn.1856-7576/2022.16.03.6 (Web of Science)
11. Шука Г.П., Безрученков Ю.В. Підготовка фахівців туризму: виклики сьогодення. Географія та туризм: науковий журнал / ред.кол.: Запотоцький С.П. (гол.ред.) та ін. - К.:Альфа-ПК, 2021. - Вип. 63. С. 31-37.
12. Безрученков Ю. В. Педагогічний контроль в системі цифрової освіти. Молодь і ринок. Щомісячний науково-педагогічний журнал. Дрогобич, №5-6 (191-192), 2021. С.56–61.
13. Безрученков Ю. В. Електронної освіти: реалізація в Україні. Молодь і ринок. Щомісячний науково-педагогічний журнал. Дрогобич, №4 (190), 2021. С.67–71.
14. Безрученков Ю. В. Професійна освіта майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства в умовах дистанційного навчання. Проблеми інженерно-педагогічної освіти : Зб. наук. праць. - 2020. - № 68. - С. 69-79.
<http://dspace.luguniv.edu.ua/xmlui/handle/123456789/7827>

4. Навчально-методичні видання
1. Організація виробництва та оснащення в закладах ресторанного господарства: Навчальний посібник / Л. І. Сєногонова, В. В. Євлаш, Новікова О. В., Газзаві-Рогозіна Л. В., Безрученков Ю. В., Сєногонова Г.І. – Полтава, ФО - П Мірошніченко А. В., 2025. – 379 с.
2. 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 : ФО - П Мірошніченко А. В., 2021. - 299 с.

3. 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.

4. Системи НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства : навч.-методич. посіб. / За ред. Ю. В. Безрученкова. - Старобільськ, 2021. - 160 с. URL: <http://dspace.luguniv.edu.ua/xmlui/handle/123456789/8002>

5. Безрученков Ю. Формування професійної культури майбутніх фахівців хореографічного мистецтва у закладі вищої освіти / Ю. Безрученков // Кінезіологія танцю та техніко-естетичних видів спорту. Ч. 4 : навч.-методич. посіб. / Упоряд. О. А. Плахотнюк. - Львів : ЛНУ імені Івана Франка кафедра режисури та хореографії, 2020. - С. 70-95.

6. Наявність публікацій апробаційного характеру:

1. Безрученков Ю.В. Нові формати ресторанного бізнесу. ЛТЕУ Сталий розвиток туризму на засадах партнерства: освіта, наука, практика: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. Львів: ЛТЕУ. ISBN 978-617-602-302-9.

2. Безрученков Ю. В., Шука Г. П., Менторство як інструмент забезпечення якості

освітнього процесу з туризму. Освітні й наукові виміри географії та туризму: матер. III Всеукраїнської науково-практ. інтернет-конф. з міжнар. участю (м. Полтава, 17 квітня 2024 р.) відп. ред. Є. В. Копилець. Полтава : ПНПУ імені В. Г. Короленка, 2024. 238 с. С. 92-94

3. Безрученков Ю.В. Системи автоматичного проектування в професійній підготовці фахівців готельно-ресторанної справи. Інтернаціоналізація технологічної і професійної освіти: досвід та перспективи. Збірник тез. Всеукр. наук.-практ. конф. пам'яті професора Володимира Юрженка. (15-16 квітня 2024 року, м.Переяслав) Університет Григорія Сковороди. 2024. – 148 с. С 88-91.

4. Безрученков Ю. В., Шука Г. П., Startup - проєкти у ресторанній галузі: виклики. Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України: зб. тез доповідей I Всеукр. наук.-практ. конф. (14-15 листопада 2023 року, м. Харків). Частина 2. – Харків : Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т», 2023. – 324 с. С. 186-189

5. Шука Г.П., Ковальська Л.В., Безрученков Ю.В. Санаторії Закарпаття як засіб відродження людського капіталу України. Тези доповідей міжнародної науково-практичної конференції «Виклики для туристичного бізнесу в Україні: європейська практика». – Львів: Растр-7, 2023. С. 106-107.

6. Безрученков Ю. Стратегії управління в готельно-ресторанному бізнесі. Сучасні трансформації сервісної економіки: туризм, рекреація та комерційні послуги:

збірник тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (м. Мукачево, 29-30 вересня 2022 р.) / ред. кол.: Т. Д. Щербан (гол. ред.) та ін. – Мукачево: МДУ, 2022. – 97 с. С42-43.

7. 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

8. 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

9. 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. – 180 с. С 87-89 – <https://science.lpnu.ua/mipu/abstracts-2022>

10. 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. : [тези доп.]. – Рівне : О. Зень, 2022. – 251 с. С 44-45

11. 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. P. 623-626.

12. Безрученков Ю.В., Крят А.О. Поняття гостинності та його складові. 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 : Видво ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» : Старобільськ, 2021. – 380 с. С 117-121

13. 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 : Видво ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» : Старобільськ, 2021. – 380 с. С 114-117

14. 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. – 380 с. С.342-344

15. 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. – 301 с., С. 147-150.

15. Безрученков Ю.В., Шука Г.П. Контроль якості послуг в ресторанному бізнесі // Trends and prospects development of science and practice in modern environment. Abstracts of X International Scientific and Practical Conference. Geneva, Switzerland 2021. Pp. 391-393. URL: <https://eu-conf.com>

16. Безрученков, Ю. В.; Момотюк, С. В. (2021). Урбаністичний туризм: стан та перспективи (Українська). Сталий розвиток туризму на засадах партнерства: освіта, наука, практика: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції. Львів: ЛТЕУ. С. 171–175. ISBN 978-617-602-302-9.

17. Безрученков Ю. В. Системи НАССР в закладах готельно-ресторанного господарства : як окрема дисципліна. Innovative development of hotel and restaurant industry and food production: proceedings of II International scientific and practical Internet conference. Prague, Oktan Print, 2021, P. 253

18. Безрученков Ю. В. Професійна підготовка: системи НАССР в закладах готельно-ресторанного господарства. European scientific discussions. Abstracts of the 4th International

scientific and practical conference. Potere della ragione Editore. Rome, Italy. 2021. Pp. 21-27. URL: <https://sci-conf.com.ua/iv-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-european-scientific-discussions-26-28-fevralya-2021-god-arim-italiya-arhiv>

19. Шука Г. П., Безрученков Ю. В. HACCP як необхідна умова забезпечення якості діяльності підприємств харчування. The world of science and innovation. Proceedings of the 10th International scientific and practical conference. Cognum Publishing House. London, United Kingdom. 2021. Pp. 808-814. URL: <https://sci-conf.com.ua/x-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-the-world-of-science-and-innovation-5-7-maya-2021-goda-london-velikobritaniya-arhiv>

20. Bezruchenkov Yu. V. Training of administrative staff of a modern restaurant. The world of science and innovation. Abstracts of the 6th International scientific and practical conference. Cognum Publishing House. London, United Kingdom. 2021. Pp. 59-64. URL: <https://sci-conf.com.ua/vi-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-the-world-of-science-and-innovation-14-16-yanvarya-2021-goda-london-velikobritaniya-arhiv>

21. Bezruchenkov Yu. HACCP systems in hotel and restaurant business as a separate professional discipline. Proceedings of the 2nd International scientific and practical conference. Barca Academy Publishing. Madrid, Spain. 2021. Pp. 225-230. URL: <https://sci-conf.com.ua/ii-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya->

konferentsiya-results-of-modern-scientific-research-and-development-2-4-maya-2021-goda-madrid-ispaniya-arhiv

7. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт Підготував переможців I етапу конкурсу студентських наукових робіт в галузі «Готельно-ресторанна справа»: 2022-2023 н.р. – 1 студент.

6. Підвищення кваліфікації:
1. 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, Internship period: from February 12 to March 20, 2022. Amount: 180 hours / 6 ECTS credits.
2. European scientific discussions. Abstracts of the 2nd International scientific and practical conference. Potere della ragione Editore. Rome, Italy. 2020. (24 години, 0,8 ECTS credits)
3. II Міжнародній науково практичній конференція «Підприємництво, торгівля: теоретичні підходи та практичні аспекти розвитку» 2020. м.Старобільськ. (6 годин, 0,2 ECTS)
4. Actual trends of modern scientific research. Proceedings of the 9th International scientific and practical conference. MDPC Publishing. Munich, Germany. 2021. (24 години, 0,8 ECTS credits)
5. Proceedings of the 2nd International scientific and practical conference. Barca

Academy Publishing. Madrid, Spain. 2021. (24 години, 0,8 ECTS credits)

6. The world of science and innovation. Abstracts of the 6th International scientific and practical conference. Cognum Publishing House. London, United Kingdom. 2021. (24 години, 0,8 ECTS credits)

7. Science and education: problems, prospects and innovations. Proceedings of the 8th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Kyoto, Japan. 2021. (24 години, 0,8 ECTS credits)

8. The world of science and innovation. Proceedings of the 10th International scientific and practical conference. Cognum Publishing House. London, United Kingdom. 2021. (24 години, 0,8 ECTS credits)

9. Шоста Всеукраїнська науково-практична конференція «Педагогічні, психологічні та медико-біологічні аспекти в хореографії та спорті» 25 березня 2021 року (6 год. 0,2 ECTS)

10. European scientific discussions. Abstracts of the 4th International scientific and practical conference. Potere della ragione Editore. Rome, Italy. 2021. (24 години, 0,8 ECTS credits)

11. Професійне стажування в туристичній агенції «Тури всюди» м. Львів 2020р. Сертифікат №1708 від 28/08/2020 (60 годин, 2 ECTS)

12. 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)

13. Професійне

						<p>стажування з 02.08.2021 по 27.08.2021р., в компанії лідері з виробництва та постачання технологічного устаткування в Україні ПП «Майсер-1» м. Київ, Загальний обсяг стажування з кредити ECTS. (90годин), Сертифікат № 295-08 від 30.08.2021р.</p> <p>19. Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях</p> <p>1. Координатор по зовнішнім комунікаціям Волонтер. Посв.КН №0023 Музей Митрополита Андрія Шептицького</p> <p>2. Член ГО «Дріада» ЄДРПОУ 4534746, заява про вступ №4 від 01.02.2024р.</p> <p>20. Досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності).</p> <p>1. 2001-05.2003 ФО-П Нестеренко О.П. кафе «Карефан» м. Луганськ, адміністратор залу.</p> <p>2. 03.2000-04.2003 ТОВ «Власар» м. Луганськ, кухар.</p> <p>3. 06.2003-05.2007 ЧП «Арт-Кор» м. Луганськ, менеджер, інженер-технолог. Роздрібний продаж, гуртовий продаж устаткування, менеджер проекту, проектування закладів громадського харчування.</p> <p>4. 10.2007-08.2010 ТОВ «Брілліон» м. Дніпро, інженер-технолог. Проектування та оснащення закладів ресторанного господарства та магазинів.</p> <p>Відповідність п. 38 ліцензійних умов: 1, 3, 4, 7, 12, 19, 20.</p>	
453270	Каролоп Олена Олександрівна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут технологій і торгівлі	Диплом спеціаліста, Київський державний торговельно-економічний університет, рік закінчення:	28	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	1. Наявність профільної освіти. Київський державний торговельно-економічний університет (диплом спеціаліста ЛГ № 012691 від

1995,
спеціальність:
Економіка
підприємства,
Диплом
кандидата наук
ДК 061402,
виданий
29.06.2021

20.06.1995р.)
Спеціальність:
«Економіка
підприємства»
Кваліфікація:
«Економіст
підприємства»

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».

3. Публікації у
періодичних наукових
виданнях, що
включені до переліку
фахових видань
України, до
наукометричних баз
1. Олена Каролоп.
Стратегії розвитку
туризму на місцевому
рівні: використання
готельно-
ресторанного
потенціалу для
приваблення туристів.
Міжнародний
науковий журнал
"Інтернаука". Серія:
"Економічні науки". -
2024. - №3. URL:
<https://www.inter-nauka.com/issues/economic2024/3/9769>
DOI:
<https://doi.org/10.25313/2520-2294-2024-3>
DOI:
<https://doi.org/10.25313/2520-2294-2024-3-9769>
2. Каролоп О.О., Сіра
Е.О., Загнибіда Р.П.
Різноманітність
культур у
ресторанному бізнесі,
вплив на розвиток
гастрономічного
туризму: проблеми та
перспективи.
Економіка та
суспільство. - 2024.-
№ 61
URL:<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/3873/3793>
DOI:
<https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-61-154>
3. 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://produccioncientificcaluz.org/index.php/cuestiones/article/view/40219> DOI: <https://doi.org/10.46398/questpol.4177.51>

4. 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>

5. 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)

6. Mykola Korets, Alla Popova, Oksana Sinenko, Olga Trynko, Olena Karolop, Serhii Krasovskiy. The Essence Of Pedagogical 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/202105/20210509.pdf DOI: <https://doi.org/10.22937/IJCSNS.2021.21.5.9>

7. 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\(24\)-011](https://doi.org/10.3329/6/2707-0654-12(24)-011).

8. 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. URL: <http://perspectives.pp.ua/index.php/pis/issue/view/27/5> 1. 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)

9. 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\(17\)-2210](https://doi.org/10.3329/6/2707-0255-9(17)-2210).

10. 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>

11. 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/10.3398/9/2075-146x.2020.26.227532>

12. 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/10.3329/6/2707-0255-10\(19\)-13](https://doi.org/10.3329/6/2707-0255-10(19)-13)

13. 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. Свідло К.В., Каролоп О.О., Лазарєва Т.А. 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. –

P.7- 40. URL:
<https://desymp.promonograph.org/index.php/sge/issue/view/sge23-01>
DOI:
<https://doi.org/10.30890/2709-2313.2023-23-01-011>
2. Свідло К.В., Каролоп О.О., Соколенко А.С., Мамченко Л.Є.
Управління конкурентоздатністю готельного продукту через впровадження послуг гід-конференсьє//
Modern foundation sofeconomics, management and tourism: collective monograph / Lazaryshyn A., Lazaryshyna I., – etc. – International Science Group. – Boston : Primediae Launch, 2022. – P. 345-356.
Availableat : 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>
3. Свідло К. В., Каролоп О. О., Собко А. Б. Розроблення технології десертів 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>
4. 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

Шевченка, 2023. 50 с.
13. 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.
14. 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.
15. 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 242 «Туризм», денної та заочної форма навчання / Укл.: Каролоп О. О. Полтава: ДЗ ЛНУ імені Тараса

Шевченка, 2023. 25 с.
16. 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, 2022. 31 с.

1. 17. 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.

18. 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.

19. 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.

20. 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.

21. 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.

22. 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. Бірток В, Каролоп О.
Етапи формування
стратегії розвитку
туристичного
підприємства.
Науковий пошук
молодих дослідників:
збірн. наук. праць
здобув. вищ. осв.: Вид.
ДЗ «Луганський
національний
університет імені
Тараса Шевченка»,
2024. № 1. С. 161-170.
2. Бірток Ф, Каролоп
О. Управління
внутрішнім
середовищем
туристичних
підприємств.
Науковий пошук
молодих дослідників:
збірн. наук. праць
здобув. вищ. осв.: Вид.
ДЗ «Луганський
національний
університет імені
Тараса Шевченка»,
2024. № 1. С. 170-179.
3. Єфименко Н,
Каролоп О. Сутність та
зміст стратегічного
управління в
туристичних
підприємствах.
Науковий пошук
молодих дослідників:
збірн. наук. праць
здобув. вищ. осв.: Вид.
ДЗ «Луганський
національний
університет імені
Тараса Шевченка»,
2024. № 1. С. 179-186.
4. Бикадорова В.,
Каролоп О. Сутність
гастрономічного
туризму та його місце
в структурі
туристичних послуг.
Науковий пошук
молодих дослідників:
збірн. наук. праць
здобув. вищ. осв.: Вид.
ДЗ «Луганський
національний
університет імені
Тараса Шевченка»,
2024. № 6. С.173-179
5. Птушко А., Каролоп
О. Інноваційні
екологічні технології в
готелях. Науковий

пошук молодих дослідників: збірн. наук. праць здобув. вищ. осв.: Вид. ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», 2024. № 6. С.190-196.

6. Каролоп О. О., Мороз С. Е., Калашник О. В. Автентичний кулінарний досвід як складова культури та етики індустрії гостинності. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв: збірник матеріалів ІІ Міжн. наук.-практ. конф., 24 грудня 2024 р. м. Полтава : ПДАУ, 202. С. 336-338.

7. Каролоп О., Калашник О., Мороз С. Впровадження європейських стандартів у професійну підготовку фахівців готельно-ресторанної індустрії. Управління ресурсним забезпеченням господарської діяльності підприємств реального сектору економіки: збірник матеріалів ІХ Всеукр. наук.-практ. Інтерн. конф., 14 листопада 2024 р. Полтава : ПДАУ, 2024. С.168-169.

8. Каролоп О., Калашник О., Мороз С. Вплив сервісології на розвиток готельно-ресторанної індустрії. Якість та безпечність продукції у внутрішній та зовнішній торгівлі: сучасні вектори розвитку і перспективи:збірник матеріалів Міжн. наук.-практ. конф., 15 жовтня 2024 р. Полтава : ПДАУ, 2024. 196 с.

9. Каролоп О., Бикадорова Н. Кулінарна дипломатія, як інструмент формування іміджу України в умовах війни. Туризм і рекреація в Україні у воєнний та повоєнний час»: збірник матеріалів Всеукр. наук.-практ. конф., 28 червня 2024 р. Полтава : ПДАУ, 2024. 196 с.
URL:<https://www.pdau>

.edu.ua/sites/default/files/node/2908/zbirnykt_ez28062024.pdf

10. 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.

11. 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-Gritsayenko-Mikola-PDAU-2021.pdf>

12. 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/confere_nce_30-30.11.2021.pdf

13. Каролоп О. О. Дуальна освіта як засіб ефективного поєднання теорії та практики. Проблеми та перспективи розвитку сучасної науки в країнах

Європи та Азії :
матеріали ХЛІ
Міжнар. наук.-практ.
інтернет-конф., м.
Переяслав, 30 груд.
2021. С. 51-53.
URL:http://conference.s.neasmo.org.ua/uploads/conference/file/93/conference_31-31.12.2021.pdf

14. 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.

15. 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.

16.
URL:<https://drive.google.com/file/d/1zf43EOiQcDA2xYplg5j1sTUKUvwG2kJy/view>

17. Olena Karolop.
Development of professionally important qualities in undergraduates students of hotel and restaurant business. Virtus : Scientific Journal. 2020. № 49. P. 173-177.
URL:
<http://conference-ukraine.com.ua/ru/archivej>

18. Каролоп О., Дмитренко Г.
Формування професійних компетентностей в процесі підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи. Heraldpedagogiki. Nauka i Praktyka: anInternationalJornal. Polska, Warszawa, 2020. № 61. P. 57-59.

19. Пересічний М. І., Пересічна С. М., Каролоп О. О.
Особливості розвитку туризму в Україні. Turysty kajako sfera

акtywnoŃci
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>
20. 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-red_%Do%94%Do%B5%Do%BA%Do%Bo%Do%B1%D1%80%D1%8C_2020.pdf
21. 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>
22. 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.
23. 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.
24. 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.
25. 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.
26. 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.
27. 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
фондація педагогіки»,
2020. С. 77-82.
28. 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.
29. 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 науковою роботою студентки Бикадорова В. Є (здобувачка 4-го курсу, ОП «Туризм»), яка виборола I місце. Тема доповіді: «Гастрономічний туризм як перспективний напрям розвитку туризму на Полтавщині», наук. кер. – Каролоп О.О., к.п.н., доцент
2. Керівництво командою студентів КНУКіМ (команда виборола I-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. Участь в акредитації ОПП «Туризм і рекреація» другого (магістр) освітнього рівня в Національному університеті харчових технологій (м. Київ) у якості експерта-стейкхолдера та університета-партнера.
2. Член організаційного комітету IV Міжнародної науково-практичної інтернет конференції «Якість та безпеність продукції у внутрішній та зовнішній торгівлі: сучасні вектори розвитку і перспективи», Полтавський державний аграрний університет, 15 жовтня 2024 року, м. Полтава.
3. Член організаційного комітету Всеукраїнської науково-практичної конференції «Туризм і рекреація в Україні у воєнний та повоєнний

час», Полтавський державний аграрний університет, 28 червня 2024 року, м. Полтава.

4. Член організаційного комітету «Міжнародна конференція з нагоди відкриття проекту «Відчуй Помпеї українською» (в рамках проекту Олени Зеленської з українізації світових пам'яток) за участі Міністра культури та стратегічних комунікацій Миколи Точинського, Генерального Консульства України в Неаполі. 2.12.2024, м. Неаполь / Помпеї, Італія. Організатори: Генеральне Консульство України в Неаполі, Археологічний парк Помпеї.
<https://www.facebook.com/share/p/sWKHZb3cZAQmeYgL/?mibextid=WC7FNe>

5. 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=pfbid02DLrJchRE4coWxnkRxwj5FvKYYqPb4Z8WyowGiLXccwseXqJiFnEqmLva aa7PV72wl&id=100010042590847

6. 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=pfbid02DLrJchRE4coWxnkRxwj5FvKYYqPb4Z8WyowGiLXccwseXqJiFnEqmLva aa7PV72wl&id=100010042590847

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

8. Учасники проєкту: SlovenskaSpolocnostSprievodovCestovnéhoRuchu; ГС «Всеукраїнська асоціація гідів»; ГС «Всеукраїнська асоціація гастрономічного туризму»
https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=pfbid02dtJ66GdiRp3bdB64JZokqCgCz9sTV4McVZLdmDQvKRhrzW9VBv8UxphACzGyhNnzl&id=100010042590847

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

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

11. 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.

12. 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 WebexMeet "Bridgeoffriendship" 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
URL:<https://www.facebook.com/100010042590847/posts/1561788850832520/?d=n>

9. Підвищення кваліфікації:
1. Сертифікат № СС00493014/006034-24 від 14.12.2024 р. Про участь у ІХ Всеукраїнській науково-практичній інтернет-конференції «Управління ресурсним забезпеченням господарської діяльності підприємств реального сектору економіки». Обсяг часу: 4 год. Організатор: Полтавський державний аграрний університет.
2. Сертифікат № 3498 від 24.12.2024 р Про відвідання віртуальної екскурсії з гідом в НБУ на тему «Історія грошового обігу України: світові гроші та грошові реформи». Обсяг часу: 2 год. Організатор: відділ «Музей грошей» Національного банку України.
3. Участь в організації та проведенні «Міжнародна конференція з нагоди відкриття проекту «Відчуй Помпеї українською» (в рамках проекту Олени Зеленської з українізації світових пам'яток) за участі Міністра культури та стратегічних комунікацій Миколи Точинського, Генерального Консульства України в Неаполі. 2.12.2024, м. Неаполь /Помпеї, Італія. Організатори: Генеральне Консульство України в Неаполі, Археологічний парк Помпеї.
<https://www.facebook.com/share/p/sWKHZb3cZAQmeYgL/?mibextid=WC7FNe>
4. Certificate № № SCIR-2024-0106 The certificate confirms that successfully completed the training "AI Tools in Scientific and Project Concepts Writing", which was held online from October 14 to November 22, 2024 on the Moodle platform (180 hours / total 6 ECTS)EPALE Electronic Platform for Adult Learning in Europe, Pussi, Estonia.

5. Сертифікат № GDSFEC2-335 про підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників «Цифрові навички для освіти з Google: частина 2» з 13.08.2024 по 29.10.2024 року. Обсяг часу: 15 год. Організатор: ТОВ «Академія цифрового розвитку», Україна.

6. CERTYFICAT №г 2410240183 uczestniczył w Międzynarodowym Forum Społeczno-Ekonomicznym. Kompetencje przyszłości - wyzwania i zagrożenia w dobie AI. WSHIU Akademia Nauk Stosowanych. - 24.10.2024, Poznan - (on-line).

7. Сертифікат № 2762024_2195.246062.7375 підтверджує про успішне проходження онлайн-курсу «Школа готельного бізнесу. KSD X RIBAS HOTELS GROUP», з 16.04.2024 по 19.09.2024 року. Обсяг часу: 16 год.. Організатор: KSD X RIBAS HOTELS GROUP, Україна.

8. Сертифікат № 7511216240346987 про підвищення кваліфікації на тему : «Експерсія без стресу» Практичні поради та алгоритм безпечного перевезення та організації дітей на експерсії». від 18.08.2024 року. Обсяг часу: 2 год./0,1 кред. ЄКТС. Організатор: ГО «ІППО», Україна.

9. CERTIFICATE № UCF 0724005 Attended and successfully completed the E-learning course "Create&evolve in digital era" 22/07/2024, Ukraine. Total number of hours 2.5 academic hours (0.08 credits ECTS). NGO Ukrainian center of the future, Kyiv, Ukraine.

10. Сертифікат № СС00493014/004112-24 про участь у Всеукраїнській науково-практичній конференції «Туризм і рекреація в Україні у воєнний та повоєнний час», від 28.06.2024 року. Обсяг часу: 4 год. Організатор: ПДАУ, м. Полтава, Україна.

11. Сертифікат про участь в онлайн-лекторії на тему: «АБЕТКА ментального здоров'я» від 24.05.2024 р. Організатор: ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», м. Лубни, Україна.

12. Сертифікат № СС00493014/002934-24 про підвищення кваліфікації. Тема: «Мотивація під час війни», від 14.05.2024 року. Обсяг часу: 4 год. Організатор: ПДАУ, м. Полтава, Україна.

13. Сертифікат № 3/1704 про участь в семінарі на тему про участь в семінарі на тему: «Інновації в освіті» 04.04.2024 року. Обсяг часу: 0,2 кред. ЄКТС. Організатор: ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», м. Лубни, Україна.

14. Сертифікат № 00134 про підвищення кваліфікації. Тема: «Прогресивне викладання: інтенсив від Острівців». Період проходження курсу: з 4 березня по 4 квітня 2024 року. Обсяг часу: 30 год / 1 кред. ЄКТС. Організатор: ГО «Прогресивні», Україна.

15. Сертифікат №8-0105/2024 від 30 квітня - 1 травня 2024 року. Про участь в онлайн тренінгах "Сільська садиба від А до Я: як територіальним громадам розвивати сільський зелений туризм і заробляти на цьому? та "Сільська садиба від А до Я: як створити успішну сільську садибу і заробляти на гостинності. Теорія і практика". Обсяг часу: 6 год / 0,2 кред. ЄКТС. Організатор: Академія сільського розвитку ГО "Спілка сільського зеленого туризму України".

16. Сертифікат від 27.03.2024р. про проходження тренінгу «Уніфікована система обліку готельної галузі. Ознайомчий рівень». Організатор: UHRA (Асоціація готелів та курортів України).

17. 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».

18. 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.

19. 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.

20. Сертифікат від 22.03.2024 р. Про участь у міжвузівській науково-практичній конференції злобучачі в вищій освіті і молодих вчених «Соціально-економічний розвиток і безпеки України». Обсяг часу: 3 год. Організатор: Львівський державний університет внутрішніх справ

21. 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.

22. Certyfikat nr 20231117197 w Miedzynarodowym Okraglym Stole Uczelni Partnerskich pt: «Aydut I mechanizvm finansowy w systemi ezaradzania». –

WSHIU Akademia Nauk Stosovanych. - 17.11.2023, Poznan - Berezany (on-line)

23. Сертифікат щодо участі у Підсумковій конференції проєкту «Диверсифікація сільського туризму через збалансованість та креативність: поширення європейського досвіду в Україні», що відбулася на базі Запорізького національного університету в рамках проєкту № 620720-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-MODULE «Диверсифікація сільського туризму через збалансованість та креативність: поширення європейського досвіду в Україні»/ Diversification of rural tourism through sustainability and creativity: disseminating European experience in Ukraine (DIRUT) за підтримки Програми Еразмус + Європейського Союзу, напрям Жан Моне (16-17 листопада 2023 р., Запоріжжя, Україна). Обсяг часу: 4 год /0,2 кред. ЄКТС. Організатори: МОН України, DIRUT, Jeannonnet Program, Запорізький національний університет (виступ).

24. 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».

25. 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».

26. 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».

27. 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: PROFI
CLUB.

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

29. 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: PROFI
CLUB.

30. Свідоцтво про
підвищення
кваліфікації №ADV-
030729-KPSI від
13.08.2023 р.

31. 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.

32. Certificate№ ICCV-
2023-0227 3rd
International
Conference on
Corporation
Management (ICSM-

2023), Pussi, Estonia (on-line) from 29.06.2023.
Організатор: Scientific Center of Innovative Research.

33. Certyfikatew Miedzynarodowym Forum Spooleczno-Ekonomieznym. Kompetencje Przyszlosci Poznan, 18 maja 2023 rok (on-line). Organізатор: WSHIU Akademia Nauk Stosowanych.

34. 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.

35. Certificate of publicfione in Recognition of the Publication of Your Paper «Управління конкурентоздатністю готельного продукту через впровадження послуг гідкоферансье» in «Modern Foundations of Economics Management And Tourism», Boston, USA, 2022.

36. Сертифікат № СІР-0032/082022 (the 24.08.2022)про участь в міжнародному проекті «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 Sprievodov Cestovnogo Ruchu (10 червня – 24 серпня, 2022 р., Дестинація Високі Татри, м. Братислава, Словаччина).
URLhttps://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=pfbido2dtJ66GdiRp3bdB64JZokqCgCz9sTV4McVZLdmDQvKRhrzW9VBv8UxphACzGyhNnzl&id=100010042590847

37. 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: PROFİ CLUB.

38. 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.

39. 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 проєктAtomsHUB

40. 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».

41. Certificate took part in scientific-dydactic intershipon line 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: CrakowUniversityofEconomics.

42. Сертифікат № CIP-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>

43. 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.

44. Сертифікат про курсову підготовку добровільних помічників сфери туризму та гостинності міста Києва в межах проєкту «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>

45. 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».

46. Certificate of Recognition (The Completion of English Language Dynamics Course). (Light house English Club) (2021, April).

47. Certificate № 2682 (the 20.03.2021) of online Advanced Training «Gamification as a tool of professional competence for mation of future bachelors in hotel and restaurant business». Total: 180 hours, including 54 onlin econtact hours, 90 individual work hours and 36 hours of the scientific report.

Організатори: Mendel University in Brno, Academy of Performing Artsin Prague, Technical University in Ostrava.

10. Наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, 2019 - 2024 рр. консультування та розробка стратегії розвитку туризму для Київської обласної державної адміністрації та КМДА

Консультування мережі італійських ресторанів «PestoFamily»

Консультування Всеукраїнської асоціації гідів

Консультування ТОВ «Хотел Менеджмент Груп ЛЛС» (готель 4****RamadaEncoreKiev).

Консультування мережі готелів «365»

Консультування ДП «Гарант-Сервіс»

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

Член Асоціації кулінарів України

Суддя всеукраїнських та міжнародних кулінарних конкурсів

Член Всеукраїнської асоціації гастрономічного туризму

						Член ГС «Всеукраїнської асоціації гідів» Голова ГО «Громадської платформи «Розвиток дестинацій» Відповідність п. 38 ліцензійних умов: 1, 3, 4, 5, 8, 10, 11, 12, 14, 19, 20
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	34	Маркетинг готельно-ресторанного господарства 1. Наявність профільної освіти. Полтавський кооперативний інститут (диплом спеціаліста з відзнакою МВ-1 № 041674 від 30.06.1986р.). Спеціальність «Економіка торгівлі» Кваліфікація «Економіст-організатор». 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». Вчене звання: Доцент. Атестат ДЦ № 007410, виданий 17.04.2003 МОН України 3. Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань 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., Shepka V. Financial security of enterprises as a basis for forming the country's investment attractiveness.

Financial and Credit Activity Problems of Theory and Practice, 2024, 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»)

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/zl.knute.2022\(122\)06](http://doi.org/10.31617/zl.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:
<https://doi.org/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/монографії
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.,
2023. 424 с. (Гринюк
Н. А. р. 7. Мале та
середнє
підприємництво в
сфері міжнародного
бізнесу. С. 289–339).
ISBN 978-966-918-
059-9 (заг.) – ISBN
978-966-918-060-5 (Ч.
1) DOI:
<https://doi.org/10.31617/p.knute.2022-342/>.

2. Міжнародний
бізнес в умовах
глобальної
невизначеності:
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., 2023. 328 с. (Гринюк Н. А. р. 14. Формування стратегії міжнародного бізнесу компанії. С. 172–223). ISBN 978-966-918-059-9 (зар.) – ISBN 978-966-918-104-6 (Ч. 2) DOI: <https://doi.org/10.31617/p.knute.2023-294/>.
3. Transformation of economy, finance and management in modern conditions: Scientific monograph. Riga, Latvia: Baltija Publishing, 2022. 664 p. (Dokienko L., Hrynyuk N. Financial security of the enterprise: key indicators of ensuring and development, P.467-482). – ISBN 978-9934-26-220-3. DOI: <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-220-3-28/>.

5. Навчально-методичні видання
1. 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.
2. Збірник тестових завдань «Фінанси зарубіжних корпорацій» ОС «бакалавр» ОПП «Міжнародний бізнес», «Міжнародна економіка» / авт. Н. А. Гринюк. К. ДТЕУ, 2023. 62 с.
3. 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.
4. 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.

5. 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.

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

7. 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.

8. 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.

Розроблені дистанційні курси та робочі програми освітніх компонентів:

1. «Менеджмент туристичних підприємств» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 242 Туризм і рекреація. Полтава, ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2024.
2. «Менеджмент готельно-ресторанного господарства» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Полтава, ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2024.
3. «Інновітг в туризмі і рекреації» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 242 Туризм і рекреація. Полтава, ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2024.
4. «Інноваційні технології в готельному та ресторанному господарстві» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Полтава, ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2024.
5. «Ризик-менеджмент у сфері гостинності» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальностей 241 Готельно-ресторанна справа і 242 Туризм і рекреація. Полтава, ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2024.
6. «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. Полтава, ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2024.

7. «Основи підприємництва та організація малого бізнесу» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Полтава, ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2024.

8. «Основи економіки і підприємництва» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 01 Освіта / Педагогіка, спеціальності 015 Професійна освіта, предметних спеціальностей 015.37 Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології і 015.38 Професійна освіта. Транспорт. Полтава, ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2023.

9. «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. Полтава, ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2023.

10. «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. Полтава, ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2023.

11. «Бізнес-планування сфери послуг» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа і 242 Туризм і рекреація. Полтава, ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2023.

12. «Менеджмент і маркетинг в автомобільній галузі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань 01 Освіта / Педагогіка, спеціальності 015 Професійна освіта, предметної спеціальності 015.38 Професійна освіта. Транспорт. Полтава, ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2023.

13. «Інноваційні технології в туризмі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 242 Туризм і рекреація. Полтава, ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2023.

14. «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. Полтава, ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2023.

15. «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. Полтава, ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2023.

16. «Основи ведення бізнесу» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 242 Туризм і рекреація, галузі знань 01 Освіта / Педагогіка, спеціальності 014 Середня освіта, предметної спеціальності 014.10 Середня освіта. Трудове навчання та технології, спеціальності 015 Професійна освіта, предметної спеціальності 015.38

Професійна освіта.
Транспорт. Полтава,
ДЗ «ЛНУ імені Тараса
Шевченка», 2023.

17. «Фінансовий
менеджмент в
міжнародному
бізнесі» для студентів
освітнього ступеню
«магістр» ОПП
«Міжнародна
економіка»,
«Міжнародний
бізнес»,
«Міжнародний
менеджмент». Київ:
ДТЕУ, 2022.

18. «Фінанси
зарубіжних
корпорацій» 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». Київ: КНТЕУ,
2022.

19. «Міжнародний
менеджмент» для
студентів освітнього
ступеню «магістр»
ОПП «Міжнародна
економіка»,
«Міжнародний
бізнес». Київ: ДТЕУ,
2022.

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.

URL:

<https://intersci.eu/events/general-regularities-and-models-of-science-development/>.

2. 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>.

3. 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>.

4. 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>.

Наукові тези:
1. Гринюк Н. А.
Розвиток сфери туризму в європейській кооперативній мережі: перспективи для України. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства: матеріали ІІІ Міжнародної науково-практичної конференції, 14-15 листопада 2024 року, Запоріжжя. Запоріжжя, НУ «Запорізька політехніка», 2024. С. 106–110. URI:
<https://zpu.edu.ua/conference-2024-1-6>.

2. Гринюк Н. А. Кейс-технологія як складова викладання економічних дисциплін. Технологічна і професійна освіта: проблеми і перспективи: матеріали ІV Міжнародної науково-практичної конференції, 9 травня 2024 р., Глухів. Глухів: Глухівський національний педагогічний університет імені Олександра Довженка, 2024. С. 224–226. URI:
<http://tpgnpu.ho.ua/index.php/struktura/kafedra-tpo?view=article&id=607:konf-tpo-09-05->

2024&catid=50.
3. Гринюк Н. А. Світовий досвід оподаткування кооперативних підприємств. Фінансові інструменти сталого розвитку економіки: матеріали VI міжнародної науково-практичної конференції, 18 квітня 2024 р., Чернівці. Чернівці, Чернівецький нац. ун-т імені Юрія Федьковича, 2024. С. 312–316. URI: https://drive.google.com/file/d/18iFc3xkgavoPaX8cz2S8K_Jku3HIDE4s/view.

4. 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. 108–110. URI: <https://drive.google.com/file/d/1R2WRITgQMRSVGtlz5R-UtY-1xVZlljex/view>.

5. 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. 212–214. URI: <https://press.vntu.edu.ua/index.php/vntu/catalog/view/823/1436/2707-4>.

6. 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, НУ «Запорізька політехніка», 2023. С. 182–186. URI: <http://eir.zp.edu.ua/handle/123456789/10876>.

7. 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, НУ «Запорізька політехніка», 2023. С. 141–142. URI: https://zp.edu.ua/uploads/dept_s&r/2023/conf/1.7/STSEPtalS_2023_pros.pdf.

8. 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 «Астроя», 2023. С. 214–217. URI: https://fim.mdpu.org.ua/wp-content/uploads/2023/11/Konferentsiya_zbirnuk.pdf.

9. 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, 27 квітня 2023р., Кривий Ріг. Кривий Ріг: Донецький нац. університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, 2023. С. 213–216. URI: <http://elibrary.donnuet.edu.ua/id/eprint/2771>.

10. Гринюк Н. А. Фінансові відносини кооперативних підприємств: світовий досвід. Фінансові інструменти сталого розвитку економіки: матеріали V міжнародної науково-практичної конференції, 27 квітня 2023 р., Чернівці. Чернівці, Чернівецький нац. ун-т імені Юрія Федьковича, 2023. С. 392–395. URI: <https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/7313>.

11. 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, 23 березня 2023 р., Київ. К.: Держ. торг.-екон. ун-т, 2023. С. 78–80. DOI: <http://doi.org/10.31617/k.knute.2023-03-23> URI: <https://knute.edu.ua/file/MzEyMQ==/ed3426146432ea2f6837c04fe0c85b86.pdf>.

12. Гринюк Н. А. Особливості фінансових відносин кооперативних підприємств. Сучасна наука та освіта: стан, проблеми, перспективи: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 20–21 березня 2023 р., Полтава. Полтава: ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2023. С. 500–502. DOI: <https://doi.org/10.12958/978-617-8016-78-4-2023>.

13. 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. 54–56. ISBN: 979-8-88831-306-0. DOI: <https://doi.org/10.36074/scientia-25.11.2022>.

14. 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), 24–25 листопада 2022 р., Харків. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. С. 21–23. URI: https://science.kname.edu.ua/images/dok/konferentsii/2022/Tezy_2022/24_25_11.pdf.

15. Гринюк Н. А. Світові системи оподаткування підприємств кооперативного сектору. Інформаційно-аналітичне забезпечення безпеко-орієнтованого управління в умовах глобалізації: матеріали XI Міжнар. наук.-практ. конф. (Харківський національний університет міського господарства ім. О. М. Бекетова, 17–18 листопада 2022 р., Харків. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. С. 60–64. URI: <https://eprints.kname.edu.ua/61994/>.

16. 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 у 2 ч., 16 листопада 2022 р.,

Біла Церква. Біла Церква: ЦФЕНД, 2022. Ч. 2. С. 46–47. URI: <https://www.economics.in.ua/2022/12/16-2.html>.

17. Гринюк Н. А. Особливості автоматизації фінансово-економічної участі членів кооперативних організацій. Конкурентні стратегії розвитку економіки в умовах глобальних викликів: матеріали IV Міжнародної наукової конференції, 18 травня 2022 р., Київ. Київ: ЗВО «Міжнародний університет фінансів», 2022. С. 57–59. URI: http://iuf.edu.ua/wp-content/uploads/2022/05/IUF_Conference-2022.pdf.

18. 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, 24 лютого 2022 р., Вінниця. Вінниця, ВНТУ, 2022. С. 440–443. URI: <https://conferences.vntu.edu.ua/public/files/fiiр/zbirn2022.pdf>.

19. 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), 21 жовтня 2021 р., Полтава. Полтава: ПДАУ, 2021. С. 29–32. URI: https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/2908/materiuvseu_krkonf21102021.pdf.

20. Гринюк Н. А. Розвиток кооперативної мережі Європи. Глобалізаційні виклики розвитку національних економік: тези доповідей II Міжнар.

наук.-практ. конф., 19 жовтня 2021 р., Київ. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2021. С. 549–552. DOI: <http://doi.org/10.31617/k.knute.2021-10-19>.

21. 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 (Міжнародна асоціація трансферу технологій, 13 жовтня 2021 р., Київ. Київ, ІТТА, 2021. С. 767–771. URI: <https://itta.org.ua/koferencia-13-10-21>.

22. Hrynyuk N., Dokiienko L. Current trends in financial security of activity: Ukraine example. Global Competition and Innovation Management. III International Conference, 16–19 September, 2021, Istanbul. Istanbul: Istanbul University, Beyazit, Turkey. URI: <https://kry.istanbul.edu.tr/en>.

23. 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, 19–20 трав. 2021р., Київ. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2021. С. 48–51. DOI: <http://doi.org/10.31617/k.knute.2021-05-19-20>.

24. 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, 26 квітня

2021 р., Полтава.
Полтава: ЦФЕНД,
2021. С. 113–115. URI:
<https://www.economics.in.ua/2021/05/blog-post.html>.

25. Гринюк Н. А.
Фінансова
реструктуризація як
складова
трансформації
суб'єктів бізнесу.
Фінансові інструменти
сталого розвитку
економіки: матеріали
III Міжнародної
науково-практичної
конференції, 14 квітня
2021р.,
Чернівці. Чернівці,
Чернівецький нац. ун-
т імені Юрія
Федьковича, 2021. С.
296–299. URI:
<http://dspace.wunu.edu.ua/bitstream/316497/45154/1>.

26. Гринюк Н. А.
Міжнародна
конкурентоспроможні
сть кооперативних
підприємств України.
Конкурентні стратегії
розвитку України в
глобальній економіці:
матеріали I
Міжнародної науково-
практичної
конференції, 9 квітня
2021 р., Київ, ЗВО
«Міжнародний
університет фінансів».
К.: УВОІ «Допомога»
УСІ», 2021. С. 14–15.
URI:
http://iuf.edu.ua/wp-content/uploads/2021/04/IUF_conference-2021.pdf.

27. Гринюк Н. А.
Зовнішньоторговельн
а діяльність
кооперативного
сектору національної
економіки. Сучасні
тенденції розвитку
фінансових та
інноваційно-
інвестиційних
процесів в Україні:
матеріали IV
Міжнародної науково-
практичної
конференції, 12
березня 2021 р.,
Вінниця. Вінниця:
збірник наукових
праць ВНТУ, 2021. С.
625–627. URI:
<https://conferences.vntu.edu.ua/index.php/fiip/fiip2021/schedConf/presentations>.

28. 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., 18 лютого 2021 р., Львів. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2021. С. 228–230. URI: https://financial.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/04/Zbirnyk_02.2021.pdf.

29. Гринюк Н. А. Напрями міжнародної економічної діяльності кооперативного сектору економіки. Проблеми та перспективи розвитку підприємництва: матеріали XI Міжнародної науково-практичної конференції, 27 листопада 2020 р., Харків. Харків: ХНАДУ, 2020. С. 148–150. URI: <https://philarchive.org/archive/BRIEOD-3>.

30. Гринюк Н. А. Соціальна відповідальність кооперативного бізнесу. Проблеми і перспективи розвитку інноваційної діяльності в Україні: матеріали XIII Міжнародного бізнес-форуму, 12 листопада 2020 р., Київ. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2020. С. 52–54. URI: <https://knute.edu.ua/file/MjIxNw==/068ad75efd7a4c5bd9212bo851fd3d90.pdf>.

31. Гринюк Н. А., Куцай Ю. О. 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, 10 листопада 2020 р., Полтава. Полтава: ЦФЕНД, 2020. С. 20–22. URI: https://www.economics.in.ua/2020/11/blog-post_27.html.

32. 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, 6–7 листопада 2020 р., Хмельницький. Хмельницький: ХНУ, 2020. С. 146–147. URI: http://lib.khnu.km.ua/konfer_HNU/2020/Instr_reg.pdf.

33. 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), 22 жовтня 2020 р., Полтава. Полтава: ПДАА, 2020. С. 41–44. URI: https://drive.google.com/file/d/1FoJVbBIqQb1z-1JQDFTzXP_53nZgQU4I/view.

34. Гринюк Н. А. Міжнародна конкурентоспроможність кооперативного сектора економіки України. Підприємництво, торгівля, маркетинг: стратегії, технології та інновації [Електронне видання]: матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф., 27 травня 2020 р., Київ. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2020. С. 42–44. URI: <https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/6c8ffb4f4431b2421eea665abaa9b4a1.pdf>.

35. 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, 23 квітня 2020 р., Полтава. Полтава: Видавництво ПП «Астроя», 2020. С.

63–65. URI:
<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/2908/materialy-ii-mizhn-konf-pdaa-23-04-20.pdf>.

36. Гринюк Н. А., Докієнко Л. М. Особливості фінансового контролінгу міжнародних корпорацій. Конкурентні стратегії розвитку України в умовах альтерглобалізму: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, 9 квітня 2020 р., Київ, Міжнародний університет фінансів. К.: УВОІ «Допомога УСІ», 2020. С. 42–43. URI:
<http://iuf.edu.ua/conferences>.

7. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт Марченко М. М. (IV курс, 241 ГРС) Технології в сфері гостинності: погляд покоління X. III місце I етапу Всеукраїнського конкурсу наукових студентських робіт в галузі «Туризм та готельно-ресторанна справа», Полтава: ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», квітень 2024 р.

8. Підвищення кваліфікації: Стажування та підвищення кваліфікації:
1. Учасник онлайн-лекції «Генеративний штучний інтелект і освіта: можливості та виклики» («Generative AI and Education: Opportunities and Issues») (Київ, Національний університет фізичного виховання і спорту України, 12 грудня 2024 р.). Сертифікат.
2. Учасник онлайн-лекції «Зміцнення української вищої освіти: орієнтація в революції III у викладанні та навчанні» («Empowering Ukrainian Higher Education: Navigating

the AI Revolution in Teaching and Learning») (Київ, Національний університет фізичного виховання і спорту України, 10 грудня 2024 р.). Сертифікат.

3. Учасник вебінару «Як не стати жертвою шахрайських видань в Scopus: заощаджуйте час і гроші» (Академія статей, 10 листопада 2024 р.) (17 год. / 0,6 кред. ЄКТС). Сертифікати.

4. Учасник міжнародного соціально-економічного форуму «Компетенції майбутнього – виклики і загрози в епоху штучного інтелекту» (Познань, Університет торгівлі і послуг Академії наук, 24 жовтня 2024 р.) (Miedzynarodowym on-line Forum «SPOLECZNO-EKONOMICZNYM. KOMPETENCJE PRZYSZLOSCI-WYZWANIA I ZAGROZTANIA W DOBIE AI». (WSHIU Akademia Nauk Stosowanych). Сертифікат № Nr 2140240172.

5. Учасник проекту з розвитку співпраці бізнесу та освіти «Uni-Biz-Bridge» на тему «Освіта в умовах невизначеності», (27–29 серпня 2024 р.) (9 год. / 0,3 кред. ЄКТС). Сертифікат № 367.

6. Учасник он-лайн лекторію «Абетка ментального здоров'я» (Науково-навчальний інститут технологій і торгівлі ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 24 травня 2024 р.). Сертифікат.

7. Учасник семінару на тему «Інновації в освіті» (ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 4 квітня 2024 р.) Сертифікат № 3/1701.

8. Учасник проекту з розвитку співпраці бізнесу та освіти «Uni-Biz-Bridge» на тему «Сучасний викладач», (27–29 лютого 2024 р.) (12 год. / 0,4 кред. ЄКТС). Сертифікат № 536.

9. Учасник Міжнародної Зимової Школи Жана Моне «Менеджмент академічних проєктів

та ефективна комунікація» в рамках проєктів 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) (Київ, НУХТ, 5–7 грудня 2023 р.) (24 год. / 0,8 кред. ЄКТС). Сертифікат № JM 316-2023 D.

10. Учасник проєкту з розвитку співпраці бізнесу та освіти «Uni-Biz-Bridge» на тему «Коучинг, менторство, наставництво», (Київ, 15–17 травня 2023 р.) (10 год. / 0,3 кред. ЄКТС). Сертифікат № 761.

11. Учасник третього модуля проєкту «Адвокатування європейських правил конкуренції» Програми Еразмус + Проєкт Жана Моне 101047657 – AERC – ERASMUS-JMO-2021-HEI-TCH-RSCH (40 годин) (Київ, ДТЕУ, 03–07 квітня 2023 р.) (40 год. / 1,3 кред. ЄКТС). Сертифікат.

12. Учасник проєкту з розвитку співпраці бізнесу та освіти «Uni-Biz-Bridge» на тему «Розвиток soft skills» (Київ, 21–22 листопада 2022 р.). Сертифікат № 312.

13. Стажування на кафедрі фінансів Міжнародного університету фінансів НТУУ «Київський політехнічний інститут ім. І. Сікорського» (Київ, 01.10.–30.10.2020 р.) (90 год. / 3 кред. ЄКТС).

Конференції та форуми:

1. Учасник III Міжнародної науково-практичної конференції «Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства», 14-15 листопада 2024 р.,

соціально-економічних систем у контексті сучасного наукового виміру», 27 жовтня 2023 р., Запоріжжя, Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана Хмельницького, Україна. (24 год. / 0,8 кред. ЄКТС). Сертифікат.

7. Учасник V Міжнародної науково-практичної конференції «Фінансові інструменти сталого розвитку економіки», 27 квітня 2023 р., Чернівці, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, Україна. Сертифікат.

8. Учасник Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасна наука та освіта: стан, проблеми, перспективи», 20–21 березня 2023 р., Полтава, ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», Україна. (12 год. / 0,4 кред. ЄКТС). Сертифікат № 3/381.

9. Participation in the III International Scientific and Practical Conference «General regularities and models science development», 09-10 January, 2023, Zagreb, InterSci, Croatia. (12 год. / 0,4 кред. ЄКТС). Certificate.

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

11. Participation in the III International Scientific and Theoretical Conference «Current issues of science, prospects and challenges», November 25, 2022, Sydney, European Scientific Platform, Australia. Certificate.

12. Учасник IV Всеукраїнської науково-практичної конференції (з міжнародною участю) «Бухгалтерський

облік, контроль та аналіз в умовах інституціональних змін», 22 жовтня 2021, Полтава, Полтавська державна аграрна академія, Україна. (8 год. / 0,3 кред. ЄКТС). Сертифікат № СС00493014/001009-21.

13. Учасник III Міжнародної науково-практичної конференції «Актуальні проблеми, пріоритетні напрямки та стратегії розвитку України», 13 жовтня 2021 р., Київ, ІТТА (Міжнародна асоціація трансферу технологій), Україна. (10 год. / 0,3 кред. ЄКТС). Сертифікат.

14. Participation at the 3rd International Conference «Global Competition and Innovation Management (ICGCM)», September 16-18, 2021, Istanbul, Istanbul University, Turkey. Certificate.

15. Учасник XI Міжнародної науково-практичної конференції «Проблеми і перспективи розвитку підприємництва в Україні», 19–20 травня 2021р., Київ, Київський національний торговельно-економічний університет, Україна. Сертифікат.

16. Учасник III Міжнародної науково-практичної конференції «Фінансові інструменти сталого розвитку економіки», 14 квітня 2021р., Чернівці, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, Україна. Сертифікат.

17. Учасник II Всеукраїнської науково-практичної конференції «Державна фінансова політика України в умовах євроінтеграції: погляди науковців та практиків», 18 лютого 2021 р., Львів. ЛНУ імені Івана Франка, Україна. Сертифікат.

18. Учасник Міжнародної наукової конференції «Розвиток наукової думки

постіндустріального суспільства: сучасний дискурс», 13 листопада 2020р., Миколаїв, Міжнародний центр наукових досліджень, Україна. Сертифікат ICSR № 131120-110.

19. Учасник V Міжнародної науково-практичної конференції «Інструменти регулювання національної економіки та національної безпеки в умовах сучасних глобальних викликів», 6–7 листопада 2020 р., Хмельницький, Хмельницький національний університет, Україна. Сертифікат.

20. Participation in the 2-nd International scientific and practical conference «Problems, prospects and innovations», November 4–6, 2020, Kyoto, CPN Publishing Group, Japan. (24 год. / 0,8 кред. ЄКТС). Certificate.

21. Учасник Всеукраїнської науково-практичної конференції (з міжнародною участю) «Бухгалтерський облік, контроль та аналіз в умовах інституціональних змін», 20 жовтня 2020 р, Полтава, Полтавська державна аграрна академія, Україна. Сертифікат Серія ВК № 054 / 22.10.2020.

22. Учасник II Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 100-річчю Полтавської державної аграрної академії «Проблеми обліково-аналітичного забезпечення управління підприємницькою діяльністю», 23 квітня 2020 р., Полтава, Полтавська державна аграрна академія, Україна. Сертифікат № 070 /23.04.2020.

9. Досвід практичної роботи за спеціальністю - економіст/ економіст I категорії фінансового управління

						<p>Полтавської обласної спілки кооперативних товариств, 1987-1991 рр. - економіст фінансового управління Миколаївської обласної спілки кооперативних товариств, 1986-1987 рр.</p> <p>Відповідність п. 38 ліцензійних умов: 1, 3, 4, 12, 14, 20.</p>	
453277	Гринюк Наталія Андріївна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут технологій і торгівлі	<p>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</p>	34	<p>Менеджмент готельно-ресторанного господарства</p>	<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». 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 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. Financial</p>

security of enterprises as a basis for forming the country's investment attractiveness. Financial and Credit Activity Problems of Theory and Practice, 2024, 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»)
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: <https://doi.org/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/монографії
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., 2023. 424 с. (Гринюк Н. А. р. 7. Мале та середнє підприємництво в сфері міжнародного бізнесу. С. 289–339). ISBN 978-966-918-059-9 (заг.) – ISBN 978-966-918-060-5 (Ч. 1) DOI: <https://doi.org/10.31617/p.knute.2022-342/>.

2. Міжнародний бізнес в умовах глобальної невизначеності: 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., 2023. 328 с. (Гринюк Н. А. р. 14. Формування стратегії міжнародного бізнесу компанії. С. 172–223). ISBN 978-966-918-059-9 (зар.) – ISBN 978-966-918-104-6 (Ч. 2) DOI: <https://doi.org/10.31617/p.knute.2023-294/>.

3. Transformation of economy, finance and management in modern conditions: Scientific monograph. Riga, Latvia: Baltija Publishing, 2022. 664 p. (Dokienko L., Hrynyuk N. Financial security of the enterprise: key indicators of ensuring and development, P.467-482). – ISBN 978-9934-26-220-3. DOI: <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-220-3-28/>.

5. Навчально-методичні видання

1. 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.

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

3. 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.

4. 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.

5. 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.

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

7. 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.

8. 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.

Розроблені дистанційні курси та робочі програми освітніх компонентів:

1. «Менеджмент туристичних підприємств» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 242 Туризм і рекреація. Полтава, ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2024.
2. «Менеджмент готельно-ресторанного господарства» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Полтава, ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2024.
3. «Інновітінг в туризмі і рекреації» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 242 Туризм і рекреація. Полтава, ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2024.
4. «Інноваційні технології в готельному та ресторанному господарстві» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Полтава, ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2024.
5. «Ризик-менеджмент у сфері гостинності» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальностей 241 Готельно-ресторанна справа і 242 Туризм і рекреація. Полтава, ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2024.
6. «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. Полтава, ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2024.

7. «Основи підприємництва та організація малого бізнесу» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Полтава, ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2024.

8. «Основи економіки і підприємництва» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 01 Освіта / Педагогіка, спеціальності 015 Професійна освіта, предметних спеціальностей 015.37 Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології і 015.38 Професійна освіта. Транспорт. Полтава, ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2023.

9. «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. Полтава, ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2023.

10. «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. Полтава, ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2023.

11. «Бізнес-планування сфери послуг» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241

Готельно-ресторанна справа і 242 Туризм і рекреація. Полтава, ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2023.

12. «Менеджмент і маркетинг в автомобільній галузі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань 01 Освіта / Педагогіка, спеціальності 015 Професійна освіта, предметної спеціальності 015.38 Професійна освіта. Транспорт. Полтава, ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2023.

13. «Інноваційні технології в туризмі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 242 Туризм і рекреація. Полтава, ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2023.

14. «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. Полтава, ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2023.

15. «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. Полтава, ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2023.

16. «Основи ведення бізнесу» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 242 Туризм і рекреація, галузі знань 01 Освіта / Педагогіка, спеціальності 014 Середня освіта, предметної спеціальності 014.10 Середня освіта. Трудове навчання та

технології,
спеціальності 015
Професійна освіта,
предметної
спеціальності 015.38
Професійна освіта.
Транспорт. Полтава,
ДЗ «ЛНУ імені Тараса
Шевченка», 2023.

17. «Фінансовий
менеджмент в
міжнародному
бізнесі» для студентів
освітнього ступеню
«магістр» ОПП
«Міжнародна
економіка»,
«Міжнародний
бізнес»,
«Міжнародний
менеджмент». Київ:
ДТЕУ, 2022.

18. «Фінанси
зарубіжних
корпорацій» 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». Київ: КНТЕУ,
2022.

19. «Міжнародний
менеджмент» для
студентів освітнього
ступеню «магістр»
ОПП «Міжнародна
економіка»,
«Міжнародний
бізнес». Київ: ДТЕУ,
2022.

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.
URL:
<https://intersci.eu/events/general-regularities-and-models-of-science-development/>.

2. 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>.

3. 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>.

4. 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>.

Наукові тези:

1. Гринюк Н. А. Розвиток сфери туризму в європейській кооперативній мережі: перспективи для України. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства: матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції, 14-15 листопада 2024 року, Запоріжжя. Запоріжжя, НУ «Запорізька політехніка», 2024. С. 106–110. URI: <https://zr.edu.ua/conference-2024-1-6>.

2. Гринюк Н. А. Кейс-технологія як складова викладання економічних дисциплін. Технологічна і професійна освіта: проблеми і перспективи: матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції, 9 травня 2024 р., Глухів. Глухів: Глухівський національний педагогічний університет імені Олександра Довженка, 2024. С. 224–226. URI:

<http://tpgnpu.ho.ua/index.php/struktura/kafe-dra-tpo?view=article&id=607:konf-tpo-09-05-2024&catid=50>.

3. Гринюк Н. А. Світовий досвід оподаткування кооперативних підприємств. Фінансові інструменти сталого розвитку економіки: матеріали VI міжнародної науково-практичної конференції, 18 квітня 2024 р., Чернівці. Чернівці, Чернівецький нац. ун-т імені Юрія Федьковича, 2024. С. 312–316. URI: https://drive.google.com/file/d/18iFc3xkgavopaX8cz2S8K_Jku3HIDE4s/view.

4. 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. 108–110. URI: <https://drive.google.com/file/d/1R2WRITgQMRSVGtlz5R-UtY-1xVZlljex/view>.

5. 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. 212–214. URI: <https://press.vntu.edu.ua/index.php/vntu/catalog/view/823/1436/2707-4>.

6. 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, НУ «Запорізька політехніка», 2023. С. 182–186. URI: <http://eir.zp.edu.ua/handle/123456789/10876>.

7. 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, НУ «Запорізька політехніка», 2023. С. 141–142. URI: https://zp.edu.ua/uploads/dept_s&r/2023/conf/1.7/STSEPtalS_2023_proc.pdf.

8. 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. URI: https://fim.mdpu.org.ua/wp-content/uploads/2023/11/Konferentsiya_zbirnyk.pdf.

9. 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, 27 квітня 2023р., Кривий Ріг. Кривий Ріг: Донецький нац. університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, 2023. С. 213–216. URI: <http://elibrary.donnuet.edu.ua/id/eprint/2771>.

10. Гринюк Н. А. Фінансові відносини кооперативних підприємств: світовий досвід. Фінансові інструменти сталого розвитку економіки: матеріали V міжнародної науково-практичної конференції, 27 квітня 2023 р., Чернівці. Чернівці, Чернівецький нац. ун-т імені Юрія Федьковича, 2023. С. 392–395. URI: <https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/7313>.

11. 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, 23 березня 2023 р., Київ. К.: Держ. торг.-екон. ун-т, 2023. С. 78–80. DOI: <http://doi.org/10.31617/k.knute.2023-03-23> URI: <https://knute.edu.ua/file/MzEyMQ==/ed3426146432ea2f6837c04fe0c85b86.pdf>.

12. Гринюк Н. А. Особливості фінансових відносин кооперативних підприємств. Сучасна наука та освіта: стан, проблеми, перспективи: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 20–21 березня 2023 р., Полтава. Полтава: ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2023. С. 500–502. DOI: <https://doi.org/10.12958/978-617-8016-78-4-2023>.

13. 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. 54–56. ISBN:
979-8-88831-306-0.
DOI:
<https://doi.org/10.36074/scientia-25.11.2022>.

14. 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), 24–
25 листопада 2022 р.,
Харків. Харків:
ХНУМГ ім. О. М.
Бекетова, 2022. С. 21–
23. URI:
https://science.kname.edu.ua/images/dok/konferentsii/2022/Tezy_2022/24_25_11.pdf.

15. Гринюк Н. А.
Світові системи
оподаткування
підприємств
кооперативного
сектору.
Інформаційно-
аналітичне
забезпечення безпеко-
орієнтованого
управління в умовах
глобалізації:
матеріали XI Міжнар.
наук.-практ. конф.
(Харківський
національний
університет міського
господарства ім. О. М.
Бекетова, 17–18
листопада 2022 р.,
Харків. Харків:
ХНУМГ ім. О. М.
Бекетова, 2022. С. 60–
64. URI:
<https://eprints.kname.edu.ua/61994/>.

16. 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 у 2 ч., 16 листопада 2022 р., Біла Церква. Біла Церква: ЦФЕНД, 2022. Ч. 2. С. 46–47. URI: <https://www.economics.in.ua/2022/12/16-2.html>.

17. Гринюк Н. А. Особливості автоматизації фінансово-економічної участі членів кооперативних організацій. Конкурентні стратегії розвитку економіки в умовах глобальних викликів: матеріали IV Міжнародної наукової конференції, 18 травня 2022 р., Київ. Київ: ЗВО «Міжнародний університет фінансів», 2022. С. 57–59. URI: http://iuf.edu.ua/wp-content/uploads/2022/05/IUF_Conference-2022.pdf.

18. 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, 24 лютого 2022 р., Вінниця. Вінниця, ВНТУ, 2022. С. 440–443. URI: https://conferences.vntu.edu.ua/public/files/fii_p/zbirn2022.pdf.

19. 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), 21 жовтня 2021 р., Полтава. Полтава: ПДАУ, 2021. С. 29–32. URI: https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/2908/materiuvseu_krkonf21102021.pdf.

20. Гринюк Н. А. Розвиток кооперативної мережі Європи.

Глобалізаційні виклики розвитку національних економік: тези доповідей II Міжнар. наук.-практ. конф., 19 жовтня 2021 р., Київ. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2021. С. 549–552. DOI: <http://doi.org/10.31617/k.knute.2021-10-19>.

21. 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 (Міжнародна асоціація трансферу технологій, 13 жовтня 2021 р., Київ. Київ, ІТТА, 2021. С. 767–771. URI: <https://itta.org.ua/kofe-rencia-13-10-21>.

22. Hrynyuk N., Dokiienko L. Current trends in financial security of activity: Ukraine example. Global Competition and Innovation Management. III International Conference, 16–19 September, 2021, Istanbul. Istanbul: Istanbul University, Beyazit, Turkey. URI: <https://kry.istanbul.edu.tr/en>.

23. 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, 19–20 трав. 2021р., Київ. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2021. С. 48–51. DOI: <http://doi.org/10.31617/k.knute.2021-05-19-20>.

24. 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, 26 квітня 2021 р., Полтава. Полтава: ЦФЕНД, 2021. С. 113–115. URI: <https://www.economics.in.ua/2021/05/blog-post.html>.

25. Гринюк Н. А. Фінансова реструктуризація як складова трансформації суб'єктів бізнесу. Фінансові інструменти сталого розвитку економіки: матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції, 14 квітня 2021р., Чернівці. Чернівці, Чернівецький нац. ун-т імені Юрія Федьковича, 2021. С. 296–299. URI: <http://dspace.wunu.edu.ua/bitstream/316497/45154/1>.

26. Гринюк Н. А. Міжнародна конкурентоспроможність кооперативних підприємств України. Конкурентні стратегії розвитку України в глобальній економіці: матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції, 9 квітня 2021 р., Київ, ЗВО «Міжнародний університет фінансів». К.: УВОІ «Допомога» УСІ», 2021. С. 14–15. URI: http://iuf.edu.ua/wp-content/uploads/2021/04/IUF_conference-2021.pdf.

27. 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, 12 березня 2021 р., Вінниця. Вінниця: збірник наукових праць ВНТУ, 2021. С. 625–627. URI: <https://conferences.vntu.edu.ua/index.php/fiip/fiip2021/schedConf/presentations>.

28. 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., 18 лютого 2021 р., Львів. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2021. С. 228–230. URI: https://financial.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/04/Zbirnyk_02.2021.pdf.

29. Гринюк Н. А. Напрями міжнародної економічної діяльності кооперативного сектору економіки. Проблеми та перспективи розвитку підприємництва: матеріали XI Міжнародної науково-практичної конференції, 27 листопада 2020 р., Харків. Харків: ХНАДУ, 2020. С. 148–150. URI: <https://philarchive.org/archive/BRIEOD-3>.

30. Гринюк Н. А. Соціальна відповідальність кооперативного бізнесу. Проблеми і перспективи розвитку інноваційної діяльності в Україні: матеріали XIII Міжнародного бізнес-форуму, 12 листопада 2020 р., Київ. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2020. С. 52–54. URI: <https://knute.edu.ua/file/MjIxNw==/068ad75efd7a4c5bd9212bo851fd3d90.pdf>.

31. Гринюк Н. А., Куцай Ю. О. 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, 10 листопада 2020 р., Полтава. Полтава: ЦФЕНД, 2020. С. 20–22. URI: https://www.economics.in.ua/2020/11/blog-post_27.html.

32. 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, 6–7 листопада 2020 р., Хмельницький. Хмельницький: ХНУ, 2020. С. 146–147. URI: http://lib.khnu.km.ua/konfer_HNU/2020/Instr_reg.pdf.

33. 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), 22 жовтня 2020 р., Полтава. Полтава: ПДАА, 2020. С. 41–44. URI: https://drive.google.com/file/d/1FoJVbBIqQb1z-1JQDFTzXP_53nZgQU4I/view.

34. Гринюк Н. А. Міжнародна конкурентоспроможність кооперативного сектора економіки України. Підприємництво, торгівля, маркетинг: стратегії, технології та інновації [Електронне видання]: матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф., 27 травня 2020 р., Київ. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2020. С. 42–44. URI: <https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/6c8ffb4f4431b2421eea665aba9b4a1.pdf>.

35. 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, 23 квітня 2020 р., Полтава. Полтава: Видавництво ПП «Астрая», 2020. С. 63–65. URI: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/2908/materialy-ii-mizhn-konf-pdaa-23-04-20.pdf>.
36. Гринюк Н. А., Докієнко Л. М. Особливості фінансового контролінгу міжнародних корпорацій. Конкурентні стратегії розвитку України в умовах альтерглобалізму: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, 9 квітня 2020 р., Київ, Міжнародний університет фінансів. К.: УВОІ «Допомога УСІ», 2020. С. 42–43. URI: <http://iuf.edu.ua/conferences>.

7. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт Марченко М. М. (IV курс, 241 ГРС) Технології в сфері гостинності: погляд покоління X. III місце I етапу Всеукраїнського конкурсу наукових студентських робіт в галузі «Туризм та готельно-ресторанна справа», Полтава: ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», квітень 2024 р.

8. Підвищення кваліфікації: Стажування та підвищення кваліфікації:
1. Учасник онлайн-лекції «Генеративний штучний інтелект і освіта: можливості та виклики» («Generative AI and Education: Opportunities and Issues») (Київ, Національний університет фізичного виховання і спорту України, 12 грудня 2024 р.). Сертифікат.
2. Учасник онлайн-лекції «Зміцнення української вищої освіти: орієнтація в революції III у

викладанні та навчанні» («Empowering Ukrainian Higher Education: Navigating the AI Revolution in Teaching and Learning») (Київ, Національний університет фізичного виховання і спорту України, 10 грудня 2024 р.). Сертифікат.

3. Учасник вебінару «Як не стати жертвою шахрайських видань в Scopus: заощаджуйте час і гроші» (Академія статей, 10 листопада 2024 р.) (17 год. / 0,6 кред. ЄКТС). Сертифікати.

4. Учасник міжнародного соціально-економічного форуму «Компетенції майбутнього – виклики і загрози в епоху штучного інтелекту» (Познань, Університет торгівлі і послуг Академії наук, 24 жовтня 2024 р.) (Miedzynarodowym on-line Forum «SPOLECZNO-EKONOMICZNYM. KOMPETENCJE PRZYSZLOSCI-WYZWANIA I ZAGROZTANIA W DOBIE AI». (WSHIU Akademia Nauk Stosowanych). Сертифікат № Nr 2140240172.

5. Учасник проекту з розвитку співпраці бізнесу та освіти «Uni-Biz-Bridge» на тему «Освіта в умовах невизначеності», (27–29 серпня 2024 р.) (9 год. / 0,3 кред. ЄКТС). Сертифікат № 367.

6. Учасник он-лайн лекторію «Абетка ментального здоров'я» (Науково-навчальний інститут технологій і торгівлі ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 24 травня 2024 р.). Сертифікат.

7. Учасник семінару на тему «Інновації в освіті» (ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 4 квітня 2024 р.) Сертифікат № 3/1701.

8. Учасник проекту з розвитку співпраці бізнесу та освіти «Uni-Biz-Bridge» на тему «Сучасний викладач», (27–29 лютого 2024 р.) (12 год. / 0,4 кред. ЄКТС). Сертифікат № 536.

9. Учасник Міжнародної Зимової Школи Жана Моне «Менеджмент академічних проєктів та ефективна комунікація» в рамках проєктів 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) (Київ, НУХТ, 5–7 грудня 2023 р.) (24 год. / 0,8 кред. ЄКТС). Сертифікат № JM 316-2023 D.

10. Учасник проєкту з розвитку співпраці бізнесу та освіти «Uni-Biz-Bridge» на тему «Коучинг, менторство, наставництво», (Київ, 15–17 травня 2023 р.) (10 год. / 0,3 кред. ЄКТС). Сертифікат № 761.

11. Учасник третього модуля проєкту «Адвокатування європейських правил конкуренції» Програми Еразмус + Проєкт Жана Моне 101047657 – AERC – ERASMUS-JMO-2021-HEI-TCH-RSCH (40 годин) (Київ, ДТЕУ, 03–07 квітня 2023 р.) (40 год. / 1,3 кред. ЄКТС). Сертифікат.

12. Учасник проєкту з розвитку співпраці бізнесу та освіти «Uni-Biz-Bridge» на тему «Розвиток soft skills» (Київ, 21–22 листопада 2022 р.). Сертифікат № 312.

13. Стажування на кафедрі фінансів Міжнародного університету фінансів НТУУ «Київський політехнічний інститут ім. І. Сікорського» (Київ, 01.10.–30.10.2020 р.) (90 год. / 3 кред. ЄКТС).

Конференції та форуми:

1. Учасник III Міжнародної науково-практичної конференції «Світові досягнення і сучасні

тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства», 14-15 листопада 2024 р., Запоріжжя, НУ «Запорізька політехніка», Україна. (24 год. / 0,8 кред.). Сертифікат № ГФ 1124-054.

2. Учасник ІУ Міжнародної науково-практичної конференції «Технологічна і професійна освіта: проблеми і перспективи», 9 травня 2024 р., Глухівський національний педагогічний університет імені Олександра Довженка, Україна. (9 год. / 0,6 кред. ЄКТС). Сертифікат № НВ 1765.

3. Учасник ІІ Міжнародної міждисциплінарної науково-практичної конференції «Актуальні питання, проблеми та перспективи розвитку науки і освіти», 25–27 квітня 2024 р., Полтава, ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», Україна. (30 год. /1 кред. ЄКТС). Сертифікат № 000461.

4. Учасник VI Міжнародної науково-практичної конференції «Фінансові інструменти сталого розвитку економіки», 18 квітня 2024 р., Чернівці, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, Україна. Сертифікат.

5. Учасник Міжнародної науково-практичної конференції «Науковий вимір осмислення та пошуку оптимальних моделей розвитку України: маркетинговий, економічний, управлінський аспекти», 4–5 березня 2024 р., Київ, Академія праці, соціальних відносин та туризму, Україна. (30 год. /1 кред. ЄКТС). Сертифікат.

6. Учасник ІІ

Міжнародної науково-практичної конференції «Стратегічні пріоритети розвитку соціально-економічних систем у контексті сучасного наукового виміру», 27 жовтня 2023 р., Запоріжжя, Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана Хмельницького, Україна. (24 год. / 0,8 кред. ЄКТС). Сертифікат.

7. Учасник V Міжнародної науково-практичної конференції «Фінансові інструменти сталого розвитку економіки», 27 квітня 2023 р., Чернівці, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, Україна. Сертифікат.

8. Учасник Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасна наука та освіта: стан, проблеми, перспективи», 20–21 березня 2023 р., Полтава, ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», Україна. (12 год. / 0,4 кред. ЄКТС). Сертифікат № 3/381.

9. Participation in the III International Scientific and Practical Conference «General regularities and models science development», 09-10 January, 2023, Zagreb, InterSci, Croatia. (12 год. / 0,4 кред. ЄКТС). Certificate.

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

11. Participation in the III International Scientific and Theoretical Conference «Current issues of science, prospects and challenges», November 25, 2022, Sydney, European Scientific Platform, Australia. Certificate.

12. Учасник IV

Всеукраїнської науково-практичної конференції (з міжнародною участю) «Бухгалтерський облік, контроль та аналіз в умовах інституціональних змін», 22 жовтня 2021, Полтава, Полтавська державна аграрна академія, Україна. (8 год. / 0,3 кред. ЄКТС). Сертифікат № ССо0493014/001009-21.

13. Учасник III Міжнародної науково-практичної конференції «Актуальні проблеми, пріоритетні напрямки та стратегії розвитку України», 13 жовтня 2021 р., Київ, ІТТА (Міжнародна асоціація трансферу технологій), Україна. (10 год. / 0,3 кред. ЄКТС). Сертифікат.

14. Participation at the 3rd International Conference «Global Competition and Innovation Management (ICG CIM)», September 16-18, 2021, Istanbul, Istanbul University, Turkey. Certificate.

15. Учасник XI Міжнародної науково-практичної конференції «Проблеми і перспективи розвитку підприємництва в Україні», 19–20 травня 2021р., Київ, Київський національний торговельно-економічний університет, Україна. Сертифікат.

16. Учасник III Міжнародної науково-практичної конференції «Фінансові інструменти сталого розвитку економіки», 14 квітня 2021р., Чернівці, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, Україна. Сертифікат.

17. Учасник II Всеукраїнської науково-практичної конференції «Державна фінансова політика України в умовах євроінтеграції: погляди науковців та практиків», 18 лютого 2021 р., Львів. ЛНУ імені Івана Франка, Україна. Сертифікат.

						<p>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> <p>Відповідність п. 38 ліцензійних умов: 1, 3, 4, 12, 14, 20.</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>	14	Технологія продукції ресторанного господарства	<p>1. 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 висококонцентровани х 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: 1. Oseyko M., Sova N., Lutsenko M., Kalyna V.</p>

(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.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. С.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
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 конопель» за

						<p>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: 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 CFE-UA. Досвід практичної роботи за спеціальністю (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності). 05.2019–11.2021 ТОВ «Десналенд» https://desna-shop.com Відповідність п. 38 ліцензійних умов: 1, 2, 3, 6, 7, 10, 11, 12, 19, 20.</p>	
131561	Колесникова Лариса Леонідівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет соціальних і гуманітарних наук	Диплом спеціаліста, "Ворошиловградський державний педагогічний інститут ім.Т.Г.Шевченка", рік закінчення:	29	Усна й письмова комунікація та академічна риторика	<p>1. Відповідність наукового ступеня та вченого звання. Науковий ступінь: Диплом кандидата наук ДК 021487, виданий 16.05.2014 Вчене звання: Атестат доцента 12ДЦ 046592, Виданий 25.02.2016</p>

1992,
спеціальність:
Українська
мова й
література,
Диплом
магістра,
Луганський
державний
педагогічний
інститут
Східноукраїнсь
кого
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,
Атестат
доцента 12ДЦ
046592,
виданий
25.02.2016

2. Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз
1. Колесникова Л. Л. Теоретичні аспекти дослідження метафори // Лінгвістика : зб. наук. пр. – № 2 (41). – Старобільськ, Вид-во ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”, 2019. – С. 138 – 149.
2. 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).

3. Наявність апробаційних та/або науково-популярних публікацій з наукової або професійної тематики
1 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.
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.
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.
7. Колесникова Л. Л. Лексична

						<p>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>4. Підвищення кваліфікації Атестат доцента кафедри української філології та загального мовознавства. 12ДЦ № 046592, 25 лютого 2016 р.</p> <p>Відповідність п. 38 ліцензійних умов :1, 3, 12, 20</p>	
65124	Сергєєва Вікторія Євгенівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет соціальних і гуманітарних наук	<p>Диплом спеціаліста, Кемеровський державний університет, рік закінчення: 1988, спеціальність: Англійська мова і література, Диплом 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</p>	29	Іноземна мова за професійним спрямуванням	<p>1. Наявність профільної освіти. ДЗ "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка" (Диплом спеціаліста, 2006) Кваліфікація: Психолог. Кемеровський державний університет (Диплом спеціаліста, 1988) Спеціальність: Англійська мова і література</p> <p>2. Відповідність наукового ступеня та вченого звання. Науковий ступінь: Диплом кандидата наук ДК 036268, виданий 12.10.2006 Вчене звання: Атестат доцента 12ДЦ 021779, виданий 26.12.2008</p> <p>3. Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз 1. 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.</p> <p>4. Наявність апробаційних та/або науково-популярних публікацій з наукової або професійної</p>

						<p>тематики: 1. 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.</p> <p>Відповідність п. 38 ліцензійних умов: 1, 12</p>	
83288	Кононов Ілля Федорович	Професор, Основне місце роботи	Факультет соціальних і гуманітарних наук	<p>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, виданий 22.07.1987, Атестат доцента АР 000078, виданий 29.12.1994, Атестат професора 12ПР 004779, виданий 19.04.2007</p>	42	Логіка та методологія наукового пізнання	<p>1. Наявність профільної освіти. Ворошиловградський державний педагогічний інститут імені Т.Г.Шевченка (Диплом спеціаліста, 1979) Спеціальність: історія і педагогіка. Кваліфікація: вчитель історії, суспільствознавства і методиста по виховній роботі СШ</p> <p>2. Відповідність наукового ступеня та вченого звання. Науковий ступінь: Диплом кандидата наук ФС 008066, виданий 22.07.1987 Диплом доктора наук ДД 005011, виданий 11.05.2006 Вчене звання: Атестат доцента АР000078, виданий 29.12.1994 Атестат професора 12ПР 004779, виданий 19.04.2007</p> <p>3. Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз 1. Кононов І.Ф. Продовжаєм учитись, продовжаєм учити (к 90-летію В.А. Ядова и И.Я. Ковалевой) // Социологические исследования. 2020, № 3. С. 155-155. DOI: 10.31857/S013216250008793-5 2. Социально-философское наследие Ленина и судьба социологии в СССР (1920-е гг.) // Социологические исследования. 2020. №4. С. 27-37. DOI: 10.31857/S013216250009108-1. 4. 3. Социология в СССР (конец 1920-х–1980-е гг.): смена конвенций</p>

и экзегеза ленинского
теоретического
наследия //
Социологические
исследования. 2020.
№5. С. 90 – 101. DOI:
10.31857/S0132162500
09399-1. 5.
4. Н. Бухарина,
И. Кононов.
Социология и теория
социализма
//Социологические
исследования. 2021.
№ 5. С. 117-128. DOI:
10.31857/S01321625001
4305-8
5. 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

4. 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)

5. 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).

							Відповідність п. 38 ліцензійних умов: 1, 3, 10
18637	Льїна Тетяна Леонїдївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет охорони здоров'я і спорту	<p>Диплом спеціалїста, Луганський національний педагогїчний університет іменї Тараса Шевченка, рік закінчення: 2007, спеціальність: 010201 Фізичне виховання, Диплом маїстра, Державний заклад "Луганський національний університет іменї Тараса Шевченка", рік закінчення: 2008, спеціальність: 010203 Олімпійський та професїйний спорт, Диплом маїстра, Державний заклад "Луганський національний університет іменї Тараса Шевченка", рік закінчення: 2024, спеціальність: 227 Фізична терапія, ерготерапія, Диплом маїстра, Державний заклад "Луганський національний університет іменї Тараса Шевченка", рік закінчення: 2026, спеціальність: 201 Агрономія, Диплом кандидата наук ДК 056478, виданий 26.02.2020, Атестат доцента АД 013916, виданий 25.10.2023</p>	26	Фїзичне виховання	<p>1. Наявність профїльної освїти. Луганський національний педагогїчний університет іменї Тараса Шевченка, рік закінчення (Диплом спеціалїста, 2007) Спеціальність: 010201 Фізичне виховання Державний заклад "Луганський національний університет іменї Тараса Шевченка" (Диплом маїстра, 2008) Спеціальність: 010203 Олімпійський та професїйний спорт</p> <p>2. Відповідність наукового ступеня та вченого звання. Науковий ступїнь: Диплом кандидата наук ДК 056478, виданий 26.02.2020</p> <p>3. Публікації у періодичних наукових виданнях, що включенї до перелїку фахових видань України, до наукометричних баз 1.О. Tymoshenko, Z.Domina, T.Malechko, T.Nesterova, O.Korkh-Cherba, M.Redkina, L.Konovalska, T.Poluliashchenko, O. Soltyk, 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 https://doi.org/10.2174/1875399X-v15-e2207140</p> <p>2.Полуляшенко Т.Л. Формування вольових якостей учнів на уроках фізичної культури. Вісник ЛНУ іменї Тараса Шевченка «Педагогїчні науки» № 3 (351), 2022, ст. 167-179</p> <p>3.Полуляшенко Т.Л. Особливості побудови тренувального макроциклу велосипедистів новачків Вісник Луганського національного</p>

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
зкладах освіти з
підвищеною
військово-фізичною
підготовкою. Virtus
scientific journal.
26.01.2020 114-116 срм
«asf» (Канада,
Монреаль)
<http://virtus.conference-ukraine.com.ua/Journals/40.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 зкладах
освіти. Науковий
часопис
Національного
педагогічного
університету імені М.
П.Драгоманова. Серія
5. Педагогічні науки:
реалії та
перспективи» № 74.
2020 р. С. 113-116

4. 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

5. 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 and practical conference "Dynamics of the development of world science" (June 10-12, 2020) Perfect Publishing, Vancouver, Canada. 2020.

4. Міжнародна конференція.
"Ключові питання наукових досліджень у сфері педагогіки та психології у XXI ст."
24-25 січня 2020р.
Львів

5. V международной научно- практической конференции
"eurasian scientific congress"17-19 мая 2020 рік. barcelona publishing, barcelona, spain.

6. Международная научно- практическая конференция THE WORLD OF SCIENCE AND INNOVATION, 19-21 серпня 2020
Лондон,
Великобританія

6. Підвищення кваліфікації:

1. Пед. стажування.
Тема «Особливості застосування інструментів в Microsoft Office 365 для організації дистанційного навчання в закладах освіти». Сертифікат СП № 05408289/1454-20. З 08.07.2020-15.07.2020 (1кр.) Сумський державний університет.

2. Пед. стажування.
Тема «Теорія і практика організації безперервної освіти». Сертифікат СП № 05408289/1192-20. З 16.06.2020-23.06.2020 (1кр.) Сумський державний університет. Центр розвитку кадрового потенціалу навчального закладу.

4. Certificate PC № 4508062 від 10-11 2020року, VIII International Scientific and Practical Conference. November 10–11, 2020 Latvia – Ukraine (0,7 ECTS)
<https://conferences.culturehealth.org/index.php/conferences/postrelises/9-postrelises/33-viii-conference-cies-10-11-2020-postrelises>

5. Certificate series AC 001969 THE FIRST KYIV STATE COURSES OF FOREIGN LANGUAGES VINNYTSYA BRANCH. Completed the course of training at the English. Department, that corresponds to the conventional. European Standard CEFR-B2. The

						<p>total number of course hours is 608. Від 25.05.2021. Реєстраційний номер 3292</p> <p>6. Наукове міжнародне стажування International Historical Biographical Institute (Dubai - New York – Rome – Burgas - Jerusalem - Beijing) V Міжнародна програма наукового стажування “Нобелівські Лауреати: Вивчення Досвіду та Професійних Досягнень для Формування Успішної Особистості та Трансформації Оточуючого Світу“ у Дубаї, Осло, Стокгольмі, Римі, Бургасі, Нью-Йорку, Єрусалимі та Пекіні й отриманого нею Міжнародного Сертифікату. № 8572 \август 20, 2022р.180г. 6 кр.</p> <p>Відповідність п. 38 ліцензійних умов: 1,3,4,5,12,19,20</p>
238642	Бондаренко Ольга Володимирівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет охорони здоров'я і спорту	<p>Диплом спеціаліста, Ворошиловградський медичний інститут, рік закінчення: 1986, спеціальність: лікувальна справа, Диплом кандидата наук ДК 018229, виданий 09.04.2003, Атестат доцента 12ДЦ 017942, виданий 24.10.2007</p>	21	<p>Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі</p> <p>1) Наявність наукового інтересу за профілем:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 2. Корекція вікових змін шкіри з використанням електромагнітної терапії (стаття). Вісник ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка» - Старобільськ, 2016 -№2 с.180-183. 3. Апитерапия в комплексной программе коррекции измененной кожи лица (стаття). Вісник ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка» - Старобільськ, 2016 -№2 с.184-189. 4. Косметологічна програма корекції гіперпігментацій (стаття). Вісник Луганського національного університету імені Тараса Шевченка,

							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 Відповідає п. 38 ліцензійних умов: 1
295926	Березуєва Тетяна Сергіївна	Асистент, Основне місце роботи	Факультет 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 "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	15	Охорона праці, основи медичних знань та цивільний захист	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 здобувачів освіти в умовах дистанційного навчання, Вісник ЛНУ імені Тараса Шевченка № 2 (340), Ч. II, 2021, С. 114 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 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 5. Березуєва Т.С. Формування інтересу до занять фізичними вправами в позакласній роботі. Вісник Луганського національного університету імені Тараса Шевченка. Педагогічні науки №4 (2), 2018, С. 66-73 Відповідає п. 38 ліцензійних умов: 1
25342	Козуб Юрій Гордійович	Професор, Основне місце	Факультет технологій та інформаційних	Диплом спеціаліста, Ворошиловград	40	Інформаційні системи та технології	1. Відповідність наукового ступеня та вченого звання.

		роботи	систем	<p>дський 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</p>		<p>Науковий ступінь: Диплом кандидата наук КН 015780, виданий 15.12.1997, Диплом доктора наук ДД 009731, виданий 26.02.2020 Вчене звання: Атестат доцента ДЦ 005776, виданий 17.10.2002</p> <p>3. Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз 1. Солодей І. І., Козуб Ю. Г., Стригун Р. Л., Шовківська В. В. Аналіз алгоритмів розв'язання геометрично нелінійних задач механіки в схемі напіваналітичного методу скінченних елементів. Опір матеріалів та теорія споруд, 2022. № 109. С. 109-119. (WoS) 2. Козуб Г. О., Козуб Ю. Г., Могильний Г. А., Жуков А. В. Розробка мобільного android- додатку з застосуванням принципів clean architecture. Вісник Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля, 2021. №5 (269). С. 5-10. DOI:https://doi.org/10.33216/1998-7927-2021-269-5-5-10. 3. Козуб Г. О., Козуб Ю. Г. Декларативний підхід при створенні мультиплатформних додатків. Вісник Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля, 2022. №5 (275). С. 10-15. DOI: https://doi.org/10.33216/1998-7927-2022-275-5-10-15 4. Козуб Ю.Г., Козуб Г.О. Особливості розробки мультиплатформних застосунків на Kotlin. Вісник Хмельницького нац. ун-ту. Серія Техн. науки, 2023. № 1 (317). С. 224 – 229. DOI: https://doi.org/10.31891/2307-5732-2023-317-1-224-229 5. Bazhenov V.A., Kozub Yu.G., Solodei I.I. Thermoelasticity of elastomeric</p>
--	--	--------	--------	--	--	---

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)

6. Козуб Г.О., Козуб Ю.Г. Моделювання теплових процесів у шаруватих тілах// Геотехнічна механіка.– 2020.– № 151 – С. 234-244.
DOI:10.15407/geotm2020.151.234

7. 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. 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.

5. Наявність апробаційних та/або науково-популярних публікацій з наукової або професійної тематики:
1. 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
2. Григоренко О.В., Козуб Ю.Г. Веб-сервіс для централізованого адміністрування опитувань. Наукові здобутки: проекти, дослідження, перспективи: Матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції. Старобільськ : Вид-во ДЗ "ЛНУ імені Тараса Шевченка", 2020.

						<p>С.161-163.</p> <p>6. 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,</p> <p>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>7. Участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання "суддя міжнародної категорії";</p> <p>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> <p>Відповідність п. 38 ліцензійних умов: 1, 3, 9, 10, 12</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,</p>	14	<p>Організація ресторанного господарства</p> <p>1. 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</p>

виданий
30.11.2012

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
висококонцентровани
х 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. Bohuslavskiyi
(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/2433>

02
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. С.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 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 Шевченко –
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. – 2021р.) за спеціальністю 05.18.06 – технологія жирів, ефірних масел і парфумерно-косметичних продуктів, спеціалізованої вченої ради Д 64.050.05 Національного технічного університету

						<p>“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 CFE-UA. Досвід практичної роботи за спеціальністю (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності). 05.2019–11.2021 ТОВ «Десналенд» https://desna-shop.com Відповідність п. 38 ліцензійних умов: 1, 2, 3, 6, 7, 10, 11, 12, 19, 20.</p>	
508300	Хмельницька Євгенія Вікторівна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут технологій і торгівлі	<p>Диплом спеціаліста, Полтавський кооперативний інститут, рік закінчення: 1998, спеціальність: Товарознавство і торгівля продовольчими товарами, Диплом магістра, Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі", рік закінчення: 2015, спеціальність: 8.18010021 педагогіка вищої школи, Диплом кандидата наук ДК 000990, виданий 19.01.2012, Аттестат доцента 12ДЦ 035376, виданий 31.05.2013</p>	26	Товарознавство	<p>2) Наявність наукового інтересу за профілем:</p> <p>п. 1. 1. Бірта Г.О., Бургу Ю.Г., Хмельницька Є.В Вплив спожиткової тари на збереженість редиски сорту Червоний велетень. Товарознавчий вісник: збірник наукових праць.- Випуск 13 Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2020.С.6-14 http://tovvisnik.lutsk-ntu.com.ua/index.php/tovvisnik/article/view/124/112 (Фахове видання категорії Б) 2. Бірта Г. О., Бургу Ю. Г., Флока Л. В., Хмельницька Є. В., Рачинська З. П. Морфологічний склад та м'ясо-сальні якості туш свиней. Вісник Сумського національного аграрного університету : Серія «Тваринництво». Випуск 4 (43), 2020.- С.27-33 http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10238%20 (Фахове видання категорії Б) 3.Хмельницька Є.В, Бургу Ю.Г., Котова З.Я., Гнітій Н.В. Стан ринку молока та молочної продукції в Україні .Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі, серія «Технічні науки» № 1(96) листопад 2020.- С.62-69 http://dspace.puet.edu</p>

ua/handle/123456789/10418
(Наукометрична база Index Copernicus, Global Impact Factor).
4. Бірта Г. О., Бургу Ю. Г., Флока Л. В., Горячова О.О., Хмельницька Є. В. Зайві якості свиней різних генотипів. Вісник Сумського національного аграрного університету : Серія «Тваринництво»; Випуск 4 (47), 2021.- С.64-71
<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11624>(Фахове видання категорії Б)
5. Semenov Anatolii, Sakhno Tamara, Hmelnitska Yevgenia, Semenova Nataliia. Bactericidal Disinfection of Activated Carbon from Aerobic Microorganisms, Yeasts and Molds. International Journal of Basic Sciences and Applied Computing (IJBSAC), Volume-8 Issue-7, March 2022, p. 1-4. Retrieval Number: 100.1/ijbsac.G0472038722 DOI:10.35940/ijbsac.G0472.038722
<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11893>
6. A. Semenov., Y. Hmelnitska Ultraviolet disinfection of activated carbon from microbiological contamination. Archives of Materials Science and Engineering (AMSE), Volum 115, Issue-1, 2022 p. 34-41. DOI:10.5604/01.3001.0016.0680 (Scopus)
7. Дубова Г. Є., Левчук І.В., Галкін О.Ю., Хмельницька Є.В., Поєдинок Н. Л. Нові підходи до використання рослинних ароматотвірних ферментів Innov Biosyst Bioeng. Vol. 7 (2). 2023 .С. 42-59 DOI: 10.20535/ibb.2023.7.2.279550 (Scopus)
8. Барна М. Ю., Баган Н. В., Хмельницька Є. В. Чинники впливу на формування, стан та ефективність управління ресурсами підприємств індустрії гостинності. Український журнал

прикладної економіки та техніки. 2024. Том 9. № 2. С. 287 – 292
DOI:
<https://doi.org/10.36887/2415-8453-2024-2-49> (Наукометрична база Index Copernicus, Фахове видання категорії Б)

9. Мельник І. М., Хмельницька Є. В., Баган Н. В. Організаційно-економічний та правовий механізми підвищення безпекової ефективності управління ресурсами інноваційно орієнтованих підприємств індустрії гостинності в контексті диджиталізації. Український журнал прикладної економіки та техніки. 2024. Том 9. № 1. С. 389 – 395.
DOI:
<https://doi.org/10.36887/2415-8453-2024-1-66> (Наукометрична база Index Copernicus, Фахове видання категорії Б)

10. Р. Я. Баран, Н. В. Баган, Є. В. Хмельницька Оцінка ефективності безпекового управління ресурсами інноваційно орієнтованих підприємств індустрії гостинності в контексті посилення стримуючого маркетингу та зовнішньоекономічної діяльності. Науково-практичний журнал «Інвестиції: практика та досвід». 2024. №10. С.19-24 DOI:
<https://doi.org/10.32702/2306-6814.2024.10.19> (Наукометрична база Index Copernicus, Фахове видання категорії Б)

п. 3.
1. Семенов А.О., Хмельницька Є. В., Сахно Т. В., Короткова І. В. Електротехнічні комплекси бактерицидного знезараження повітря та поверхонь, 2020. Інноваційні технології в житті сучасної людини: Частина 3: Серія монографій / [авт. кол. : В.В. Гамаюнова, І.П. Кринична, Я.Є. Львович, С.В Павлов, А.П.

Преображенський та ін.] Одеса: КУПРІЄНКО СВ, 2020. С.46-54 <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/9162>

2. Є. Хмельницька, А. Семенов Біологічні особливості коренеплодів і їх вплив на тривале зберігання: монографія. Publisher: Lap Lambert Academic Publishing is a trade mark of International Book Market Service Ltd, member of OmniScriptum Publishing Group 17 Meldrum Street, Beau Bassin 71504, Mauritius. 2020.- 145 s. <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10198>

3. Г.О. Бірта, Ю. Г. Бургу, Є. В. Хмельницька Дикоростуча сировина : навч. посіб. Полтава : ПУЕТ, 2020.449 с. <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/9233>

4. Є.В. Хмельницька, Г.О. Бірта, Ю.Г. Бургу. Технології зберігання товарів: навчальний посібник. Полтава: ПУЕТ, 2020.146 с. <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/9366>

п. 4.

1.Хмельницька Є.В. Інструментальна біотехнологія: навчально-методичний посібник для самостійного вивчення навчальної дисципліни здобувачами вищої освіти спеціальності 162 «Біотехнології та біоінженерія» освітня програма «Біотехнологія» першого (бакалаврського)рівня вищої освіти.тПолтава: ПУЕТ, 2020. 44 с. тираж 5 примірників, зам. 123/1561 [http://elib.puet.edu.ua/action.php?kt_path_info=ktcore.Se cViewPlugin.actions.do cument&fDocumentId=816999](http://elib.puet.edu.ua/action.php?kt_path_info=ktcore.Se cViewPlugin.actions.document&fDocumentId=816999)

2. Хмельницька Є.В. Захист товарів від біопшкоджень [Електронний ресурс] : навчально-методичний посібник для самостійного вивчення навчальної

дисципліни
здобувачами вищої
освіти спеціальності
162 Біотехнології та
біоінженерія освітня
програма
«Біотехнологія»
першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти.
Полтава : ПУЕТ, 2021.
44 с. Зам. № 182/1868
[http://elib.puet.edu.ua/
action.php?
kt_path_info=ktcore.Se
ViewPlugin.actions.do
cument&DocumentId=
821904](http://elib.puet.edu.ua/action.php?kt_path_info=ktcore.SeViewPlugin.actions.document&DocumentId=821904)
3.Хмельницька, Є. В.
Експертні
дослідження в
біотехнології
[Електронний ресурс]
: навчально-
методичний посібник
для самостійного
вивчення навчальної
дисципліни
здобувачами вищої
освіти спеціальності
162 Біотехнології та
біоінженерія освітня
програма
«Біотехнологія»
першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти.
Полтава : ПУЕТ, 2021.
65 с. зам. 178/1867
[http://elib.puet.edu.ua/
action.php?
kt_path_info=ktcore.Se
ViewPlugin.actions.do
cument&DocumentId=
820774](http://elib.puet.edu.ua/action.php?kt_path_info=ktcore.SeViewPlugin.actions.document&DocumentId=820774)
4. Хмельницька Є.В.,
Котова З.Я.
Технологія зберігання
продовольчих товарів
[Електронний ресурс]:
курс дистанційного
навчання для
самостійного
вивчення навчальної
дисципліни. Полтава:
ПУЕТ, 2022
[https://www2.el.puet.e
du.ua/st/course/view.p
hp?id=1616](https://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1616)
5.Хмельницька Є.В.,
Котова З.Я.
Технологія товарів
[Електронний ресурс]:
курс дистанційного
навчання для
самостійного
вивчення навчальної
дисципліни. Полтава:
ПУЕТ, 2022
[https://www2.el.puet.e
du.ua/st/course/view.p
hp?id=1618](https://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1618)
6. Хмельницька Є.В.,
Офіленко Н.О. Основи
ідентифікації товарів
[Електронний ресурс]:
курс дистанційного
навчання для
самостійного
вивчення навчальної
дисципліни. Полтава:

ПУЕТ, 2022
<https://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=3215>
7. Хмельницька Є.В.,
Офіленко Н.О.
Інструментальний
аналіз [Електронний
ресурс]: курс
дистанційного
навчання для
самостійного
вивчення навчальної
дисципліни. Полтава:
ПУЕТ, 2022
<https://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1455>
8. Хмельницька Є.В.,
Офіленко Н.О. Захист
прав споживачів
[Електронний ресурс]:
курс дистанційного
навчання для
самостійного
вивчення навчальної
дисципліни. Полтава:
ПУЕТ, 2022
<https://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2682>
п. 7.
Офіційний опонент
дисертаційної роботи
на здобуття наукового
ступеня кандидата
технічних наук
Фролової Тетяни
Володимирівни за
спеціальністю 05.18.15
- Товарознавство
харчових продуктів на
тему «Удосконалення
способів зберігання
томатних овочів»,
2021 р. Фролова Т. В.
(тема «Удосконалення
способів зберігання
томатних овочів») на
здобуття наукового
ступеня кандидата
технічних наук за
спеціальністю 05.18.15
- Товарознавство
харчових продуктів на
тему, 12.05.2021р,
ХДУХТ,
https://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/31427/1/Фролова_автореф_2021.pdf
п. 8.
1. Керівник науково-
дослідної теми №
0110U006321
«Удосконалення
споживних
властивостей готової
продукції при
переробці рослинної
сировини вирощеної в
Полтавській області»
2018 - 2023 р.р.
2. Виконавець
науково-дослідної
теми Розробка
ультрафіолетових
опромінювальних
установок
фотохімічної та
фотобіологічної дії

для очищення рідин від небезпечних речовин та мікроорганізмів : звіт про НДР. / ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» ; кер. Семенов А. О. ; виконав. : Семенов А. О., Сахно Т. В., Хмельницька Є.В. [та ін.]. Полтава, 2020. 106 с. № ДОК 0220U103676. - Інв. № 0115U006064.

3. Виконавець науково-дослідної теми «Розроблення об'ємно-планувальних рішень із будівництва елевелу та технології використання кнурів»
Замовник – ТОВ «НДПВІ «Полтаваагропроект»» (договір № 16 від 11.07.2023.)

4. Виконавець науково-дослідної теми «Теоретичні та практичні засади товарознавчої оцінки нехарчової продукції і харчових продуктів» (№ д.р. 0124U004968 (2024-2028)). Дата реєстрації 04 грудня 2024 року.

п. 11.

1. ТОВ «КМІТГРУП» - Лист № 171 від 18.05.2020 надання консультативних послуг щодо використання ультрафіолетового випромінювання: НДР № 3-06/2020 від 15.06.2020 за темою: Розробка та виготовлення установки бактерицидного знезараження повітря рециркулятивної дії (УБЗПР-3), в кількості 3-х шт.; НДР № 2-02/2021 від 25.02.2021 за темою: Розробка та виготовлення установки бактерицидного знезараження повітря рециркулятивної дії (УБЗПР-3), в кількості 4-х шт.

2. Надання консультативних послуг СК КОРМ при виконанні НДР за темою «Перевірка якості змішування і контамінації сухих сумішей мікротрейсерами» на період 2020-2024 рр, договір № 4-11/20 та розпорядження №31

від 26.11.2020 р.
3. Надання консультативних послуг ТОВ «Кормотех» при виконанні НДР на період 2020-2025 рр, договір № 1-01/20 від 21 січня 2020 р. та розпорядження №2 від 22.01.2020.
4. Надання консультативних послуг ТОВ «Ветсинтез» при виконанні НДР за темою «Перевірка якості змішування ветеринарних препаратів мікротрейсерами», договір № 1-01/20 від 20 січня 2022 р., розпорядження №1 від 25.01.2022

п.12
1.Сахно Т. В., Семенов А. А., Хмельницька Є. В. Проблема якості комбікормів вітчизняного виробництва для домашніх тварин Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції (заочна форма) «Формування та перспективи розвитку підприємницьких структур в рамках інтеграції до європейського простору» - Полтава, 2020. - С.252-255.
<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/8384>
2. Хмельницька Є.В. Сорти картоплі із лікувальними властивостями Якість і безпечність харчової продукції і сировини - проблеми сьогодення : Матеріали міжнародної конф. : (Львів, 25 вересня 2020 року) : тези доповідей / Відп. ред. П. О. Куцик. Львів : Видавництво «Растр-7», 2020. - С.149-151
<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10017>
3. Ю.О. Хоменко, Є.В. Хмельницька Сучасні проблеми ідентифікації та фальсифікації шоколаду.Збірник наукових статеттей магістрів. Навчально-науковий інститут бізнесу та сучасних технологій.Полтава: ПУЕТ, 2020.- С.75-80
<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/>

10744
4. В.Л.Закотей, Є.В. Хмельницька
Тенденції розвитку виробництва і споживання кави в Україні Збірник наукових статеттей магістрів. Навчально-науковий інститут бізнесу та сучасних технологій.Полтава: ПУЕТ, 2020.- С.51-56

5. Хмельницька Є.В. Ідентифікація та фальсифікація майонезу Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції (заочна форма) «Формування та перспективи розвитку підприємницьких структур в рамках інтеграції до європейського простору» - Полтава, 2021. - С.383-386
<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10434>

6. Хмельницька Є.В. Визначення фальсифікації харчових продуктів в домашніх умовах. Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів : матеріали VIII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (25-26 березня 2021 року). - Полтава : ПУЕТ, 2021. - С.124-128
<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10575>

7.Хмельницька Є.В. Характеристика асортименту майонезної продукції вітчизняного виробництва. Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта : Матеріали VIII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, присвяченої 60-річчю освітньої діяльності Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (м. Полтава, 22-23 квітня 2021 року). - Полтава: ПУЕТ, 2021. - С.84-88
<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10675>

8. Хмельницька Є.В. Нові способи ферментації огірків.Інноваційні та ресурсозберігаючі

технології харчових виробництв : матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції. Полтава, ПДАУ, 2021.- С.53-56 <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11626>

9. Semenov Anatolii, Sakhno Tamara, Hmelnitska Yevgenia, Semenova Nataliia. Bactericidal Disinfection of Activated Carbon from Aerobic Microorganisms, Yeasts and Molds. International Journal of Basic Sciences and Applied Computing (IJBSAC), Volume-8 Issue-7, March 2022, p. 1-4. Retrieval Number: 100.1/ijbsac.G0472038722 DOI:10.35940/ijbsac.G0472.038722 <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11893>

10. Семенов А. О., Сахно Т.В., Хмельницька Є.В. Стандарт GMP+BA2 при визначенні гомогенності та контамінації кормів для тварин. Матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції (заочна форма) «Якість та безпечність продукції у внутрішній торгівлі і торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи» ПДАУ, 15 лютого 2022 року. С. 245-248. <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11888>

11. Хмельницька Є.В., Семенов А. О. Вплив способів розморожування на якість заморожених плодів вишні. Матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції (заочна форма) «Якість та безпечність продукції у внутрішній торгівлі і торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи» ПДАУ, 15 лютого 2022 року. С. 277-279. <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11889>

12. Хмельницька Є.В.

Перспективні напрямки виробництва інноваційних видів йогурту. Матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції (заочна форма) «Формування та перспективи розвитку підприємницьких структур в рамках інтеграції до європейського простору; ПДАУ, Березень 2022, с.182-186
<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11947>

13. Семенов А.О., Сахно Т.В., Хмельницька Є.В. Оцінка фотобіологічної дії ультрафіолетового випромінювання на біологічні об'єкти. Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів : матеріали IX Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (25 березня 2022 року). – Полтава : ПУЕТ, 2022. – С.135-138
<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11908>

14. Хмельницька Є.В., Семенов А.О. Особливості формування асортименту слабоалкогольних напоїв . Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта : Матеріали VIII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, (м. Полтава, 25-26 травня 2022 року). - Полтава: ПУЕТ, 2022.

15. Семенов А.О., Хмельницька Є.В., Сахно Т.В. Переваги та недоліки фізичних методів знезараження питної води Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта : Матеріали VIII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, (м. Полтава, 25-26 травня 2022 року). - Полтава: ПУЕТ, 2022. С.63-68

16. Хмельницька І.С., В. Хмельницька Є.В. Характеристика тари з різних матеріалів для пакування продуктів переробки молока.

Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції. Полтава, ПДАУ, 15 грудня 2022. С.159-162
<http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/handle/123456789/13682>
17. Хмельницька Є.В., Будник Н.В. Маркування та фасування товарів як засіб ідентифікації та можливої фальсифікації твердих сичужних сирів. Якість та безпечність продукції у внутрішній торгівлі і торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи»: матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції (заочна форма) ПДАУ, 15 лютого 2023 року. С. 309-312
18. Хмельницька Є.В. Неформальна та інформальна освіта як складова підготовки фахівців в галузі харчових технологій Вища освіта в контексті глобальних викликів: матеріали 54 науково-методичної конференція викладачів і аспірантів. ПДАУ, 22-23 лютого 2023 року.
19. Хмельницька Є.В. О Основні господарсько-біологічні та господарсько-цінні характеристики сортів яблук як додаткові ідентифікаційні ознаки. Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів : матеріали X Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (24 березня 2023 року). – Полтава : ПУЕТ, 2023. – С.111-114
20. Шелудько В.М., Хмельницька Є.В., Олійник Н.В. Особливості інноваційних послуг круїзного туризму. Sectoral research XXI: characteristics and features: collection of scientific papers «SCIENTIA» with Proceedings of the

VI International Scientific and Theoretical Conference, September 8, 2023. Chicago, USA: European Scientific Platform. P.25

21. Хмельницька Є. В., Луцан І. В. Гречане борошно – перспективна сировина харчової промисловості. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Полтава, 19 грудня 2023 р.). Е-видання ПДАУ, Полтава, 2023. С. 134-136

22. Хмельницька Є. В., Юхно В. М., Гнуча Т. Р. Мікробіологічна безпека хліба з ламінарією. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Полтава, 19 грудня 2023 р.). Е-видання ПДАУ, Полтава, 2023. С. 172-173

23. Хмельницька Є. В., Качур, В.С. Інноваційні технології пророщування зерна. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Полтава, 19 грудня 2023 р.). Е-видання ПДАУ, Полтава, 2023. С. 67-69

24. Хмельницька Є.В. Дослідження якості хліба пшеничного з додаванням ламінарії слані. Актуальні питання експертної та оціночної діяльності : матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції (м. Полтава, 26–27 вересня 2024 року). Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2024. 280 с. / 165-170 с. https://drive.google.com/file/d/1fGiR4yqoaFg_atRVFAbuQxqHF-kg-jh6/view?usp=drivesdk

25. Хмельницька Є.В. Формування компетентностей фахівця при вивченні освітньої компоненти «Інструментальний аналіз» . Актуальні питання експертної та

оціночної діяльності :
матеріали III
Міжнародної науково-
практичної
конференції (м.
Полтава, 26–27
вересня 2024 року).
Харків : Вид-во
Іванченка І. С.,
2024.280 с. 280 с. /
275-278 с.
https://drive.google.com/file/d/1fGiR4yqoaFg_atRVFAbuQxqHF-kg-jh6/view?usp=drivesdk
26. Хмельницька Є.В.
Дослідження якості
борошняних
кондитерських
виробів виготовлених
із використанням
нетрадиційної
сировини.
Трансформаційні
процеси в економіці:
від конкуренції до
кооперації»: матеріали II
всеукраїнської
науково-практичної
конференції (м.
Хмельницький, 24
жовтня 2024
р.), Хмельницький: ХК
ТЕІ., 2024 С.242-244
<http://www.xktei.km.ua/naukova-diyalnist/naukovi-zahodi-vidannya-hktei/materiali-konferencij-hktei/>
27. Yevgenia
Hmelnitska Non-formal
and informal education
as a component of the
formation of individual
educational trajectory
of students. Innovative
educational
technologies: European
experience and its
application in training
in economics and
management :
Proceedings of
scientific and
pedagogical internship
(October 28 –
December 8, 2024,
Riga, Latvia). Riga,
Latvia : Baltija
Publishing, 2024.
p.153-155
п. 14.
1. Участь у роботі
«Склад галузевої
конкурсної комісії II
туру Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт з
товарознавства у
2020/2021
навчальному році`»
(наказ КНТУ № 3743
від 10 грудня 2020 р.
зі змінами додаток №
2 до наказу № 213 від
21 січня 2021 року).
2. Участь у роботі
«Склад галузевої
конкурсної комісії II

туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з товарознавства у 2021/2022 навчальному році` » (наказ КНТУ № 4170 від 17 грудня 2021 р., додаток № 2 до наказу № 4170 від 17 грудня 2021 року).
3. Гнуча Т.Р., ТХ - 2 місце на IV Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт «Інноваційні ресторани технології», м. Київ, Державний торговельно-економічний університет, 26 квітня 2024 р. Тема роботи «Удосконалення технології хліба пшеничного за рахунок використання ламінарії слані» <https://www.pdau.edu.ua/news/vidznachenny-a-naukovoyi-roboty-studentky-specialnosti-harchovi-tehnologiyi-pdau>
п. 19.

1. Членкиня Асоціації готельних об'єднань і готелів міст України, свідоцтво № 296 від 19.09.2023 року.
2. Членкиня ГО «Міжнародна фундація науковців та освітян», свідоцтво № ES 1536 від 01.09.2023 року.
3. Членкиня ГО «НДЦ «Незалежна експертиза» від 10.02.2024 року.

Підвищення кваліфікації/стажування:

1. Інститут свинарства і агропромислового виробництва НААН України, м. Полтава, з 20.05.2022 р по 20.06.2022 р. Посвідчення №0172 від 20.06.2022р.(6 кредитів ЄКТС (180 год))
2. Міжнародне стажування «Використання неформальної освіти у підготовці бакалаврів та магістрів: досвід країн Європейського союзу та України». Науково-дослідний Інститут Люблінського науково-технологічного парку з 19.12.2022 р. по 26.12.2022 року, м.

Люблін, Польща.
Сертифікат
ESN^o11378/2022 від
26.12.2022 року (1,5
кредити ЄКТС (45
год))

3. Міжнародне
стажування
«Інтерактивні
технології змішаного
навчання при
підготовці бакалаврів
і магістрів у країнах
Європейського союзу
та Україні» Науково-
дослідний Інститут
Люблінського
науково-
технологічного парку
з 28.02.2023 р. по
13.03.2023 року, м.
Люблін, Польща

Сертифікат
ESN^o12682 від
13.03.2023 року (1,5
кредити ЄКТС (45
год))

4. Навчання щодо
розробки,
впровадження та
застосування
поспійнодіючих
процедур HACCP у
рамках проекту
Еразмус+ модуль Жан
Моне «Європейський
досвід впровадження
системи управління
безпечністю харчови
продуктів HACCP»
Полтавський
університет економіки
і торгівлі, м. Полтава з
21 жовтня 2023 р. по
21 листопада 2023р.
Сертифікат від 21
листопада 2023 року
(4 кредити ЄКТС (120
годин))

5. Методичний тренінг
з розвитку
професійних
компетентностей
організаторів
акредитаційних
процедур ЗВО та
гарантів освітніх
програм «Основні
тенденції розвитку
акредитаційного
процесу та кращі
практики роботи
галузевих експертних
рад», ПДАУ, ПУЕТ м.
Полтава, 25-26 січня
2024 року, сертифікат
ССО0493014/000078-
24 (1 кредит ЄКТС (30
год))

6. Міжнародне
науково-педагогічне
стажування
«Інноваційні освітні
технології:
Європейський досвід
та його впровадження
в підготовку фахівців
з економіки та
управління»
Балтійський науково-
дослідний інститут

							проблем трансформації економічного простору, м. Рига, Латвія з 28 жовтня 2024 Відповідає п. 38 ліцензійних умов: 1, 3, 4, 7, 8, 11, 12, 14, 19
--	--	--	--	--	--	--	---

Таблиця 3. Матриця відповідності програмних результатів навчання, освітніх компонентів, методів навчання та оцінювання

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
<i>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>УМ 17. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	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
		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)
		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	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи

			заняття передбачас: 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	
<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>УМ 08. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства</i>	<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
<i>УМ 09. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства</i>	<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 проекти, спільні розробки) проектно-орієнтоване навчання, дискусія. Семінарсько-практичне	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи

			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	
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 вмій здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
УМ 12. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	<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)
		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)
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"/>	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-	Індивідуальне навчання на	Експертне оцінювання,

		організаційна практика	основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики	залік
		Курсова робота	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проєкти), презентація доповіді	Експертне оцінювання, залік
<i>УМ 14. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	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
<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>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"/>	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)
		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

		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 ресторанного 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
		Організація готельного 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
		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
<i>КОМ 2. Здатність реалізовувати освітні проекти за допомогою доцільних вербальних та невербальних засобів спілкування, управляти пізнавальною діяльністю суб'єктів виробничого й освітнього процесів</i>	☒	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
		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
<i>УМ 15. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу</i>	☒	Курсова робота	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проекти), презентація доповіді	Експертне оцінювання, залік
		Виконання	Самостійна робота (робота з	Експертне оцінювання

		кваліфікаційної роботи	навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів, презентація доповіді	
<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>	<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 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 розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя</i>	<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)	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
<i>УМ 07. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів</i>	<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, 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	Пояснення, розповіді, бесіди з елементами формування проблемних завдань,	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та

			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	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 проекти), презентація доповіді	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, залік
<p><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></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
		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
		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

		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
		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)
<i>УМ 16. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</i>	☒	Виробнича практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики	Експертне оцінювання, залік
		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
		Управлінсько-організаційна практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики	Експертне оцінювання, залік
		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)
		Управління якістю продукції та послуг в готельно-	Лекції, бесіди з елементами формування проблемних завдань.	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та

		ресторанному господарстві	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	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
		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
		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)	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>ЗН об. Абстрактно мислити, здійснювати аналіз та синтез</i>	☒	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
		Логіка та методологія наукового пізнання	Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних

	дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	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
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)	Самооцінювання, 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
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)
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	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти), здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей,

	інших джерел. Командні (групові) методи навчання. Самостійна робота (робота з кейсами, навчально-методичною літературою). Дослідницькі, проблемно-пошукові методи навчання	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)
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)
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
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 проєкти), презентація доповіді	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
		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
<i>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</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	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
<i>УМ 01. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	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

			Internet)	
		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>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 04. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості</i>	☒	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
		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	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи
		Організація готельного	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання.	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний

		господарства	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	контроль знань та вмінь здобувача освіти. Здійснюється на практично-семінарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль
		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
<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"/>	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
		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	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

			обмежень та бойових дій	
		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, самооцінювання, залік
		Оглядові лекції	Словесні методи навчання	Самооцінювання
		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
<p><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></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	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, 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
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 проекти), презентація доповіді	Експертне оцінювання, залік
Оглядові лекції	Словесні методи навчання	Самооцінювання
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 проекти, спільні розробки) проектно-орієнтоване навчання, дискусія. Семінарсько-практичне заняття передбачає: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей, критичний	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

	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	
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	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи

			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)
		Менеджмент 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 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
		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
		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)
ЗН 04. Діяти соціально-	<input checked="" type="checkbox"/>	Україна в контексті європейської історії та	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна

<p>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</p>		культури	навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та бойових дій (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	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>УМ об. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	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 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 проєктів, 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

		Виробнича практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики	Експертне оцінювання, залік
<i>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</i>	☒	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
		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
		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
		Курсова робота	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (індивідуальні проекти), 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 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	Самооцінювання. Експертне оцінювання
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	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	Самооцінювання. Експертне оцінювання

			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	
		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) 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 07. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i>	☒	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
		Технологія продукції 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,	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

			проблемно-пошукові методи навчання	
<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 вмінь 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 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 джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання; Експертне оцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота, тестування, самостійна робота, практичні заняття)
		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
<i>ЗН 05. Цінування та повага різноманітності та мультикультурнос</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Іноземна мова за професійним спрямуванням	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень та	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на

mi			бойових дій(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	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 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
УМ оз. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу	☒	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
		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
		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.	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

			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	
		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
		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
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;	☒	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

<i>правила презентації власних професійних досягнень іноземною мовою в усній та в письмовій формах</i>				
--	--	--	--	--