

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	Курило Віталій Семенович
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, ОКР «молодший спеціаліст»
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Навчально-науковий інститут торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедра туризму, готельної і ресторанної справи
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	Луганська область, м. Старобільськ, пл. Гоголя,1
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	фахівець із готельної справи, фахівець із ресторанної справи
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	180046
ПІБ гаранта ОП	Гуцол Алла Володимирівна
Посада гаранта ОП	Доцент
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	gutsolav@luguniv.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(050)-683-10-36
Додатковий телефон гаранта ОП	<i>відсутній</i>

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

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

Державний заклад «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» засновано у 1921 році на базі педагогічних курсів. 26 квітня 1939 року Указом Президії Верховної Ради УРСР інституту було присвоєно ім'я Тараса Шевченка. Утвердження інституту як наукового центру та потужний загальний розвиток навчального закладу дали підстави для зміни його статусу. В 1998 році ЛДПІ став університетом. Розгалуження напрямів діяльності і підвищення якості освіти дали підстави для того, щоб Розпорядженням Кабінету Міністрів України від 28 березня 2008 р. № 535-р, наказами Міністерства освіти і науки України від 25 квітня 2008 р. № 364 та № 365 ЛНПУ набув статусу класичного і був реорганізований у ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка». Кафедра туризму і готельного господарства була утворена за наказом ректора Луганського національного педагогічного університету імені Тараса Шевченка № 37-ЗД 2 березня 2004 року в складі факультету природничих наук. В цей же період на кафедрі туризму і готельного господарства почалася підготовка бакалаврів за спеціальністю 6.050400 «Готельне господарство». З 2010 року спеціальність «Готельне господарство» перейшла до напрямку підготовки 140101 «Готельно-ресторанна справа» та стала спеціальністю 6.140101 «Готельно-ресторанна справа». Згідно з Актом узгодження переліку спеціальностей, затвердженого МОН від 10.12.2015 р., спеціальність здобула шифр та назву 241 Готельно-ресторанна справа. У 2017 р. отримано сертифікат про акредитацію спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа відповідно до рішення Акредитаційної комісії (від 02.03.2017 № 124 (наказ МОН України від 13.03.2017 № 375, на підставі наказу МОН України від 19.12.2016 № 1565)). ОПП розроблено та впроваджено в освітню діяльність Університету згідно Закону України «Про освіту», Закону України «Про вищу освіту», постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 № 1341, Класифікатора професій ДК 003:2010, наказу Міністерства освіти і науки України «Про ліцензування освітньої діяльності» від 24.04.2017 № 86-л, наказу Луганського національного університету імені Тараса Шевченка від 02.09.2016 № 101/1 – ЗД, на підставі протоколу Вченої Ради Університету від 30.08.2016 № 1; враховано рекомендації проекту Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (B_241_-GRS-Denna-Bakalavr.pdf (luguniv.edu.ua), B_241-GRS-Zaochna-Bakalavr.pdf (luguniv.edu.ua)).

Зміни та доповнення до ОПП ГРС відбулись у серпні 2017 р., а саме: збільшилась кількість кредитів на ознайомчу практику та на такі ОК, як «Організація готельного господарства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства» тощо, які були затверджені Вченою радою інституту 30.08.2017 р. протокол №1 і введені в дію наказом ректора (№ 101/1 – ЗД від 2.09.2017 р.). У зв'язку із затвердженням стандарту вищої освіти за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 241 «Сфера обслуговування» від 04.03.2020 р. № 384, роботою проектної групи із стейкхолдерами та їх відгуками й побажаннями було актуалізовано форму, зміст та структуру ОПП ГРС. Зміни затверджено Вченою радою університету (протокол №11 від 26.06.2020 р.) та введено ОПП ГРС в дію згідно наказу ректора №86 – Од від 26.06.2020 р. Відповідно до нового стандарту, введено кваліфікаційну роботу. За рекомендаціями стейкхолдерів, до структури ОПП включено низку нових навчальних дисциплін: «Міжкультурна комунікація в сфері готельно-ресторанних послуг» та «Вступ до фаху», «Іноземна мова (друга) за професійним спрямуванням» як обов'язкові ОК ОПП; було збільшено кількість кредитів на цикл професійної підготовки; ОК «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства та проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» було розділено на два окремі ОК «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» та «Проектування об'єктів готельно-ресторанної індустрії» і збільшено кількість кредитів на них.

Внаслідок доповнень до стандарту вищої освіти (наказ МОН № 593 від 28.05.2021 року «Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти»), обговорення ОПП зі стейкхолдерами, досвіду впровадження ОПП відбулись зміни у змісті ОПП, які були затверджені протоколом

Вченої ради ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» № 10 від 25.06.2021 року). Нова ОПП набула чинності з 01.07.2021 р.

Освітня програма розроблена колективом кафедри туризму, готельної і ресторанної справи при активній співпраці зі стейкхолдерами (управлінням культури, національностей, релігій та туризму Луганської обласної державної адміністрації, пабом «The ruzo rab» м. Северодонецьк, ТОВ «Нивки Акомодейшн» м. Київ, мережею ресторанів та кафе «Rou», «Buffet», «Козацька рада» м. Рубіжне, коледжем Луганського національного університету імені Тараса Шевченка та студентським самоврядуванням Навчально-наукового інституту торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму м. Старобільськ).

ОПП ГРС відповідає вимогам Положення про розробку, затвердження, оновлення змісту та закриття ОП у Луганському національному університеті імені Тараса Шевченка, розміщеного за посиланням (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2021/07/polog_rozr_zatverd_g_onovl_zm_zakr_osv_prog_25.06.2021.pdf) Основні принципи ОПП – студентсько-центроване навчання, особлива увага зосереджена на впровадженні компетентнісного та практикоорієнтованого підходу, а також забезпечення можливості вільного вибору здобувачами освіти навчальних дисциплін (25 %).

Досягнення принципів ОПП передбачає розвиток практичних навичок та вмінь у закладах готельно-ресторанного профілю як Луганської області, так і зарубіжжя (Туреччина, Болгарія, Германія).

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

Рік	Навчальний	Обсяг	Контингент студентів на	У тому числі іноземців
-----	------------	-------	-------------------------	------------------------

навчання	рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	набору на ОП у відповідному навчальному році	відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року			
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2021 - 2022	5	5	0	0	0
2 курс	2020 - 2021	8	8	0	0	0
3 курс	2019 - 2020	13	7	5	0	0
4 курс	2018 - 2019	18	12	6	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) рівень	програми відсутні

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	44114	16614
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	42721	15221
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	1393	1393
Приміщення, здані в оренду	952	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 ГРС ДФН 2021.pdf</i>	YzO6qTZdO3pgSX4HD6tinnIxBl/wxMqG5OQ8P7Ht1Tg =
Освітня програма	<i>ОПП ГРС ЗФН 2021.pdf</i>	/QVD/yphXiGinckoGg7sDN6uzcq8Id3e48oLikoCQv8= =
Навчальний план за ОП	<i>План ГРС ДФН 2020.pdf</i>	K+o/AJdhGLMigic7FU8cpXwwxJcBzITzCkmpUPNLCo =
Навчальний план за ОП	<i>План ГРС ЗФН 2020.pdf</i>	QQvzmKSfAAuWGNKS8tHYeyh800ApdYmEKeUIvIafE wU= =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>1.pdf</i>	9RX3PbCdeZheBx4m6rEc+Iz+8ix0PRB1ornKMXaSKR8 =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>scan 2.pdf</i>	iA5ALA9hVr4JkZpdFLO7QgrlGwTPm7CI1mrTR+QOqaI =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>1.pdf</i>	rhdvCtr2QijXZp1+zHk3yLUM/LGnO9RAUy94DYAHSgE =

Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Відгук Адамчук 1.pdf</i>	fn1owAyGaZ+EWyhOn/h+1mwtwRoyVzowqzpjN15v43k =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Відгук Карabanова Є.В. ГРС 1.pdf</i>	IVBeZ/wAfuMY+RIEuCwpzGzBiyWqW3ooDe3YW2gCfV I=

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

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

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

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

ОПП відповідає місії та Стратегії Університету (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2019/10/Strategiya-rozvitku-LNU_2019-2025.pdf) та полягає в забезпеченні підготовки конкурентоздатних фахівців на ринку праці як в Україні, так і за її межами шляхом надання ґрунтовної освіти в сфері готельного і ресторанного господарства на основі органічної єдності високоякісного студентсько-центрованого навчання, наукової діяльності, розвитку креативності, патріотизму, формування фундаментальних знань і практичних навичок з готельно-ресторанної справи та вміння їх застосовувати в процесі надання готельних та ресторанных послуг.

Пріоритети стратегічного розвитку:

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

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

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

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

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

- роботодавці

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

- академічна спільнота

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

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

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

- інші стейкхолдери

- співпраця кафедри з представниками влади (Луганська обласна державна адміністрація, Рубіжанська міська рада, Старобільська міська територіальна громада), зокрема в частині обговорення питань розвитку та покращення рівня сервісу у готельно-ресторанному секторі та забезпеченні його кваліфікованими спеціалістами;
- співпраця з представниками бізнес-спільноти у проведенні тренінгів, практичних та лекційних занять, організації стартапів (ресторан „Cult Comedy Hall” м. Львів, ресторан „Bubbles Bar by Fiorelli” м. Львів <https://sites.google.com/view/lnu-kafedra-tourism/%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B8?authuser=0>; ресторан «Rou» м.Рубіжне; оздоровчий комплекс «Жаворонок» м. Берегове.

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

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

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

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

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

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

галузевий контекст:

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

регіональний контекст:

- Стратегія розвитку Луганської області на 2021–2027 роки (<http://surl.li/amchy>), Концепція розвитку туризму в

Луганській області до 2022 року (<https://inlnk.ru/QwXRB>), де регіональний туризм визначається пріоритетним напрямом розвитку області, а його відновлення на цій території можливе за умови розширення сфери готельно-ресторанних послуг, яка є невід'ємною складовою надання туристичних послуг. Вивчення регіональних аспектів розвитку сфери сервісу здійснюється за допомогою включення їх до освітніх компонентів (ОК 11, ОК 12, ОК 13, ОК 14, ОК 20, П2, П3, П4, що формують УМ 02, УМ 17).

Пріоритетним напрямом розвитку туризму в Луганській області є сільський зелений туризм. Здобувачу необхідні компетенції, які дозволять йому організувати екскурсійну діяльність навколо агросадиб, що зумовлює набуття ПРН: ЗН 02, ЗН 05, УМ 13, УМ 17, АіВ 1, АіВ 2.

Також враховуються стратегії, концепції та тенденції розвитку ГРГ Луганської області в ОК 11 та ОК 12, в рамках яких формуються необхідні ПРН щодо організації роботи підприємств ГРС, пов'язаних з обслуговуванням туристів сільського зеленого туризму (СК 02, СК 03, СК 08, СК 14, ЗН 01, ЗН 02).

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

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

Враховувався досвід навчальних закладів Польщі, які надають освітні послуги за спеціальностями сфери сервісу та туризму. Так, Вища школа готельного господарства та гастрономії (WSHiG) в Познані надає студентам можливість тісно взаємодіяти із роботодавцями. Використано досвід цього ЗВО щодо залучення фахівців-практиків у навчальний процес (<http://surl.li/amlez>).

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

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

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

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

Якщо стандарт вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти відсутній, поясніть, яким чином визначені ОП програмні результати навчання відповідають вимогам Національної рамки кваліфікацій для відповідного кваліфікаційного рівня?

Стандарт вищої освіти України за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти затверджено наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

240

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

180

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

60

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

Структура та зміст освітньої програми в повній мірі відповідає предметній області заявленої спеціальності. Компоненти ОПП дають можливість досягти програмних результатів навчання. Вони розподілені за семестрами у логічній послідовності з поступовим переходом від предметів загального циклу, які в тому числі формують моральні, культурні, наукові цінності, світогляд, соціальну відповідальність (актуальні питання історії української державності та культури, усна й письмова комунікація та академічна риторика, іноземна мова за професійним спрямуванням, філософія, фізичне виховання, охорона праці, основи медичних знань та цивільний захист, логіка та методологія наукового пізнання, інформаційні системи та технології) до освітніх компонентів професійної підготовки, які передбачають формування компетентностей безпосередньо у сфері готельно-ресторанного сервісу (організація готельного господарства, організація ресторанного господарства, технологія продукції ресторанного господарства, менеджмент готельно-ресторанного господарства, маркетинг готельно-ресторанного господарства, устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві, проектування об'єктів готельно-ресторанної індустрії, міжкультурна комунікація в сфері готельно-ресторанних послуг). ОПП ГРС відображає практикоорієнтовані тенденції на ринку готельно-ресторанних послуг, саме тому цикл професійної підготовки складає 149 кредитів ECTS, а практики – 30 кредитів ECTS. Вибіркові компоненти ОПП дозволяють поглибити та розширити ті знання, уміння та навички, що сформувалися в процесі вивчення обов'язкового циклу.

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

Освітній процес за освітньої програмою забезпечений діяльністю навчальної аудиторії «Готельний номер», навчальної аудиторії ресторанного господарства, обладнанням, програмними продуктами (Microsoft Office Home and Student 2016, хмарні сервіси Google, Microsoft Teams, Moodle, Zoom, пакет «jSolutions-готель», пакет «jSolutions - ресторан»).

Ознайомча, виробнича та організаційно-управлінська практики становлять 30 кредитів та забезпечують набуття сучасних знань, вмінь та технологій професійної діяльності безпосередньо на діючих підприємствах сфери гостинності України. Проходження практики дозволяє майбутнім фахівцям застосувати набуті знання у практичній діяльності, психологічно підготуватися до роботи у закладах готельно-ресторанного господарства, проаналізувати проблеми та перспективи функціонування кафе, ресторанів, готелів тощо з метою внесення пропозицій по їх удосконаленню.

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

Першим кроком у формуванні індивідуальної освітньої траєкторії є обрання вибірових дисциплін згідно з положенням «Про організацію освітнього процесу» (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/poloj_organiz_ocv_protovnov2020.pdf) (п.2.4, п.4) та положенням «Про вибірові дисципліни» (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2021/04/1_8_protovzabep_yakist_oscivita_2020_2.pdf). Поряд із цим, індивідуальна освітня траєкторія формується наданням можливості здобувачу скласти індивідуальний графік навчання згідно положення «Про порядок надання індивідуального графіка навчання студентам ДЗ «Луганський національний університет Тараса Шевченка» (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2019/11/poloj_ind_grafik_2017.pdf).

Також формування індивідуальної освітньої траєкторії у здобувачів вищої освіти забезпечується шляхом вільного вибору баз практики; при виборі форми відпрацювання тем самостійної роботи; під час зарахування результатів неформальної освіти; при виборі теми курсової роботи.

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

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

Згідно положення «Про організацію освітнього процесу» (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/poloj_organiz_ocv_protovnov2020.pdf) розділу 4, організація вивчення вибірових дисциплін складається з декількох етапів: на першому етапі здійснюється оприлюднення інформації про дисципліни вільного вибору на сайті університету; на другому етапі створюються Google-форма з переліком дисциплін вільного вибору студентів

(https://docs.google.com/forms/d/1WMtU6AzpjT79yb3_SfRAV6_bAtbHoOQF2SWuZKREXF4/viewform?edit_requested=true);

на третьому етапі відбувається запис студентів для вивчення дисциплін вільного вибору; на четвертому етапі узагальнюється інформація; на п'ятому формуються групи для вивчення дисциплін вільного вибору (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2021/04/1_8_protovzabep_yakist_oscivita_2020_2.pdf); http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/12/1_7_protovzabep_yakist_oscivita_2020_2.pdf).

Студентам пропонуються дисципліни на вибір та їх анотації з «Циклу загальної підготовки» та з «Циклу професійної підготовки» (https://drive.google.com/file/d/1CQNUdK_36x05EnaL-kRmVsitoDwusq01/view; http://luguniv.edu.ua/?page_id=59477).

Наявність анотацій дозволяє здобувачам вищої освіти отримати інформацію щодо предмета, мети, завдань, компетентностей, форм викладання дисципліни. Силабуси сприяють оптимальному вибору здобувачами вищої освіти дисциплін вільного вибору (<https://inlnk.ru/QwXRB>). Крім того, перед процедурою вибору дисциплін здобувачі отримують інформацію відносно того, що представляє собою індивідуальна освітня траєкторія, яка процедура вибору дисциплін та терміни, а також проводиться роз'яснювальна робота відносно змістовної складової освітніх компонентів. Поряд із цим, по закінченню прослуховування дисципліни здобувачам пропонується анкетування задля моніторингу якості викладання (https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSegXYuV_Ee5-lovwuTEnbAt_Dm7zBLzPQS21ecjJzaBQCBDIw/viewform).

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

Організація практичної підготовки здобувачів освіти здійснюється згідно положення «Про організацію освітнього процесу» (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/poloj_organiz_ocv_protov_nov2020.pdf), Процедури організації практики (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/1_10_protov_zabezp_yakist_oscivta_2020.pdf) та розроблених і затверджених методичних рекомендацій щодо організації та проведення практики на кафедрі туризму, готельної і ресторанної справи. Практична підготовка є значним та важливим компонентом ОПП та складається із ознайомчої (<https://docs.google.com/document/d/1L7oqY8Tnu-LSRAAOeTqT4MsKbHnocfXj/edit>), виробничої (https://docs.google.com/document/d/1Ej_llqpvhsNlKpwbHgi078rGS6xs-Enb/edit) та управлінсько-організаційної практики (<https://docs.google.com/document/d/1B2WkUTYogQ35oywcZrELMVofVf9EhD7ZV/edit>).

Продемонструйте, що ОП дозволяє забезпечити набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills) упродовж періоду навчання, які відповідають цілям та результатам навчання ОП результатам навчання ОП

ОПП через ОК та практичну підготовку повною мірою забезпечує набуття soft skills. Зокрема, комунікативні навички опановуються через ОК 1-20, 22-29 (ЗК 06), ОК 3, 19, 21 (ЗК 11); ОК 3, 19, 21, 23, 24, 25 (СК 04); ЗН 10, УМ 05, УМ 14 – ОК 2; УМ 01 – ОК 2, 3, 21; УМ 15 – ОК 22, 26, 27; КОМ 1 – ОК 2, 3, 21; КОМ 3 – ОК 1-25, ОК 29. Набуття навичок використання інформаційних і комунікаційних технологій відбувається через ОК 10, 11, 12, 17 (УМ 04) та ОК 10 (УМ 08). Формуванню креативних навичок і навичок критичного мислення сприяють ОК 11, 12, 23, 25, 26, 27 (СК 07); СК 12 формуються завдяки ОК 14, 15, 25, 27; СК 15 – ОК 16, 18; ЗН 06 – ОК 1-4, 6-29; ОК 11, 12, 13, 16, 18, 23, 25, 26, 27 забезпечують формування УМ 03, УМ 07; УМ 15 опановується через ОК 22, 26, 27; АіВ 4 – ОК 14, 23, 24, 25; ЗК 12 – ОК 4, 9; ЗК 13 – ОК 1. Навичкам самоорганізації відповідають ОК 6, 7, 17 (ЗК 08), ОК 6, 23, 24, 25 (СК16), ОК 6 (ЗН 08, АіВ 2), ОК 5 (ЗН 09). Навички взаємодії забезпечуються ОК 5, 11, 12, 14, 15, 19, 20, 23, 25 (ЗК 05); ОК 3, 19, 21 (ЗК 07), ОК 3, 19, 21, 23, 24, 25 (СК 04), ОК 1-25, 29 (КОМ 3).

Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?

ОПП ГРС розроблена у відповідності до Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03. 2020 р. № 384 (<https://inlnk.ru/QwXRb>). Загальні та спеціальні компетентності та програмні результати повністю відповідають рекомендованому Стандарту вищої освіти України та доповнені відповідно до особливостей ОПП.

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

Університет використовує збалансований підхід. Фактичне навантаження здобувачів вищої освіти (включно із самостійною роботою) відповідає встановленим нормам: 1 семестр – 30 кредитів ЄCTS, навчальний рік – 60 кредитів ЄCTS. ОПП передбачає підготовку здобувачів за циклами загальної та професійної підготовки, в межах яких виділяються обов'язкові та вибіркові дисципліни. Обсяг обов'язкових ОК ОПП становить 180 кредитів ЄCTS (75% від загального обсягу ОПП) і охоплює: навчальні дисципліни (132 кредити – 55% від загального обсягу ОПП), виконання кваліфікаційної роботи (9 кредитів – 3,75%), практики (30 кредитів – 12,5%), курсові роботи (6 кредитів – 2,5%), оглядові лекції та підсумкову атестацію (по 1,5 кредити кожна) – 1,25%. 20 вибіркових ОК, які становлять 60 кредитів (25% від загального обсягу ОПП), поділяються на два блоки (перший складається із 5 дисциплін по 3 кредити, другий – із 15 дисциплін по 3 кредити). Тижневе аудиторне навантаження здобувачів вищої освіти не перевищує 25 год., (1 курс- 22 год./тижд., 2 курс - 20 год./тижд., 3 курс - 24 год./тижд., 4 курс - 20 год./тижд.), що відповідає рекомендаціям щодо запровадження Європейської кредитно-трансферної системи та її ключових документів у вищих навчальних закладах (лист МОН України №1/9-119 від 26 лютого 2010 р.) У ЗВО для співвіднесення обсягу освітніх компонентів ОПП застосовуються рекомендації щодо підготовки навчальних планів підготовки фахівців за ОР бакалавра.

Якщо за ОП здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти, продемонструйте, яким чином структура освітньої програми та навчальний план зумовлюються завданнями та особливостями цієї форми здобуття освіти

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

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

http://luguniv.edu.ua/?page_id=4271

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

Конкурсний відбір щодо вступу на навчання за ОПП «Готельно-ресторанна справа» здійснюється відповідно до «Правил прийому до ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» у 2021 році (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/12/1_rules_vstup_lnu_2021.pdf).

Відбір на навчання за освітнім ступенем бакалавр з нормативним терміном навчання відбувається за результатами ЗНО та фахового вступного випробування (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2021/03/progr_vstup_lnu_2021_bac_norm_214_gotel.pdf) та зі скороченим терміном навчання - за результатами ЗНО та фахового вступного випробування (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2021/03/progr_vstup_lnu_2021_bac_skor_214_gotel.pdf).

Програми вступних випробувань розробляються з урахуванням специфіки освітньо-професійної програми, розглядаються та схвалюються на засіданнях кафедри.

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

У разі виникнення питань визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, співробітники Університету керуються «Процедурою визнання результатів навчання» (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/2_1_protos_zabezp_yakist_ospita.pdf). Відповідно до загальноуніверситетської процедури в ННІТОТТ затверджено "Положення

про порядок визнання та перезарахування попередніх результатів навчання".

На першому етапі відбувається подання студентом заяви про визнання результатів навчання, потім відбувається перезарахування результатів навчання відповідно до процедури та визнання результатів навчання.

На ОПП ГРС є випадки звернень про визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО.

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

2021-2022 навчальний рік

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

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

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

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

Визнання результатів, отриманих у неформальній освіті регулює процедура визнання результатів навчання (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/2_1_protos_zabezp_yakist_ospita.pdf).

Доступність Положення забезпечується шляхом його оприлюднення на сайті ЛНУ імені Тараса Шевченка.

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

Поряд із написанням заяви у директораті, студент може подати електронну форму звернень для перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті (https://docs.google.com/forms/d/1cm2XUuSwxRatNwo-a51YkOawQY9xXpoHvXrYUpnwSo4/viewform?edit_requested=true).

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

Звернень відносно визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті на ОПП ГРС не фіксувалося.

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

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

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

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

Практики та курсові роботи, дають студенту можливість реалізувати індивідуальну освітню траєкторію, набути здатності аналізувати, управляти готельно-ресторанним підприємством. Викладач обирає методи навчання для досягнення ПРН, що висвітлено у робочих програмах та силабусах (<https://inlnk.ru/QwXRB>).

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

Продемонструйте, яким чином форми і методи навчання і викладання відповідають вимогам студентоцентрованого підходу? Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти методами навчання і викладання відповідно до результатів опитувань?

Впровадження студентоцентрованого навчання є одним із стратегічних завдань Університету на 2020-2025 рр. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка” передбачає встановлення зворотних зв'язків між учасниками освітнього процесу (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/06/poloj_yakist_osv_may2020.pdf).

Основними інструментами є регулярні опитування здобувачів після завершення вивчення дисципліни та по завершенні опанування ОПП (<http://surl.li/amchq>, <http://surl.li/amcho>). Згідно останнього опитування виявлено, що студенти задоволені якістю освітнього процесу за ОПП «Готельно-ресторанна справа» на рівні 92 % (Протокол № 10 від 14 травня 2021 року). За результатами опитувань на кафедрі проводиться обговорення з метою раціоналізації форм та методів викладання без порушень принципів академічної свободи.

В Університеті діє система моніторингу внутрішньої системи якості освітньої діяльності (http://luguniv.edu.ua/?page_id=54006).

Викладачі надають можливість студентам дискутувати на обрані теми, готувати індивідуальні завдання по досліджуваній тематиці, обирати місця практик, власних підходів у підготовці курсових робіт. Можливе проходження навчальних курсів в системі Moodle.

Представники органів студентського самоврядування є членами Вченої ради інституту, вони беруть участь у обговоренні та вирішенні різних питань. (<http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/09/Polozhennya-pro-studentske-samovryaduvannya-LNU-2020.pdf>).

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

Для здобувачів і науково-педагогічних працівників академічна свобода забезпечується на принципах свободи слова і творчості, поширення знань та інформації, проведення наукових досліджень і використання їх результатів, що регулюється Статутом Університету (<http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2021/05/statut2021.pdf>) та Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/06/poloj_yakist_osv_may2020.pdf).

Викладачі творчо наповнюють зміст дисциплін, вносять зміни в робочі програми, обирають методи викладання задля ефективного засвоєння знань, проводять заняття із застосуванням сучасних технологій чи обирають самостійно форму викладання окремих тем. Методи навчання і викладання за ОПП дозволяють реалізувати принцип академічної свободи, адже передбачено їх варіативність, урахування свободи слова та творчості.

Для студентів академічна свобода реалізується завдяки участі їх представників в органах студентського самоврядування, Вчених радах інститутів, індивідуальний вибір методів навчання для організації самостійного навчання, тем курсових робіт, баз практик, самостійної дослідницької діяльності. Опитування дають можливість впливати на зміст та організацію навчання. Здобувачі вищої освіти мають можливість будувати власну освітню траєкторію, реалізувати своє право на академічну мобільність та долучатися до мистецьких і культурних заходів.

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

В Університеті налагоджена система своєчасного надання інформації учасникам освітнього процесу щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання тощо. Основна інформація про діяльність Університету розміщена на офіційному веб-сайті (<http://luguniv.edu.ua/> http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/4_1_protos_zabezp_yakist_osvita.pdf). Сайт можна використовувати в українському мовному,

російськомовному та англомовному режимі.

На сайті випускової кафедри туризму, готельної і ресторанної справи розміщені освітні програми, за якими здійснюється навчання (<http://surl.li/aomvb>), силабуси освітніх компонентів (<http://surl.li/amfdk>). Крім інформації, яка розміщена на сайті університету та кафедри, інформація про ОПП надається на організаційних зборах перед початком навчання. Також здобувачів вищої освіти ознайомлюють із особливостями роботи в електронному середовищі університету, інституту та кафедри. Для вільного користування необхідними електронними ресурсами університету кожному студенту на період навчання надається власний логін та пароль. Інформація щодо критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів надається на першому занятті з кожної дисципліни або на настановчій конференції з кожного виду практики.

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

Поєднання навчання й досліджень відбувається за рахунок виконання курсових робіт, тематика яких узгоджується зі стейкхолдерами-роботодавцями – представниками провідних підприємств галузі. Студенти залучаються до щорічних Днів науки в рамках яких проводяться конференції, семінари, відкриті лекції з актуальних питань розвитку готельної, ресторанної та туристичної галузі, на яких здобувачі презентують свої наукові доробки (<http://luguniv.edu.ua/?p=71404>)

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

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

На кафедрі діють дві навчальні аудиторії «Готельний номер» та «Ресторанного господарства».

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

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

Систематичне оновлення змісту освітніх компонентів передбачене Положенням про організацію освітнього процесу в ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка” (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/poloj_organiz_osv_protov_nov2020.pdf), положенням про розробку, затвердження, оновлення змісту та закриття освітніх програм у ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка” (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2021/07/polog_rozr_zatverd_g_onovl_zm_zakr_osv_prog_25.06.2021.pdf), положенням про робочу програму освітнього компонента в ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка” (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2021/09/poloj_work_prog_2021.pdf).

Зміни до змісту ОК затверджуються на засіданні кафедри, погоджуються з гарантом програми. При удосконаленні змісту освітніх компонентів враховуються наукові публікації НПП у фахових виданнях та участь у міжнародних та всеукраїнських конференціях, через моніторинг запитів студентів щодо покращення змісту дисциплін (<http://surl.li/amchq>).

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

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

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

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

Навчальні та виробничі практики проходять на базі провідних на ринку готельних та ресторанних послуг підприємств Луганської області, деякі лабораторні та практичні заняття проводяться в навчальних аудиторіях «Готельний номер» та «Ресторанного господарства».

«Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Маркетинг готельно-ресторанного господарства»:

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

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

В Університеті створено умови для впровадження системи академічної мобільності – навчання, викладання, стажування у вітчизняних ЗВО та поза межами України, що регламентовано у процедурі проходження підвищення кваліфікації науково-педагогічними працівниками (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/3_2_prot_zabezp_yakist_2020.pdf).

Організаційний супровід цього процесу у закордонних ЗВО покладено на відділ міжнародних зв'язків (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2019/12/poloj_mijnarod_zv_lnu_2019.pdf).

Кафедра спільно з закордонними партнерами-роботодавцями організовує виїзд студентів у Німеччину, Туреччину, Болгарію з метою працевлаштування на підприємствах готельно-ресторанної галузі (<http://surl.li/amgjq>; <http://surl.li/amgjs>; <http://surl.li/amgjt>; <http://surl.li/amgju>; <http://surl.li/amgjw>).

Викладацький склад кафедри регулярно приймає участь у міжнародних науково-практичних конференціях (<http://surl.li/amgjax>).

В поточному році відновлено проведення кафедрою Міжнародної науково-практичної конференції «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку» у співпраці із Середземноморським університетом (Республіка Туреччина, м. Анталія) та Батумським державним університетом імені Шота Руставелі (Республіка Грузія, м. Батумі), а також з Економічним університетом – Варна (Республіка Болгарія, м. Варна), з якими підписано договори про співпрацю.

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

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

Форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів вищої освіти регламентовані в «Положенні про організацію освітнього процесу в ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/poloj_organiz_osc_prot_nov2020.pdf) у «Положенні про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії для проведення атестації здобувачів вищої освіти в ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2021/03/poloj_ek_26.03.2021.pdf), що відповідають рівню програмних результатів навчання. Перелік документів, що стосуються освітньої діяльності, знаходиться на офіційному сайті ЗВО (http://luguniv.edu.ua/?page_id=52694).

Оцінювання досягнення програмних результатів навчання передбачає поєднання різноманітних та доцільних видів, форм і методів контролю. Метою контролю та оцінювання є перевірка низки запланованих параметрів знань та умінь: повнота, структурність, інтегрованість, рівень засвоєння.

Контрольні заходи передбачають поточний, семестровий і підсумковий контроль.

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять і має на меті перевірку засвоєння здобувачами вищої освіти навчальної дисципліни. Однією з форм поточного контролю є модульний контроль. Семестровий контроль здійснюють у формі заліку або іспиту відповідно до навчального плану.

Семестрова оцінка за освітнім компонентом – це оцінка за 100-бальною шкалою, яку виставляє провідний викладач (лектор) на підставі підсумкового балу семестру та балів (арифметичної суми балів, отриманих здобувачем вищої освіти протягом семестру за всі види роботи за освітнім компонентом).

Для переведення семестрової оцінки за освітнім компонентом в оцінку за національною шкалою («незадовільно», «задовільно», «добре», «відмінно» у разі іспиту або «зараховано», «не зараховано» в разі заліку) використовують шкалу, що зазначено в пункті 3.8 Положення про організацію освітнього процесу в ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/poloj_organiz_osc_prot_nov2020.pdf).

Практика оцінюється у формі захисту звіту.

Підсумковий контроль (атестацію здобувачів вищої освіти) регламентують Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії для проведення атестації здобувачів вищої освіти на першому (бакалаврському) рівні у ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» та затверджена процедура (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2021/03/poloj_ek_26.03.2021.pdf).

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

Види контрольних заходів визначені в Положенні про організацію освітнього процесу в п.3.8 (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/poloj_organiz_osc_prot_nov2020.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 студентів, яке відбувається на початку їхнього навчання. У процесі вивчення навчальної дисципліни викладачі повідомляють про заплановані контрольні заходи. Обов'язковим є проведення поточних та екзаменаційних консультацій;
- наявність на освітньому порталі та на сторінці кафедри туризму, готельної і ресторанної справи у відкритому доступі ОПП, силабусів тощо.
- критерії оцінювання є в робочих програмах, академічних журналах та у відомостях обліку успішності.

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

Проведення контрольних заходів визначається «Положенням про організацію освітнього процесу в ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», «Положенням про порядок створення та організації роботи екзаменаційної комісії для проведення атестації здобувачів вищої освіти на першому (бакалаврському) та другому (магістерському) рівнях в ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» (http://luguniv.edu.ua/?page_id=52694). Процедури проведення контрольних заходів описано на сайті університету: Процедура перескладання освітнього компонента, Процедура проведення факультативних занять для повторного оцінювання освітнього компонента, Процедура підсумкової атестації здобувачів вищої освіти, Процедура оскарження результатів семестрового контролю здобувача вищої освіти (http://luguniv.edu.ua/?page_id=57459).

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

Згідно Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти розділу VI Атестація зі спеціальності здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та атестаційного екзамену. Зважаючи, що стандарт затверджено 04.03.2020 р., його вимоги до форми атестації будуть реалізовані для студентів 2020 р. вступу. Для здобувачів вищої освіти, які вступили у 2018-2019 рр. атестація проводиться у формі атестаційного екзамену.

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 «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/poloj_organiz_osv_protov_nov2020.pdf). У ЗВО існує «Антикорупційна Програма Державного закладу „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка” на 2021-2022 роки» (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/12/antikorrup_lnu_2021-2022.pdf). Силабуси кожної навчальної дисципліни містять інформацію щодо проведення поточного та підсумкового контролю, а також критерії оцінювання. Студенти можуть ознайомитись із силабусами на сайті кафедри туризму, готельної та ресторанної справи (<http://surl.li/amfdk>) або на освітньому порталі (do.luguniv.edu.ua). Для проведення підсумкової атестації складається та оприлюднюється графік роботи екзаменаційної комісії, затверджується її склад та місце роботи. Ці документи знаходяться у вільному доступі. На початку семестру у кожному журналі академічної групи наведено перелік дисциплін та контрольних заходів поточного семестру.

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

Об'єктивність екзаменаторів забезпечується наявністю чітких правил, процедур та критеріїв оцінювання, з якими ознайомлюються усі учасники освітнього процесу на початку вивчення освітнього компонента. Семестровий контроль здійснюють у формі заліку або екзамену відповідно до навчального плану. Семестрова оцінка за освітнім компонентом – це оцінка за 100-бальною шкалою, яку виставляє провідний викладач (лектор) на підставі підсумкового балу семестру та балів (арифметичної суми балів, отриманих здобувачем вищої освіти протягом семестру за всі види роботи за освітнім компонентом). Студент зобов'язаний виконати модульну контрольну роботу та певні види робіт, передбачені робочою навчальною програмою. Освітній компонент вважається зарахованим, якщо рейтинг здобувача із цієї дисципліни становить не менше, ніж 50 балів. Перед кожним екзаменом обов'язково проводиться консультація, на якій викладач доводить до відома студентів правила проведення екзамену, критерії оцінювання, відповідає на запитання здобувачів вищої освіти. Здобувач вищої освіти має право на оскарження результатів семестрового контролю згідно процедури (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/2_10_protov_zabezp_yakist_osvita_2020.pdf). 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 ОПП не виникало.

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

Порядок повторного проходження контрольних заходів регламентується наступними документами: Процедура перескладання освітнього компонента (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/2_2_protov_zabezp_yakist_osvita.pdf); Процедура проведення факультативних занять для повторного оцінювання освітнього компонента (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/2_3_protov_zabezp_yakist_osvita_2020.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 першого рівня вищої освіти (бакалаврського) щодо якості викладання дисципліни» (https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSegXYuV_Ee5-lovwuTEnbAt_Dm7zBLzPQS21ecjJzaBQCBDIw/viewform); «Анкета для опитування здобувачів вищої освіти щодо якості освітньої програми» (https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeVuK9ih__NuypZUFKmsUsH5IAmxi2oS8PWN4-

Qf3wkC1p7VYw/viewform).

Випадків проходження контрольних заходів повторно за ОПП не було.

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

З метою виконання норм «Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка» (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/12/poloj_akadem_dobro_nov2020_2.pdf) та з метою урегулювання порядку оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів створюється Комісія з питань етики та академічної доброчесності інститутів. Згідно з Положенням порушення академічної доброчесності вважається, разом з іншими, й необ'єктивне оцінювання з боку викладача.

Будь-який працівник, здобувач вищої освіти ЛНУ імені Тараса Шевченка може звернутися до Комісії з питань етики та академічної доброчесності університету / інституту (відповідно до процедур 5.2. (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/5_2_prot_zabezp_yakist_osvita_2020.pdf) / 5.3. (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2021/01/5_3_prot_zabezp_yakist_osvita_2020_2.pdf) 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 відповідальності: повторне проходження оцінювання (контрольної роботи, іспиту, заліку тощо); повторне проходження навчального курсу; попередження; відрахування з університету; інші форми відповідно до законодавства.

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

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

Політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності регламентуються наступними положеннями та процедурами: «Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/12/poloj_akadem_dobro_nov2020_2.pdf), «Процедура перевірки на плагіат наукових та кваліфікаційних робіт здобувачів освіти (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/5_1_prot_zabezp_yakist_osvita_2020.pdf), «Процедура відповідальності здобувачів вищої освіти за порушення академічної доброчесності» (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/5_3_prot_zabezp_yakist_osvita_2020.pdf).

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

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

- розроблення та впровадження комп'ютерного тестування здобувачів освіти з автоматичним оцінюванням роботи при проведенні контрольних заходів;

- проведення екзаменів у письмовій формі з попереднім шифруванням робіт.

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

Відповідно до стратегії розвитку Університету (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2021/02/Strategiya-rozvitku-LNU_2019-2025.pdf) з метою забезпечення академічної доброчесності здійснюється перевірка на плагіат наукових видань, дисертацій, магістерських і бакалаврських робіт, використовуючи Unichек – корпоративний пакет для закладів вищої освіти (онлайнний сервіс пошуку плагіату).

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

В університеті діє Школа академічної доброчесності, яка популяризує дотримання принципів академічної доброчесності через проведення відповідних заходів (http://libr.luguniv.edu.ua/?page_id=1803).

Викладачі кафедри туризму, готельної і ресторанної справи, а також студенти різних років навчання пройшли курс неформального навчання з академічної доброчесності та отримали відповідні сертифікати (http://libr.luguniv.edu.ua/?page_id=2069 ; <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. Так, розроблено «Методичні рекомендації з підготовки та захисту курсової роботи», які затверджені на засіданні випускової кафедри. На сайті університету та кафедри розміщено «Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДЗ

«Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/06/poloj_akadem_dobro_3.pdf ; <http://surl.li/amglj>).

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://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/5_3_protos_zabezp_yakist_osvita_2020.pdf).

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

6. Людські ресурси

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

Відбір викладачів на ОПП відбувається за конкурсом відповідно до Процедури проведення конкурсного відбору на посаду науково-педагогічного працівника (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/06/3_1_protos_zabezp_yakist_osvita_2.pdf). Ця процедура визначає особливості, підстави і порядок проведення конкурсного відбору та обрання за конкурсом кандидатур претендентів на зайняття вакантних посад науково-педагогічних працівників. Конкурс на заміщення посад науково-педагогічних працівників 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, мистецька, фахова діяльність, членство у громадських професійних, творчих об'єднаннях – додаткові вимоги, які забезпечують цілі ОП «Готельно-ресторанна справа». Під час конкурсного добору до уваги беруться й відгуки студентів щодо ефективності роботи науково-педагогічного працівника (конкретного претендента на заміщення посади), які отримують в результаті анонімного опитування (https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSegXYuV_Ee5-lovwuTEnbAt_Dm7zBLzPQS21ecjJzaBQCBDIw/viewform).

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

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

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

- створення умов роботодавцями для проходження практик та працевлаштування здобувачів на національному рівні: кафе-бар «Грузія» м.Старобільськ, ТОВ «Готельний комплекс «Мир» м.Северодонецьк, ФОП Перчаткіна І.М. бар «Хуторок» м. Старобільськ та на міжнародному рівні: Німеччина - мережа ресторанів McDonald's(Мюнхен); Туреччина - Rixos Premium Tekirova (Текірова), Lucida Beach та ін.(Кемер); Болгарія - Les Magnolias Hotel (Приморско), Wave Reort (Несебр), Sun City Hotel (Соняшний Бєпер), Pirin Golf Hotel and Spa (Банско), PrimaSol Ralitsa Superior (Албена);

- опитування роботодавців щодо якості підготовки здобувачів освіти (<http://surl.li/amivt>).

В Університеті діє Центр розвитку кар'єри (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2019/12/poloj_centre_roz_kar_29nov2019.pdf), який організує ярмарки вакансій, дні кар'єри, майстер-класи, презентації, тренінги, круглі столи, зустрічі з кращими випускниками університету минулих років та ін.

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

Ю.Безрученков, який є одним із провідних викладачів на ОПП ГРС, є засновником ПП «Noreca Service», яке займається проектуванням та комплексним оснащенням закладів ресторанного господарства.

Також, за 2020-2021 рік були проведені: лекція з екскурсоводом-краєзнавцем, серія онлайн-мастер-класів, присвячених Міжнародному дню бармена із залученням професійних барменів, онлайн-лекції з тематики проблем туризму та ГРГ із залученням фахівця галузі.

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

Професійному розвитку викладачів сприяє система, яка регламентується Положенням про підвищення кваліфікації та стажування науково-педагогічних працівників ДЗ

«ЛНУ ім. Т. Шевченка» (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2019/11/poloj_pidvkvafific_nauka_2019.pdf).

Функціонує процедура оцінювання якості викладання освітнього компонента здобувачами вищої освіти

(http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/6_2_prot_zabezp_yakist_ospita_2020.pdf), Положення про матеріальне заохочення та преміювання викладачів та співробітників університету (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/kol_dog_2020-2025.pdf).

ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» всебічно сприяє професійному розвитку викладачів, організовуючи різні види стажування, підвищення кваліфікації, умови яких визначено у Процедурі (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/3_2_prot_zabezp_yakist_ospita_2020.pdf).

Відділ міжнародних зв'язків інформує викладачів про програми міжнародного стажування та координує їх академічну мобільність (http://luguniv.edu.ua/?page_id=7469).

Викладачі випускової кафедри підвищують свій професійний рівень, беручи участь у програмах і курсах підвищення кваліфікації, тренінгах, семінарах, конференціях та інших заходах (<http://surl.li/amgpa> ; <http://luguniv.edu.ua/?p=59170> ; <http://luguniv.edu.ua/?p=58966>)

У ННІ публічного управління, адміністрування та післядипломної функціонує низка курсів (оволодіння комп'ютерною грамотністю, основами програмування, мовні курси).

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

У ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка» створена система матеріального та морального заохочення науково-педагогічних працівників за результатами освітньої та наукової діяльності (преміювання, подяка, персональна надбавка, нагородження грамотами тощо) згідно Колективного договору ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/kol_dog_2020-2025.pdf).

Затверджено Положення про стимулювання наукових досліджень, матеріальну й нефінансову підтримку вчених і здобувачів вищої освіти за наукові досягнення (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2021/01/poloj_stimul_nauka_dosl_29_jan_21.pdf), врахування навчально-методичної роботи викладача (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/3_4_prot_zabezp_yakist_ospita_2020.pdf).

Система морального заохочення науково-педагогічних працівників регламентується положеннями про почесні нагороди і почесні звання Університету (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2021/06/poloj_poches_zvanny_lnu_2021.pdf, http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2021/06/poloj_poches_nagorodu_lnu_2021.pdf).

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

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

Покращення матеріально-технічної бази Університету є важливим напрямом розвитку, що визначено Стратегією Університету на 2019-2025 рр. (п. 3.4).

Матеріально-технічні ресурси забезпечують досягнення визначених ОПП цілей та програмних результатів навчання. Загальна площа навчальних приміщень –

44114,4 м². Наявна необхідна інфраструктура (гуртожитки, актові зали, обладнані місця для відпочинку). Навчальні приміщення, де здійснюється освітній процес за ОПП, обладнані мультимедійними комплексами (проектор, комп'ютер, монітор для презентацій). Комп'ютерна мережа університету створена на основі сучасних оптоволоконних технологій.

Є 3 незалежних канали доступу до мережі Інтернет. Максимальна швидкість мережі 1 Gg bit/sec., що забезпечує гарантовані режими роботи в онлайн одночасно з великою кількістю користувачів на платформах Zoom, Google Meet, Microsoft Teams. Функціонує бібліотека з читальним залом, безкоштовною мережею Wi-Fi. Забезпечено доступ до наукометричних баз Scopus та Web of Science, ScienceDirect eBooks (<http://lib.luguniv.edu.ua/?cat=13>). Фонди постійно поповнюються науковою літературою, фаховими журналами, навчально-методичними посібниками. Здобувачі мають доступ до навчально-методичних матеріалів, які розміщуються на освітньому порталі та сайті Університету, до веб-ресурсів Університету, університетського репозитарію. Наявне навчально-методичне забезпечення з ОК: методичні рекомендації, методичні вказівки, посібники.

Продемонструйте, яким чином освітнє середовище, створене у ЗВО, дозволяє задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти ОП? Які заходи вживаються ЗВО задля виявлення і врахування цих потреб та інтересів?

З метою організації освітнього процесу ЛНУ сформувало такі електронні інформаційні ресурси: Освітній портал ЛНУ імені Тараса Шевченка (<http://do.luguniv.edu.ua/>), де зберігається освітній матеріал; Електронний університет ЛНУ імені Т. Шевченка, де викладачі розміщують тестові завдання для контролю знань студентів (<http://xn--k1aes.xn--j1amh/ru/site/features>). Значний масив актуальної інформації щодо освітньої, наукової, методичної, організаційної, виховної, міжнародної та інших видів діяльності розміщено на сайті кафедри туризму, готельної і ресторанної справи <http://surl.li/amimk> та університету <http://luguniv.edu.ua/>.

Для проживання є гуртожитки, які обладнані всім необхідним. На базі Центру культури і дозвілля функціонують гуртки – хореографічний (ансамбль сучасного танцю), вокальний гурток та гурток естрадної пісні, театральний (студентський театр «Мир»). Захист прав та інтересів студентів та їх участь в управлінні Університетом забезпечує студентське самоврядування та студентський профком. Для реалізації наукових інтересів та підтримки перспективних наукових ідей діє Рада молодих вчених і студентів (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2019/12/poloj_rmu_2019.pdf).

Студенти за потреби мають можливість спілкуватися з ректором особисто, записавшись на зустріч, електронним листом або через Фейсбук.

В університеті здійснюється онлайн-анкетування щодо визначення потреб та інтересів студентів <http://surl.li/amchp>.

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

В університеті діє процедура вирішення конфліктних ситуацій, протидії булінгу, сексуальним домаганням, дискримінації, хабарництву.

Розділом 5 Колективного договору (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/kol_dog_2020-2025.pdf) визначено зобов'язання адміністрації університету і профспілок щодо охорони праці, розроблено Положення про комісію з питань охорони праці університету (Додаток №3 до колективного договору). На початку семестру всі студенти проходять інструктаж з техніки безпеки. На поверхах навчальних корпусів наявні: плани евакуації, пожежний гідрант, вогнегасники в кожній навчальній аудиторії та приміщеннях гуртожитків. Навчальні корпуси обладнано системою протипожежної безпеки, системою зовнішнього блискавковідводу та заземлення. Приміщення гуртожитку забезпечено пожежною сигналізацією.

В університеті функціонує соціальна служба, відділ охорони праці, які забезпечують безпечність освітнього середовища. Створено умови для організації медичного догляду за станом здоров'я і організацією відпочинку, є пункт надання першої медичної допомоги. Здобувачі активно використовують спортивні майданчики, спортивні зали. Студенти та викладачі НН ІТОТТ – це однодумці, які спільно працюють на принципах взаємоповаги. Це дозволяє знизити ризики нервових зривів, професійного вигорання та психічних розладів. Організована соціально-гуманітарна робота, участь в студентському житті, що сприяє саморозвитку, показує ефективність у підтримці психічного здоров'я.

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

У ЗВО сформована прозора та чітка система процедур щодо оцінювання освітніх досягнень студентів (<https://bit.ly/3ug05nr>), а також Процедура інформаційної підтримки здобувачів освіти (<https://bit.ly/3jm6bed>), які розміщено на офіційному сайті ЗВО. Розвивається інститут едвайзерів (<https://bit.ly/3zj6SxN>; <https://bit.ly/3knh8Pq>; <https://bit.ly/3mnrAdTk>).

На Освітньому порталі ЛНУ міститься інформація щодо розкладу занять, контактні дані тьюторів та викладачів тощо. Різноманітну організаційну, консультативну та соціальну допомогу надають працівники НН ІТОТТ, представники функціональних структурних підрозділів університету, у т.ч. студентської соціальної служби (<https://bit.ly/3ufYcqW>), центр з міжнародної та навчально-виховної роботи (<http://iddep.luguniv.edu.ua/>), первинна профспілкова організація (<https://bit.ly/3DgpXmP>), наукова бібліотека (<https://bit.ly/3yhCzGo>), центр розвитку кар'єри (<https://bit.ly/3ybdAot>) та інші. Соціальне обслуговування здобувачів здійснюється на території студмістечка (<https://bit.ly/3sJrDjX>). Здобувачі вищої освіти мають право на отримання академічних та соціальних стипендій (<https://bit.ly/2XVtUNE>). Функціонує Наказ про затвердження складу стипендіальної комісії університету (<https://bit.ly/3knhzcw>).

Надаються також іменні стипендії (Президента України, Кабінету Міністрів України, стипендії ректора ЛНУ ім. Т. Шевченка (<https://bit.ly/2WpulpF>)).

Підтримка здобувачів вищої освіти здійснюється на усіх етапах освітнього процесу, наприклад, в процесі навчання та викладання, за допомогою спілкування викладачів та студентів, завдяки результатам роботи студентського самоврядування та співпраці з адміністрацією університету, інституту (<http://surl.li/akzyd>; <http://luguniv.edu.ua/?p=76804>; <http://luguniv.edu.ua/?p=72687>; <http://luguniv.edu.ua/?p=63281>; <http://luguniv.edu.ua/?p=57527>; <http://luguniv.edu.ua/?p=57011>; <http://luguniv.edu.ua/?p=50033>). Функціонує комп'ютерна мережа, безкоштовна зона Wi-Fi у корпусах університету, підтримка доступу до мережі Інтернет у гуртожитку. На сайті кафедри розташована вся необхідна документація, силабуси, інформація про викладачів та інше (<http://surl.li/amimk>). Організовано цілодобову роботу освітнього порталу (<http://do.luguniv.edu.ua>) з телефонами та поштовими адресами всіх співробітників та служби технічної підтримки. У разі необхідності, здобувач може звернутися до викладача за допомогою вбудованого чату. Крім того, висвітлюється графік навчального процесу та розклад занять. Рівень задоволеності здобувачів вищої освіти освітньою, організаційною, інформаційною, консультативною та соціальною підтримкою в межах 92% (Протокол засідання кафедри № 10 від 14 травня 2021 року).

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)

З метою створення достатніх умов для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами в ЛНУ імені Тараса Шевченка розроблено перспективний план підготовки закладу освіти для навчання осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення (<http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2019/04/ymovu.pdf>). Наявні пандуси у головному (ректорському) корпусі. Інформаційну складову навчання студентів з особливими освітніми потребами забезпечують такі електронні інформаційні ресурси: Освітній портал ЛНУ імені Тараса Шевченка (<http://do.luguniv.edu.ua/course/index.php?categoryid=3480>); Електронний університет ЛНУ імені Тараса Шевченка (<http://xn--k1aes.xn--j1amh/ru/site/features>); веб-сторінки наукових видань університету, цифровий репозитарій. На ОПП не навчаються здобувачі вищої освіти з особливими потребами.

Яким чином у ЗВО визначено політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією)? Яким чином забезпечується їх доступність політики та процедур врегулювання для учасників освітнього процесу? Якою є практика їх застосування під час реалізації ОП?

В університеті розроблено Процедуру вирішення конфліктних ситуацій, протидії булінгу, сексуальним домаганням, дискримінації, хабарництву (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/6_1_protos_zabezp_yakist_ospvita_2020.pdf), де визначено дії, які мають здійснити постраждалі і посадові особи на етапах звернення, аналізу та розв'язання конфлікту. Затверджено Антикоруptionну програму Державного закладу «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» на 2021-2022 роки. Створено Студентську соціальну службу, яка проводить безкоштовні індивідуальні консультації з питань пошуку шляхів вирішення конфліктних ситуацій (http://luguniv.edu.ua/?page_id=4549). У разі виникнення конфліктної ситуації існує можливість безпосередньо звернутися до ректора у формі електронного звернення (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2019/10/elektron_zvern_rector_2019.doc). Випадків скарг, пов'язаних із інцидентами дискримінації, сексуальних домагань або корупції на ОПІ ГРС не було.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

Основними документами, що регулюють процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійної програми є: Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/06/poloj_yakist_ospv_may2020.pdf); Положення про організацію освітнього процесу в ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/poloj_organiz_ospv_protos_nov2020.pdf); Процедура прийняття рішення про відкриття освітньої програми (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/1_1_protos_zabezp_yakist_ospvita_2020.pdf); Процедура розроблення й затвердження освітньої програми (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/1_2_protos_zabezp_yakist_ospvita_2020.pdf); Процедура оцінки якості освітньої програми та внесення змін до неї (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/1_3_protos_zabezp_yakist_ospvita_2020.pdf); Процедура закриття освітньої програми (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/1_4_protos_zabezp_yakist_ospvita.pdf).

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

Основними документами, що регулюють процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійної програми є: Положення про організацію освітнього процесу (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/poloj_organiz_ospv_protos_nov2020.pdf) та Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/06/poloj_yakist_ospv_may2020.pdf). Відповідно до процедури оцінки якості освітньої програми та внесення змін до неї (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/1_3_protos_zabezp_yakist_ospvita_2020.pdf) передбачено етапи: Feedback здобувачів ВО після завершення освітнього компонента; Поточний моніторинг змісту освітніх компонентів; обговорення пропозицій викладачів; Feedback здобувачів ВО; Feedback випускників щодо якості ОПІ; опитування роботодавців щодо якості ОПІ; самоаналіз якості ОПІ; обговорення внесення змін до ОПІ; затвердження змін до ОП (I-II етап). Перегляд ОПІ 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 ОПІ, перейманням досвіду інших профільних ЗВО, за результатами зауважень та побажань голови та членів ДЕК, висновками за результатами опитування студентів. 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 ОПІ 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 кредитів 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 ОПІ було затверджено Вченою Радою університету. У відповідності до рекомендації стейкхолдера до вибіркового ОК було включено дисципліну «Системи НАССР в закладах готельно-ресторанного господарства».

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

до уваги під час перегляду ОП

Періодичний зворотній зв'язок зі студентами є обов'язковою складовою внутрішнього забезпечення якості освіти. У ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка» розроблено Процедура оцінювання якості викладання освітнього компонента здобувачами вищої освіти (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/6_2_prot_zabezp_yakist_osvita_2020.pdf), яка передбачає участь студентів у моніторингу повноти викладання матеріалу за ОК, рівнів задоволеності результатами навчання та методами викладання, якості ОПП. Моніторинг проводиться шляхом анонімного електронного опитування, анкета та результати якого розміщено на офіційному сайті університету (http://luguniv.edu.ua/?page_id=73438).

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

Кафедрою впроваджено анонімне опитування здобувачів вищої освіти щодо якості викладання навчальних дисциплін та щодо підвищення якості освітнього процесу (<http://surl.li/amchq>, <http://surl.li/amcho>). Після проведення анкетування на засіданнях кафедри розглядаються узагальнені його результати.

Наприклад, відповідно до побажань студентів 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 Тараса Шевченка» передбачено механізм залучення здобувачів вищої освіти через органи студентського самоврядування до процесу періодичного перегляду ОП завдяки забезпеченню зворотного зв'язку зі студентами. Розроблено Процедура оцінювання якості викладання освітнього компонента здобувачами вищої освіти (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/6_2_prot_zabezp_yakist_osvita_2020.pdf).

Представники органів студентського самоврядування входять до складу Вченої ради інституту (<http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/09/Polozhennya-pro-studentske-samovryaduvannya-LNU-2020.pdf>).

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 ОПП (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/6_2_prot_zabezp_yakist_osvita_2020.pdf).

Підсумки анкетування підводяться на спільних засіданнях представників студради інституту і профспілкової організації на засіданнях кафедри в присутності заступника директора з соціально-гуманітарної роботи Чумака М. М (протокол №10 від 15.05.2020 р., протокол №10 від 14 травня 2021р.).

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

Пропозиції від роботодавців збираються шляхом анкетування

(https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdStQC9APxoEvAyxIaEQXK1XRPgibupBuBsY5AE8XbeldgTag/viewform?usp=sf_link).

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.

Поряд із цим, роботодавці долучаються до рецензування ОПП «Готельно-ресторанна справа» та висловлюють власні бачення щодо удосконалення ОПП (<http://surl.li/amcgg> ; <http://surl.li/amcgt>), а також проходять анкетування щодо якості освіти в ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка» (<http://surl.li/amivt>).

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

Університеті сформована система збирання та аналізу інформації щодо кар'єрного шляху випускників.

У ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка» розроблено Положення про асоціацію випускників http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/06/poloj_assots_vurusknp.pdf. Кафедра туризму, готельної і ресторанної справи активно співпрацює з асоціацією випускників.

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 консультативних та інформаційних послуг. Центр здійснює свою діяльність згідно Положення про центр розвитку кар'єри http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2019/12/poloj_centre_roz_kar_29nov2019.pdf.

З метою визначення рівня задоволеності випускників освітнім процесом та для покращення якості освітніх програм проводяться спеціальні анкетні опитування (Анкета для опитування випускників щодо якості освіти в ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка»

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScFqHtT8kwlcpcqWYTCTNxlkM_W5wqXS9SbtR2RGdw-kU-pg/viewform).

Співробітник кафедри підтримує зв'язки з випускниками ОПП за допомогою соціальних мереж та надає

консультації у разі потреби.

Які недоліки в ОП та/або освітній діяльності з реалізації ОП були виявлені у ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості за час її реалізації? Яким чином система забезпечення якості ЗВО відреагувала на ці недоліки?

Внутрішнє забезпечення якості ОПП у ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» забезпечується «Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/06/poloj_yakist_osp_may2020.pdf). 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 студентів, яке показало недостатню обізнаність відносно вимог щодо академічної доброчесності (протокол №10 від 14 травня 2021 року), у силабуси було додано пункт «Забезпечення виконання принципів академічної доброчесності», студенти були залучені до проходження навчання в школі академічної доброчесності та отримали відповідні сертифікати.

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

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

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

Акредитація ОПП спеціальності 241 «Готельна і ресторанна справа» проводиться вперше.

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

Процедури й політики забезпечення якості визначено нормативними документами, а саме: Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти (<http://surl.li/aiieq>), Положенням про розробку, затвердження, оновлення змісту та закриття освітніх програм у ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» (<http://surl.li/amlbb>) та Положенням про академічну доброчесність (<http://surl.li/amlbc>).

Залученість:

-адміністрація університету та ННІТОТТ (узгоджує та затверджує процедури внутрішнього забезпечення якості ОПП, здійснює моніторинг якості на всіх її етапах);

-кафедра туризму, готельної і ресторанної справи (забезпечення якості освітнього процесу відповідно до стандартів вищої освіти та ESG; коригування ОПП спільно з ключовими стейкхолдерами; моніторинг галузевих потреб ринку праці);

-гарант ОПП (керівництво розробкою й організаційно-методичний супровід ОПП, контроль дотримання ліцензійних умов під час провадження освітньої діяльності за відповідною ОПП);

-робоча група (розробка ОПП спільно з ключовими стейкхолдерами);

-здобувачі вищої освіти (входять до складу груп з моніторингу та перегляду ОПП, представляють інтереси студентів із забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти на всіх рівнях). В розробці процедур внутрішнього забезпечення якості ОПП беруть участь всі учасники академічної спільноти.

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

Внутрішня система забезпечення якості освіти в Університеті функціонує на рівнях, між якими розподіляються повноваження й обов'язки з виконання відповідних процедур. Рівень адміністрації: – наглядова рада; – вчена рада Університету; – ректор; – проректори; – ректорат. Рівень інституту (факультету): – директори навчально-наукових інститутів, деканати факультетів; – вчені ради навчально-наукових інститутів, факультетів; – органи студентського самоврядування навчально-наукових інститутів, факультетів. Рівень робочих та дорадчих органів: – навчальний відділ; – відділ управління якістю освітнього процесу; – відділ аспірантури; – відділ міжнародних зв'язків; юридичний відділ; – відділ кадрів; – центр інформаційних технологій; – відділ публічних закупівель та постачання; – науково-методична комісія; – центр розвитку; – адміністративно-господарча частина; – наукова бібліотека; – центр культури та дозвілля; – органи студентського самоврядування університету.

Ректорат створено для вирішення поточних питань діяльності університету на підставі Статуту. Навчальний відділ здійснює планування, організацію, аналіз і контроль освітнього процесу та навчально-методичної діяльності відповідно до законодавства. Директорат – вирішення питань з організації освітнього процесу, методичної, наукової, організаційної, виховної, профорієнтаційної роботи на факультеті. Кафедра забезпечує освітній процес і здобуття вищої освіти за бакалаврським та магістерським рівнями.

9. Прозорість і публічність

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

Усі правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу знаходяться на офіційному сайті ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка» у розділі «Інформація\Публічна інформація» (http://luguniv.edu.ua/?page_id=3131): Статут ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», Стратегія розвитку ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» на 2019-2025 рр., Колективний договір та Додатки до колективного договору; Правила внутрішнього трудового розпорядку ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»; Зміни до Правил внутрішнього трудового розпорядку ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»; Стандарти забезпечення якості освіти в Луганському національному університеті імені Тараса Шевченка; Антикорупційна програма ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» на 2018-2020 рр.; Положення про порядок проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка». Також права і процедури регулює Положення про організацію освітнього процесу (http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/poloj_organiz_osc_protov_nov2020.pdf), яке знаходиться у розділі «Інформація\Публічна інформація\Освітня діяльність\Положення».

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

http://luguniv.edu.ua/?page_id=8102

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

http://luguniv.edu.ua/?page_id=61134

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Виходячи з проведеного самоаналізу, визначено сильні сторони ОПП:

- регіональний аспект враховано при формуванні змісту ОК;
 - значна увага приділяється практичній підготовці здобувачів (низка виробничих практик на підприємствах м. Северодонецька, м. Рубіжного, м. Старобільська, а також лекції та майстер-класи від стейкхолдерів);
 - міжнародний досвід взаємодії з роботодавцями, основним результатом якого є працевлаштування студентів у заклади ГРС Німеччини, Болгарії, Туреччини;
 - забезпечення зв'язку ОПП із потребами стейкхолдерів;
 - спрямованість ОПП є актуальною, перспективною та професійно-орієнтованою в умовах динамічної зміни ринку готельно-ресторанних послуг;
 - досвід анкетування здобувачів та стейкхолдерів щодо якості та перспективності освітньої програми та її елементів, акцентування уваги на професійних компетенціях та конкурентоспроможності випускників;
 - широкий перелік вибіркової компоненти (25 % становлять вибіркові дисципліни);
 - консультування та врахування побажань практиків при формуванні тем курсових робіт та навчального контенту.
- Водночас визначені деякі слабкі сторони програми:
- недостатня кількість програм академічної мобільності здобувачів;
 - недостатньо впроваджена практика визнання результатів неформальної освіти;
 - потребує вдосконалення матеріально-технічна база.

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

Плануються такі заходи:

- розширення матеріально-технічної бази інституту та кафедри, у зв'язку з переміщенням ННІТОТТ у м. Рубіжне, що передбачає не тільки розширення навчальних приміщень, а також збільшення кількості устаткування;
- залучення нових стейкхолдерів;
- впровадження нових методів навчання та викладання;
- розширення переліку власної навчальної та методичної літератури;
- збільшення контингенту студентів за рахунок посилення профорієнтаційної роботи;
- розвиток діяльності, спрямованої на організацію міжнародного співробітництва з освітніми та науковими установами з метою забезпечення академічної мобільності студентів та науково-педагогічних працівників (укладання угод з ЗВО Білорусії, Казахстану, Грузії);

- розширення залученості членів кафедри до співробітництва із ЛОДА в контексті розробки Концепції розвитку туризму в Луганській області на 2022-2025 рр. та вирішення актуальних питань функціонування готельно-ресторанного сектору регіону.

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: Курило Віталій Семенович

Дата: 05.11.2021 р.

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Організація готельного господарства	навчальна дисципліна	<i>OK_11_Silabus_OIT_2021.pdf</i>	/naG/rMBAx2DCkb/+BvlRRoI2hoCVzdF FhEsdtSha5M=	Персональний комп'ютер <i>Lenovo IdeaCentre K450 + Windows 8.1Pro OEM - 14 шт.</i> Монітор <i>Philips 223V5LSB - 14 шт.</i> Програмний продукт <i>Microsoft Office Home and Student 2016 – 14 шт.</i> Приєднані необхідні для навчання хмарні сервіси <i>Google, Microsoft Teams, Moodle, Zoom.</i> Програмний комплекс « <i>Solutions-готель</i> » (відповідно до договору №6 від 6.10.2021 р .)
Логіка та методологія наукового пізнання.	навчальна дисципліна	<i>OK_9_Силабус з логіки і методології наукового пізнання.pdf</i>	CqbdMLxJ+rtvu8Us VWXE8lqmL66W1q EkobExtJvItV8=	Персональний комп'ютер <i>Lenovo IdeaCentre K450 + Windows 8.1Pro OEM.</i> Монітор <i>Philips 223V5LSB.</i> Програмний продукт <i>Microsoft Office Home and Student 2016.</i> Приєднані необхідні для навчання хмарні сервіси <i>Google, Microsoft Teams, Moodle, Zoom.</i> Доступ до мережі <i>Internet</i> на швидкості до <i>1 Гбіт\с.</i> Доступ до локальної мережі університету на швидкості до <i>100 Мбіт\с.</i> Мультимедійний проектор <i>Epson EH-TW5300 – 1 шт.</i> Проекційний екран – <i>1шт.</i>
Інформаційні системи та технології	навчальна дисципліна	<i>OK_10_Silabus_Інформаційні системи та технології_Готел_рес_бак_2021.pdf</i>	ddVx8VonMrtzL66O jFtXoOgedWhQd4m g7cxp78v7XxA=	Персональний комп'ютер <i>Lenovo IdeaCentre K450 + Windows 8.1Pro OEM - 14 шт.</i> Монітор <i>Philips 223V5LSB - 14 шт.</i> Програмний продукт <i>Microsoft Office Home and Student 2016 – 14 шт.</i> Приєднані необхідні для навчання хмарні сервіси <i>Google, Microsoft Teams, Moodle, Zoom.</i> Мультимедійний проектор <i>Epson EH-TW5300 – 1 шт.</i> Проекційний екран – <i>1шт.</i> Доступ до мережі <i>Internet</i> на швидкості до <i>1 Гбіт\с.</i> Доступ до локальної мережі університету на швидкості до <i>100 Мбіт\с.</i>
Іноземна мова (друга) за професійним спрямуванням	навчальна дисципліна	<i>Silabus-ГРС 2 курс іноземна мова (нім).pdf</i>	Dgrl4mGuiyY4Ygkhl 8ypz/t/nv8EhY+5m +Gf9uCwhX4=	Персональний комп'ютер <i>Lenovo IdeaCentre K450 + Windows 8.1Pro OEM.</i> Монітор <i>Philips 223V5LSB.</i> Програмний продукт <i>Microsoft Office Home and Student 2016.</i> Приєднані необхідні для навчання хмарні сервіси <i>Google, Microsoft Teams, Moodle, Zoom.</i> Доступ до мережі <i>Internet</i> на швидкості до <i>1 Гбіт\с.</i> Доступ до локальної мережі університету на швидкості до <i>100 Мбіт\с.</i> Мультимедійний проектор <i>Epson EH-TW5300 – 1 шт.</i>

				Проекційний екран – 1шт.
Фізичне виховання	навчальна дисципліна	<i>OK_5_Силабус_Фіз виховання.pdf</i>	5Yuh1a5wNB+rxS5J YFAVVzsiGktQunP1 myufj6r/Ug=	Спортивний комплекс (спортивна зала, тренажерна зала, роздягальня, душові кабінки). Персональний комп'ютер Lenovo IdeaCentre K450 + Windows 8.1Pro OEM. Монітор Philips 223V5LSB. Програмний продукт Microsoft Office Home and Student 2016. Приєднані необхідні для навчання хмарні сервіси Google, Microsoft Teams, Moodle, Zoom. Доступ до мережі Internet на швидкості до 1 Гбіт\с. Доступ до локальної мережі університету на швидкості до 100 Мбіт\с.
Товарознавство	навчальна дисципліна	<i>! Silabus_Товарознавство_2021.pdf</i>	fPjHVO2qHgUKoc8 MKPY6kEwpr3V7iC mP6CE7avTCuuI=	Персональний комп'ютер Lenovo IdeaCentre K450 + Windows 8.1Pro OEM. Монітор Philips 223V5LSB. Програмний продукт Microsoft Office Home and Student 2016. Приєднані необхідні для навчання хмарні сервіси Google, Microsoft Teams, Moodle, Zoom. Доступ до мережі Internet на швидкості до 1 Гбіт\с. Доступ до локальної мережі університету на швидкості до 100 Мбіт\с. Мультимедійний проектор Epson EH-TW5300 – 1 шт. Проекційний екран – 1шт.
Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	навчальна дисципліна	<i>OK_7_Силабус_Мік робіологія_ГРС-2021.pdf</i>	EJ1Tk8xlFYlKgme7r ndggJzWcdi6+obnx qJ+f9FB18=	Персональний комп'ютер Lenovo IdeaCentre K450 + Windows 8.1Pro OEM. Монітор Philips 223V5LSB. Програмний продукт Microsoft Office Home and Student 2016. Приєднані необхідні для навчання хмарні сервіси Google, Microsoft Teams, Moodle, Zoom. Доступ до мережі Internet на швидкості до 1 Гбіт\с. Доступ до локальної мережі університету на швидкості до 100 Мбіт\с.
Охорона праці, основи медичних знань та цивільний захист	навчальна дисципліна	<i>OK_6_Силабус Охорона праці, основи медичних знань та цивільний захист .pdf</i>	Y/ijsnoeU+HXTn8+ hz/6u3mLNLmrRnQ1 XxgDv1DQ54E=	Персональний комп'ютер Lenovo IdeaCentre K450 + Windows 8.1Pro OEM. Монітор Philips 223V5LSB. Програмний продукт Microsoft Office Home and Student 2016. Приєднані необхідні для навчання хмарні сервіси Google, Microsoft Teams, Moodle, Zoom. Доступ до мережі Internet на швидкості до 1 Гбіт\с. Доступ до локальної мережі університету на швидкості до 100 Мбіт\с. Мультимедійний проектор Epson EH-TW5300 – 1 шт. Проекційний екран – 1шт.
Іноземна мова за професійним спрямуванням	навчальна дисципліна	<i>OK_3_Силабус_Іно з.мова.pdf</i>	lMChtoCu7Y9WpHC E3BgQLZ7Q5EH3jd XlSnpiHAD+/9Y=	Персональний комп'ютер Lenovo IdeaCentre K450 + Windows 8.1Pro OEM. Монітор Philips 223V5LSB. Програмний продукт Microsoft Office Home and Student 2016. Приєднані необхідні для навчання хмарні сервіси Google, Microsoft Teams, Moodle, Zoom.

				Доступ до мережі Internet на швидкості до 1 Гбіт\с. Доступ до локальної мережі університету на швидкості до 100 Мбіт\с.
Усна й письмова комунікація та академічна риторика	навчальна дисципліна	OK_2_Силабус Усна й письмова комунікація та академічна риторика.pdf	sn4PlZamc4viQvHeGYFCFXcTbL5vLX+4/Cpk4r/Cvuk=	Персональний комп'ютер Lenovo IdeaCentre K450 + Windows 8.1Pro OEM. Монітор Philips 223V5LSB. Програмний продукт Microsoft Office Home and Student 2016. Приєднані необхідні для навчання хмарні сервіси Google, Microsoft Teams, Moodle, Zoom. Доступ до мережі Internet на швидкості до 1 Гбіт\с. Доступ до локальної мережі університету на швидкості до 100 Мбіт\с. Мультимедійний проектор Epson EH-TW5300 – 1 шт. Проекційний екран – 1шт.
Філософія	навчальна дисципліна	OK_4_Silabus Філософія.pdf	5WUmLmO1aoWAzASL5tmHzEkaiSO63c9emuDBgJmZSXc=	Персональний комп'ютер Lenovo IdeaCentre K450 + Windows 8.1Pro OEM. Монітор Philips 223V5LSB. Програмний продукт Microsoft Office Home and Student 2016. Приєднані необхідні для навчання хмарні сервіси Google, Microsoft Teams, Moodle, Zoom. Доступ до мережі Internet на швидкості до 1 Гбіт\с. Доступ до локальної мережі університету на швидкості до 100 Мбіт\с. Мультимедійний проектор Epson EH-TW5300 – 1 шт. Проекційний екран – 1шт.
Актуальні питання історії української державності та культури	навчальна дисципліна	OK_1_Силабус Актуальні-питання-історії-української-державності-та-культури.pdf	SK9eRxKqA/Tk3fXZ98bHRI9oMTscwFd ukeBzcSBozdo=	Персональний комп'ютер Lenovo IdeaCentre K450 + Windows 8.1Pro OEM. Монітор Philips 223V5LSB. Програмний продукт Microsoft Office Home and Student 2016. Приєднані необхідні для навчання хмарні сервіси Google, Microsoft Teams, Moodle, Zoom. Доступ до мережі Internet на швидкості до 1 Гбіт\с. Доступ до локальної мережі університету на швидкості до 100 Мбіт\с.
курсова робота	курслова робота (проект)	Метод. реком. курсова Ме неджмент.pdf	WXmAQfHzKVEGEyConP8JOldVguO55y cMnoawnZNFNT4=	Персональний комп'ютер Lenovo IdeaCentre K450 + Windows 8.1Pro OEM. Монітор Philips 223V5LSB. Програмний продукт Microsoft Office Home and Student 2016. Приєднані необхідні для навчання хмарні сервіси Google, Microsoft Teams, Moodle, Zoom. Доступ до мережі Internet на швидкості до 1 Гбіт\с. Доступ до локальної мережі університету на швидкості до 100 Мбіт\с. Мультимедійний проектор Epson EH-TW5300 – 1 шт. Проекційний екран – 1шт.
Курсова робота	курслова робота (проект)	Кашинская Методичні вказівки до виконання курсових робіт з дисципліни 2021	O8SBXfS58RPyOfFo SutfjVoP3cEo1YTjR cр6NylMjM=	Персональний комп'ютер Lenovo IdeaCentre K450 + Windows 8.1Pro OEM. Монітор Philips 223V5LSB. Програмний продукт Microsoft

		<i>!.pdf</i>		Office Home and Student 2016. Приєднані необхідні для навчання хмарні сервіси Google, Microsoft Teams, Moodle, Zoom. Доступ до мережі Internet на швидкості до 1 Гбіт\с. Доступ до локальної мережі університету на швидкості до 100 Мбіт\с. Мультимедійний проектор Epson EH-TW5300 – 1 шт. Проекційний екран – 1шт.
Підсумкова атестація	підсумкова атестація	<i>метод.реком.до держ.атестації_ГР С.pdf</i>	jDsu01PtYUGOSViOczR4YAZTVuOHqGqC9p09fAopBU=	Персональний комп'ютер Lenovo IdeaCentre K450 + Windows 8.1Pro OEM - 14 шт. Монітор Philips 223V5LSB - 14 шт. Програмний продукт Microsoft Office Home and Student 2016 – 14 шт. Приєднані необхідні для навчання хмарні сервіси Google, Microsoft Teams, Moodle, Zoom. Мультимедійний проектор Epson EH-TW5300 – 1 шт. Проекційний екран – 1шт. Доступ до мережі Internet на швидкості до 1 Гбіт\с. Доступ до локальної мережі університету на швидкості до 100 Мбіт\с.
Виконання кваліфікаційної роботи	підсумкова атестація	<i>Підготовка та виконання квал.роб.241 ГРС.pdf</i>	NEc5a+k41quwsrYyyWNQh2zZTFQBbtR77JmhsyAMO2U=	Персональний комп'ютер Lenovo IdeaCentre K450 + Windows 8.1Pro OEM. Монітор Philips 223V5LSB. Програмний продукт Microsoft Office Home and Student 2016. Приєднані необхідні для навчання хмарні сервіси Google, Microsoft Teams, Moodle, Zoom. Доступ до мережі Internet на швидкості до 1 Гбіт\с. Доступ до локальної мережі університету на швидкості до 100 Мбіт\с. Мультимедійний проектор Epson EH-TW5300 – 1 шт. Проекційний екран – 1шт.
Виробнича практика	практика	<i>Силабус_Виробнича практика.pdf</i>	Obrn7T3587uT6Opehy9psKHueJ/1LoIAMOf0JobEvUg=	Мультимедійний проектор Epson EH-TW5300 – 1 шт. Проекційний екран – 1шт. Персональний комп'ютер Lenovo IdeaCentre K450 + Windows 8.1Pro OEM. Монітор Philips 223V5LSB. Програмний продукт Microsoft Office Home and Student 2016. Приєднані необхідні для навчання хмарні сервіси Google, Microsoft Teams, Moodle, Zoom. Доступ до мережі Internet на швидкості до 1 Гбіт\с. Доступ до локальної мережі університету на швидкості до 100 Мбіт\с.
Управлінсько-організаційна практика	практика	<i>Силабус_Управл.орг. практика .pdf</i>	2kjQQqY1bPeMykPjdvoHXmmwJJDlF8PY5lP+/GeiekE=	Персональний комп'ютер Lenovo IdeaCentre K450 + Windows 8.1Pro OEM. Монітор Philips 223V5LSB. Програмний продукт Microsoft Office Home and Student 2016. Приєднані необхідні для навчання хмарні сервіси Google, Microsoft Teams, Moodle, Zoom. Доступ до мережі Internet на

				швидкості до 1 Гбіт\с. Доступ до локальної мережі університету на швидкості до 100 Мбіт\с. Мультимедійний проектор Epson EH-TW5300 – 1 шт. Проекційний екран – 1шт.
Оглядові лекції	підсумкова атестація	Силабус_Оглядові лекції.pdf	rJFE4ntYsIGeac8esaKJdoldH4omfC5GoYVTIrtUvDI=	Персональний комп'ютер Lenovo IdeaCentre K450 + Windows 8.1Pro OEM. Монітор Philips 223V5LSB. Програмний продукт Microsoft Office Home and Student 2016. Приєднані необхідні для навчання хмарні сервіси Google, Microsoft Teams, Moodle, Zoom. Доступ до мережі Internet на швидкості до 1 Гбіт\с. Доступ до локальної мережі університету на швидкості до 100 Мбіт\с. Мультимедійний проектор Epson EH-TW5300 – 1 шт. Проекційний екран – 1шт.
Організація ресторанного господарства	навчальна дисципліна	Silabus_Організація ресторанного господарства_2021 - копія.pdf	AZoopZ3jQ7hMLsrpG8T5iblCD2MoUnzvMvYIFS5pIVg=	Персональний комп'ютер Lenovo IdeaCentre K450 + Windows 8.1Pro OEM - 14 шт. Монітор Philips 223V5LSB - 14 шт. Програмний продукт Microsoft Office Home and Student 2016 – 14 шт. Приєднані необхідні для навчання хмарні сервіси Google, Microsoft Teams, Moodle, Zoom. Доступ до мережі Internet на швидкості до 1 Гбіт\с. Доступ до локальної мережі університету на швидкості до 100 Мбіт\с. Програмний комплекс jSolutions-ресторан (відповідно до договору №6 від 6.10.2021 р.)
Ознайомча практика	практика	Силабус_Ознайомча практика.pdf	mCHLsEfTqrhE3TY9JscZu6p2J9q9Ym/Hj8asxw1Jmkw=	Персональний комп'ютер Lenovo IdeaCentre K450 + Windows 8.1Pro OEM. Монітор Philips 223V5LSB. Програмний продукт Microsoft Office Home and Student 2016. Приєднані необхідні для навчання хмарні сервіси Google, Microsoft Teams, Moodle, Zoom. Доступ до мережі Internet на швидкості до 1 Гбіт\с. Доступ до локальної мережі університету на швидкості до 100 Мбіт\с. Мультимедійний проектор Epson EH-TW5300 – 1 шт. Проекційний екран – 1шт.
Вступ до фаху	навчальна дисципліна	Silabus_Вступ до фаху_ГРС.pdf	TqZvrlBIEjN5lw8rMvGKjdlxRAmftz5tWH2NUfB8Rgo=	Персональний комп'ютер Lenovo IdeaCentre K450 + Windows 8.1Pro OEM. Монітор Philips 223V5LSB. Програмний продукт Microsoft Office Home and Student 2016. Приєднані необхідні для навчання хмарні сервіси Google, Microsoft Teams, Moodle, Zoom. Мультимедійний проектор Epson EH-TW5300 – 1 шт. Проекційний екран – 1шт. Доступ до мережі Internet на швидкості до 1 Гбіт\с. Доступ до локальної мережі університету на швидкості до 100 Мбіт\с.

Міжкультурна комунікація в сфері готельно-ресторанних послуг	навчальна дисципліна	<i>Silabus_міжк.ком_ГРС.pdf</i>	2apsCcFPBAxJMYw mKwLOjVkvpsWx+e 9xvU262EAID2w=	Персональний комп'ютер <i>Lenovo IdeaCentre K450 + Windows 8.1Pro OEM.</i> Монітор <i>Philips 223V5LSB.</i> Програмний продукт <i>Microsoft Office Home and Student 2016.</i> Приєднані необхідні для навчання хмарні сервіси <i>Google, Microsoft Teams, Moodle, Zoom.</i> Доступ до мережі <i>Internet</i> на швидкості до <i>1 Гбіт\с.</i> Доступ до локальної мережі університету на швидкості до <i>100 Мбіт\с.</i>
Проектування об'єктів готельно-ресторанної індустрії	навчальна дисципліна	<i>Silabus_Проектування об'єктів готельно-ресторанної індустрії_2021.pdf</i>	YrkHKgvHzwbSuOG Px6seofmaa8FouyJZ 43HkWKezLpY=	Персональний комп'ютер <i>Lenovo IdeaCentre K450 + Windows 8.1Pro OEM - 14 шт.</i> Монітор <i>Philips 223V5LSB - 14 шт.</i> Програмний продукт <i>Microsoft Office Home and Student 2016 – 14 шт.</i> Приєднані необхідні для навчання хмарні сервіси <i>Google, Microsoft Teams, Moodle, Zoom.</i> Мультимедійний проектор <i>Epson EH-TW5300 – 1 шт.</i> Проекційний екран – <i>1шт.</i> Доступ до мережі <i>Internet</i> на швидкості до <i>1 Гбіт\с.</i> Доступ до локальної мережі університету на швидкості до <i>100 Мбіт\с.</i> Комп'ютерна програма <i>AutoCAD.</i>
Менеджмент готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>OK_14_Silabus_Менеджмент ГРГ_2021_Говоруха ОО.pdf</i>	jAhIjH5gLmDC8tBP /MoIHzRPuWLGlc pS4VGkBmJCpiQ=	Персональний комп'ютер <i>Lenovo IdeaCentre K450 + Windows 8.1Pro OEM.</i> Монітор <i>Philips 223V5LSB.</i> Програмний продукт <i>Microsoft Office Home and Student 2016.</i> Приєднані необхідні для навчання хмарні сервіси <i>Google, Microsoft Teams, Moodle, Zoom.</i> Доступ до мережі <i>Internet</i> на швидкості до <i>1 Гбіт\с.</i> Доступ до локальної мережі університету на швидкості до <i>100 Мбіт\с.</i>
Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	навчальна дисципліна	<i>Silabus_Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві_2021.pdf</i>	1HmjwKReFvK8Kco QSmnoyapRDIRo1 W2oUW1AyoP7RDw =	Персональний комп'ютер <i>Lenovo IdeaCentre K450 + Windows 8.1Pro OEM.</i> Монітор <i>Philips 223V5LSB.</i> Програмний продукт <i>Microsoft Office Home and Student 2016.</i> Приєднані необхідні для навчання хмарні сервіси <i>Google, Microsoft Teams, Moodle, Zoom.</i> Доступ до мережі <i>Internet</i> на швидкості до <i>1 Гбіт\с.</i> Доступ до локальної мережі університету на швидкості до <i>100 Мбіт\с.</i>
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>OK_16_Silabus_Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.pdf</i>	XELWdGxn8FsneUQ JBELSoUC1nhDm5o Eoc3JZhUasTBM=	Персональний комп'ютер <i>Lenovo IdeaCentre K450 + Windows 8.1Pro OEM.</i> Монітор <i>Philips 223V5LSB.</i> Програмний продукт <i>Microsoft Office Home and Student 2016.</i> Приєднані необхідні для навчання хмарні сервіси <i>Google, Microsoft Teams, Moodle, Zoom.</i> Доступ до мережі <i>Internet</i> на швидкості до <i>1 Гбіт\с.</i> Доступ до локальної мережі університету на швидкості до <i>100 Мбіт\с.</i>

Маркетинг готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>OK_15_Silabus_Marketing_GPG_2021_Gоворуха_00.pdf</i>	ykPZ/hwUR6Dg22qmWbjvtITpIwqaP/1gb+dHmeoTano=	100 Мбіт\с. Персональний комп'ютер <i>Lenovo IdeaCentre K450 + Windows 8.1Pro OEM.</i> Монітор <i>Philips 223V5LSB.</i> Програмний продукт <i>Microsoft Office Home and Student 2016.</i> Приєднані необхідні для навчання хмарні сервіси <i>Google, Microsoft Teams, Moodle, Zoom.</i> Доступ до мережі <i>Internet</i> на швидкості до 1 Гбіт\с. Доступ до локальної мережі університету на швидкості до 100 Мбіт\с.
Технологія продукції ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>OK_13_Silabus_Technology_of_restaurant_production_2021.pdf</i>	RgFXJn4CnLJEI8TizxhwDvtQH8ZVXmqdZvWwUGXTxnA=	Персональний комп'ютер <i>Lenovo IdeaCentre K450 + Windows 8.1Pro OEM.</i> Монітор <i>Philips 223V5LSB.</i> Програмний продукт <i>Microsoft Office Home and Student 2016.</i> Приєднані необхідні для навчання хмарні сервіси <i>Google, Microsoft Teams, Moodle, Zoom.</i> Доступ до мережі <i>Internet</i> на швидкості до 1 Гбіт\с. Доступ до локальної мережі університету на швидкості до 100 Мбіт\с.

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

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
42576	Окунькова Лілія Олексіївна	Старший викладач, Основне місце роботи	Факультет іноземних мов	Диплом магістра, Луганський національний педагогічний університет імені Тараса Шевченка, рік закінчення: 2005, спеціальність: 030502 Мова та література (англійська)	30	Іноземна мова (друга) за професійним спрямуванням	Статті: 1. Ярченко Н.В., Окунькова Є. О. Ефективність елементу використання англійських пісень під час вивчення граматики V (LXIX) <i>Международная научно-практическая конференция. Киев 2016. – С. 41 – 44.</i> 2. Karasova D. A., Otroshchenko V. K., Protopopova K. O., Okunkova Y. O. Ways of translating of onomastic xenonyms through cultural aspect 7th International Congress on Social Sciences and Humanities Austria, Vienna 2016. – p. 147 – 150. 3. Окунькова Л. А., Карасова Д. А., Особливості американської англійської вимови на

						<p>прикладі штату мейн Збірник матеріалів Всеукраїнської науково-практичної конференції «Функціонально- стилістичний потенціал романо- германських мов у європейському просторі» (19 травня 2017, м. Полтава- Старобільськ) / за заг. ред. Т.А. Кокнової ; Держ. закл. «Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка». – Вип. 1. – Старобільськ : Вид- во ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”, 2017. – 288 с.</p> <p>4. Окунькова Л.О., Карасова Д.А. 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. 39-42.</p> <p>5. Окунькова Л.О., Карасова Д.А., Окунькова Є.О. Креативне письмо як ефективний спосіб індивідуального навчання англійської мови. Вісник Луганського національного університету імені Тараса Шевченка. Сер. „Філологічні науки”. – Луганськ : Вид-во ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”, 2020.– № 3 (334). – С. 181 – 185.</p> <p>6. Окунькова Л. О., Башинська Д. А., Окунькова Є. О. Презентація як результативний компонент в організації самостійної роботи студентів при вивченні англійської мови. Вісник Луганського національного університету імені Тараса Шевченка. Сер. „Філологічні науки”. – Луганськ : Вид-во ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”, 2021.– № 3 (341). – С. 179 – 185.</p>	
52226	Безбородих Світлана Миколаївна	Доцент, завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально- науковий інститут торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму	Диплом бакалавра, Луганський національний педагогічний університет імені Тараса	9	Вступ до фаху	Статті та науково- методичні матеріали: • Безбородих С.М. Особливості демократичного стилю управління менеджерів освіти / С.

Шевченка, рік закінчення: 2007, спеціальність: 0101 Педагогічна освіта, Диплом спеціаліста, Державний заклад "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка", рік закінчення: 2008, спеціальність: 010102 Початкове навчання. Мова та література (англійська), Диплом магістра, Державний заклад "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка", рік закінчення: 2009, спеціальність: 000009 Управління навчальним закладом, Диплом кандидата наук ДК 036778, виданий 01.07.2016

М. Безбородих // Вісн. Луган. нац. ун-ту імені Тараса Шевченка: Педагогічні науки (за матеріалами Міжн. наук.-практ. конф. «Забезпечення якості вищої освіти: європейські й національні стандарти та індикатори» (15-16 лист. 2018 р.)). – № 8 (322). Частина 1, Листопад. – Старобільськ, 2018. – С. 44 – 51.
• Безбородих С.М. Конкурентоспроможність як новий якісний стан професіонала. The 2nd International scientific and practical conference “The world of science and innovation” (September 16-18, 2020) Cognum Publishing House, London, United Kingdom. 2020. 599 p.
• Безбородих С.М. Гуманістичні цінності молоді як основа професійної діяльності. The 5 th International scientific and practical conference “World science: problems, prospects and innovations” (January 27-29, 2021) Perfect Publishing, Toronto, Canada. 2021. 1300 p.
• Безбородих С.М. Використання інноваційних технологій у процесі підготовки фахівця індустрії гостинності. The 11th International scientific and practical conference “Fundamental and applied research in the modern world” (June 9-11, 2021) BoScience Publisher, Boston, USA. 2021. 875 p.
Участь у конференціях:
• Всеукр. наук.-практ. конф. «Соціалізація особистості в умовах сучасних викликів» (листопад 2019 р., м.Старобільськ)
• Всеукр. наук.-практ. конф.з міжнародною участю / ред. кол.: Топузов О.М., Сисоєва С.О., Дічек Н.П., Кулгаєва М.Д. та ін.; 20 травня 2020 р., м. Київ, Інститут педагогіки НАПН України. Київ : Інститут педагогіки НАПН України, 2020. С. 66-68.
• The 2nd International scientific and practical

						<p>conference “The world of science and innovation” (September 16-18, 2020) London, United Kingdom.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The 5 th International scientific and practical conference “World science: problems, prospects and innovations” (January 27-29, 2021) Perfect Publishing, Toronto, Canada. 2021. • The XV International Science Conference «The world science of modernity. Problems and prospects of development», March 25 – 26, 2021, Paris, France. • II Міжнародної наук.-практ. Інтернет конф. Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв – Прага: Oktan Print s.r.o., 2021. • The 11th International scientific and practical conference “Fundamental and applied research in the modern world” (June 9-11, 2021) BoScience Publisher, Boston, USA. 2021. <p>Підвищення кваліфікації:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Свідоцтво майстер-тренера з освіти для демократичного громадянства та освіти з прав людини і розвитку громадянських компетентностей. Реєстраційний № 22052018-22 від 22 травня 2018 р., тривалість: березень-травень 2018 р. Обсяг: 5 кредитів ECTS. • Свідоцтво про підвищення кваліфікації СП №05408289 / 1152-20 (1 кредит ECTS, 30 годин, 2020 р. у Центрі розвитку кадрового потенціалу Сумського державного університету). • Навчання на платформі відкритих онлайн-курсів: Платформа Prometheus, «Діалог та медіація: шлях до порозуміння», Сертифікат -10 годин, 01.07.2020 р. 	
52226	Безбородих Світлана Миколаївна	Доцент, завідувач кафедри, Основне місце	Навчально-науковий інститут торгівлі, обслуговуючих	Диплом бакалавра, Луганський національний педагогічний	9	Міжкультурна комунікація в сфері готельно-ресторанних	Статті та науково-методичні матеріали: <ul style="list-style-type: none"> • Безбородих С.М. Особливості демократичного

		роботи	технологій та туризму	<p>університет імені Тараса Шевченка, рік закінчення: 2007, спеціальність: 0101 Педагогічна освіта, Диплом спеціаліста, Державний заклад "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка", рік закінчення: 2008, спеціальність: 010102 Початкове навчання. Мова та література (англійська), Диплом магістра, Державний заклад "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка", рік закінчення: 2009, спеціальність: 000009 Управління навчальним закладом, Диплом кандидата наук ДК 036778, виданий 01.07.2016</p>	послуг	<p>стилю управління менеджерів освіти / С. М. Безбородих // Вісн. Луган. нац. ун-ту імені Тараса Шевченка: Педагогічні науки (за матеріалами Міжн. наук.-практ. конф. «Забезпечення якості вищої освіти: європейські й національні стандарти та індикатори» (15-16 лист. 2018 р.)) – № 8 (322). Частина 1, Листопад. – Старобільськ, 2018. – С. 44 – 51.</p> <p>• Безбородих С.М. Конкурентоспроможність як новий якісний стан професіонала. The 2nd International scientific and practical conference “The world of science and innovation” (September 16-18, 2020) Cognum Publishing House, London, United Kingdom. 2020. 599 p.</p> <p>• Безбородих С.М. Гуманістичні цінності молоді як основа професійної діяльності. The 5 th International scientific and practical conference “World science: problems, prospects and innovations” (January 27-29, 2021) Perfect Publishing, Toronto, Canada. 2021. 1300 p.</p> <p>• Безбородих С.М. Використання інноваційних технологій у процесі підготовки фахівця індустрії гостинності. The 11th International scientific and practical conference “Fundamental and applied research in the modern world” (June 9-11, 2021) VoScience Publisher, Boston, USA. 2021. 875 p.</p> <p>Участь у конференціях:</p> <p>• Всеукр. наук.-практ. конф. «Соціалізація особистості в умовах сучасних викликів» (листопад 2019 р., м.Старобільськ)</p> <p>• Всеукр. наук.-практ. конф.з міжнародною участю / ред. кол.: Топузов О.М., Сисоєва С.О., Дічек Н.П., Култаєва М.Д. та ін.; 20 травня 2020 р., м. Київ, Інститут педагогіки НАПН України. Київ : Інститут педагогіки НАПН України, 2020. С. 66-68.</p>
--	--	--------	-----------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

						<ul style="list-style-type: none"> • The 2nd International scientific and practical conference “The world of science and innovation” (September 16-18, 2020) London, United Kingdom. • The 5 th International scientific and practical conference “World science: problems, prospects and innovations” (January 27-29, 2021) Perfect Publishing, Toronto, Canada. 2021. • The XV International Science Conference «The world science of modernity. Problems and prospects of development», March 25 – 26, 2021, Paris, France. • II Міжнародної наук.-практ. Інтернет конф. Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв – Прага: Oktan Print s.r.o., 2021. • The 11th International scientific and practical conference “Fundamental and applied research in the modern world” (June 9-11, 2021) BoScience Publisher, Boston, USA. 2021. <p>Підвищення кваліфікації:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Свідоцтво майстер-тренера з освіти для демократичного громадянства та освіти з прав людини і розвитку громадянських компетентностей. Реєстраційний № 22052018-22 від 22 травня 2018 р., тривалість: березень-травень 2018 р. Обсяг: 5 кредитів ECTS. • Свідоцтво про підвищення кваліфікації СП №05408289 / 1152-20 (1 кредит ЄКТС, 30 годин, 2020 р. у Центрі розвитку кадрового потенціалу Сумського державного університету). • Навчання на платформі відкритих онлайн-курсів: Платформа Prometheus, «Діалог та медіація: шлях до порозуміння», Сертифікат -10 годин, 01.07.2020 р. 	
166001	Безрученков Юрій Володимиро	Доцент, Основне місце	Навчально-науковий інститут	Диплом бакалавра, Донецький	11	Проектування об'єктів готельно-	Статті та науково-методичні матеріали: <input type="checkbox"/> Безрученков Ю.В.

	вич	роботи	торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму	<p>державний університет економіки і торгівлі ім. М.Туган-Барановського, рік закінчення: 2006, спеціальність: 0918 Харчова технологія та інженерія, Диплом магістра, Державний заклад "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка", рік закінчення: 2009, спеціальність: 010104 Професійне навчання. Технологія харчової промисловості та організація громадського харчування, Диплом кандидата наук ДК 025406, виданий 22.12.2014</p>	ресторанної індустрії	<p>Формування професійної культури майбутніх фахівців ресторанного господарства як науково-педагогічна проблема. Педагогіка і психологія професійної освіти : наук.-метод. журнал. Львів. 2013. № 2. 278с. С. 28-36. <input type="checkbox"/> Безрученков Ю.В. Шука Г.П. Визначення рівня сформованості професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства. Вісн. Луган. нац. ун-ту імені Тараса Шевченка : Педагогічні науки. 2013 № 18 (277) 185 с. С. 10-19. <input type="checkbox"/> Безрученков Ю.В. Критерії, показники та рівні сформованості професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства. Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітніх школах : зб. наук. пр. / редкол.: Т. І.Сущенко та ін., Запоріжжя, 2013. вип. 28 (81) 596 с. С. 70-76. <input type="checkbox"/> Bezruchenkov Yu.V. Professional culture in the sphere of restaurant industry: the content and components. Nauka i studia: scientific journal (Poland). Przemysl: Publishing House «Nauka i studia» : NR 27 (95) 2013. 161 p. P. 71-79. <input type="checkbox"/> Проектування підприємств готельного та ресторанного господарства : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г. О. Сорокіна, О. Є. Кашинська, Ю. В. Безрученков, О. А. Мельникова ; за ред. проф. В. С. Курила. – Луганськ : Вид-во ДЗ „Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка”, 2013. 315 с. С. 56-255. <input type="checkbox"/> Безрученков Ю. В. Системи НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства. Навчально-методичний посібник для ЗВО за ред. Ю. В. Безрученкова. Київ: ФО-П Мірошніченко А. В., 2021. 160 с. Участь у наукових</p>
--	-----	--------	-----------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

конференціях:
 Безрученков Ю.В.
Теоретические основы
моделирования
процесса
формирования
профессиональной
культуры будущих
специалистов сферы
ресторанного
хозяйства в высшем
учебном заведении.
Оралдың ғылым
жаршысы (Уральский
научный вестник
республика
Казахстан) серия :
Педагогические науки
: науч. теор. и прак.
журн. 2013. № 22 (70).
160 с. С. 16-26.

Безрученков Ю.В.
Підходи до
визначення критеріїв
сформованості
професійної культури
майбутніх фахівців
сфери ресторанного
господарства.
Туристична індустрія :
сучасний стан та
пріоритети розвитку :
матеріали VIII
Міжнар. наук.-практ.
конф. (Луганськ, 19 –
20 вересня 2013 р.).
Вип. 8 . Луганськ :
Вид-во ДЗ „ЛНУ імені
Тараса Шевченка”,
2013 287 с. С. 23-28.

Безрученков Ю.В.
Проблеми
професійної
підготовки
адміністративного
складу сучасного
ресторану. Матеріали
Міжнародної науково-
практичної
конференції
«Індустрія туризму та
гостинності: досвід,
проблеми,
перспективи» Збірник
наукових праць. Суми:
ФОП Цьома С.П.,
2019. – 182 с. С. 84-87.

Безрученков Ю.В.
Порівняльний аналіз
систем контролю
якості в закладах
ресторанного
господарства Росії та
України.
Підприємництво,
торгівля: теоретичні
підходи та практичні
аспекти розвитку :
матеріали I I
Міжнародної науково
практичної
конференції (м.
Старобільськ , 26 27
листопада 2020 року)
. Харків : Вид во
Іванченка І.С. :
Харків, 2020 . 278 с.
 Bezruchenkov Yu.
НАССР systems as a
special discipline for
future restaurant

business professionals. Actual trends of modern scientific research. Proceedings of the 9th International scientific and practical conference. MDPC Publishing. Munich, Germany. 2021. Pp. 265-270. URL: <https://sci-conf.com.ua/ix-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-actual-trends-of-modern-scientific-research-11-13-aprelya-2021-goda-myunhen-germaniya-arhiv>

□ 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>

□ 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-yanvary-2021-goda-london-velikobritaniya-arhiv>

□ Shchuka H. P., Bezruchenkov Yu. V. Problems of HACCP systems implementation in Ukraine. Science and education: problems, prospects and innovations. Proceedings of the 8th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group.

Kyoto, Japan. 2021. Pp. 126-130. URL: <https://sci-conf.com.ua/viii-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-science-and-education-problems-prospects-and-innovations-28-30-aprelya-2021-goda-kioto-yaponiya-arhiv>

□ Шука 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>

Підвищення кваліфікації:

□ 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)

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

□ 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)

□ Science and education: problems, prospects and innovations. Proceedings of the 8th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Kyoto, Japan. 2021. (24

						<p>години, 0,8 ECTS credits)</p> <p><input type="checkbox"/> 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)</p> <p><input type="checkbox"/> 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.</p>	
166001	Безрученков Юрій Володимирович	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму	<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</p>	11	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	<p>Статті та науково-методичні матеріали:</p> <p><input type="checkbox"/> Безрученков Ю.В. Формування професійної культури майбутніх фахівців ресторанного господарства як науково-педагогічна проблема. Педагогіка і психологія професійної освіти : наук.-метод. журнал. Львів. 2013. № 2. 278с. С. 28-36.</p> <p><input type="checkbox"/> Безрученков Ю.В. Щука Г.П. Визначення рівня сформованості професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства. Вісн. Луган. нац. ун-ту імені Тараса Шевченка : Педагогічні науки. 2013 № 18 (277) 185 с. С. 10-19.</p> <p><input type="checkbox"/> Безрученков Ю.В. Критерії, показники та рівні сформованості професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства. Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітніх школах : зб. наук. пр. / редкол.: Т. І.Сущенко та ін., Запоріжжя, 2013. вип. 28 (81) 596 с. С. 70-76.</p> <p><input type="checkbox"/> Bezruchenkov Yu.V. Professional culture in the sphere of restaurant industry: the content and components. Nauka i studia:</p>

scientific journal (Poland). Przemysl: Publishing House «Nauka i studia» : NR 27 (95) 2013. 161 p. P. 71-79.

Безрученков Ю.В. Програма технологічної (виробничої) практики для студентів III курсу спеціальності 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форми навчання. Програма технологічної (виробничої) практики для студентів III курсу спеціальності 6.140101 „Готельно-ресторанна справа” денної та заочної форми навчання : метод. вказ. / Безрученков Ю. В. / ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”. Луганськ : ДЗ „Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка”, 2012. 39 с.

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

Участь у наукових конференціях:

Безрученков Ю.В. Теоретические основы моделирования процесса формирования профессиональной культуры будущих специалистов сферы ресторанного хозяйства в высшем учебном заведении. Оралдың ғылым жаршысы (Уральский научный вестник республика Казахстан) серия : Педагогические науки : науч. теор. и прак. журн. 2013. № 22 (70). 160 с. С. 16-26.

Безрученков Ю.В. Підходи до визначення критеріїв сформованості професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства. Туристична індустрія : сучасний стан та пріоритети розвитку : матеріали VIII Міжнар. наук.-практ. конф. (Луганськ, 19 – 20 вересня 2013 р.). Вип. 8 . Луганськ :

Вид-во ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”, 2013 287 с. С. 23-28.
□ Безрученков Ю.В. Проблеми професійної підготовки адміністративного складу сучасного ресторану. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Індустрія туризму та гостинності: досвід, проблеми, перспективи» Збірник наукових праць. Суми: ФОП Цьома С.П., 2019. – 182 с. С. 84-87.
□ Безрученков Ю.В. Сервісна діяльність як частина культури на підприємствах ресторанного господарства. Рекреаційно-туристичний потенціал регіонів України: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку : матеріали ІІІ Всеукр. наук.-практ. інтернет-конференції (м. Луцьк, 15–16 травня 2019 р.). Луцьк : Терен, 2019. 104 с. С. 64-67.
□ Безрученков Ю.В. Порівняльний аналіз систем контролю якості в закладах ресторанного господарства Росії та України. Підприємництво, торгівля: теоретичні підходи та практичні аспекти розвитку : матеріали І І Міжнародної науково-практичної конференції (м. Старобільськ , 26 27 листопада 2020 року) . Харків : Вид во Іванченка І.С. : Харків, 2020 . 278 с.
□ Bezruchenkov Yu. HACCP systems as a special discipline for future restaurant business professionals. Actual trends of modern scientific research. Proceedings of the 9th International scientific and practical conference. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2021. Pp. 265-270. URL: <https://sci-conf.com.ua/ix-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-actual-trends-of-modern-scientific-research-11->

13-aprelya-2021-goda-myunhen-germaniya-arhiv

□ 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>

□ 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>

□ Shchuka H. P., Bezruchenkov Yu. V. Problems of HACCP systems implementation in Ukraine. Science and education: problems, prospects and innovations. Proceedings of the 8th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Kyoto, Japan. 2021. Pp. 126-130. URL:

<https://sci-conf.com.ua/viii-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-science-and-education-problems-prospects-and-innovations-28-30-aprelya-2021-goda-kioto-yaponiya-arhiv>

□ Щука 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>

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>

Безрученков Ю. В. Системи НАССР в закладах готельно-ресторанного. Innovative development of hotel and restaurant industry and food production: proceedings of II International scientific and practical Internet conference. Prague, Oktan Print, 2021, 378 p. P 235.

Підвищення кваліфікації:

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)

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

The world of science

						<p>and innovation. Abstracts of the 6th International scientific and practical conference. Cognum Publishing House. London, United Kingdom. 2021. (24 години, 0,8 ECTS credits)</p> <p><input type="checkbox"/> 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)</p> <p><input type="checkbox"/> 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)</p> <p><input type="checkbox"/> Професійне стажування в туристичній агенції «Тури всюди» м. Львів 2020р. Сертифікат №1708 від 28/08/2020</p> <p><input type="checkbox"/> Онлайн курс за підтримки Міністерства аграрної політики та продовольства України «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач» сертифікат виданий 04.04.2021 м. Київ. (60 годин, 2 ECTS)</p> <p><input type="checkbox"/> 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.</p>	
160996	Кашинська Олена Євгенівна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму	Диплом бакалавра, Державний заклад "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка", рік	10	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Статті, науково-методичні праці: 1.Кашинська О. Є. Зарубіжний досвід підготовки спеціалістів готельно-ресторанної справи / О. Є. Кашинська // Наукова молодь:

закінчення:
2009,
спеціальність:
050401
Туризм,
Диплом
спеціаліста,
Державний
заклад
"Луганський
національний
університет
імені Тараса
Шевченка", рік
закінчення:
2010,
спеціальність:
050402
Готельне
господарство,
Диплом
магістра,
Державний
заклад
"Луганський
національний
університет
імені Тараса
Шевченка", рік
закінчення:
2011,
спеціальність:
050402
Готельне
господарство,
Диплом
кандидата наук
ДК 038876,
виданий
29.09.2016

інноваційні підходи в освіті і науці. Збірник тез II Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції 20-26 лютого 2012 року [Електронний ресурс]. – Режим доступу до вид.: http://icrmu.luguniv.edu.ua/conf2/psih_ped/Kasinskaja.doc
2. Кашинська О. Є. Зарубіжний досвід підготовки спеціалістів готельно-ресторанної справи / О. Є. Кашинська // Наукова молодь: інноваційні підходи в освіті і науці. Збірник тез II Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції. 20-26 лютого 2012 року. – Луганськ : Глобус, 2012. – С. 91–93.
3. Кашинська О. Є. Тенденції розвитку готельної індустрії в сучасних умовах / О. Є. Кашинська // Туристична індустрія: сучасний стан та пріоритети розвитку : матеріали VIII Міжнар. наук.-практ. конф. (19 – 20 вересня 2013 р., м. Луганськ). – Вип. 8. – Луганськ : Вид-во ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2013. – С. 53 – 57.
4. Кашинская Е. Е. Практическая подготовка будущих специалистов гостиничного хозяйства в Украине / Елена Евгеньевна Кашинская // Журнал научных публикаций аспирантов и докторантов. Педагогические науки. – №11. – Курск. – 2015. – С. 78–80.
5. Кашинська О.Є. Аналіз досліджень з проблем підготовки фахівців для туризму та готельно-ресторанної справи (2014 – 2019 рр.) / О. Є. Кашинська // Вісник ЛНУ імені Тараса Шевченка (педагогічні науки). – № 2 (333). – Ч. 1. – Старобільськ : Вид-во ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”, 2020. – 225 с. – С. 113 – 121.
6. Кашинська О. Сучасні тенденції розвитку та впровадження інновацій в готельно-ресторанні підприємства в умовах

пандемії COVID-19 /
О. Кашинська // Підприємництво,
торгівля: теоретичні
підходи та практичні
аспекти розвитку :
матеріали II
Міжнародної науково-
практичної
конференції (м.
Старобільськ, 26-27
листопада 2020 року).
– Харків : Вид-во
Іванченка І.С. :
Харків, 2020. – 278 с.
С. 46 – 48.
Наукові конференції:
 Всеукраїнська
науково-практична
конференція з
міжнародною участю
«Теоретичні і
прикладні напрямки
розвитку туризму та
рекреації в регіонах
України» (2–3 квітня
2015 р.), м.
Кіровоград.
 VI Міжнародна
науково-практична
конференція
«Актуальні проблеми
фізичного виховання,
реабілітації, спорту і
туризму» (20-21
жовтня 2016 року),
Класичний приватний
університет, м.
Запоріжжя.
 XXXIV Міжнародна
науково-практична
інтернет-конференція
«Проблеми та
перспективи розвитку
науки на початку
третього тисячоліття у
країнах Європи та
Азії», м. Переяслав-
Хмельницький.
 Міжнародна
науково-практична
конференція,
присвячена 10-річчю
факультету
міжнародного
туризму та управління
персоналом
Запорізького
національного
технічного
університету
„Стратегічні
імперативи розвитку
туризму та економіки
в умовах глобалізації”,
30–31 березня 2017 р.,
м. Запоріжжя.
 II International
Scientific and Practical
Conference "Science of
the XXI Century:
Problems and Prospects
of Researches", 2018,
Warsaw, Poland.
 The 9th
International scientific
and practical
conference “Scientific
achievements of
modern society” (April
28-30, 2020) Cognum

						<p>Publishing House., 2020. 1175 p., Liverpool, United Kingdom.</p> <p><input type="checkbox"/> III Всеукраїнська науково-практична конференція «Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів», 25 березня 2020 р., м. Мукачево</p> <p><input type="checkbox"/> VII Міжнародна науково-практична конференція «Теоретичні і прикладні напрямки розвитку туризму та рекреації в регіонах України», 1–2 квітня 2021 р., Льотна академія Національного авіаційного університету, м. Кропивницький.</p> <p><input type="checkbox"/> VII Міжнародна науково-практична конференція «SCIENCE AND EDUCATION: PROBLEMS, PROSPECTS AND INNOVATIONS», 1–3 квітня 2021 р., м. Кіото, Японія.</p> <p><input type="checkbox"/> Science and education: problems, prospects and innovations. Proceedings of the 7th International scientific and practical conference. Kyoto, Japan. 2021, 1-3 april.</p> <p>Підвищення кваліфікації:</p> <p><input type="checkbox"/> Сертифікат №249/21 участі в VII Міжнародній науково-практичній конференції “Теоретичні і прикладні напрямки розвитку туризму та рекреації в регіонах України” (обсяг – 1 кредит ЄКТС, 30 годин), Льотна академія Національного авіаційного університету, м. Кропивницький 1–2 квітня 2021 року.</p>	
370905	Говоруха Олена Олександрівна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму	Диплом магістра, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2008, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом магістра,	9	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	Статті та науково-методичні матеріали: <input type="checkbox"/> Говоруха О.О., Євлаш Т.О. Реорганізація акціонерного товариства: юридичні аспекти процедури та податково-облікові наслідки Економіка і фінанси : науковий журнал. – Дніпропетровськ,

Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2020, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 014347, виданий 31.05.2013

2016. №12. С. 140-147
 Говоруха О.О., Євлаш Т.О. Сучасний стан, тенденції та мож-ливості розвитку аутсорсингу в Україні: колективна монографія. Маркетинг, підприємництво і торгівля: сучасний стан, напрямки розвитку. ОНАХТ. – Роздільна: Вид-во «Лерадрук», 2020. С.7-20.
 Tetiana Yevlash, Olena Novorukha. Communications as an effective factor influencing the development of entrepreneurship. Improving living standards: current opportunities and limitations. Monograph. Editors: Wojciech Duczmal, Iryna Ostopolets. Opole: The Academy of Management and Administration in Opole, 2020; ISBN 978-83-66567-21-4; pp.168-177.
Участь у конференціях:
 Міжнародна науково-практична конференція «Економіко-культурологічне позиціонування України у світовому глобалізованому просторі», (р. Ліптовський Ян, Словаччина, 15-19 лют. 2016 р.);
 Міжнародна науково-практична конференція «Фінансові аспекти розвитку держави, регіонів та суб'єктів господарювання: сучасний стан та перспективи» (Одеса, 27-28 травня 2016 р.);
 International Scientific-Practical Conference «Integration of Business Structures: Strategies and Technologies», (Tbilisi, Georgia, February 24, 2017);
 Міжнародна науково-практична інтернет-конференція «Інноваційний вимір змін в обліково-аналітичному забезпеченні бізнесу: теорія, методологія, інформаційні технології» (Харків, 19 березня 2020 р.);

Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва : наукові пошуки молоді» 8 квітня 2020 р., Харків. ХДУХТ, 2020. С. 132

Міжнародна науково-практична конференція «Механізми забезпечення сталого розвитку економіки: проблеми, перспективи, міжнародний досвід» (Харків, 23 квітня 2020 р.);

Міжнародна науково-практична «Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність» (Харків, 14 травня 2020 р.);

Міжнародна науково-практична конференція «Підприємництво, торгівля: теоретичні підходи та практичні аспекти розвитку (м. Старобільськ, 26-27 листопада 2020 р.);

Міжнародна науково-практична конференція «Економіка та право в умовах глобалізації», (м. Полтава, 15 лютого 2021 р.)

Підвищення кваліфікації:

Курс освітнього лекторію для викладачів закладів вищої освіти «Економічний експрес», що відбувся в рамках програми інформаційних днів Національного банку України в регіонах у м. Харків (сертифікат від 07 листопада 2019 року);

Центр підвищення кваліфікації у Харківському державному університеті харчування та торгівлі (м. Харків) за програмою «Інформаційно-комунікаційні методи менеджменту в освіті»

						<p>загальною тривалістю 180 год. (свідоцтво про підвищення кваліфікації ХА 01566330/000202-19 від 31 жовтня 2019 року);</p> <p><input type="checkbox"/> Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут» вдосконалення методики викладання дисциплін професійного циклу навчання, вивчення педагогічного досвіду організації навчально-виховного процесу, поглиблення спеціальних фахових та науково-методичних компетентностей (цифрової, управлінської, комунікаційної, недійної, інклюзивної)).</p> <p>Посвідчення про підвищення кваліфікації від 23 червня 2020 року № 66-04-21/69 (у період з 18.03.19 р. – 18.05.19 р.) – 180 годин.</p>	
394340	Махортов Юрій Олексійович	Професор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму	<p>Диплом спеціаліста, Волошиловградський сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1980, спеціальність: , Диплом доктора наук ДД 002521, виданий 09.10.2002, Диплом доктора наук ДК 006452, виданий 19.01.2001, Диплом кандидата наук КД 057830, виданий 26.12.1991, Аттестат доцента ДЦ 008443, виданий 23.10.2003, Аттестат професора 02ПР 000219, виданий 17.06.2004</p>	23	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	<p>Статті та науково-методичні матеріали:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сучасні проблеми впровадження інновацій та розвитку менеджменту в туризмі. Культура і мистецтво в сучасній Україні : монографія / відпов. ред. Ю. В. Трач. Київ: Київ. нац. ун-т культури і мистецтв, 2020. – 416 с. С. 366-391. • 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. 198 с. С. 186-189 • Академічне підприємництво – основа конкурентоспроможності економіки країни. Управління якістю підготовки фахівців: тези доповідей Міжнародна науково-методичної

						<p>конференції., Одеса, 27 травня 2020 р., Ч.1., 231 с. С. 186-188</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • 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. – 358с.С.165-169 • «Оценка потенциального фактора сегментации регионального рынка» Журнал: International journal of recent technology and engineering. Scopus India, T. 5, №2, 2020 р. • Kudenko Oleksii, Makhortov Yurii, Tiukhtii Mykola, Kashina Ganna, Ablova Olena. Assessment Of Target Segments Of Enterprises In The Regional Market In Terms Of Attractiveness. INTERNATIONAL JOURNAL OF SCIENTIFIC & TECHNOLOGY RESEARCH, ISSN 2277-8616, VOLUME 9, ISSUE 03, MARCH 2020, pp.3275-3280. 	
370905	Говоруха Олена Олександрівна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму	Диплом магістра, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2008, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом магістра, Харківський державний	9	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Статті та науково-методичні матеріали: <input type="checkbox"/> Говоруха О.О., Євлаш Т.О. Реорганізація акціонерного товариства: юридичні аспекти процедури та податково-облікові наслідки Економіка і фінанси : науковий журнал. – Дніпропетровськ, 2016. №12. С. 140-147 <input type="checkbox"/> Говоруха О.О.,

університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2020, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 014347, виданий 31.05.2013

Бвляш Т.О. Сучасний стан, тенденції та можливості розвитку аутсорсингу в Україні: колективна монографія. Маркетинг, підприємництво і торгівля: сучасний стан, напрямки розвитку. ОНАХТ. – Роздільна: Вид-во «Лерадрук», 2020. С.7-20.
□ Tetiana Yevlash, Olena Hovorukha. Communications as an effective factor influencing the development of entrepreneurship. Improving living standards: current opportunities and limitations. Monograph. Editors: Wojciech Duczmal, Iryna Ostopolets. Opole: The Academy of Management and Administration in Opole, 2020; ISBN 978-83-66567-21-4; pp.168-177.
Участь у конференціях:
□ Міжнародна науково-практична конференція «Економіко-культурологічне позиціонування України у світовому глобалізованому просторі», (р. Ліптовський Ян, Словаччина, 15-19 лют. 2016 р.);
□ Міжнародна науково-практична конференція «Фінансові аспекти розвитку держави, регіонів та суб'єктів господарювання: сучасний стан та перспективи» (Одеса, 27-28 травня 2016 р.);
□ International Scientific-Practical Conference «Integration of Business Structures: Strategies and Technologies», (Tbilisi, Georgia, February 24, 2017);
□ Міжнародна науково-практична інтернет-конференція «Інноваційний вимір змін в обліково-аналітичному забезпеченні бізнесу: теорія, методологія, інформаційні технології» (Харків, 19 березня 2020 р.);
□ Всеукраїнська науково-практична

конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва : наукові пошуки молоді» 8 квітня 2020 р., Харків. ХДУХТ, 2020. С. 132

Міжнародна науково-практична конференція «Механізми забезпечення сталого розвитку економіки: проблеми, перспективи, міжнародний досвід» (Харків, 23 квітня 2020 р.);

Міжнародна науково-практична «Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність» (Харків, 14 травня 2020 р.);

Міжнародна науково-практична конференція «Підприємництво, торгівля: теоретичні підходи та практичні аспекти розвитку (м. Старобільськ, 26-27 листопада 2020 р.);

Міжнародна науково-практична конференція «Економіка та право в умовах глобалізації», (м. Полтава, 15 лютого 2021 р.)

Підвищення кваліфікації:

Курс освітнього лекторію для викладачів закладів вищої освіти «Економічний експрес», що відбувся в рамках програми інформаційних днів Національного банку України в регіонах у м. Харків (сертифікат від 07 листопада 2019 року);

Центр підвищення кваліфікації у Харківському державному університеті харчування та торгівлі (м. Харків) за програмою «Інформаційно-комунікаційні методи менеджменту в освіті» загальною тривалістю 180 год. (свідоцтво

						<p>про підвищення кваліфікації ХА 01566330/000202-19 від 31 жовтня 2019 року);</p> <p>□ Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»</p> <p>вдосконалення методики викладання дисциплін професійного циклу навчання, вивчення педагогічного досвіду організації навчально-виховного процесу, поглиблення спеціальних фахових та науково-методичних компетентностей (цифрової, управлінської, комунікаційної, нетійної, інклюзивної)).</p> <p>Посвідчення про підвищення кваліфікації від 23 червня 2020 року № 66-04-21/69 (у період з 18.03.19 р. – 18.05.19 р.) – 180 годин.</p>	
166001	Безрученков Юрій Володимирович	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму	<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</p>	11	Технологія продукції ресторанного господарства	<p>Статті та науково-методичні матеріали:</p> <p>1.Безрученков Ю.В. Формування професійної культури майбутніх фахівців ресторанного господарства як науково-педагогічна проблема. Педагогіка і психологія професійної освіти : наук.-метод. журнал. Львів. 2013. № 2. 278с. С. 28-36.</p> <p>2.Безрученков Ю.В. Шука Г.П. Визначення рівня сформованості професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства. Вісн. Луган. нац. ун-ту імені Тараса Шевченка : Педагогічні науки. 2013 № 18 (277) 185 с. С. 10-19.</p> <p>3.Безрученков Ю.В. Критерії, показники та рівні сформованості професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства. Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітніх школах : зб. наук. пр. / редкол.: Т. І.Сущенко та ін., Запоріжжя, 2013. вип. 28 (81) 596 с. С. 70-76.</p>

4. Bezruchenkov Yu.V. Professional culture in the sphere of restaurant industry: the content and components. Nauka i studia: scientific journal (Poland). Przemysl: Publishing House «Nauka i studia» : NR 27 (95) 2013. 161 p. P. 71-79.

5. Безрученков Ю.В. Методичні вказівки до виконання курсових проектів з дисципліни «Організація ресторанного господарства»

6. Для студентів III курсу спеціальності 6.140101 «Готельно-ресторанна справа». Методичні вказівки до виконання курсових проектів з дисципліни «Організація ресторанного господарства»: Для студентів III курсу спеціальності 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»: метод. вказ. / Безрученков Ю. В. Луганськ : Вид-во ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2011. 84 с."

7. Безрученков Ю.В. Програма технологічної (виробничої) практики для студентів III курсу спеціальності 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форми навчання. Програма технологічної (виробничої) практики для студентів III курсу спеціальності 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форми навчання : метод. вказ. / Безрученков Ю. В. / ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка». Луганськ : ДЗ «Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка», 2012. 39 с.

Проектування підприємств готельного та ресторанного господарства : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г. О. Сорокіна, О. Є. Кашинська, Ю. В. Мельникова ; за ред. проф. В. С. Курила. – Луганськ : Вид-во ДЗ «Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка», 2013. 315 с. С. 56-255.

9. Безрученков Ю. В. Системи НАССР у

зкладах готельно-ресторанного господарства. Навчально-методичний посібник для ЗВО за ред. Ю. В. Безрученкова. Київ: ФО-П Мірошніченко А. В., 2021. 160 с.

Участь у наукових конференціях:

10. Безрученков Ю.В. Теоретические основы моделирования процесса формирования профессиональной культуры будущих специалистов сферы ресторанного хозяйства в высшем учебном заведении. Оралдың ғылым жаршысы (Уральский научный вестник республика Казахстан) серия : Педагогические науки : науч. теор. и прак. журн. 2013. № 22 (70). 160 с. С. 16-26.

11. Безрученков Ю.В. Підходи до визначення критеріїв сформованості професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства. Туристична індустрія : сучасний стан та пріоритети розвитку : матеріали VIII Міжнар. наук.-практ. конф. (Луганськ, 19 – 20 вересня 2013 р.). Вип. 8 . Луганськ : Вид-во ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”, 2013 287 с. С. 23-28.

12. Безрученков Ю.В. Площини культури харчування за умов великого фізичного навантаження на організм людини. Педагогічні, психологічні та медико-біологічні аспекти в хореографії та спорті : збірник тез за матеріалами II Всеукр. науково-практична конференц. / ред. кол. О.В. Кузик та ін. Львів : Вид.-поліг. центр «ЛНУ ім. І.Ф.», 2017. 186 с. С. 81-82.

13. Безрученков Ю.В. Проблеми професійної підготовки адміністративного складу сучасного ресторану. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Індустрія туризму та гостинності: досвід,

проблеми, перспективи» Збірник наукових праць. Суми: ФОП Цьома С.П., 2019. – 182 с. С. 84-87.

14. Безрученков Ю.В. Сервісна діяльність як частина культури на підприємствах ресторанного господарства. Рекреаційно-туристичний потенціал регіонів України: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку : матеріали ІІІ Всеукр. наук.-практ. інтернет-конференції (м. Луцьк, 15–16 травня 2019 р.). Луцьк : Терен, 2019. 104 с. С. 64-67.

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

16. Bezruchenkov Yu. HACCP systems as a special discipline for future restaurant business professionals. Actual trends of modern scientific research. Proceedings of the 9th International scientific and practical conference. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2021. Pp. 265-270. URL: <https://sci-conf.com.ua/ix-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-actual-trends-of-modern-scientific-research-11-13-aprelya-2021-goda-myunhen-germaniya-arhiv>

17. 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>
18. 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>

19. Shchuka H. P., Bezruchenkov Yu. V. Problems of HACCP systems implementation in Ukraine. Science and education: problems, prospects and innovations. Proceedings of the 8th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Kyoto, Japan. 2021. Pp. 126-130. URL: <https://sci-conf.com.ua/viii-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-science-and-education-problems-prospects-and-innovations-28-30-aprelya-2021-goda-kioto-yaponiya-arhiv>

20. Щука 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

21. 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>

22. Безрученков Ю. В. Системи НАССР в закладах готельно-ресторанного. Innovative development of hotel and restaurant industry and food production: proceedings of II International scientific and practical Internet conference. Prague, Oktan Print, 2021, 378 p. P 235.

Підвищення кваліфікації:

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)

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

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)

Science and education: problems, prospects and innovations. Proceedings of the 8th

						<p>International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Kyoto, Japan. 2021. (24 години, 0,8 ECTS credits)</p> <p><input type="checkbox"/> 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)</p> <p><input type="checkbox"/> Професійне стажування в туристичній агенції «Тури всюди» м. Львів 2020р. Сертифікат №1708 від 28/08/2020</p> <p><input type="checkbox"/> Онлайн курс за підтримки Міністерства аграрної політики та продовольства України «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач» сертифікат виданий 04.04.2021 м. Київ. (60 годин, 2 ECTS)</p> <p><input type="checkbox"/> 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.</p>	
166001	Безрученков Юрій Володимирович	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму	<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:</p>	11	Організація ресторанного господарства	<p>Статті та науково-методичні матеріали:</p> <p><input type="checkbox"/> Безрученков Ю.В. Формування професійної культури майбутніх фахівців ресторанного господарства як науково-педагогічна проблема. Педагогіка і психологія професійної освіти : наук.-метод. журнал. Львів. 2013. № 2. 278с. С. 28-36.</p> <p><input type="checkbox"/> Безрученков Ю.В. Шука Г.П. Визначення рівня сформованості професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства. Вісн. Луган. нац. ун-ту імені Тараса Шевченка :</p>

2009,
спеціальність:
010104
Професійне
навчання.
Технологія
харчової
промисловості
та організація
громадського
харчування,
Диплом
кандидата наук
ДК 025406,
виданий
22.12.2014

Педагогічні науки.
2013 № 18 (277) 185 с.
С. 10-19.
 Безрученков Ю.В.
Критерії, показники
та рівні
сформованості
професійної культури
майбутніх фахівців
сфери ресторанного
господарства.
Педагогіка
формування творчої
особистості у вищій і
загальноосвітніх
школах : зб. наук. пр. /
редкол.: Т. І.Сущенко
та ін., Запоріжжя,
2013. вип. 28 (81) 596
с. С. 70-76.
 Bezruchenkov Yu.V.
Professional culture in
the sphere of restaurant
industry: the content
and components.
Nauka i studia:
scientific journal
(Poland). Przemysl:
Publishing House
«Nauka i studia» : NR
27 (95) 2013. 161 p. P.
71-79.
 Безрученков Ю.В.
Методичні вказівки до
виконання курсових
проектів з дисципліни
«Організація
ресторанного
господарства»
 Для студентів III
курсу спеціальності
6.140101 «Готельно-
ресторанна справа».
Методичні вказівки до
виконання курсових
проектів з дисципліни
„Організація
ресторанного
господарства” : Для
студентів III курсу
спеціальності 6.140101
„Готельно-ресторанна
справа” : метод. вказ. /
Безрученков Ю. В.
Луганськ : Вид-во ДЗ
„ЛНУ імені Тараса
Шевченка”, 2011. 84
с."
 Безрученков Ю.В.
Програма
технологічної
(виробничої)
практики для
студентів III курсу
спеціальності 6.140101
«Готельно-ресторанна
справа» денної та
заочної форми
навчання. Програма
технологічної
(виробничої)
практики для
студентів III курсу
спеціальності 6.140101
„Готельно-ресторанна
справа” денної та
заочної форми
навчання : метод.
вказ. / Безрученков
Ю. В. / ДЗ „ЛНУ імені
Тараса Шевченка”.

Луганськ : ДЗ „Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка”, 2012. 39 с.

□ Проектування підприємств готельного та ресторанного господарства : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г. О. Сорокіна, О. Є. Кашинська, Ю. В. Безрученков, О. А. Мельникова ; за ред. проф. В. С. Курила. – Луганськ : Вид-во ДЗ „Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка”, 2013. 315 с. С. 56-255.

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

Участь у наукових конференціях:

□ Безрученков Ю.В. Теоретические основы моделирования процесса формирования профессиональной культуры будущих специалистов сферы ресторанного хозяйства в высшем учебном заведении. Оралдың ғылым жаршысы (Уральский научный вестник республика Казахстан) серия : Педагогические науки : науч. теор. и прак. журн. 2013. № 22 (70). 160 с. С. 16-26.

□ Безрученков Ю.В. Підходи до визначення критеріїв сформованості професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства. Туристична індустрія : сучасний стан та пріоритети розвитку : матеріали VIII Міжнар. наук.-практ. конф. (Луганськ, 19 – 20 вересня 2013 р.). Вип. 8 . Луганськ : Вид-во ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”, 2013 287 с. С. 23-28.

□ Безрученков Ю.В. Площини культури харчування за умов великого фізичного навантаження на організм людини. Педагогічні, психологічні та медико-біологічні аспекти в хореографії та спорті : збірник тез

за матеріалами ІІ Всеукр. науково-практична конференц. / ред. кол. О.В. Кузик та ін. Львів : Вид.-поліг. центр «ЛНУ ім. І.Ф.», 2017. 186 с. С. 81-82.

□ Безрученков Ю.В. Проблеми професійної підготовки адміністративного складу сучасного ресторану. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Індустрія туризму та гостинності: досвід, проблеми, перспективи» Збірник наукових праць. Суми: ФОП Цьома С.П., 2019. – 182 с. С. 84-87.

□ Безрученков Ю.В. Сервісна діяльність як частина культури на підприємствах ресторанного господарства. Рекреаційно-туристичний потенціал регіонів України: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку : матеріали ІІІ Всеукр. наук.-практ. інтернет-конференції (м. Луцьк, 15–16 травня 2019 р.). Луцьк : Терен, 2019. 104 с. С. 64-67.

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

□ Bezruchenkov Yu. HACCP systems as a special discipline for future restaurant business professionals. Actual trends of modern scientific research. Proceedings of the 9th International scientific and practical conference. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2021. Pp. 265-270. URL: <https://sci-conf.com.ua/ix-mezhdunarodnaya->

nauchno-
prakticheskaya-
konferentsiya-actual-
trends-of-modern-
scientific-research-11-
13-aprelya-2021-goda-
myunhen-germaniya-
arhiv

□ 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-](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)

[conf.com.ua/ii-](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)
mezhdunarodnaya-
nauchno-
prakticheskaya-
konferentsiya-results-
of-modern-scientific-
research-and-
development-2-4-
maya-2021-goda-
madrid-ispaniya-arhiv

□ 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-](https://sci-conf.com.ua/vi-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-the-world-of-science-and-innovation-14-16-yanvarya-2021-goda-london-velikobritaniya-arhiv)

[conf.com.ua/vi-](https://sci-conf.com.ua/vi-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-the-world-of-science-and-innovation-14-16-yanvarya-2021-goda-london-velikobritaniya-arhiv)
mezhdunarodnaya-
nauchno-
prakticheskaya-
konferentsiya-the-
world-of-science-and-
innovation-14-16-
yanvarya-2021-goda-
london-velikobritaniya-
arhiv

□ Shchuka H. P.,
Bezruchenkov Yu. V.
Problems of HACCP
systems
implementation in
Ukraine. Science and
education: problems,
prospects and
innovations.
Proceedings of the 8th
International scientific
and practical
conference. CPN
Publishing Group.
Kyoto, Japan. 2021. Pp.
126-130. URL:

[https://sci-](https://sci-conf.com.ua/viii-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-science-and-education-problems-prospects-and-innovations-28-30-aprelya-2021-goda-kioto-yaponiya-arhiv)
conf.com.ua/viii-
mezhdunarodnaya-
nauchno-
prakticheskaya-
konferentsiya-science-
and-education-
problems-prospects-
and-innovations-28-
30-aprelya-2021-goda-
kioto-yaponiya-arhiv

Шука 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>

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>

Безрученков Ю. В. Системи НАССР в закладах готельно-ресторанного. Innovative development of hotel and restaurant industry and food production: proceedings of II International scientific and practical Internet conference. Prague, Oktan Print, 2021, 378 p. P 235.

Підвищення кваліфікації:

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)

Proceedings of the 2nd International scientific and practical conference. Barca

						<p>Academy Publishing. Madrid, Spain. 2021. (24 години, 0,8 ECTS credits)</p> <p><input type="checkbox"/> 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)</p> <p><input type="checkbox"/> 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)</p> <p><input type="checkbox"/> 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)</p> <p><input type="checkbox"/> Професійне стажування в туристичній агенції «Тури всюди» м. Львів 2020р. Сертифікат №1708 від 28/08/2020</p> <p><input type="checkbox"/> Онлайн курс за підтримки Міністерства аграрної політики та продовольства України «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач» сертифікат виданий 04.04.2021 м. Київ. (60 годин, 2 ECTS)</p> <p><input type="checkbox"/> 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.</p>	
177740	Набока Олександр Вікторович	Професор, завідувач кафедри, Основне місце	Навчально-науковий інститут історії, міжнародних відносин і	Диплом спеціаліста, Луганський державний педагогічний	18	Актуальні питання історії української державності та культури	Статті: 1. Теліженко С. А., Набока О. В. Обстеження курганної групи на північний

		роботи	соціально-політичних наук	<p>університет імені Тараса Шевченка, рік закінчення: 2002, спеціальність: 010105 Історія. Соціальна педагогіка, Диплом магістра, Луганський державний педагогічний університет імені Тараса Шевченка, рік закінчення: 2002, спеціальність: 030301 Історія, Диплом доктора наук ДД 006629, виданий 26.06.2017, Диплом кандидата наук ДК 036896, виданий 09.11.2006, Аттестат доцента ІДЦ 028671, виданий 10.11.2011</p>			<p>захід від с. Новоселівка (Старобільський район Луганської області) // Луганщина: краєзнавчі розвідки : матеріали ІІІ Всеукраїнської наук.-практ. конф., 23 квіт. 2020 р., Старобільськ, Україна / ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка” [та ін.]. – Старобільськ, 2020. – 243 с. – С. 103 – 109.</p> <p>2. Набока О.В., Шевцова Є.С. «Ольвійські розвідки Луганського національного університету імені Тараса Шевченка: історія та сучасність». Матеріали конференції FORUM OLVICUM ІІІ: до 70-річчя з дня народження В.В. Крапівіної, 4-6 травня 2020 р. Миколаїв: НДЦ «Лукомор'є», 2020. С. 175-177</p> <p>3. Історичні витоки легенд щодо перебування у Осинівській церкві (с. Осинове, Новопсковського району Луганської області) Г. Сковороди та К. Рилєєва. – Вісник ЛНУ імені Тараса Шевченка. Історичні науки. – № 6 (337) – 2020. – 202 – 214.</p> <p>Міжнародні та всеукраїнські конференції:</p> <p>1. Луганщина: краєзнавчі розвідки: Всеукраїнська науково-практична конференція (м. Старобільськ, 2018 р.);</p> <p>2. Луганщина: краєзнавчі розвідки: Всеукраїнська науково-практична конференція (м. Старобільськ, 2019 р.);</p> <p>3. Луганщина: краєзнавчі розвідки: Всеукраїнська науково-практична конференція (м. Старобільськ, 2020 р.);</p>
180046	Гуцол Алла Володимирівна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму	Диплом бакалавра, Луганський національний педагогічний університет імені Тараса Шевченка, рік закінчення: 2006, спеціальність:	10	Організація готельного господарства	Статті та науково-методичні матеріали: 1. Гуцол А.В. Дистанційне навчання як перспективна форма підготовки фахівців сфери готельно-ресторанного бізнесу до професійної діяльності (на

				<p>030301 Історія, Диплом спеціаліста, Луганський національний педагогічний університет імені Тараса Шевченка, рік закінчення: 2007, спеціальність: 030301 Історія, Диплом спеціаліста, Луганський національний педагогічний університет імені Тараса Шевченка, рік закінчення: 2006, спеціальність: 040101 Психологія, Диплом магістра, Луганський національний педагогічний університет імені Тараса Шевченка, рік закінчення: 2007, спеціальність: 000009 Управління навчальним закладом, Диплом кандидата наук ДК 064903, виданий 26.01.2011, Атестат доцента 12ДЦ 046590, виданий 25.02.2016</p>			<p>прикладі викладання дисципліни «Інноваційні технології в готельному, ресторанному господарстві та туризмі») // Вісник Луганського національного університету імені Тараса Шевченка № 18 (277), 2013. – С.119-123. 2. Гуцол А. В. Інформаційні інноваційні технології в процесах туристичного обслуговування // Тези доповідей VI Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Сучасні економічні системи: стан та перспективи» 14-15 травня 2015 р. 3. Гуцол А.В. Актуальність викладання дисципліни «Інноваційні технології в туризмі, готельному та ресторанному господарстві» в ході підготовки студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» // 1 міжнародна науково-практична конференція «INNOVATIONS AND PROSPECTS OF WORLD SCIENCE», 8-10 вересня 2021 р., Ванкувер, Канада. 4. Гуцол А.В. Інноваційні технології в туризмі (навчальний посібник) // Северодонецьк : ПП «Поліграф-Сервіс», 2015. – 344 с. 5. Інновації в готельно-ресторанному сервісі та туризмі: навчально-методичний посібник / укл. А. Гуцол. – Северодонецьк : ПП «Поліграф-Сервіс», 2021. – 354 с.</p> <p>Підвищення кваліфікації/стажування: Свідоцтво про підвищення кваліфікації за програмою «Сучасні тенденції розвитку світового туризму», 2020 р.</p>
119565	Безгодова Надія Семенівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет української філології та соціальних	Диплом кандидата наук ДК 055744, виданий	38	Усна й письмова комунікація та академічна	Посібники: 1. Українська мова (за професійним спрямуванням):

			комунікацій	13.11.2009, Атестат доцента 12/ДЦ 028665, виданий 10.11.2011		риторика	навч. посіб. / Н. С. Безгодова, Л. Л. Колесникова; Освіт. закл. „Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка”. – Старобільськ: Вид-во ОЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”, 2018. – 215 с. 2. Усна й письмова комунікація та академічна риторика: навч. посіб. для студентів закладів вищої освіти/Н. С. Безгодова, М. О. Волошинова, І. О. Ніколаєнко. Старобільськ: Вид-во ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”, 2021. 163 с. Підвищення кваліфікації (стажування) – Національний технічний університет „Дніпровсь ка політехніка”, кафедра філології та мовної комунікації, №1/23 – 862 від 01. 07. 2021 року. Статті: Безгодова Н.С. Дещо про українську й турецьку омонімію // Слобожанська бесіда: матеріали 12 Всеукр. наук.-практ. конф. „Слобожанська бесіда-12. Лінгвістика тексту і вивчення української ментальності” (Старобільськ, 09 листоп. 2019 р.) / за ред. проф. К. Д. Глуховцевої. – Старобільськ, 2019. – С. 111 – 115. Безгодова Н.С. Формули звертання в епістолярію Лесі Українки як вияв прагмалінгвального (конотативного) компонента // Наукові праці Кам'янець- Подільського національного університету імені Івана Огієнка: Філологічні науки. Випуск 50. – Кам'янець- Подільський: Аксіома, 2019. – С 9 – 14.
83288	Кононов Ілля Федорович	Професор, завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально- науковий інститут історії, міжнародних відносин і соціально- політичних наук	Диплом доктора наук ДД 005011, виданий 11.05.2006, Диплом кандидата наук ФС 008066, виданий	42	Філософія	Кононов І.Ф. Етнос. Цінності. Комунікація. (Донбас в етнокультурних координатах України). Луганськ: Альма- матер, 2000. 493 с. Масова свідомість у зоні воєнного

				22.07.1987, Атестат доцента АР 000078, виданий 29.12.1994, Атестат професора 12ПР 004779, виданий 19.04.2007			конфлікту на Донбасі. Монографія / науковий редактор І.Ф.Кононов. Старобільськ: ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» - Вінниця: ТОВ «Твори», 2018. 229 с. Керівник наукового проєкту «Масова свідомість мешканців Донбасу періоду суспільної кризи, війни і суспільного відновлення» (№ держреєстрації 0113U001778). Керівник кросрегіонального дослідження "Життєві світи Сходу і Заходу України: кроки назустріч" (грант інституту українознавчих студій Альбертського університету (Канада, 2014 р.).
3975	Щурова Наталія Василівна	Старший викладач, Основне місце роботи	Навчально- науковий інститут фізичного виховання і спорту	Диплом магістра, Луганський національний педагогічний університет імені Тараса Шевченка, рік закінчення: 2005, спеціальність: 010201 Фізичне виховання	23	Охорона праці, основи медичних знань та цивільний захист	Статті: 1. Щурова Н. В. Здоров'язберігаюча діяльність як умова зміцнення здоров'я підростаючого покоління / Н. В. Щурова // Вісник Луганського національного університету імені Тараса Шевченка (Педагогічні науки). – 2019. – № 4 (327) травень. – С. 211– 220. 2. Щурова Н. В. Забезпечення здоров'язберігаючого навчально-виховного процесу як основне вміння майбутнього фахівця /Збірник наукових праць за матеріалами XVI Всеукраїнської науково-практичної конференції «Актуальні питання біології та медицини», 21-22 травня 2020 р., м. Старобільськ – с. 96-100. 3. Щурова Н. В. Особливості освітньо- виховної діяльності у здоров'язберігаючому середовищі / Н. В. Щурова //Вісник Луганського національного університету імені Тараса Шевченка (Педагогічні науки). – 2021. – № 2 (340) січень. – С. 182– 192. Підвищення кваліфікації: 1. Курси підвищення кваліфікації

						викладачів циклу дисциплін з «Безпеки життєдіяльності», «Цивільного захисту» напряму «Здоров'я людини», «Фізична реабілітація», ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», свідоцтво № 1722 16 від 15.02.2016 р.; 2. Курс «Домедична допомога», студія онлайн-освіти EdEra, сертифікат від 13.09.2020 р.; 3. REHAB Autumn School program on Physical Therapy under EU ERASMUS+ Project «Innovative Rehabilitation Education – Introduction of new master degree programs in Ukraine», September 14–18, 2020, Ternopil	
65124	Сергєєва Вікторія Євгенівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет іноземних мов	Диплом кандидата наук ДК 036268, виданий 12.10.2006, Аттестат доцента 12/ДЦ 021779, виданий 26.12.2008	28	Іноземна мова за професійним спрямуванням	Статті: 1. Організація самостійної роботи студентів немовних ВНЗ у процесі вивчення іноземних мов із використанням новітніх методик навчання (стаття); 3б. матеріалів Всеукраїнської науково-практичної конференції «Функціонально-стилістичний потенціал романо-германських мов у європейському просторі», ЛНУ імені Тараса Шевченка. – 19 травня, 2017. – Полтава – Старобільськ. – С. 237 – 248 2. Методи та форми організації самостійної роботи студентів немовних спеціальностей із використанням новітніх методик навчання (тези); Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «Функціонально-стилістичний потенціал романо-германських мов у європейському просторі» - ЛНУ імені Тараса Шевченка, 19 травня, 2017. – Полтава – Старобільськ. – друк тез Конференції: 1. Категорія цінностей

						<p>як об'єкт наукового аналізу у філософських, соціологічних та психологічних дослідженнях (стаття); Науково-методичний журнал «неперервна професійна освіта: теорія і практика». – Київ, 2017. – 10 стор.</p> <p>2. V Міжнародна науково-практична конференція «Ключові проблеми сучасної германської та романської філології», 28.04.2021 року, сертифікат № 0533.</p> <p>Підвищення кваліфікації: Участь в Міжнародному проєкті від Британської ради «Англійська мова для університетів» (English for Universities. English for Specific Purposes). липень, 2015 р. Сертифікат (36 год.).</p>	
181076	Морозова Марія Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму	<p>Диплом бакалавра, Луганський національний педагогічний університет імені Тараса Шевченка, рік закінчення: 2007, спеціальність: 0503 Торгівля, Диплом магістра, Державний заклад "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка", рік закінчення: 2008, спеціальність: 050301 Товарознавство та комерційна діяльність, Диплом кандидата наук ДК 051214, виданий 05.03.2019</p>	12	Товарознавство	<p>Статті:</p> <p>1. Morozova M.M., Kulinichev O.V. Factors that contribute to the formation of quality and competitiveness of canned fish. Формування механізмів управління якістю та підвищення конкурентоспроможності підприємств: XI Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. молодих вчених та студентів: тези допов. (Дніпро, 26 березня 2020 р.). Дніпро: 2020.р. с. 286-288.</p> <p>2. Морозова М.М. Базисні елементи в системі гарантування якості та безпечності у виробництві харчової продукції. Якість і безпечність харчової продукції і сировини – проблеми сьогодення: матеріали між нар. конф. тези доповідей (Львів, 25 вересня 2020 року). Львів. 2020. С.16-18.</p> <p>3. Морозова М. М., Паршиков О. А. Порівняльне тестування зразків сирів твердих. Актуальні питання експертної та оціночної діяльності: матеріали I Міжнар. наук.-практич. конф. (м. Старобільськ – м.</p>

Полтава, 27–28 листопада 2019 року). Полтава: ПУЕТ, 2019. С. 349-252.

4. Morozova M.M. Structure of the Economic Competence of Bachelors of Entrepreneurship, Trade, and Exchange Activity of the Educational Program «Commodity and Commercial Activity». Education and Pedagogical Sciences. Старобільськ: 2020. № 2 (174). С. 34-44.

5. Morozova M.M. Theoretical aspect of the use of project training technologies in the educational process. International scientific and practical conference «Current trends and factors of the development of pedagogical and psychological sciences in Ukraine and EU countries» : conference proceedings, September 25–26, 2020. (Lublin, the Republic of Poland). Riga Baltija Publishing, 2020. С. 67-71.
DOI
<https://doi.org/10.30525/978-9934-588-80-8-2.17>.

6. Morozova M. M. The Role of Modern Pedagogical Theory and Practice in the Formation of the Economic Culture of Students of the Specialty 076 «Entrepreneurship, Trade, and Exchange Activity». Освіта та педагогічна наука № 3 (172). Старобільськ. 2019. С. 32-43. DOI: [https://doi.org/10.12958/2227-2747-2019-3\(172\)-32-43](https://doi.org/10.12958/2227-2747-2019-3(172)-32-43).

Підвищення кваліфікації:

1. Донецька торгово-промислова палата; сертифікат про успішне завершення курсу; тренінг «Практичні кроки створення ефективної системи НАССР на харчовому підприємстві»: 21-24 квітня 2020 р.

2. Торгово-промислова палата України, Аграрний союз України, Аналітичний центр,

3. The MATRA (ГО «Program Аналітичний центр АСУ»); сертифікат; тренінг

для тренерів з підготовки бізнесу до державних перевірок: 24-28.04.2020 р.

4. Харківська торгово-промислова палата; сертифікат; тренінг «Практичні аспекти підприємницької діяльності у Донецькій, Луганській та Запорізькій областях» :15-19.09.2020 р.

5. ТОВ «Технічні та управлінські послуги» сертифікат про успішне завершення навчання ІА2020/04-1349; навчання за програмою «Внутрішній аудитор систем менеджменту якості відповідно до вимог і положень міжнародних стандартів ISO 9001:2015 та ISO 1911:2018» ; 06-08 квітня 2020 р.

6. ТОВ «Технічні та управлінські послуги» сертифікат ІА2020/03-1343; навчання за програмою «Фахівець з системи менеджменту якості відповідно до вимог і положень міжнародного стандарту ISO 9001:2015»; 03-05 квітня 2020 р.

7. ВГО «Українська асоціація асоціація фахівців з інформаційних технологій»; сертифікат; он-лайн форум на тему «Цифрові трансформації в освіті, бізнесі, IT та культурі»; 25.03.2021р.

8. ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», сертифікат №3/0157; II Міжнародна науково-практична конференція: «Сучасна наука та освіта: стан, проблеми, перспективи»: 14-15.04. 2021 р.

9. The Pennsylvania State University, Department of Food Science University Park (USA); certificate; Fundamentals of Food Science Short Course: 07-17.07.2021 р.

10. Association of food & drug officials (USA); certificate; PSA Grower Training Course: 19-28.07.2021р.

238642	Бондаренко Ольга Володимирівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет природничих наук	Диплом кандидата наук ДК 018229, виданий 09.04.2003, Атестат доцента 12ДЦ 017942, виданий 24.10.2007	18	Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	Статті: 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. Апитерапія в комплексній програмі корекції изменений 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.
131890	Молчанюк Вікторія Анатоліївна	Асистент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут фізики, математики та інформаційних технологій	Диплом спеціаліста, Державний заклад "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка", рік закінчення: 2008, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Трудове навчання, Диплом магістра, Державний заклад "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка", рік	10	Інформаційні системи та технології	1. Молчанюк В.А. Молчанюк Ю.Е. Основні напрямки використання сучасних комп'ютерних технологій у фізичній культурі і спорту // Сорок третя всеукраїнська практично-пізнавальна інтернет-конференція «Наукова думка сучасності і майбутнього»// Матер. наук.-практ. Інтернет-конф., 20 - 28 травня 2021 р. .. – [Електронний ресурс].– Режим доступу: http://naukam.triada.in.ua/index.php/konferentsiji/74-sorok-tretya-vseukrajinska-praktichno-piznavalna

закінчення:
2010,
спеціальність:
000005
Педагогіка
вищої школи,
Диплом
магістра,
Державний
заклад
"Луганський
національний
університет
імені Тараса
Шевченка", рік
закінчення:
2016,
спеціальність:
8.04030201
інформатика

internet-
konferentsiya/974-
osnovni-napryamki-
vikoristannya-
suchasnikh-komp-
yuternikh-tehnologij-
u-fizichnij-kulturi-i-
sporti
2. Молчанюк В.А.
Напрямки
використання
сучасних
комп'ютерних
технологій у фізичної
культури і спорту //
Інформаційні
технології в
освітньому процесі //
Матер. наук.-практ.
Інтернет-конф. –
Чернігів:
Чернігівський
обласний інститут
післядипломної
педагогічної освіти
імені К.Д.
Ушинського, 14-20
грудня 2020 р.. –
[Електронний
ресурс].– Режим
доступу:
<https://tvorchistd.blogspot.com/2020/11/2020.html>
3. Молчанюк В.А.
Інноваційні технології
та форми організації
навчального процесу
STEM- освіти у
фахівців з фізичної
культури і спорту/
Інформаційні
технології в
освітньому процесі –
2019 зб. // Матеріали
науково-практичної
Інтернет-конференції
«Інформаційні
технології в
освітньому процесі
2019». – К.: Чернігів,
Чернігівський
обласний інститут
післядипломної
педагогічної освіти
імені К.Д.
Ушинського, 2019.-
Режим доступу:
https://drive.google.com/file/d/1zJr1hqq3_b-OilTTjaPhLQjWdoNSNq6i/view
4. Молчанюк В.А.
асоби формування
інформаційно-
комунікативної
компетентності у
фахівців з фізичної
культури і спорту/
Науковий вісник
Донбасу. – 2019. – № 1
-2. – Режим доступу:
[http://nvd.luguniv.edu.ua/archiv/2019/N1-2\(39-40\)/mvakis.PDF](http://nvd.luguniv.edu.ua/archiv/2019/N1-2(39-40)/mvakis.PDF)
5. Молчанюк В.А.
Сучасний стан
проблеми
формування
професіоналізму
майбутніх

							економістів/ Науковий вісник Донбасу. – 2018. – № 1 -2. – Режим доступу: http://nvd.luguniv.edu.ua/archiv/2018/N1-2(37-38)/mvartme.PDF
25342	Козуб Юрій Гордійович	Професор, завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально- науковий інститут фізики, математики та інформаційних технологій	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	37	Інформаційні системи та технології	1. Козуб Ю. Г., Солодей І. І. Використання МССЕ для обчислення термопружного стану пневматичних шин. Опір матеріалів і теорія споруд. 2019. № 102. С. 232-242. (Web of Science) 2. Козуб Ю. Г., Солодей І. І. Деформування та дисипативний розігрів гумових вібросейсмоізоляторів . Управління розвитком складних систем. К.:КНУБА, Вип. 39. 2019. С. 151- 156. DOI:10.6084/M9.FIGS HARE.11340662 3. Дирда В.І., Кобець А.С., Пухальський В.М., Козуб Ю.Г., Черній О.А. Динаміка вібраційних секціонованих живильників для випуску і доставки уранових руд // Геотехнічна механіка. – 2020.– № 151 – С. 95-102. DOI:10.1051/e3sconf/2 01910900023 4. Козуб Г.О., Козуб Ю.Г. Моделювання теплових процесів у шаруватих тілах// Геотехнічна механіка. – 2020.– № 151 – С. 234-244. DOI:10.15407/geotm20 20.151.234 5. Bazhenov V.A., Kozub Yu.G., Solodei I.I. Thermoelasticity of elastomeric constructions with initial stresses // Опір матеріалів і теорія споруд. К.:КНУБА, 2020. №104. С 299- 308. DOI:10.32347/2410- 2547.2020.104.299- 308 (Web of Science)
18637	Полуляценк о Тетяна Леонідівна	Доцент, в.о. завідувача кафедри, Основне місце роботи	Навчально- науковий інститут фізичного виховання і спорту	Диплом спеціаліста, Луганський національний педагогічний університет імені Тараса Шевченка, рік закінчення: 2007, спеціальність: 010201 Фізичне	22	Фізичне виховання	Статті: 1.Педагогічні особливості методичного забезпечення фізичного виховання у навчальних закладах освіти. Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М. П.Драгоманова. Серія

виховання,
Диплом
магістра,
Державний
заклад
"Луганський
національний
університет
імені Тараса
Шевченка", рік
закінчення:
2008,
спеціальність:
010203
Олімпійський
та
професійний
спорт, Диплом
кандидата наук
ДК 056478,
виданий
26.02.2020

5. Педагогічні науки:
реалії та
перспективи» № 74.
2020р. С. 113-116
2. Влияние
систематических
занятий степ-
аэробикой на
умственную
работоспособность
студентов Научно-
теоретический
журнал "Мир спорта"
№2. Минск. 2020г. С.
70-74.
Монографія: 2.
Коллективна
міжнародна
монографія
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 (англ.версія).
Підвищення
кваліфікації:
1. Науково-пед.
стажування.
Сертифікат від 25
червня 2018р.
Сандомир (Республіка
Польща) за фахом
педагогічні науки
108год.
2. Пед. стажування.
Тема «Особенности
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.
3. 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 total number of course hours is 608. Від 25 травня 2021р. реєстраційний номер 3292
27446	Ярошенко Петро Вікторович	Старший викладач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут фізичного виховання і спорту	Диплом магістра, Луганський державний педагогічний університет імені Тараса Шевченка, рік закінчення: 1999, спеціальність: 010201 Фізичне виховання	25	Фізичне виховання	Статті: 1. Ярошенко П. В. Аналіз проблеми формування здорового способу життя у студентів вищих навчальних закладів / П. В. Ярошенко, Н. О. Гайдук // Вісник ЛНУ ім. Т.Г. Шевченка №2(291) Частина I, квітень, 2015 р. 2. Ярошенко П. В. Шляхи формування здорового способу життя у студентів вищих навчальних закладів / П. В. Ярошенко, Н. О. Гайдук // Вісник ЛНУ ім. Т.Г. Шевченка Педагогічні науки. Вид-во ДЗ “ЛНУ ім. Т.Г. Шевченка № 4(301) травень, 2016, С. 183-195. 3. Ярошенко П. В. Особливості формування здорового способу життя студентів в умовах вищого навчального закладу / П. В. Ярошенко, Н. О. Гайдук // Вісник Луганського національного університету імені Тараса Шевченка. Педагогічні науки. – 2017. – № 3. – С. 91-100. 4. Ярошенко П. В. Використання сучасних оздоровчих технологій у фізичному вихованні студентів спеціальної медичної групи / П. В. Ярошенко., Н. О. Гайдук // Вісник Луганського національного університету

						<p>імені Тараса Шевченка (педагогічні науки) : 36. наук. праць, No 1 (332) січень 2020.- С. 155-167.</p> <p>5. Ярошенко П.В. Використання сучасних оздоровчих технологій у фізичному вихованні студентів спеціальної медичної групи / Н. О. Гайдук, Н. О. Гайдук. // Вісник Луганського національного університету імені Тараса Шевченка (педагогічні науки) : 36. наук. праць, No 1 (332) січень 2020.- С. 155-167.</p> <p>Підвищення кваліфікації: Свідчення про підвищення кваліфікації в ДЗ "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка" СПК 02125131 №6453-18 від 15 листопада 2018 р. Тема випускної роботи: «Формування мотивації до занять з фізичного виховання у студентів».</p>	
160996	Кашинська Олена Євгенівна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму	<p>Диплом бакалавра, Державний заклад "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка", рік закінчення: 2009, спеціальність: 050401 Туризм, Диплом спеціаліста, Державний заклад "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка", рік закінчення: 2010, спеціальність: 050402 Готельно-господарство, Диплом магістра, Державний заклад "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка", рік закінчення:</p>	10	Організація готельного господарства	<p>Статті, науково-методичні праці:</p> <p>1. Кашинська О. Є. Місце навчальної дисципліни "Організація готельного господарства" в процесі підготовки студентів спеціальності "Готельно-ресторанна справа" / О. Є. Кашинська // Вісник ЛНУ імені Тараса Шевченка. Педагогічні науки. – № 4 (239). – Луганськ : Вид-во ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2012. – С. 147 – 152.</p> <p>2. Кашинська О. Є. Зарубіжний досвід підготовки спеціалістів готельно-ресторанної справи / О. Є. Кашинська // Наукова молодь: інноваційні підходи в освіті і науці. Збірник тез II Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції 20-26 лютого 2012 року [Електронний ресурс]. – Режим доступу до вид.: http://icrmu.luguniv.edu</p>

2011,
спеціальність:
050402
Готельне
господарство,
Диплом
кандидата наук
ДК 038876,
виданий
29.09.2016

u.ua/conf2/psih_ped/K
asinskaja.doc
3. Кашинська О. Є.
Екологічний
менеджмент як
інструмент стійкого
розвитку готельних
підприємств / О. Є.
Кашинська // Туризм
і гостинність в Україні:
стан, проблеми,
тенденції,
перспективи розвитку
: матер. І Міжнар.
наук.-практ. конф.
(1–2 листопада 2012
р., м. Черкаси). – м.
Черкаси : Брама-
Україна, 2012. – С.
171–176.
4. Кашинська О. Є.
Зарубіжний досвід
підготовки
спеціалістів готельно-
ресторанної справи /
О. Є. Кашинська //
Наукова молодь:
інноваційні підходи в
освіті і науці. Збірник
тез ІІ Міжнародної
науково-практичної
Інтернет-конференції.
20-26 лютого 2012
року . – Луганськ :
Глобус, 2012. – С.
91–93.
5. Кашинська О. Є.
Тенденції розвитку
готельної індустрії в
сучасних умовах / О.
Є. Кашинська //
Туристична індустрія:
сучасний стан та
пріоритети розвитку :
матеріали VIII
Міжнар. наук.-практ.
конф. (19 – 20 вересня
2013 р., м. Луганськ).
– Вип. 8. – Луганськ :
Вид-во ДЗ «ЛНУ імені
Тараса Шевченка»,
2013. – С. 53 – 57.
6. Кашинская Е. Е.
Практическая
подготовка будущих
специалистов
гостиничного
хозяйства в Украине /
Елена Евгеньевна
Кашинская // Журнал
научных публикаций
аспирантов и
докторантов.
Педагогические
науки. – №11. – Курск.
– 2015. – С. 78–80.
7. Кашинская Е.Е.,
Щука Г.П. Проблемы
разработки
профессиональных
стандартов в сфере
гостиничного бизнеса
/ Г.П. Щука, Е.Е.
Кашинская //
Курорты. Сервис.
Туризм : материалы
Международной
научно-практической
конференции
«Интеграция науки и
практики в турбизнесе

и сервисной деятельности». – Краснодар : НЧОУ ВПО «Кубанский социально-экономический институт», 2015. – №1 (26). – С. 80 – 85.

8. Кашинська О.Є., Шапоренко К.В. SPA і WELLNESS послуги в готельному комплексі / О. Є. Кашинська, К. В. Шапоренко // Стратегічні імперативи розвитку туризму та економіки в умовах глобалізації : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 10-річчю факультету міжнародного туризму та управління персоналом Запорізького національного технічного університету, м. Запоріжжя, 30–31 березня 2017 р. : в 2 т. / колектив авторів ; за заг. ред. проф. В. М. Зайцевої ; Запорізький національний технічний університет. – Запоріжжя : „Просвіта”, 2017. – Т. 1. – С. 396 – 398.

9. Кашинська О. Є. Організація готельного господарства в схемах і таблицях: Навчально-наочний посібник / О. Є. Кашинська. – Старобільськ : Вид-во ДЗ „Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка”, 2018. – Ч. 1. – 188 с.

10. Кашинська О.Є. Аналіз досліджень з проблем підготовки фахівців для туризму та готельно-ресторанної справи (2014 – 2019 рр.) / О. Є. Кашинська // Вісник ЛНУ імені Тараса Шевченка (педагогічні науки). – № 2 (333). – Ч. 1. – Старобільськ : Вид-во ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”, 2020. – 225 с. – С. 113 – 121.

11. Кашинська О. Сучасні тенденції розвитку та впровадження інновацій в готельно-ресторанні підприємства в умовах пандемії COVID-19 / О. Кашинська // Підприємництво,

торгівля: теоретичні підходи та практичні аспекти розвитку : матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції (м. Старобільськ, 26-27 листопада 2020 року). – Харків : Вид-во Іванченка І.С. : Харків, 2020. – 278 с. С. 46 – 48.

Наукові конференції:

- Всеукраїнська науково-практична конференція з міжнародною участю «Теоретичні і прикладні напрямки розвитку туризму та рекреації в регіонах України» (2–3 квітня 2015 р.), м. Кіровоград.
- VI Міжнародна науково-практична конференція «Актуальні проблеми фізичного виховання, реабілітації, спорту і туризму» (20-21 жовтня 2016 року), Класичний приватний університет, м. Запоріжжя.
- XXXIV Міжнародна науково-практична інтернет-конференція «Проблеми та перспективи розвитку науки на початку третього тисячоліття у країнах Європи та Азії», м. Переяслав-Хмельницький.
- Міжнародна науково-практична конференція, присвячена 10-річчю факультету міжнародного туризму та управління персоналом Запорізького національного технічного університету „Стратегічні імперативи розвитку туризму та економіки в умовах глобалізації”, 30–31 березня 2017 р., м. Запоріжжя.
- II International Scientific and Practical Conference "Science of the XXI Century: Problems and Prospects of Researches", 2018, Warsaw, Poland.
- The 9th International scientific and practical conference “Scientific achievements of modern society” (April 28-30, 2020) Cognum Publishing House,. 2020. 1175 p., Liverpool, United

						<p>Kingdom.</p> <p><input type="checkbox"/> III Всеукраїнська науково-практична конференція «Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів», 25 березня 2020 р., м. Мукачево</p> <p><input type="checkbox"/> VII Міжнародна науково-практична конференція «Теоретичні і прикладні напрямки розвитку туризму та рекреації в регіонах України», 1–2 квітня 2021 р., Льотна академія Національного авіаційного університету, м. Кропивницький.</p> <p><input type="checkbox"/> VII Міжнародна науково-практична конференція «SCIENCE AND EDUCATION: PROBLEMS, PROSPECTS AND INNOVATIONS», 1–3 квітня 2021 р., м. Кіото, Японія.</p> <p><input type="checkbox"/> Science and education: problems, prospects and innovations. Proceedings of the 7th International scientific and practical conference. Kyoto, Japan. 2021, 1-3 april.</p> <p>Підвищення кваліфікації:</p> <p><input type="checkbox"/> Сертифікат №249/21 участі в VII Міжнародній науково-практичній конференції “Теоретичні і прикладні напрямки розвитку туризму та рекреації в регіонах України” (обсяг – 1 кредит ЄКТС, 30 годин), Льотна академія Національного авіаційного університету, м. Кропивницький 1–2 квітня 2021 року.</p>	
83288	Кононов Ілля Федорович	Професор, завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут історії, міжнародних відносин і соціально-політичних наук	Диплом доктора наук ДД 005011, виданий 11.05.2006, Диплом кандидата наук ФС 008066, виданий 22.07.1987, Атестація доцента АР 000078, виданий 29.12.1994, Атестація	42	Логіка та методологія наукового пізнання.	Кононов І.Ф. Теоретична соціологія: підручник для студ. вищ. навч. закл.: у 2 т. Луганськ: Вид-во ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2013. Т.1. Соціальність та її форми. 576 с. Кононов І.Ф. Теоретична соціологія: підручник для студ. вищ. навч. закл.: у 2 т. Луганськ: Вид-во ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка»,

				професора 12ПР 004779, виданий 19.04.2007			2013. Т. 2. Сучасні суспільства: структури та процеси. 336 с. Kononov I., Khobta S. Public Opinion in the Donbas and Halychyna on the Ukraine's Upheavals of Winter 2013 – Summer 2014. Ukraine after the Euromaidan. Edited by V. Stepanen Pylynskyi. Bern, Berlin: Peter Lang, 2015. P.p. 181 – 191. Ukrainian Sociology in the 21st Century. Theory, Methods, Research Results. Ed. by Vil Bakirov, Yevhen Golovakha. Kharkiv: V.N. Karazin Khark National University, 2018. P.p. 241 – 280 (Kononov I. Sociology in time of crisis and war: problem of the methodological efficiency).
180046	Гуцол Алла Володимирівна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму	Диплом бакалавра, Луганський національний педагогічний університет імені Тараса Шевченка, рік закінчення: 2006, спеціальність: 030301 Історія, Диплом спеціаліста, Луганський національний педагогічний університет імені Тараса Шевченка, рік закінчення: 2007, спеціальність: 030301 Історія, Диплом спеціаліста, Луганський національний педагогічний університет імені Тараса Шевченка, рік закінчення: 2006, спеціальність: 040101 Психологія, Диплом магістра, Луганський національний педагогічний університет імені Тараса Шевченка, рік закінчення: 2007, спеціальність: 000009 Управління навчальним	10	Організація ресторанного господарства	Статті та науково-методичні матеріали: 1. Гуцол А.В. Дистанційне навчання як перспективна форма підготовки фахівців сфери готельно-ресторанного бізнесу до професійної діяльності (на прикладі викладання дисципліни «Інноваційні технології в готельному, ресторанному господарстві та туризмі») // Вісник Луганського національного університету імені Тараса Шевченка № 18 (277), 2013. – С.119-123. 2. Гуцол А. В. Інформаційні інноваційні технології в процесах туристичного обслуговування // Тези доповідей VI Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Сучасні економічні системи: стан та перспективи» 14-15 травня 2015 р. 3. Гуцол А.В. Актуальність викладання дисципліни «Інноваційні технології в туризмі, готельному та ресторанному господарстві» в ході підготовки студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» // 1

				<p>закладом, Диплом кандидата наук ДК 064903, виданий 26.01.2011, Атестат доцента 12/ДЦ 046590, виданий 25.02.2016</p>	<p>міжнародна науково-практична конференція «INNOVATIONS AND PROSPECTS OF WORLD SCIENCE», 8-10 вересня 2021 р., Ванкувер, Канада. 4. Гуцол А.В. Інноваційні технології в туризмі (навчальний посібник) // Северодонецьк : ПП «Поліграф-Сервіс», 2015. – 344 с. 5. Інновації в готельно-ресторанному сервісі та туризмі: навчально-методичний посібник / укл. А. Гуцол. – Северодонецьк : ПП «Поліграф-Сервіс», 2021. – 354 с.</p> <p>Підвищення кваліфікації/стажування: Свідоцтво про підвищення кваліфікації за програмою «Сучасні тенденції розвитку світового туризму», 2020 р.</p>
--	--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
УМ 08. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.	<input checked="" type="checkbox"/>	Інформаційні системи та технології	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet).	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.
УМ 09. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	<input checked="" type="checkbox"/>	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	Презентація, лекції (дистанційно на базі Microsoft Teams), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проекти, спільні розробки) проектно-орієнтоване навчання, дискусія. Семінарсько-практичне заняття передбачає:	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.

			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.	
<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 (Moodle, Microsoft teams) Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, робота з	Самооцінювання; Експертне оцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота, тестування, самостійна робота, практичні заняття)
<i>УМ 11. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</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 (Moodle, Microsoft teams).	Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.
<i>УМ 12. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; командні (групові) методи навчання; практичні методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (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 (Moodle, Microsoft teams) Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання; Експертне оцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота, тестування, самостійна робота, практичні заняття).
<i>УМ 13. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Виробнича практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з	Експертне оцінювання, залік.

<i>різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i>			практики.	
		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.
		Курсова робота	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проєкти), презентація доповіді.	Експертне оцінювання, самооцінювання, залік.
		курсова робота	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проєкти), презентація доповіді.	Експертне оцінювання, самооцінювання, залік.
<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 (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 15. Презентувати власні проєкти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Курсова робота	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проєкти), 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.
		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 16. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Товарознавство	Лекція, бесіда, інтерактивні методи, робота в малих групах, обговорення проблемних питань, виконання індивід. завдань, проєктів.	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної

		роботи.
Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet).	форми 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 (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet).	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.
Іноземна мова за професійним спрямуванням	Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (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 (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.
Актуальні питання історії української державності та культури	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (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.
Фізичне виховання	Словесні, методи наочного впливу, методи суворо регламентованої вправи, ігрові та методи змагання.	Експертне оцінювання, залік.

Підсумкова атестація	Проблемні, репродуктивні, словесні методи, метод усного опитування, письмовий контроль.	Експертне оцінювання.
Філософія	Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (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 (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.
Логіка та методологія наукового пізнання.	Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (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. Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять під час карантинних обмежень.	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь студента. Здійснюється на практично-семінарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль.
Виконання кваліфікаційної роботи	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів, презентація доповіді.	: Експертне оцінювання.
Інформаційні системи та технології	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (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.
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	Експертне оцінювання, залік.

	завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики.	
Оглядів лекції	Словесні методи навчання.	Самооцінювання.
Управлінсько-організаційна практика	. Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики.	Експертне оцінювання, залік.
Технологія продукції ресторанного господарства	Презентація, лекції (дистанційно на базі Microsoft Teams), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проєкти, спільні розробки) проєктно-орієнтоване навчання, дискусія. Семінарсько-практичне заняття передбачає: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей, критичний аналіз доповідей та повідомлень колег. Самостійна робота: аналіз конспекту та презентації доповіді, аналіз участі у обговоренні проблемних питань, робота над обговоренням питань, представлених іншими доповідачами (у вигляді додаткових балів). Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять у час карантинних обмежень.	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь студента. 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 (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	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; командні (групові) методи навчання; практичні методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams) Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання; Експертне оцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота, тестування, самостійна робота, практичні заняття)
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Презентації, лекції, семінари, дискусії. Лекційна форма навчання – проведення лекцій,	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь студента.

	наведення прикладів з практичного впровадження, дискусії, бесіди з елементами формування проблемних завдань, використання наочного матеріалу у презентаціях. Семінарські заняття – доповіді, обговорення, презентації результатів дослідження.	Здійснюється на практично-семінарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль.
Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	Лекції, бесіди з елементами формування проблемних завдань. Мультимедійні презентації. Практичні вправи з аналізом моделей реальних ситуацій. Виконання завдань самостійної роботи, спрямованих на активізацію отриманих знань під час аудиторних занять та виробленню навичок самостійної пізнавальної діяльності.	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.
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.
Міжкультурна комунікація в сфері готельно-ресторанних послуг	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; Командні (групові) методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams) Практичні методи навчання; Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота).
Вступ до фаху	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; Командні (групові) методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams) Практичні методи навчання; Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота)
Організація ресторанного господарства	Лекційна форма навчання – проведення лекцій, наведення прикладів з практичного впровадження, дискусії, бесіди, використання наочного матеріалу у презентаціях. Семінарські заняття – доповіді, обговорення,	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.

<p>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.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Актуальні питання історії української державності та культури</p>	<p>презентації результатів дослідження</p> <p>Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet).</p>	<p>Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.</p>
		<p>Усна й письмова комунікація та академічна риторика</p>	<p>Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet).</p>	<p>Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.</p>
		<p>Іноземна мова за професійним спрямуванням</p>	<p>Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet).</p>	<p>Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.</p>
		<p>Іноземна мова (друга) за професійним спрямуванням</p>	<p>Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet).</p>	<p>Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.</p>
		<p>Філософія</p>	<p>Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet).</p>	<p>Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.</p>
		<p>Фізичне виховання</p>	<p>Словесні, методи наочного впливу, методи суворо регламентованої вправи, ігри та методи змагання.</p>	<p>Експертне оцінювання, залік.</p>
		<p>Охорона праці, основи медичних знань та цивільний захист</p>	<p>Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet).</p>	<p>Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.</p>
		<p>Технологія продукції ресторанного господарства</p>	<p>Лекції, бесіди з елементами формування проблемних завдань. Мультимедійні презентації. Практичні вправи з</p>	<p>Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь студента. Здійснюється на практично-</p>

	аналізом моделей реальних ситуацій. Виконання завдань самостійної роботи, спрямованих на активізацію отриманих знань під час аудиторних занять та виробленню навичок самостійної пізнавальної діяльності.	лабораторних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль.
Товарознавство	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (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 (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet).	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.
Організація ресторанного господарства	Лекції, бесіди з елементами формування проблемних завдань. Мультимедійні презентації. Практичні вправи з аналізом моделей реальних ситуацій. Виконання завдань самостійної роботи, спрямованих на активізацію отриманих знань під час аудиторних занять та виробленню навичок самостійної пізнавальної діяльності.	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.
Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; командні (групові) методи навчання; практичні методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (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 (Moodle, Microsoft teams) Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання; Експертне оцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота, тестування, самостійна робота, практичні заняття).

Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Пояснення, розповіді, бесіди з елементами формування проблемних завдань, дискусії, наочні методи (ілюстрацій, презентацій), індивідуальні завдання, опрацювання літератури та інших джерел. Командні (групові) методи навчання. Самостійна робота (робота з кейсами, навчально-методичною літературою). Дослідницькі, проблемно-пошукові методи навчання.	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь студента. Здійснюється на практично-семінарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль .
Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	Лекційна форма навчання – проведення лекцій, наведення прикладів з практичного впровадження, дискусії, бесіди, використання наочного матеріалу у презентаціях. Семінарські заняття – доповіді, обговорення, презентації результатів дослідження.	Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.
Проектування об'єктів готельно-ресторанної індустрії	Лекційна форма навчання – проведення лекцій, наведення прикладів з практичного впровадження, дискусії, бесіди, використання наочного матеріалу у презентаціях. Семінарські заняття – доповіді, обговорення, презентації результатів дослідження.	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.
Міжкультурна комунікація в сфері готельно-ресторанних послуг	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; Командні (групові) методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams) Практичні методи навчання; Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, з джерелами в мережі Internet).	Самооцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота).
Вступ до фаху	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; Командні (групові) методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams) Практичні методи навчання; Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, з джерелами в мережі Internet).	Самооцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота).
Виробнича практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики.	Експертне оцінювання, залік.
Логіка та методологія наукового пізнання.	Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти

			обмежень (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet).	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.	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь студента. Здійснюється на практично-семинарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль.
		Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (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 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"/>	Актуальні питання історії української державності та культури	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet).	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.
<i>КОМ 1. Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою. Здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя.</i>	<input type="checkbox"/>	Усна й письмова комунікація та академічна риторика	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (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 (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 (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.

<p><i>КОМ 2. Здатність реалізувати освітні проекти за допомогою доцільних вербальних та невербальних засобів спілкування, управляти пізнавальною діяльністю суб'єктів виробничого й освітнього процесів.</i></p>	<input type="checkbox"/>	<p>Усна й письмова комунікація та академічна риторика</p>	<p>Internet). Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet).</p>	<p>Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.</p>
		<p>Виконання кваліфікаційної роботи</p>	<p>Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів, презентація доповіді.</p>	<p>Експертне оцінювання.</p>
		<p>Курсова робота</p>	<p>Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проєкти), презентація доповіді.</p>	<p>Експертне оцінювання, залік.</p>
		<p>курсова робота</p>	<p>Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проєкти), презентація доповіді.</p>	<p>Експертне оцінювання, залік.</p>
		<p>Підсумкова атестація</p>	<p>Проблемні, репродуктивні, словесні методи, метод усного опитування, письмовий контроль.</p>	<p>Експертне оцінювання.</p>
<p><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></p>	<input type="checkbox"/>	<p>Товарознавство</p>	<p>Лекція, бесіда, інтерактивні методи, робота в малих групах, обговорення проблемних питань, виконання індивід. завдань, проєктів.</p>	<p>Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.</p>
		<p>Інформаційні системи та технології</p>	<p>Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet).</p>	<p>Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.</p>
		<p>Організація ресторанного господарства</p>	<p>Лекційна форма навчання – проведення лекцій, наведення прикладів з практичного впровадження, дискусії, бесіди, використання наочного матеріалу у презентаціях. Семінарські заняття – доповіді, обговорення, презентації результатів дослідження.</p>	<p>Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.</p>
		<p>Технологія продукції ресторанного господарства</p>	<p>Лекційна форма навчання – проведення лекцій, наведення прикладів з практичного впровадження, дискусії, бесіди, використання наочного</p>	<p>Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь студента. Здійснюється на практично-лабораторних заняттях за</p>

	матеріалу у презентаціях. Семінарські заняття – доповіді, обговорення, презентації результатів дослідження.	результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль.
Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; командні (групові) методи навчання; практичні методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (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 (Moodle, Microsoft teams) Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання; Експертне оцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота, тестування, самостійна робота, практичні заняття)
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Лекції, бесіди з елементами формування проблемних завдань. Мультимедійні презентації. Практичні вправи з аналізом моделей реальних ситуацій. Виконання завдань самостійної роботи, спрямованих на активізацію отриманих знань під час аудиторних занять та виробленню навичок самостійної пізнавальної діяльності.	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь студента. Здійснюється на практично-семінарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль.
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 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	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.

	обмежень.	
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.	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.
Міжкультурна комунікація в сфері готельно-ресторанних послуг	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; Командні (групові) методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams) Практичні методи навчання; Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота).
Вступ до фаху	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; Командні (групові) методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams) Практичні методи навчання; Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота).
Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet).	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.
Виконання кваліфікаційної роботи	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів, презентація доповіді.	Експертне оцінювання.

Ознайомча практика	: Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, спостереження, виконання завдань, які передбачають 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.
Підсумкова атестація	Проблемні, репродуктивні, словесні методи, метод усного опитування, письмовий контроль.	Експертне оцінювання.
Логіка та методологія наукового пізнання.	Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet).	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.
Організація готельного господарства	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання. Командна робота. Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять під час карантинних обмежень.	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь студента. Здійснюється на практично-семінарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль.
Виробнича практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики.	Експертне оцінювання, залік.
Охорона праці, основи медичних знань та цивільний захист	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet).	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.
Фізичне виховання	Словесні, методи наочного впливу, методи суворо регламентованої вправи, ігрові та методи змагання.	Експертне оцінювання, залік.
Філософія	Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (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.
Актуальні питання	Словесні, інтерактивні,	Експертне оцінювання,

		історії української державності та культури	наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet).	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 (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 за умови карантинних обмежень (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 (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 07. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.	☒	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.	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь студента. 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, 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-	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.

			пошукові методи навчання.	
		Курсова робота	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проекти), презентація доповіді.	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, самооцінювання, залік.
		Виробнича практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики.	Експертне оцінювання, залік.
		Управлінсько-організаційна практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики.	Експертне оцінювання, залік.
<i>АіВ 1. Повага до національних та міжкультурних цінностей.</i>	<input type="checkbox"/>	Актуальні питання історії української державності та культури	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (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>АіВ 2. Навички дотримання правил здоров'язбереження, безпечної діяльності та збереження навколишнього середовища.</i>	<input type="checkbox"/>	Охорона праці, основи медичних знань та цивільний захист	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (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 3. Здатність до реалізації системи заходів із забезпечення відповідності виробничого і навчального середовища у структурному</i>	<input type="checkbox"/>	Охорона праці, основи медичних знань та цивільний захист	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.

<p>підрозділі підприємства, організації, установи чи закладу нормам безпеки життєдіяльності.</p>			<p>джерелами в мережі Internet).</p>	
<p>УМ 17. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Організація ресторанного господарства</p>	<p>Презентація, лекції (дистанційно на базі Microsoft Teams), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проекти, спільні розробки) проектно-орієнтоване навчання, дискусія. Семінарсько-практичне заняття передбачає: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей, критичний аналіз доповідей та повідомлень колег. Самостійна робота: аналіз конспекту та презентації доповіді, аналіз участі у обговоренні проблемних питань, робота над обговоренням питань, представлених іншими доповідачами (у вигляді додаткових балів). Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять у час карантинних обмежень.</p>	<p>Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.</p>
		<p>Міжкультурна комунікація в сфері готельно-ресторанних послуг</p>	<p>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)</p>	<p>Самооцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота).</p>
		<p>Організація готельного господарства</p>	<p>Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання. Практичні методи навчання; Самостійна робота (робота з кейсами, навчально-методичною літературою. Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять під час карантинних обмежень.</p>	<p>Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь студента. Здійснюється на практично-семінарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль.</p>
<p>АіВ 4. Здатність вибудувати траєкторію власного кар'єрного та професійного розвитку.</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Менеджмент готельно-ресторанного господарства</p>	<p>Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; командні (групові) методи навчання; практичні методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams)</p> <p>Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)</p>	<p>Самооцінювання; Експертне оцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота, тестування, самостійна робота, практичні заняття)</p>

		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.
<p><i>УМ об. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Проектування об'єктів готельно-ресторанної індустрії</p>	<p>Презентація, лекції (дистанційно на базі Microsoft Teams), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проекти, спільні розробки) проектно-орієнтоване навчання, дискусія. Семінарсько-практичне заняття передбачає: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей, критичний аналіз доповідей та повідомлень колег. Самостійна робота: аналіз конспекту та презентації доповіді, аналіз участі у обговоренні проблемних питань, робота над обговоренням питань, представлених іншими доповідачами (у вигляді додаткових балів). Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять у час карантинних обмежень.</p>	<p>Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмій здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи</p>
		<p>Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства</p>	<p>Презентація, лекції, індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проекти, спільні розробки) проектно-орієнтоване навчання, дискусія. Семінарсько-практичне заняття передбачає: тестування, співбесіда, діалог, презентація проектів, критичний аналіз доповідей та повідомлень колег. Самостійна робота: аналіз конспекту та презентації доповіді, аналіз участі у обговоренні проблемних питань, робота над обговоренням питань, представлених іншими доповідачами (у вигляді додаткових балів). Використовується платформа Microsoft Teams,</p>	<p>Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмій студента. Здійснюється на практично-семінарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль .</p>

			Zoom для проведення занять під час карантинних обмежень.	
		Виробнича практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики.	Експертне оцінювання, залік.
<i>УМ 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 (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet).	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.
		Організація ресторанного господарства	Лекції, бесіди з елементами формування проблемних завдань. Мультимедійні презентації. Практичні вправи з аналізом моделей реальних ситуацій. Виконання завдань самостійної роботи, спрямованих на активізацію отриманих знань під час аудиторних занять та виробленню навичок самостійної пізнавальної діяльності.	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.
		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 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.	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь студента. Здійснюється на практично-семінарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль.
<i>УМ 05. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг .</i>	☒	Усна й письмова комунікація та академічна риторика	Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (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</i>	☒	Організація ресторанного господарства	Презентація, лекції (дистанційно на базі Microsoft Teams), індивідуальне навчання на	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти

поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

	основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проєкти, спільні розробки) проєктно-орієнтоване навчання, дискусія. Семінарсько-практичне заняття передбачає: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей, критичний аналіз доповідей та повідомлень колег. Самостійна робота: аналіз конспекту та презентації доповіді, аналіз участі у обговоренні проблемних питань, робота над обговоренням питань, представлених іншими доповідачами (у вигляді додаткових балів). Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять у час карантинних обмежень.	здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.
Вступ до фаху	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; Командні (групові) методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams). Практичні методи навчання; Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, з джерелами в мережі Internet).	Самооцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота).
Виробнича практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики.	Експертне оцінювання, самооцінювання, залік.
Управлінсько-організаційна практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики.	Експертне оцінювання, самооцінювання, залік.
Ознайомча практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, спостереження, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики.	Експертне оцінювання, самооцінювання, залік.
Оглядові лекції	Словесні методи навчання	Самооцінювання
Курсова робота	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проєкти), презентація доповіді.	Експертне оцінювання, самооцінювання, залік.
Підсумкова атестація	Проблемні, репродуктивні, словесні методи, метод усного опитування, письмовий контроль.	Експертне оцінювання.
Організація	Словесні, інтерактивні,	Самооцінювання. Експертне

		готельного господарства	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.	оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь студента. Здійснюється на практично-семінарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи, понятійно-термінологічного диктанту. Модульний контроль.
<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, весті здоровий спосіб життя.</i>	☒	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; практичні методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (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; практичні методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet).	Самооцінювання; експертне оцінювання; контрольна модульна робота (письмова робота, тестування, самостійна робота, практичні заняття).
		Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Пояснення, розповіді, бесіди з елементами формування проблемних завдань, дискусії, наочні методи (ілюстрацій, презентацій), індивідуальні завдання, опрацювання літератури та інших джерел. Командні (групові) методи навчання. Самостійна робота (робота з кейсами, навчально-методичною літературою). Дослідницькі, проблемно-пошукові методи навчання.	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь студента. Здійснюється на практично-семінарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль.
		Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	Лекції, бесіди з елементами формування проблемних завдань. Мультимедійні презентації. Практичні вправи з аналізом моделей реальних ситуацій. Виконання завдань самостійної роботи, спрямованих на активізацію отриманих знань під час аудиторних занять та виробленню навичок самостійної пізнавальної діяльності.	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.
		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,	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.

	спрямованих на активізацію отриманих знань під час аудиторних занять та виробленню навичок самостійної пізнавальної діяльності.	
Міжкультурна комунікація в сфері готельно-ресторанних послуг	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; Командні (групові) методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams). Практичні методи навчання; Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, з джерелами в мережі Internet).	Самооцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота).
Вступ до фаху	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; командні (групові) методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams). Практичні методи навчання. Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, з джерелами в мережі Internet).	Самооцінювання; контрольна модульна робота (письмова робота).
Виконання кваліфікаційної роботи	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів, презентація доповіді.	Експертне оцінювання.
Курсова робота	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проекти), презентація доповіді.	Експертне оцінювання, залік.
курсова робота	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проекти), презентація доповіді.	Експертне оцінювання, залік.
Оглядові лекції	Словесні методи навчання.	Самооцінювання.
Технологія продукції ресторанного господарства	Презентація, лекції (дистанційно на базі Microsoft Teams), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проекти, спільні розробки) проектно-орієнтоване навчання, дискусія. Семінарсько-практичне заняття передбачає: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей, критичний аналіз доповідей та повідомлень колег. Самостійна робота: аналіз конспекту та презентації доповіді, аналіз участі у обговоренні проблемних	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь студента. Здійснюється на практично-лабораторних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль.

	питань, робота над обговоренням питань, представлених іншими доповідачами (у вигляді додаткових балів). Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять у час карантинних обмежень.	
Інформаційні системи та технології	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (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.
Організація готельного господарства	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання. Командні (групові) методи навчання. Практичні методи навчання. Самостійна робота (робота з джерелами в мережі Internet). Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять під час карантинних обмежень.	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь студента. Здійснюється на практично-семинарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль.
Логіка та методологія наукового пізнання.	Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet).	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.
Організація ресторанного господарства	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.
Товарознавство	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (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.
Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень	Самооцінювання; експертне оцінювання; контрольна модульна робота.

			(Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet).	
		Актуальні питання історії української державності та культури	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (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, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (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 (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 (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 04. Діяти соціально-відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</i>	☒	Актуальні питання історії української державності та культури	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (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 (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet).	Експертне оцінювання; контрольна модульна робота.

<p><i>ЗН 05. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</i></p>	<input type="checkbox"/>	<p>Іноземна мова за професійним спрямуванням</p>	<p>Internet). Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet).</p>	<p>Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.</p>
		<p>Міжкультурна комунікація в сфері готельно-ресторанних послуг</p>	<p>Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet).</p>	<p>Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.</p>
		<p>Іноземна мова (друга) за професійним спрямуванням</p>	<p>Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet).</p>	<p>Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.</p>
<p><i>ЗН 06. Абстрактно мислити, здійснювати аналіз та синтез.</i></p>	<input type="checkbox"/>	<p>Технологія продукції ресторанного господарства</p>	<p>Лекції, бесіди з елементами формування проблемних завдань. Мультимедійні презентації. Практичні вправи з аналізом моделей реальних ситуацій. Виконання завдань самостійної роботи, спрямованих на активізацію отриманих знань під час аудиторних занять та виробленню навичок самостійної пізнавальної діяльності.</p>	<p>Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь студента. Здійснюється на практично-лабораторних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль.</p>
		<p>Маркетинг готельно-ресторанного господарства</p>	<p>Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; командні (групові) методи навчання; практичні методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet).</p>	<p>Самооцінювання; Експертне оцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота, тестування, самостійна робота, практичні заняття)</p>
		<p>Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства</p>	<p>Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання. Командні (групові) методи навчання. Практичні методи навчання. Самостійна робота (робота з кейсами, навчально-методичною літературою). Індивідуальні методи навчання. Дослідницькі, проблемно-пошукові методи навчання.</p>	<p>Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь студента. Здійснюється на практично-семінарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль.</p>

<p>Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві</p>	<p>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.</p>	<p>Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.</p>
<p>Менеджмент готельно-ресторанного господарства</p>	<p>Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; командні (групові) методи навчання; практичні методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams) Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)</p>	<p>Самооцінювання; Експертне оцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота, тестування, самостійна робота, практичні заняття)</p>
<p>Проектування об'єктів готельно-ресторанної індустрії</p>	<p>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.</p>	<p>Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.</p>
<p>Міжкультурна комунікація в сфері готельно-ресторанних послуг</p>	<p>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)</p>	<p>Самооцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота)</p>
<p>Ознайомча практика</p>	<p>Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, спостереження, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики.</p>	<p>Експертне оцінювання, самооцінювання, залік.</p>
<p>Організація ресторанного господарства</p>	<p>Презентація, лекції (дистанційно на базі Microsoft Teams), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проекти, спільні розробки) проектно-орієнтоване навчання, дискусія. Семінарсько-практичне заняття передбачає: тестування, співбесіда,</p>	<p>Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.</p>

	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.	
Оглядові лекції	Словесні методи навчання.	Самооцінювання.
Управлінсько-організаційна практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики	Експертне оцінювання, самооцінювання, залік.
Виробнича практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики.	Експертне оцінювання, самооцінювання, залік.
Виконання кваліфікаційної роботи	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів, презентація доповіді.	Експертне оцінювання.
Підсумкова атестація	Проблемні, репродуктивні, словесні методи, метод усного опитування, письмовий контроль.	Експертне оцінювання.
Курсова робота	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проекти), презентація доповіді.	Експертне оцінювання, залік.
курсова робота	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проекти), презентація доповіді.	Експертне оцінювання, залік.
Актуальні питання історії української державності та культури	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet).	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмій здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.
Філософія	Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за	Експертне оцінювання.

	умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet).	
Усна й письмова комунікація та академічна риторика	Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet).	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.
Іноземна мова за професійним спрямуванням	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (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 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) форми Експертне оцінювання.	Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.
Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet).	Самооцінювання; експертне оцінювання; контрольна модульна робота.
Товарознавство	Лекція, бесіда, інтерактивні методи, робота в малих групах, обговорення проблемних питань, виконання індивід. завдань, проєктів.	Експертне оцінювання; контрольна модульна робота.
Іноземна мова (друга) за професійним спрямуванням	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet).	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.
Інформаційні системи та технології	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи	

			навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (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. Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.
		Логіка та методологія наукового пізнання.	Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet).	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.
		Організація готельного господарства	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання. Командні (групові) методи навчання. Практичні методи навчання. Самостійна робота (робота з кейсами, навчально-методичною літературою). Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять під час карантинних обмежень.	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь студента. Здійснюється на практично-семінарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль.
		Вступ до фаху	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; Командні (групові) методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams) Практичні методи навчання; Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, з джерелами в мережі Internet)	Самооцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота)
ЗН 07. Розуміти принципи, процеси і	<input checked="" type="checkbox"/>	Технологія продукції ресторанного	Пояснення, розповіді, бесіди з елементами формування	Самооцінювання. Експертне оцінювання.

технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.		господарства	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.	Поточний контроль знань та вмінь студента. Здійснюється на практично-лабораторних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль.
		Організація ресторанного господарства	Лекційна форма навчання – проведення лекцій, наведення прикладів з практичного впровадження, дискусії, бесіди, використання наочного матеріалу у презентаціях. Семінарські заняття – доповіді, обговорення, презентації результатів дослідження.	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.
		Організація готельного господарства	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання. Практичні методи навчання. Самостійна робота (робота з кейсами, навчально-методичною літературою). Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять під час карантинних обмежень.	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь студента. Здійснюється на практично-семінарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль.
ЗН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	☒	Охорона праці, основи медичних знань та цивільний захист	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; командні (групові) методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams). Практичні методи навчання; самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, з джерелами в мережі Internet).	Експертне оцінювання.
		Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; практичні методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (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	Самооцінювання, експертне оцінювання.

	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.	
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Презентація, лекції (очно чи дистанційно на базі Microsoft Teams), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проєкти, спільні розробки), проєктно-орієнтоване навчання, дискусія. Семінарсько-практичне заняття передбачає: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей, критичний аналіз доповідей та повідомлень колег. Самостійна робота: аналіз конспекту та презентації доповіді, аналіз участі у обговоренні проблемних питань, робота над обговоренням питань, представлених іншими доповідачами (у вигляді додаткових балів). Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять під час карантинних обмежень.	Самооцінювання. Експертне оцінювання.
Проектування об'єктів готельно-ресторанної індустрії	Презентація, лекції (очно чи дистанційно на базі Microsoft Teams), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проєкти, спільні розробки) проєктно-орієнтоване навчання, дискусія. Семінарсько-практичне заняття передбачає: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей, критичний аналіз доповідей та повідомлень колег. Самостійна робота: аналіз конспекту та презентації доповіді, аналіз участі у обговоренні проблемних питань, робота над обговоренням питань, представлених іншими доповідачами (у вигляді додаткових балів). Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять у час карантинних обмежень.	Самооцінювання. Експертне оцінювання.
Управління якістю продукції та послуг в готельно-	Презентація, лекції (очно чи дистанційно на базі Microsoft Teams),	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь

		ресторанному господарстві	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.	здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.
		Курсова робота	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (індивідуальні 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.	Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь студента. Здійснюється на практично-семінарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль.
<i>ЗН 09. Знати загальні принципи фізичного виховання та здорового способу життя.</i>	<input type="checkbox"/>	Фізичне виховання	Словесні, методи наочного впливу, методи суворо регламентованої вправи, ігрові та методи змагання.	Експертне оцінювання, залік.

<p><i>ЗН 08. Знати основи безпеки життєдіяльності, цивільного захисту, охорони праці та базові принципи надання першої долікарської медичної допомоги у невідкладних станах.</i></p>	<input type="checkbox"/>	<p>Охорона праці, основи медичних знань та цивільний захист</p>	<p>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).</p>	<p>Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.</p>
<p><i>УМ 02. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії готельно-ресторанного господарства.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Організація ресторанного господарства</p>	<p>Лекції, бесіди з елементами формування проблемних завдань. Мультимедійні презентації. Практичні вправи з аналізом моделей реальних ситуацій. Виконання завдань самостійної роботи, спрямованих на активізацію отриманих знань під час аудиторних занять та виробленню навичок самостійної пізнавальної діяльності.</p>	<p>Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.</p>
		<p>Маркетинг готельно-ресторанного господарства</p>	<p>Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання; командні (групові) методи навчання; практичні методи навчання; дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams)</p> <p>Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet)</p>	<p>Самооцінювання; Експертне оцінювання; Контрольна модульна робота (письмова робота, тестування, самостійна робота, практичні заняття).</p>
		<p>Управлінсько-організаційна практика</p>	<p>Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики.</p>	<p>Експертне оцінювання, залік.</p>
		<p>Організація готельного господарства</p>	<p>Словесні, інтерактивні, наочні методи навчання. Практичні методи навчання. Самостійна робота (робота з кейсами, навчально-методичною літературою. Використовується платформа Microsoft Teams, Zoom для проведення занять під час карантинних обмежень.</p>	<p>Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь студента. Здійснюється на практично-семінарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль.</p>
<p><i>УМ 03. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Організація ресторанного господарства</p>	<p>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,</p>	<p>Самооцінювання. Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.</p>

	презентації результатів дослідження.	
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 студента. 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 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.	Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь студента. Здійснюється на практично-семінарських заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи. Модульний контроль.
Проектування об'єктів готельно-ресторанної індустрії	Лекційна форма навчання – проведення лекцій, наведення прикладів з практичного впровадження, дискусії, бесіди, використання наочного матеріалу у презентаціях. Семінарські заняття – доповіді, обговорення, презентації результатів дослідження.	Експертне оцінювання. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.
Виробнича практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики.	Експертне оцінювання, самооцінювання, залік.
Управлінсько-організаційна практика	Індивідуальне навчання на основі практичних ситуацій, виконання завдань, які передбачають самостійне виконання, результат відображається у звіті з практики.	Експертне оцінювання, самооцінювання, залік.
Курсова робота	Самостійна робота (робота з навчально-методичною літературою), індивідуальне навчання на основі практичних кейсів (форми – індивідуальні проекти), презентація доповіді.	Експертне оцінювання, залік.
Організація	Словесні, інтерактивні,	Словесні, інтерактивні,

		готельного господарства	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.	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.
ЗН 11. Знати основні правила складання різноманітних ділових паперів в професійному контексті; знати особливості використання професійної термінології; знати специфіку використання іноземної мови для здобуття і передавання фахової інформації з урахуванням аспектів граматики, синтаксису, комунікативних стилів та правил цитування іноземною мовою; правила презентації власних професійних досягнень іноземною мовою в усній та в письмовій формах.	☒	Іноземна мова (друга) за професійним спрямуванням	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet).	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.
		Іноземна мова за професійним спрямуванням	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (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.
ЗН 10. Знати основні правила українського правопису; мову професії, термінологію свого фаху, джерела поповнення лексики сучасної української літературної мови; основні умови ефективного мовленнєвого спілкування, композиції публічного виступу; основні функції та рівні ділового спілкування.	☒	Усна й письмова комунікація та академічна риторика	Словесні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet).	Самооцінювання, експертне оцінювання, модульна робота. Поточний контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.
УМ 01. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.	☒	Іноземна мова (друга) за професійним спрямуванням	Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (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	Словесні, інтерактивні, наочні, практичні методи	Експертне оцінювання, модульна робота. Поточний

		спрямуванням	навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (Moodle, Microsoft teams). Самостійна робота (навчально-методичною літературою, робота з джерелами в мережі Internet).	контроль знань та вмінь здобувача освіти здійснюється на практичних заняттях за результатами письмових робіт, доповідей, оцінювання самостійної роботи.
		Усна й письмова комунікація та академічна риторика	Словесні, наочні, практичні методи навчання. Дистанційне навчання за умови карантинних обмежень (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.