

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти **Київський національний торговельно-економічний університет**

Освітня програма **40872 Готельно-ресторанна справа**

Рівень вищої освіти **Молодший 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

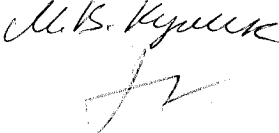
ЄКТС Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система

ЗВО заклад вищої освіти

ОП освітня програма



Н. І. Ведничук



Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	196
Повна назва ЗВО	Київський національний торговельно-економічний університет
Ідентифікаційний код ЗВО	01566117
ПІБ керівника ЗВО	Мазаракі Анатолій Антонович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	knute.edu.ua

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/196>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	40872
Назва ОП	Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація (за наявності)	відсутня
Рівень вищої освіти	Молодший бакалавр
Тип освітньої програми	Освітня
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Повна загальна середня освіта
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	кафедра готельно-ресторанного бізнесу
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедри: інженерії програмного забезпечення та кібербезпеки, економічної теорії та конкурентної політики; менеджменту; психології; товарознавства, управління безпечністю та якістю; іноземної філології та перекладу; технології і організації ресторанного господарства; дизайну та інжинірингу; статистики та економетрії; сучасних європейських мов; світової економіки; філософії, соціології та політології; адміністративного, фінансового та інформаційного права; міжнародного, цивільного та комерційного права; правового забезпечення безпеки бізнесу.
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	02156, Київ, вул. Кіото, 19
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	не передбачає
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	відсутня
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	33343
ПІБ гаранта ОП	Кулик Марія Володимирівна
Посада гаранта ОП	Доцент
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	m.kulyk@knute.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(050)-913-55-97
Додатковий телефон гаранта ОП	відсутній

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
заочна	1 р. 10 міс.
очна денна	1 р. 10 міс.

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

Підготовка здобувачів за освітньо-професійною програмою початкового (короткого циклу) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» (далі – ОП) здійснюється на підставі ліцензії (Наказ МОН №1015-л від 19.12.2019, оновлена Наказ МОН №17-л від 11.02.2021) у межах єдиного ліцензійного обсягу за денною та заочною формами навчання. При цьому слід зазначити, що ОП має сталі традиції розвитку, оскільки цю спеціальність вперше в Україні започатковано у КНТЕУ (2004 р.). У 2011 р. на базі КНТЕУ було створена Науково-методичну комісію зі сфери обслуговування, члени якої, представники НПП кафедри готельно-ресторанного бізнесу брали участь у розробці галузевих стандартів вищої освіти України з галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» за спеціальністю 6.14010101 «Готельно-ресторанна справа», які уведені в дію Наказом МОН, молоді і спорту України № 1325 від 27.11.2012 р. Керівник групи забезпечення ОП Бойко М.Г. брала участь у розробці професійного стандарту «Майстер готельного обслуговування». Нинішня ОП «ГРС» є наступницею спеціальності, за якою з 2004 р. в КНТЕУ відбувається підготовка фахівців для сфери туризму та готельно-ресторанного бізнесу. Дидактична та методологічна основа ОП обумовлена потужною 75-річною науковою школою КНТЕУ. ОП, яка акредитується, за відсутності Стандарту вищої освіти розроблена відповідно до законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», вимог Національної рамки кваліфікацій, відповідного Стандарту вищої освіти КНТЕУ за початковим (короткий цикл) рівнем ВО за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа». Протягом 2020-2021 рр. ОП розвивалася з урахуванням пропозицій внутрішніх та зовнішніх стейкхолдерів. У 2020-2021 рр. зміни стосувалися удосконалення форм опису ОП, уточнення інтегральної компетентності ОП, структуруванню її профілю, уточненню вимог до форм атестації здобувачів, опису відповідності результатів навчання дескрипторам НРК. Оновлена ОП затверджена рішенням Вченої ради Університету. ОП «ГРС» орієнтована на підготовку кваліфікованих фахівців, які володіють базовими знаннями щодо організації готельно-ресторанної справи. Основний фокус ОП - предметна підготовка фахівців, спроможних вирішувати професійні завдання у сервісній, виробничій, технологічній, організаційній діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу різних форм власності та, які підготовлені до успішного засвоєння програм наступних рівнів вищої освіти. Інтегральна компетентність орієнтована на набуття здобувачами здатності розв'язувати типові спеціалізовані задачі в певній галузі професійної діяльності (у готельному та ресторанному бізнесі), що передбачає застосування положень та методів відповідних наук і характеризується певною комплексністю та невизначеністю умов. ОП «Готельно-ресторанна справа» має обсяг 120 кредитів ЄКТС, розрахована на 1 рік та 10 місяців навчання. Для забезпечення підготовки фахівців у сфері гостинності, в ОП відображений зміст та перелік загальних та спеціальних компетентностей, предметних результатів навчання. Зміст ОП поглиблюється та одночасно диверсифікується вибірковими ОК, які сфокусовані на вивченні предметних аспектів готельно-ресторанного бізнесу, вони враховують міжнародний та вітчизняний досвід, потреби стейкхолдерів, професійного середовища та специфіку ЗВО. Унікальними особливостями та відмінностями ОП є: поєднання фундаментальної та професійно-орієнтованої підготовки фахівців для готельно-ресторанного бізнесу; уведення дуальної форми навчання; міждисциплінарний підхід до проектування ОП та інноваційність змісту через ОК (авторськими дисциплінами); створення умов для здобуття поглиблених комунікативних компетентностей (спілкування декількома іноземними мовами, діє освітня платформа "Hospitality speaking club"); реалізація технологій неформальної освіти; забезпечення можливостей для формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів через загально університетський пул вибіркових дисциплін (понад 1300 ОК); залучення іноземних науковців та фахівців готельного та ресторанного бізнесу до навчального процесу; щорічне проходження практики та стажування в Україні та за кордоном з отриманням міжнародних сертифікатів; інтерактивні візні практичні заняття реальних умовах; всеохоплююча цифровізація освітнього процесу та набуття практичних навичок застосування прикладних інформаційних технологій у професійній діяльності завдяки спеціалізованим ліцензійним програмним продуктам для готельного та ресторанного бізнесу. Реалізація ОП характеризується щорічним системним удосконаленням за результатами врахування потреб зовнішнього середовища та всіх груп стейкхолдерів; наявність внутрішньої системи управління якістю та корпоративної культури з якості та доброчесності; навчання, викладання, наукова робота здобувачів та НПП характеризується високим рівнем інтернаціоналізації ЗВО.

Перевагами ОП є: наявність внутрішнього стандарту вищої освіти КНТЕУ початкового рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»; положень, які регламентують розробку та реалізацію ОП; щорічне оновлення ОП шляхом відкритого обговорення з внутрішніми та зовнішніми стейкхолдерами (НПП університету, здобувачі, випускники, роботодавці, у т.ч. з міжнародного академічного середовища, представники влади та ін.); системне оновлення змісту, коригування цілей, переліку компетентностей, програмних результатів навчання та пулу дисциплін; використання міждисциплінарного підходу до визначення ОК, які відображають сервісні, виробничі, технологічні, юридичні, інформаційні аспекти діяльності суб'єктів готельної та ресторанної сфери для підготовки висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців; активне залучення професіоналів-практиків (у т.ч. викладачів КНТЕУ, міжнародних партнерів) до проведення лекцій, практичних занять та майстер-класів; врахування інноваційного зарубіжного та вітчизняного досвіду під час розробки та оновлення освітніх компонентів ОП, у тому числі на підставі укладених понад 350 договорів про співпрацю, за результатами участі в міжнародних проєктах та проходження закордонних стажувань НПП, які забезпечують викладання навчальних дисциплін за ОП; наявність системних процедур щодо оцінювання якості реалізації ОП: анкетування здобувачів, НПП, забезпечуючих та допоміжних підрозділів, випускників, працедавців, а також опитування різних груп стейкхолдерів щодо напрямів розвитку ОП; наявність за всіма ОК ОП розробленого та оприлюдненого методичного забезпечення, яке постійно актуалізується з обов'язковим залученням до рецензування професіоналів-практиків; дотримання процедури обрання студентами власної освітньої траєкторії шляхом вибору ОК з загального пулу дисциплін ЗВО; забезпечення академічної мобільності здобувачів та представників НПП; визнання результатів неформального навчання; реальна реалізація принципів студентоцентрованого підходу; мотивація здобувачів до наукового пошуку (здобувачі мають можливість брати участь у Всеукраїнській (з 2022 року Міжнародній) студентській науковій конференції та інших

наукових заходах); застосування сучасних інноваційних форм та інтерактивних методів навчання при вивченні усіх ОК; доступність та своєчасність оновлення на офіційному веб-сайті усієї інформації, необхідної для задоволення потреб учасників освітнього процесу, додаткові комунікації через: власні веб-сторінки факультету та кафедр, платформу дистанційного навчання сторінки та групи у соціальних мережах, канал Ютуб, сформовані персональні групи кожної академічної групи у телеграм-каналі; високий рівень ознайомленості учасників освітнього процесу зі своїми правами та обов'язками; 100% відповідність НПП чинним вимогам щодо рівня професійної та академічної кваліфікації за кожним ОК, всі викладачі – активні дослідники, мають міжнародний досвід; публікації у виданнях кат. Б та виданнях, що включені до рецензованих міжнародних баз та систематичне проходження НПП стажувань і підвищення кваліфікації як в Україні, так і в європейських країнах; наявність у НПП власних підручників та навчальних посібників з дисциплін; реалізація ОП в межах сертифікованої системи управління якістю КНТЕУ, гармонійною складовою якої є система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти, (сертифікована ISO 9001:2015) та у чіткій відповідності до Стратегії розвитку КНТЕУ на період до 2030 р.; чіткі та зрозумілі процедури оновлення та громадського обговорення ОП; залученість НПП та студентів до дотримання академічної доброчесності; прозорість процедур контролю та оцінювання, контролю якості освіти; подальша підтримка зв'язку з випускниками (Центр розвитку кар'єри, асоціації випускників); безкоштовність та доступність до унікальної інфраструктури та ресурсів (створення цифрового середовища для реалізації ОП та розвитку soft skills – хаби, простори для спілкування, SMART-бібліотека, SMART-лабораторії, зал віртуальної реальності, VR-студія, Суперспорт-зона); створено спеціалізовані лабораторії та аудиторії для розвитку hard skills, зокрема, кабінет Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі; лабораторія готельної справи, навчально-наукова лабораторія з технології харчових виробництв; навчально-наукова лабораторія з технології ресторанної продукції; навчально-наукова лабораторія організації обслуговування у ресторанному господарстві; лабораторія енології та барної справи; лабораторія сенсорного аналізу; лабораторія дизайну HoReCa; лабораторія дизайну та інжинірингу; лабораторія систем автоматизованого проектування; лабораторія інтегрованих систем управління бізнес-процесами; створені умови для всебічного розвитку та роботи здобувачів (коворкінги, хаби, простори для спілкування, комп'ютерні класи для геймерів, мультиаспектна бібліотека, зал бібліометрії, гуртожитки, конгрес-центр, зал засідань, зал конференцій, кавярні, буфети та їдальні, центри забезпечення та реалізації івентів, дозвілля та спорту); достатність умов для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами; відсутність фактів виникнення конфліктних ситуацій; функціонування психологічної служби. Вагомою перевагою ОП є те, що поряд з основними професійно –орієнтованими компонентами здобувачам запропоновано пул варіативних освітніх компонент, які надають міждисциплінарні знання, необхідні для розвитку власного готельного та ресторанного бізнесу, захоплення професією та мотивують до продовження навчання на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти.

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2021 - 2022	30	23	7	0	0
2 курс	2020 - 2021	23	17	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)	36124 Готельно-ресторанна справа 40872 Готельно-ресторанна справа 35414 Готельно-ресторанна справа 53381 Готельно-ресторанна справа
перший (бакалаврський) рівень	32661 Готельно-ресторанна справа 27633 Готельно-ресторанна справа 31895 Готельно-ресторанна справа 35272 Готельно-ресторанна справа 754 Готельно-ресторанна справа 14127 Готельно-ресторанна справа 53934 Готельна справа 53936 Ресторанна справа
другий (магістерський) рівень	17229 Готельна і ресторанна справа 29080 Готельна і ресторанна справа 30842 Готельний девелопмент 52833 Міжнародний готельний та ресторанний бізнес 15112 Готельно-ресторанна справа 17475 Готельна і ресторанна справа

	10351 Готельна і ресторанна справа 9252 Міжнародний готельний бізнес 34917 Лакшері менеджмент 39398 Готельний і ресторанний девелопмент 39929 Ресторанний бізнес
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	112260	28931
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	112260	28931
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	40	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	ОПП 2020.pdf	Pqd2mVXxXz19aVOCUFIP8mQBVftSi8T/iP/LB2QJXZg=
Освітня програма	ОПП 2021.pdf	sSKYFoVtYiUOJlK4pEJVS2zaZ/zGoB/IEpU5qISm4eI=
Навчальний план за ОП	навчальний план_МБ_ГРС_2020.pdf	bGjaMSoidOgxS1+/SkIBvac+76loNV+QKP+q2/44Bk=
Навчальний план за ОП	навчальний план_МБ_ГРС_2021 (1).pdf	wORupD8d8o3be4UbMUrEbOcB9HphjIAoOvyWlrJBIYE =
Рецензії та відгуки роботодавців	Рецензія_Бойко О А_2020.pdf	U34UpoivyxwQCXPI5QobS/dOgdYwV/Ko/cFSC3XwTFA =
Рецензії та відгуки роботодавців	Рецензія_Бойко О А_2021.pdf	6o7byrMKZ7ePYu5MVoAGfsngErob9JawznEgwbQz70A=
Рецензії та відгуки роботодавців	Рецензія_Тиха А А_2021.pdf	/TqTG5eQpN6C49AHJg28P6nAwRbTxoJxbi39eZTLQDI =
Рецензії та відгуки роботодавців	Рецензія_Нарольська Т М_2020.pdf	osNbzL6KfbzLD7r7KZbKl84h+FcD4IGmpLb4lJlg93A=

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Ціллю ОП є формування загальних і фахових компетентностей для успішного розв'язання типових спеціалізованих задач і практичних проблем. Цілі підпорядковані нормативним документам КНТЕУ <https://cutt.ly/BW7FKEV>, зокрема (<https://cutt.ly/nW7p2WG>) та <https://cutt.ly/kW7Rl2o>.

Унікальність ОП полягає у фокусуванні на: викладанні авторських професійно-орієнтованих дисципліні <https://cutt.ly/9W7CoN5>, реалізації дуальної форми вищої освіти <https://cutt.ly/5W7RDx5>, <https://cutt.ly/gW7RB8G>), можливості проходженні виробничої практики у підприємствах-лідерах України, стажування за кордоном з елементами неформальної освіти (Болгарія, Італія, Словаччина) (<https://cutt.ly/fW7R5p9>, <https://cutt.ly/6W7TUGU>, <https://cutt.ly/7W7T2WP>); залученні до викладання практиків (<https://cutt.ly/mW7STNZ>); розвиткові мовних компетентностей <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=10542&uk>; пропозиції пулу вибірових компонент (<https://cutt.ly/HW7Fo7k>); постійно діючій платформі «FRGTB HUBSPEAKERS» (<https://cutt.ly/oW78z4O>); участі у наукових заходах та міжнародних професійних конкурсах (<https://cutt.ly/yW5wCHT>, <https://cutt.ly/HW7HjgR>, <https://cutt.ly/mW7LvGU>, <https://cutt.ly/rW7HOCD>); використанні в освітньому процесі пакетів прикладних програм Fidelio V8 Парус-Готель, Парус-Ресторан (НПП мають сертифікати), система Iiko, Amadeus (<https://cutt.ly/eW7KAyr>). За даними Вступної компанії 2021 року КНТЕУ обійняв перше місце в Україні за кількістю поданих заяв за

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

Відповідно до Статуту КНТЕУ (<https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/d7be9a8153b0c11edc3640197791d100.pdf>) (10.2) місією КНТЕУ є - «Працюємо для нинішнього та майбутнього поколінь» (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=3&uk>), яка в Стратегії розвитку КНТЕУ на період до 2030 р. (<https://knute.edu.ua/file/MjIxNw==/d4ae46014b85e67ca2f6a89a393ee4e2.pdf>) визначена як «елітарна освіта нинішнього та прийдешніх поколінь на засадах прийнятності традицій та інновацій задля забезпечення поступального розвитку України». Стратегічною метою розвитку КНТЕУ до 2030 р. є побудова моделі європейського інноваційного університету на засадах випереджального розвитку освітньої, наукової діяльності, формування гармонійної особистості, стабільно високої конкурентоспроможності в країні та світі. Для реалізації зазначеної цілі створено освітньо-інноваційне та інформаційно-навчальне середовище КНТЕУ, що дозволяє забезпечити цілі ОП «ГРС», які полягають у формуванні загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання типових спеціалізованих задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43138&uk>, <https://knute.edu.ua/student-office/#/read-note/36266>). Цілі ОП знаходяться у межах розвитку загальної стратегії університету та місії.

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


долучалися до обговорення реалізації ОП. <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43030&uk>. У 2021 р. здобувачі висловили пропозиції щодо: уведення до пулу ВК дисципліни «Італійська мова», що пов'язано з можливістю проходження виробничої практики в суб'єктах готельного та ресторанного бізнесу Італії (Південно-італійські курорти Пескічі, В'есте, Роді Горгано, готелі Pineta, ValleClavia, Maritalia, Gusmay, готельно-ресторанні комплекси AndromedaCosmo, CampingInternazionale, BaiadiManaccora, Agriturismo Osteria Pane e Vino ресторани LaVeranda, LaBuria, Scilibò, GrottonGediZaiana, LaDivinaPiadineria, Skipper, DaMaria), реалізації можливостей щодо неформальної освіти за професійно орієнтованими освітніми компонентами. Пропозиції здобувачів враховані при перегляді ОП у 2021 р., розширено процедури обрання студентами індивідуальної освітньої траєкторії шляхом вибору ОК з загального пулу дисциплін на рівні ЗВО. Внесено зміни в опис ПРН, дисциплін навчальних планів, структурно-логічної схеми їх викладання за семестрами. Стейкхолдери ОП, що беруть участь як голови екзаменаційних комісій, вносили пропозиції щодо удосконалення завдань кейсів атестаційного екзамену. Для систематизації пропозицій здобувачів функціонує Центр педагогічних та психологічних досліджень (<https://cutt.ly/LW5cKEK6>, <http://cps.knute.edu.ua/>), входить до системи забезпечення якості освітньої діяльності КНТЕУ, здійснює дослідження якості та діагностику ефективності освітнього процесу

- роботодавці

договорів про співробітництво з КНТЕУ (<https://cutt.ly/1W5vsmG>, <https://cutt.ly/tW5vvoQ>), входять до складу групи забезпечення, беруть участь в обговоренні змісту та внесенні змін до ОП, рецензування. На засіданнях групи забезпечення (пр. №1) Семікопова Т. (директор мережі ТОВ «Сітізен-кафе») внесла пропозицію враховувати сучасні тренди, перспективи розвитку готельного бізнесу з урахуванням пандемічних викликів на ринку; Тимчишин В., шеф-кухар ресторану "Guramma Italiana" запропонував уведення до ОК «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» модулів, пов'язаних з ознайомленням з технічними новаціями в обладнанні суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу безпосередньо на виробництві; Ілляшенко О. директор з розвитку мережі «Rebra&Kotlety» запропонувала уведення до ОК «Ресторанна справа» модулів пов'язаних з характеристикою сучасних моноформатних закладів, концепцій, трансформації послуг ресторанів в умовах карантину. Мозгова Ю.М., менеджер по тренінгам та розвитку персоналу, готель Ramada Encore Kyiv (пр. №22) внесла пропозицію включити до атестаційного екзамена (кейсу) питання, пов'язані з впливом глобальної пандемії Covid-19 на готельно-ресторанний бізнес. Для врахування сучасних тенденцій у сфері гостинності, набуття soft skills, мовних компетентностей та коригування змісту ОП, ПРН створено FRGTB SAY SPEAKERS (<https://cutt.ly/XW5vMov6> <https://cutt.ly/wW5v7FV>), з вересня 2021 року функціонує «Hospitality speaking club». Відбувається опитування роботодавців <https://cutt.ly/HOKgORU>

- академічна спільнота

долучається до розробки та перегляду ОП, як члени групи забезпечення ОП, рецензенти навчально-методичних розробок. У 2020 р. внутрішні стейкхолдери ініціювали імплементацію рекомендацій НАЗЯВО щодо зміни підходу до формування вибіркового дисциплін, що дозволяє забезпечити студентам мобільність щодо вибору будь-якої ОК з пулу дисциплін, який розширюється з кожним семестром. Участь зовнішніх стейкхолдерів щодо формулювання цілей та програмних результатів навчання реалізована їх участю у спільних освітніх та наукових заходах: роботі круглих столів, конференцій, майстер-класів, відкритих лекцій практиків та іншої спільної діяльності (<https://cutt.ly/pW5mt7P>, <https://cutt.ly/iW5mdWk>, <https://cutt.ly/iW5mbe4>, <https://cutt.ly/xW5mY4w>), в ході яких відбувається обмін інформацією, обговорення цілей, перспектив удосконалення ОП та програмних результатів навчання (<https://cutt.ly/hW5mFka>)



- інші стейкхолдери

одним з напрямів удосконалення ОП є участь гаранта та викладачів кафедри в громадській спільноті УКС (<http://ucu.com.ua/ua/frontpage/>), участь у роботі спрямована на відображення в ОК та ПРН сучасних трендів розвитку сфери. Взаємодія кафедри з Управлінням туризму Київської обласної державної адміністрації дозволила залучити до співпраці науковий потенціал кафедри для реалізації спільних галузевих та освітніх проєктів (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43045&uk>). Співпраця з Асоціацією готельних об'єднань та готелів міст України, Асоціацією готелів та курортів, Всеукраїнською федерацією роботодавців у сфері туризму України, Асоціацією VisitUkraine, Академією професійної освіти «Меркур» (Словачина) дозволила удосконалити кейси кваліфікаційного екзамєну в контексті постковідного рестарту ресторанно-готельного та туристичного бізнесу. В обговоренні взяли участь 100 учасників, зацікавлених у розвитку сфери гостинності та туризму, динамічній та гнучкій зміні освітніх програм для формування висококваліфікованого фахівця у цій сфері (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=39226&uk>).

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

В ОП враховані основні тренди затребуваності фахівців в майбутньому, які відповідають змісту ОК1, ОК4, ОК6, ОК8, ВК1, ВК7, ВК8, та ПР02, ПР04, ПР05, ПР06, ПР13, ПР14 ОП. Розвиток готельно-ресторанної справи характеризується посиленням ролі менеджменту, комунікацій та інформаційних технологій, професійної етики, що зумовлює набуття відповідних програмних результатів навчання, що забезпечують вирішення професійних завдань у сервісній, виробничій, технологічній діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, а саме: РН 01, РН 02, РН 04, РН 05, РН 06, РН 08, РН 09, РН 10, РН 12. Група забезпечення комунікує з роботодавцями (<https://cutt.ly/QW6AeNv>, <https://cutt.ly/TW6AoFI>), бере участь у зустрічах з представниками професійного середовища (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=32815&uk>, <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=18340&uk>, <https://cutt.ly/9OKjkUZ>, <https://knute.edu.ua/blog/read/>). Роботодавці є рецензентами НМКД, головами ЕК. Мозгова Ю. (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43030&uk>) рекомендувала внести до атестаційного екзамєну питання, пов'язані з впливом Covid-19. Кафедра співпрацює з Асоціацією готельних об'єднань України, UHRA (<https://uhra.com.ua/>, <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=39179&uk>), DEOL Partners, Всеукраїнською ГС VISIT Ukraine, УКС, КМДА, КОДА, досліджує тренди ринку гостинності для коригування ОК. Тимчишин В. (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=28498&uk>) вніс пропозицію щодо проведення виїзних лабораторних занять за ОК5.

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

При формулюванні цілей та визначенні програмних результатів навчання ОП регіональний контекст відіграє вагомий значення, який розкрито в РН 01, РН 02, РН 04, РН 13, РН 13, враховано шляхом участі стейкхолдерів ОП у її розробленні, які надають пропозиції по удосконаленню змістовного наповнення ОК4, ОК8 та ВК10, ВК 8, які розкривають різні аспекти регіонального розвитку готельної та ресторанної справи. Було укладено Меморандум про співпрацю між управлінням туризму КОДА та КНТЕУ, де визначено напрямки діяльності інформаційного, наукового та методологічного спрямування <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43045&uk> значно посилює регіональний контекст ОП. Група забезпечення та стейкхолдери ОП підтримують таку позицію і наголошують, що такий підхід є конкурентною перевагою ОП «ГРС», оскільки передбачає формування загальних та фахових компетентностей, актуальних для професійної діяльності у будь-якому регіоні України. Для практичної підготовки здобувачів з реалізацією галузевого контексту укладено договори з суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. Галузевий контекст при формулюванні цілей та ПРН (РН 01, РН 02, РН 04, РН 05, РН 06, РН7, РН 09, РН 10, РН 11.) враховано в обов'язкових та вибіркових компонентах. (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43138&uk>).

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

При формулюванні цілей та програмних результатів навчання ОП враховувався досвід інших ЗВО в рамках міжуніверситетських договорів як із ЗВО України, так і з закордонними університетами (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=27480&uk>). У процесі розвитку даної ОП вивчався досвід Полтавського університету економіки і торгівлі, Уманського національного університету садівництва. Група забезпечення вивчала та успішно імплементувала досвід ВНMS Business School (Люцерн, Швейцарія), Cornell University, School of Hotel Administration (США, Liverpool John Moores University), University of British Columbia (Canada Vancouver), Glion Institute of Higher Education, (Глион, Бюль, Швейцарія), Les Roches International School of Hotel Management (Блюш, Швейцарія), Blue Mountains International Hotel Management School (Австралія), César Ritz Colleges (Швейцарія). Самоцінювання ОП «ГРС» дозволяє констатувати, що врахування досвіду аналогічних вітчизняних та іноземних програм обумовили її конкурентоздатність завдяки міждисциплінарному підходу до формування ОК та ВК, пріоритетністю практичної складової, залученістю до викладання фахівців-практиків, вагомим пулом вибіркових компонент, постійно діючій платоформі HUB SPEAKERS (<https://www.facebook.com/100063726123343/posts/130879112379626>).

Вказані програми дозволили сформувати перелік та зміст ОК та ВК професійного спрямування: ОК1, ОК4, ОК6; ОК 8, ВК1, ВК6; ВК7; ВК8, які забезпечують програмні результати навчання: РН04, РН05, РН06, РН13, РН14.

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

Стандарт вищої освіти МОН України за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для початкового рівня вищої освіти відсутній

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?

Програмні результати навчання ОП відповідають вимогам 5 рівня Національної рамки кваліфікацій (НРК), згідно з її новою редакцією, затвердженою постановою КМ України від 25.06.2020 р. № 519 (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/519-2020-p>) та короткому циклу вищої освіти Рамки кваліфікацій Європейського простору вищої освіти.

Інтегральною компетентністю ОП «Готельно-ресторанна справа» є здатність особи розв'язувати типові спеціалізовані задачі в певній галузі професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування положень і методів відповідних наук і характеризується певною комплексністю і невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності та діяльності інших осіб у певних ситуаціях.

Програмні результати навчання ОП відповідають змістовному наповненню 5го кваліфікаційного рівня НРК. Зокрема, дескриптор «Знання» (у розумінні його спеціалізованих емпіричних та теоретичних знань) підтверджений програмними результатами навчання РН 01, РН 02, РН 05, РН 13. Дескриптор «Уміння» (стосується когнітивних та практичних умінь) реалізується за допомогою програмних результатів, РН 04, РН 06, РН 08, РН 09. Дескриптор «Комунікація» (передбачає взаємодію з колегами, керівниками, клієнтами та донесення до них власного розуміння, знань, суджень, досвіду у питаннях, що стосуються професійної сфери або навчання) реалізується за допомогою програмних результатів РН 03, РН 07, РН 11. Дескриптор «Автономія та відповідальність» (характеризує здатність продовжувати навчання з деяким ступенем автономії) пов'язаний з програмними результатами РН 10, РН 12, РН 14. Для початкового рівня (короткого циклу) вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». ОП має чітку структуру, її освітні компоненти складають логічну взаємопов'язану систему та у сукупності дозволяють досягти заявлених цілей і програмних результатів навчання. Зміст ОП повністю відповідає предметній області спеціальності.

Структура ОП забезпечує індивідуальну освітню траєкторію здобувача на основі формування індивідуального навчального плану та обрання вибіркових дисциплін у обсязі 30 кредитів, що складає 25% від загального.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

120

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)?

120

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

30

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

Зміст ОП збалансований за змістом та структурно, відповідає Положенню про організацію освітнього процесу (<https://cutt.ly/ZW7ckAZ>); внутрішньому стандарту освіти КНТЕУ за зазначеною спеціальністю та рівнем ВО. Зміст ОП ідентичний навчальним планам, презентовано в інформаційних та рекламних пакетах (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43762&uk>). ОК дають можливість забезпечити підготовку фахівців у сервісній (ОК 1,4,8), виробничій (ОК 4,5,7,8), технологічній (ОК 4,5,8) діяльності ГРБ, досягти заявлених цілей та РН. ОП є професійно орієнтованою. Змістовні компоненти ОП сфокусовані на процесах організації сервісних та виробничих процесів як інтегрованою сферою професійної діяльності (ОК 4,5,7,8). Зміст ОП поглиблюється та диверсифікується вибірковими ОК, які сфокусовані на поглибленні компетентностей у сервісній діяльності – ВК 4,6; у виробничій – ВК 1,6,8; у технологічній – ВК 1,8,9.

Унікальність змісту ОП ґрунтується на застосуванні міждисциплінарного підходу до формування інтегральної компетентності через: інновації в технологіях виробництва та сервісу – ОК 4,5,7,8 та ВК 4,6,8,9; інформаційна – ОК 4,6; використання мовних навичок спілкування – ОК 1 та ВК 4; правова – ОК 2 та ВК 2,13,21; громадська – ОК 2,3 та ВК 1,7. ОП інтегрує базисні для сфери гостинності галузі наукової та виробничої діяльності: готельна справа – ОК 4; ресторанна справа ОК 8 та ВК 6,8,9; інформаційні системи та технології у ГРБ – ОК 4,6; устаткування та технологічне оснащення ГРБ – ОК 5 та ВК 1, загально-академічні – ОК 3 та ВК 11,14,15,18,19; правові – ОК 2 та ВК 2,13,21. Акцент ОП зроблено на підготовку фахівців з компетентностями для реалізації міжнародних комунікацій іноземними мовами у глобальному середовищі (ОК 1 та ВК 4) Унікальність ОП: у поєднанні міждисциплінарності та багатопрофільності; розробленні авторських професійно-орієнтованих ОК, залученні закордонних науковців та практиків до навчального процесу (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=10542&uk>); наявності щорічної міжнародної

практики з отриманням сертифікатів (<https://cutt.ly/dW7vbi1>); проведенні виїзних практичних занять на базі підприємств-партнерів (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43102>); всеохоплюючому застосуванню ІТ та спеціалізованих програмних продуктів у всіх ОК. Акцент ОП зроблено на підготовку фахівців з компетентностями для реалізації міжнародних комунікацій іноземними мовами у сфері гостинності. Згідно опитувань, 96,3% здобувачів унікальність бачать у практикоорієнтованості (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43762&uk>). У цілому, учасники освітнього процесу та стейкхолдери задоволені змістом ОП, зокрема 91,7% здобувачів, 89,4% роботодавців та 85,5% випускників (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43762&uk>).

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

Формування ІОТ регламентується Положенням (<https://cutt.ly/ZW7ckAZ>) та Статутом КНТЕУ (<https://cutt.ly/IW7OY7v>), передбачає вільний вибір видів, форм і темпу навчання, ОК та рівня їх складності, методів і засобів навчання; обранням баз практики. Забезпечення ІОТ відбувається через ВК навчального плану (30 кредитів ЄКТС або 25% ОК) та вибору форми освіти (денної, у т.ч. дуальної, заочної). Здобувачі складають ІНП на початку І сем. н/р. з переліком та послідовністю вивчення ОК, видів занять. Здобувачі безперешкодно реалізують право вибору ОК, у т.ч. для інших спеціальностей та рівнів ВО. До 2020 р. застосовувалася блочна система їх вибору, у подальшому цю систему замінено кумулятивною.

Інформацію про ВК – їх перелік, презентації, опис, силабуси розміщено у вільному доступі на офіційному сайті (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43762&uk>), а також дистанційній платформі навчання Moodle (<http://ldn.knute.edu.ua>).

Засвоєння здобувачами ОК може відбуватися на базі інших ЗВО, результати навчання та компетентності можуть досягатися та здобуватися через системи формальної, неформальної (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43102>) чи інформальної освіти.

Передбачена можливість зарахування НД з використанням он-лайн платформ та дистанційних технологій. Рівень задоволеності здобувачів ОП можливістю формувати ІОТ - 89,2%, при цьому 89,3% опитаних вважають, що зміст ВК повністю відповідають інтересам студентства, а 91,3% повністю реалізували своє право на вибір ОК (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43762&uk>).

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

Відповідно до п. 2.10 Положення про організацію освітнього процесу студентів (<https://knute.edu.ua/file/MjExMzA=/0ce40f69d25d44d4a2619 ad857a2edd7.pdf>) здобувачі вищої освіти за спеціальною «Готельно-ресторанна справа» мають право на вибір навчальних дисциплін у межах 30 кредитів, передбачених відповідною освітньою програмою та навчальним планом. Порядок обрання дисциплін за вибором студента визначений п. 2.12., 2.13. даного Положення. Обрані студентом навчальні дисципліни за вибором включають до індивідуального навчального плану студента.

Пул ВК містить 22 дисципліни, сформовано за кумулятивною системою, дає можливість поглибити професійні знання в межах обраної освітньої програми та здобути додаткові спеціальні професійні компетентності у межах спеціальності або споріднених спеціальностей і галузі знань; ознайомитись із сучасним рівнем наукових досліджень у інших галузях знань та розширити світогляд або поглибити результати навчання за загальними компетентностями.

Усі ВК забезпечені необхідним пакетом навчально-методичних документів, які розроблені виключно під специфіку сфери гостинності. Відповідні матеріали доступні на платформі СДН КНТЕУ.

У ЗВО діє чітко прописана процедура і відповідне організаційне забезпечення процесу обрання дисциплін: При складанні ІНП студентів першого курсу деканат факультету не пізніше 2 вересня (як правило, під час проведення організаційних зборів) доводить до відома студентів перелік дисциплін за вибором у межах навчальних семестрів. Ознайомившись із ним, здобувачі до 03 вересня включають обрані дисципліни до ІНП на поточний навчальний рік. Деканат факультету узагальнює інформацію про вибір студентами навчальних дисциплін, формує списки груп для вивчення тих чи інших дисциплін за вибором та до 10 вересня передають інформацію до навчального відділу. Ця інформація є підставою для формування навчального навантаження кафедр на навчальний рік.

Відповідно до п. 2.13.10. відповідальність за виконання ІНП покладається на студента. Відповідальність за набуття результатів навчання (компетентностей), якими повинен оволодіти здобувач відповідного ступеня вищої освіти, покладається на науково-педагогічних працівників. П.2.13.13. Контроль за виконанням студентом ІНП покладено на декана факультету та гаранта освітньої програми.

Рівень задоволеності здобувачів ОП якістю викладання вибіркових ОП, як «високий» визнають – 91,2% опитаних (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43762&uk>).

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

Згідно п.6.2 Положення (<https://cutt.ly/ZW7ckAZ>), практична підготовка є обов'язковою ОК, передбачена на 1 та 2 курсах по 6 кредитів. ОП забезпечена відповідними програмою та робочою програмами практики з деталізацією ЗК, ВК та РН (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43762&uk>). Метою ПП на 1 курсі є ознайомлення з сферою діяльності (РН 01,04-07,13,14; 2 курсі - вміння організувати ефективну взаємодію, проектувати роботу (РН 03-13). Таким чином, практична підготовка повністю забезпечує ПРН. Для забезпечення практичної підготовки кафедрою, Центром розвитку кар'єри (<https://cutt.ly/vW7K1ba>) заключено угоди з партнерами (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43176&uk>), передбачено індивідуальний вибір об'єкту здобувачем. Забезпечено міжнародне стажування з елементами неформальної освіти (Болгарія, Італія, Словаччина) (<https://cutt.ly/UW7KujZ>; <https://cutt.ly/KW7KYW1>). Відбір практикантів - <https://cutt.ly/HW7LfHi>; <https://cutt.ly/zW7LvYM>.

Програмні результати навчання поглиблюються на відкритих заняттях практиків, майстер-класах (<https://cutt.ly/fW7Zn7l>), Днях гостинності (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=10542&uk>), участю у заходах (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=10542&uk>). 89,7% здобувачів задоволені здобутими компетентностями, під час практичної підготовки за ОП, та вважають їх достатніми для проф. діяльності (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43762&uk>)

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

ОП через ОК та практичну підготовку повною мірою забезпечує набуття softskills. Зокрема, РН 02 набувається в результаті вивчення ОК 1,4,8, а також ВК 6,8,9,20. Набуття softskills пов'язано з усіма ОК: організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій (РН 06) – ОК 4,6-8 та ВК 19; навички спілкуватися зі споживачами, у т.ч. іноземною мовою (РН 07) через ОК 1,4,8 та ВК 12,18,22; здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання (РН 08). ОК забезпечують: формування манер, ділового етикету ВК 3,7. Для формування softskills в ОК передбачені різні форми активностей: проблемно-пошукові, дослідницькі, репродуктивні; стимулювання, ділові ігри, мозкові штурми, тематичні дискусії (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=10542&uk>), екскурсії (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=10542&uk>). Поглиблюють softskills: професійні змагання (<https://cutt.ly/NW72Yx5>); наукові конференції (<https://cutt.ly/HW7Z8Y3>, <https://knute.edu.ua/file/MjkwMjQ=/6247dc5253c4eedb43f6d2f37a4b57f6.pdf>), майстер-класи (<https://cutt.ly/mW79cNQ>, <https://cutt.ly/2W79SSd>) зустрічі із практиками (<https://cutt.ly/wW79Xcy>), можливості участі у волонтерському русі <https://cutt.ly/UOKkmZu>, <https://cutt.ly/jOKkyUt>, <https://cutt.ly/GOKkPW3>, допомозі дітям з дитячих будинків <https://cutt.ly/oOKkFNn>, участі в фестивалях <https://cutt.ly/MOKkK7p>.

Яким чином зміст ОП урахує вимоги відповідного професійного стандарту?

Професійний стандарт із даної спеціальності відсутній. Однак, зміст ОП орієнтований на здобуття компетентностей, які є основою кваліфікацій основних професій згідно Класифікатора ДК 003:2010. При розробленні ОП для визначення компетентностей і результатів навчання, що визначають професійну кваліфікацію молодшого бакалавра у сфері обслуговування, враховувалися передусім рекомендації стейкхолдерів – потенційних роботодавців (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43138&uk>, протокол засідання групи забезпечення №1 від 04.02.2020)

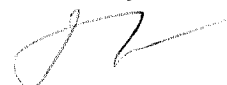
Який підхід використовує ЗВО для співвіднесення обсягу окремих освітніх компонентів ОП (у кредитах ЕКТС) із фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти (включно із самостійною роботою)?

Основною формою роботи студента над засвоєнням навчального матеріалу є виконання самостійної роботи та індивідуальних завдань, що регламентується Положенням про самостійну роботу студентів і аспірантів КНТЕУ. Фактичне співвідношення пов'язано з розподілом аудиторного навчання / самостійної роботи студента у ОПП (2021) становить 40% / 60%. Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу студентів (<https://cutt.ly/kOKlu2M>) регламентовані вимоги до складання ОП та НП: перелік і обсяг навчальних дисциплін, послідовність їх вивчення, форми проведення початкових занять та їх обсяг, графік навчального процесу, форми поточного і підсумкового контролю. У п.3.5 Положення про організацію освітнього процесу студентів прописано, що обсяги загального запланованого часу на вивчення кожної ОК заочною і заочною формами навчання є однаковими, але обсяг самостійної роботи студентів заочної форми навчання є більшим. Аудиторне навантаження здобувачів денної форми навчання становить не більше 24 години на тиждень, тобто семестрове аудиторне навантаження складає від 25,8% до 37,3% від загального часу студента, що створює умови для СР, яка береться до уваги в процесі засвоєння ОК, що зазначено в РП. При ДН в умовах карантинних обмежень за результатами опитування студентів об'єм завдань для самостійного опрацювання не змінився. Деканат постійно проводить моніторинг реального навантаження студентів для того, щоб освітня складова не переважувала студентів. Під час досліджень проблем, пов'язаних із надмірним навантаженням не виявлено.

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

З 2021 року за вперше розпочалася підготовка здобувачів за дуальною формою навчання, що є новітньою практикою та унікальністю ОП. Здобувачі продемонстрували зацікавленість, доказом цього є те, що 15 студентів подало заяви, але у зв'язку з карантинними обмеженнями, розпочинання дуальної освіти заплановано першому семестрі 2022.

Сформована структура ОП 241 «Готельно-ресторанна справа» та навчальний план пристосовані для гнучкого переформатування графіку НП для здобуття освіти за дуальною формою та відповідає Положенню про дуальну освіту КНТЕУ (<https://cutt.ly/pOKzaiY>) та Концепції підготовки фахівців за дуальною формою здобуття освіти. На засіданні кафедри спеціальності відбулося обговорення пропозицій щодо ініціювання впровадження елементів дуальної форми навчання (протокол № 27 від 01.06.2021 р.). Така форма навчання передбачає не менше 30% обсягу аудиторних занять проводити на підприємствах на реальних сервісно-виробничих процесах, роботи у клієнтському середовищі, знайомства зі специфікою організації роботи операційних систем суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу. Укладено партнерські угоди з міжнародною готельною мережею «Ramada Encore Kiev» (<https://cutt.ly/XOKzxXK>, <https://cutt.ly/SOKzmf2>) щодо організації практичного навчання на потужностях діючого об'єкту. Стейкхолдери виявили велику професійну зацікавленість у співпраці з кафедрою готельно-ресторанного



бізнесу та готовність навчати професійним практичним навичкам на власній матеріально-технічній базі із залученням до навчального процесу своїх провідних фахівців.

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

Правила прийому на навчання до КНТЕУ для здобуття вищої освіти в 2022 році розміщені на сайті за посиланням <https://knute.edu.ua/file/MTk=/07df95c75e80f2cebbbd68c649782aa5.pdf>, також вся інформація про вступ на здобуття ОС молодшого бакалавра на основі ПЗСО (2022) розміщена за посиланням <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43711&uk>. Вся інформація на сайті КНТЕУ в вкладці «Вступнику» оновлюється щорічно в рамках вступної кампанії <https://knute.edu.ua/>.

Приймальна комісія забезпечує вступникам цілорічне консультування в інформаційному центрі в якому працюють: за телефоном та за особистим зверненням; каналу Ютуб, сторінок у соціальних мережах, груп Приймальної комісії та окремо кожної ОП за кожним рівнем в Телеграм.

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

Вступ на ОП ОС молодшого бакалавра на основі ПЗСО у 2022 році передбачає перелік 2 конкурсних предметів в сертифікатах ЗНО за 2019 -2022 років: 1) Українська мова та література - вага предмету 0,5; 2). Іноземна мова (Англійська мова; Французька мова; Німецька мова; Іспанська мова) або Математика або Історія України або Біологія або Географія або Фізика або Хімія - вага предмету 0,5. Мінімальна кількість балів в сертифікатах ЗНО – 100. <https://knute.edu.ua/file/MTk=/ae2295af3aa05db971d0284bod24eacc.pdf>. Правила прийому відповідають Умовам прийому на навчання для здобуття вищої освіти в 2022 р. <https://mon.gov.ua/ua/osvita/visha-osvita/vstupna-kampaniya-2022/umovi-prijomu-dlya-zdobuttya-vishoi-osviti-2022-roku>

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

У КНТЕУ функціонують чіткі, зрозумілі та прозорі правила визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗО, в тому числі під час академічної мобільності. Які відповідають Конвенції про визнання кваліфікації з вищої освіти в європейському регіоні (Лісабон, 1997 р.) і є доступними для всіх учасників освітнього процесу.

Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність в КНТЕУ

<https://knute.edu.ua/file/MTc=/e24af5ebf7aeb2799f6c45b1f20a12f3.pdf> є структурною складовою внутрішнього забезпечення якісної освітньої діяльності, що визначає порядок організації програм академічної мобільності учасників освітнього процесу в Україні та за її межами, учасників освітнього процесу іноземних закладів ВО та наукових установ.

Визнання результатів навчання представлено в положенні про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів <https://knute.edu.ua/file/MjExMzA=/0cf1eee352a9fb8fb476970d47685b6d.pdf>, яке визначає, що академічна мобільність означає участь студентів в освітньому процесі ЗВО (України та за її межами), проведення наукових досліджень з можливістю в установленому порядку перезарахування освоєних навчальних дисциплін.

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

При поновленні на навчання аналізуються набуті компетентності відповідно академічної довідки, що дає підстави поновити здобувача вищої освіти без втрати року з мінімальною академічною різницею, яка не повинна перевищувати 30 кредитів ЄКТС відповідно до Положення про організацію освітнього процесу студентів <https://knute.edu.ua/file/MjExMzA=/0ce40f69d25d44d4a2619ad857a2edd7.pdf>.

У КНТЕУ забезпечено дотримання процедури обрання студентами власної освітньої траєкторії шляхом вибору освітніх компонентів з загального пулу дисциплін на рівні ЗВО та можливості участі у міжвузівському пулі. Для студентів першого курсу перелік вибіркових дисциплін в межах навчальних семестрів доводиться при першій установчій зустрічі з деканом. Опис дисциплін наведено в інформаційних пакетах дисциплін <https://knute.edu.ua/file/MjkwMjQ=/188b4c6266d26af52c10679ccf9a684b.pdf>. Деканат узагальнює інформацію про вибір студентами навчальних дисциплін та передає до навчального відділу для формування навчального навантаження кафедр не пізніше 10 вересня. Вибір студентами другого курсу відбувається у період з 1 по 10 лютого за розкладом, розробленим навчальним відділом. Викладачі кафедр презентують навчальні дисципліни студентам з метою ознайомлення їх з детальним змістом, методами навчання, очікуваними результатами. Узагальнені данні про вибір дисциплін та кількість студентів по денній чи заочній формі навчання деканат передає до навчального відділу не пізніше 1 березня.

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

Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті КНТЕУ (<https://knute.edu.ua/file/MjkwNQ==/014838642c4611bfcc7dd7ddcf26aa25.pdf>) передбачено право здобувачів вищої



освіти на визнання результатів навчання, отриманих у неформальній або інформальній освіті з першого року навчання. Визнання результатів здобутих у неформальній або інформальній освіті проводиться у семестрі, який передує семестру, у якому згідно з навчальним планом ОП передбачено вивчення дисципліни, що перезараховується. Для цього здобувач звертається із заявою на ім'я ректора з проханням визнати відповідні результати навчання, до якої додаються завірнені копії документів (сертифікати, свідоцтва тощо), які підтверджують отримання відповідних результатів навчання. Для визнання результатів навчання у неформальній освіті створюється предметна комісія, яка розглядає отримані документи, здійснює оцінку відповідності представлених результатів навчання здобутих у неформальній та інформальній освіті результатам навчання відповідно до програми дисципліни та ухвалює рішення про перезарахування результатів навчання або проведення контролю рівня знань, здобутих у неформальній або інформальній освіті або про відмову у їх перезарахуванні. Здобувач має право на апеляцію рішення комісії.

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

На ОП реалізується модель неформальної та дуальної форм освіти. Неформальна освіта реалізована під час проходження практики. За результатами практики видаються сертифікати міжнародного зразка про опанування знань у практичному бізнес. За результатами online зустрічі зі стейкхолдерами щодо запровадження дуальної форми навчання на ОП було підписано Меморандум між КНТЕУ та міжнародним готельним оператором DBI Hotel Management щодо започаткування співпраці. Сторони зобов'язуються шляхом об'єднання зусиль спільно та узгоджено діяти в рамках реалізації пілотного проекту з підготовки фахівців за дуальною формою здобуття ВО, що забезпечить максимальну ефективність підготовки кадрів відповідно до реальних вимог глобальної сфери гостинності, підвищить конкурентоспроможність випускників та скоротить період їх адаптації у професійній діяльності, сприятиме формуванню якісного змісту ОП КНТЕУ.

Студенти Костенко Ірина і Булихтін Микола в рамках неформальної освіти пройшли курс «Організація обслуговування споживачів ресторанних послуг» і в результаті отримали сертифікати. Елементи неформальної освіти з дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» були реалізовані за сприяння компанії "Новий Проект", що займається реалізацією технологічного устаткування для закладів HoReCa.

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

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

Відповідно п. 4.1 Положення про організацію освітнього процесу здобувачів (<https://cutt.ly/2W7j46T>) освітній процес у КНТЕУ здійснюється за такими формами: навчальні заняття, самостійна робота, практична підготовка, контрольні заходи, консультації, навчальні екскурсії. Форми та методи навчання і викладання відповідають ПР ОП та сучасним освітнім методам це – контекстне, імітаційне, проблемне, модульне, дистанційне навчання. НПП, який викладає за ОП «Готельно-ресторанна справа» для проведення лекцій використовують такі інноваційні форми як проблемна, інтерактивна, мультимедійна, бінарна та лекції провокації, практичні заняття проводяться за інтегрованими підходами, за змістом є імітаційними, дослідними, інформаційними. Навчальні екскурсії використовуються при викладанні ОК 4,5,7,8.

Практична підготовка забезпечує поглиблення і систематизацію теоретичних та набуття практичних навичок діяльності. За результатами навчання та практики в Італії, Словаччині, Болгарії здобувачі мають можливість отримати сертифікати міжнародного зразка про опанування ОК у практичному бізнес-середовищі (<https://cutt.ly/aW7kmoz>). Чинником досягнення ПРН є самостійна робота (<https://cutt.ly/8W7kPOT>).

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?

Студентоцентризований підхід є базовим принципом освітньої діяльності КНТЕУ, регламентується Положенням про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (<https://cutt.ly/1W7kLzk>), згідно якого здобувач є суб'єктом із власними унікальними потребами. Положення про організацію освітнього процесу здобувачів <https://cutt.ly/JW7ljjH>, Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів <https://cutt.ly/cW7lQPI>. При викладанні ОК професійного спрямування переважають інноваційні онлайн-інструменти гейміфікації освітнього процесу, наприклад, такі як Trello, Freehand, Slido, Kahoot, що інтегровані в платформу Microsoft Teams, що є однією з корпоративних платформ КНТЕУ завдяки партнерству з «Майкрософт Україна». Рівень задоволеності здобувачів методами навчання і викладання регулюється Положенням про систему рейтингової оцінки діяльності НПП <https://cutt.ly/WW7lAOo>. Результати опитування здобувачів (з 15 по 31 березня 2021 року) підтвердили, що 94,7% здобувачів відповіли, що форми та методи навчання є зрозумілими, викладачі використовують сучасні методи навчання та викладання, такі як: кейсові, тренінгові, ігрові, презентації тощо (<https://cutt.ly/TOKxFgo>). Зворотний зв'язок «викладач-студент» здійснюється у форматі анкетування «Викладач очима здобувачів» і враховується при обчисленні рейтингу НПП, використовуються для стимулювання підвищення якості викладання. НПП кафедри активно комунікує зі студентами через соціальні мережі <https://cutt.ly/6W7lXhS>, https://t.me/rgb_kntey, <https://cutt.ly/jW7zwDe>

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

принципам академічної свободи

У КНТЕУ культивують принципи академічної свободи в Університеті (<https://cutt.ly/9W7zkD9>), викладачі мають академічну свободу, включаючи свободу викладання, свободу від втручання в педагогічну, науково-педагогічну та наукову діяльність, вільний вибір форм, методів і засобів навчання, що відповідають освітній програмі; поширення знань і використання результатів наукових досліджень та участь здобувачів в наукових конференціях; вибір навчальних дисциплін з врахування думки здобувачів (представлений перелік вибіркових дисциплін); використання сучасних методів навчання та досліджень – ситуативні завдання; врахування потреб здобувачів з обмеженими можливостями. Всі ОК ОП є авторськими розробками, РП науково-методичним доробком викладача. Методи навчання і викладання викладач обирає самостійно, що відображено у РП, силабусах ОК. Комплексність методів навчання і викладання дозволяє здобувачам реалізовувати академічну свободу, формувати індивідуальну освітню траєкторію, у т.ч. міжнародну мобільність (п 4.9 Статуту) Для реалізації принципів академічної свободи кафедрою щорічно репрезентуються: інформаційний пакет за спеціальністю, довідник студента (<https://cutt.ly/vW7xv4U>)

За результатами опитування здобувачів, 89,2% підтвердили, що методи навчання і викладання на ОП «повністю забезпечується» принципами академічної свободи (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43138&uk>).

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

Інформація надається доступній та зрозумілій формі, є прозорою (Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів (<https://cutt.ly/kW7vsfk>). НПП перед початком семестру подає тематичний план лекцій, практичних занять, завдання для організації самостійної роботи та проведення контрольних заходів, передбаченим НП, Пта РП. Ця інформація також розміщена на сайті (<http://ldn.knute.edu.ua/>).


Перелік ОК, послідовність їх вивчення, місце відповідної дисципліни в ОП, критерії оцінювання доводиться до відома здобувачів на першому занятті. Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів і аспірантів <https://cutt.ly/lW7vfff> передбачена чітка система оцінювання та регламентовані очікувані результати навчання. Для учасників освітнього процесу, який проводиться через систему дистанційного навчання згідно з Положенням про дистанційне навчання в КНТЕУ, затвердженого ВР від 05.09.2019 №1 надається інформація у віртуальному навчальному середовищі, а також організовується спілкування між суб'єктами дистанційного навчання у тому ж віртуальному середовищі. Здобувачам забезпечується вільний та постійний доступ до НМЗ на веб-сторінці кафедри готельно-ресторанного бізнесу (<https://cutt.ly/gW7vOuO>). За результатами опитування «Задоволеність освітнім процесом у КНТЕУ, 2020-2021 н.р.» 84,2% здобувачі підтвердили, що їм «повністю» надається інформація щодо цілей, змісту та очікуваних РН, 100,0% повністю проінформовані про порядок та критерії оцінювання у межах ОК (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43138&uk>).

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

Поєднання навчання і досліджень реалізується через інтеграцію науки та інновацій, імплементацію нової парадигми підготовки здобувачів. НПП та здобувачі мають безкоштовний доступ до міжнародних наукометричних БД Scopus та WebofScience. На сайті постійно оновлюється перелік публікацій науковців університету у БД Scopus (<https://cutt.ly/BW7v9a6>) та WebofScience (<https://cutt.ly/fW7beAb>). Вчена рада затверджує план проведення НДР на кожен календарний рік. Функціонує Наукове товариство здобувачів, аспірантів, докторантів і молодих вчених, за ініціативи якого проводяться наукові заходи з обговорення актуальних проблем <https://cutt.ly/XW7bsJL>. Студентська наукова робота здійснюється згідно зведеного плану (2021 р.: <https://cutt.ly/3W7bmoi>, <https://cutt.ly/BW7bFoX>). Здобувачі беруть участь у наукових заходах упродовж навчання: виконанні ініціативних кафедральних та міжкафедральних тем; презентують доповіді, мають можливість здійснити апробацію шляхом публікації у наукових журналах «Вісник КНТЕУ», «Товари і ринки». Унікальним науковим проектом ФРГТБ є Всеукраїнський конкурс студентських стартапів «TourSystemUkrChallenge» (звіт: <https://cutt.ly/oW7b1q9>), <https://cutt.ly/oW7noS1>; студентської наукової конференції «Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та перспективи» (програма конференції 2021 : <https://cutt.ly/PW7nziN>, звіт 2021 : <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=41989&uk>)

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

Відповідно до Положення про розроблення та реалізацію ОП КНТЕУ початкового короткого рівня вищої освіти (<https://cutt.ly/BW7nomG>, затвердженого наказом КНТЕУ № 527 від 08.02.2021 регулярний моніторинг ОП організовує керівник робочої групи із залученням членів. Актуальність аналізується групою забезпечення та НПП на засіданнях за результатами останніх досліджень у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Оновлені ОП узгоджуються і затверджуються вченою радою КНТЕУ. Положення про порядок конкурсного відбору науково-педагогічних працівників, наукових працівників, директорів коледжів та училищ КНТЕУ <https://cutt.ly/7W7mtXq>) регламентує заповнення Протоколу відповідності посаді наявного вченого звання та наукового ступеня кандидата на посаду, на яку приймається НПП, де надається інформація щодо дисциплін, які він може викладати та основні наукові та методичні праці за напрямом діяльності, який підписує голова конкурсної комісії. Викладачі заповнюють інформацію про результати наукової роботи та регулярно оновлюють інформацію щодо власних розробок на сторінці кафедри, що відображено також у профілі Google академії (<https://cutt.ly/bW7mfJ8>) Результати досліджень кандидатських та докторських дисертацій, науково-дослідних робіт, семінарів, форумів, тренінгів запроваджуються у навчальні дисципліни. Робочу програму курсу «Готельна справа» було оновлено за результатами дисертаційних досліджень к.е.н., доц. Ткачук Т.М., к.е.н., доц. Романчук Л.Д., к.е.н., ст. викл. Зікій



Н.Л.

Спільно з National Tourism Organization of Ukraine за підтримки Програми USAID «Конкурентоспроможна економіка України» проф. Босовська М.В. та доцент Расулова А.М. підготували інноваційні навчальні онлайн курси на платформі Prometheus: «Технології індустрії гостинності для персоналу» (https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:Prometheus+TOUR101+2021_T1_7/about) «Технології індустрії гостинності для керівників» (<https://cutt.ly/ZW7mmX7>), «Управління якістю та безпекою в туризмі»: <https://cutt.ly/BnId62j>.

Центром педагогічних і психологічних досліджень двічі на рік проводиться анкетне опитування здобувачів, за результатами якого складається рейтинг викладачів, що дозволяє з'ясувати рівень задоволеності здобувачів вищої освіти рівнем професійної компетентності викладачів. 94,7% опитаних відповіли, що вони задоволені якістю викладання та рівнем професійної компетентності викладачів (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43138&uk>).

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

Інтернаціоналізація здійснюється через реалізацію двосторонніх договорів з 63 навчальними закладами та установами у 26 країнах світу (<https://cutt.ly/xW7mS4b>), організацію спільних заходів. У змісті ОК ОП відображено результати вивчення міжнародного досвіду. 88 % викладачі кафедри проходили стажування за кордоном та мають міжнародні сертифікати (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=41&uk>). Центр європейської освіти надає можливість навчатися у європейських ЗВО на рівних правах з громадянами країн-членів ЄС (<https://cutt.ly/SW7WZER>). Спільно з Австрійським університетом, Пан-європейським університетом та Кошицьким технічним університетом проводилися конференції, реалізовувалися програми стажування (<https://cutt.ly/7W7W2jA>). У рамках програми ЄС ERASMUS+, серед яких проект Міжнародної кредитної мобільності з Університетом Центрального Ланкаширу (м. Престон, Великобританія), підвищили кваліфікацію Бойко М.Г. (програма «Project Management»), Кулик М.В. (гарант) (<https://cutt.ly/eW7Eq5O>). Процес інтернаціоналізації діяльності ЗВО реалізується через модель неформальної освіти (Болгарія, Італія, Словаччина) з отриманням міжнародних сертифікатів. Щорічно відбувається Всеукраїнська (з 2022 року Міжнародна) студентська конференція, співorganizаторами являються ЗВО і професійні спілки Болгарії, Словаччини і Грузії. В рамках «Hubspeakers in tourism, hotel and restaurant business» і «Hospitality speaking club» відбуваються зустрічі із представниками готельно-ресторанного бізнесу <http://surl.li/afnmk>; <https://cutt.ly/MEp6jOk>.

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?

Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів (<https://knute.edu.ua/file/MjExMzA=/ose4of69d25d44d4a2619ad857a2edd7.pdf>) та Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів і аспірантів (<https://knute.edu.ua/file/MjExMzA=/ocf1eee352a9fb8fb476970d47685b6d.pdf>), які є складовими системи внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у КНТЕУ (<https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/1e05580cebe9e7069ff4390a9845e001.pdf>), застосовуються різні види контрольних заходів.

Атестація орієнтована на встановлення відповідності засвоєних студентами рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей, визначених освітньою програмою вимогам стандарту вищої освіти. Порядок проведення атестації, створення та організації роботи екзаменаційних комісій з атестації визначені в Положенні про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації в КНТЕУ

(<https://knute.edu.ua/file/NzU4MQ==/d5a470a1fef1949743f23a3bf4145e13.pdf>), програмі кваліфікаційного екзамену для здобуття освітнього ступеня «молодший бакалавр» (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43762&uk>).

Практична підготовка здобувачів є обов'язковою складовою підготовки фахівців з вищою освітою за відповідними освітніми програмами і планомірною, цілеспрямованою діяльністю щодо поглибленого здобуття студентами теоретичних знань та набуття практичних навичок з обраного фаху на різних етапах навчання і регламентується Положенням про практичну підготовку здобувачів вищої освіти (<https://knute.edu.ua/file/NTUz/23oc26f7d9cd11daae1fobec2cd5ed2.pdf>).

Практична підготовка проводиться у виробничих умовах на підприємствах, в організаціях, установах, самозайнятих осіб, які розташовані на території України або за її межами (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43612&uk>). Зміст практичної підготовки і послідовність її проведення визначаються програмою та робочою програмою практичної підготовки відповідно до освітньо-професійної програми підготовки освітнього ступеня молодшого бакалавра і затверджується вченою радою КНТЕУ (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43762&uk>). Після закінчення терміну практичної підготовки здобувачі звітують про виконання програми практичної підготовки та індивідуальних завдань і складають залік.

Всі форми контролю направлені на перевірку досягнення програмних результатів навчання.

За результатами опитування 100,0% респондентів підтвердили, що їм «повністю» надається інформація щодо порядку критеріїв оцінювання результатів навчання за навчальними дисциплінами. (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43762&uk>)



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

Чіткість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень визначено Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів (<https://knute.edu.ua/file/MjExMzA=/ose4of69d25d44d4a2619ad857a2edd7.pdf>), Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів і аспірантів (<https://knute.edu.ua/file/MjExMzA=/ocf1eee352a9fb8fb476970d47685b6d.pdf>), Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у КНТЕУ (<https://knute.edu.ua/file/NzU4MQ==/d5a470a1fef1949743f23a3bf4145e13.pdf>). Для можливості оцінити досягнення здобувачів, результатів навчання для ОК, застосовуються такі форми контрольних заходів як екзамен та залік з практичної підготовки. Питання, включені до екзаменаційних білетів, корелюються з програмними результатами навчання. Інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання навчальних досягнень розглядається та обговорюється на заняттях, де викладач повідомляє про вид завдання перед проведенням контрольних заходів та вносить ясність у всі незрозумілі студентам аспекти завдань. За результатами опитування «Задоволеність освітнім процесом у КНТЕУ, 2020-2021 н.р.» 100,0% опитаних підтвердили, що їм «повністю» доводиться інформація про форми контрольних заходів та критеріїв оцінювання. (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43762&uk>).

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

Рейтингова система оцінювання є складовою «Положення про організацію освітнього процесу студентів» КНТЕУ (<https://knute.edu.ua/file/MjExMzA=/ose4of69d25d44d4a2619ad857a2edd7.pdf>). Порядок проведення проміжної атестації з кожного кредитного модуля, форми контрольних заходів та критерії оцінювання знань здобувачів у доступній формі представлено і доводиться до здобувачів через робочі програми навчальних дисциплін та силабуси освітніх компонент і доводяться до відома здобувачів вищої освіти на першому занятті, що регламентовано «Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів і аспірантів» (<https://knute.edu.ua/file/MTEyNDI=/1925a24d04c95c5fc6eb34cc2ef49236.pdf>). Контрольні заходи оцінювання з кожного кредитного модуля розміщується в Системі дистанційного навчання КНТЕУ. Передбачено, що викладач, який проводить заплановані заняття у навчальній групі, виставляє бали з контрольного модуля в електронний «Журнал оцінок». У межах журналу оцінок кожному здобувачу ВО надаються можливості для перегляду переліку контрольних заходів (точок контролю), своїх отриманих балів на контрольних заходах, а також кількості підсумкових балів наприкінці семестру. Надається можливість самостійного завантаження з сайту СДН КНТЕУ «Рейтинг-листа» (у вигляді Excel-файлу), де відобразатиметься успішність навчальної діяльності. Завдяки використанню технологій Інтернет, здобувач ВО має право в будь-який зручний час переглядати рейтинг своєї успішності в електронному журналі оцінок.

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

У внутрішньому Стандарті вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для початкового (короткого) рівня вищої освіти у розділі VI зазначені такі форми атестації: кваліфікаційний екзамен. Така форма атестації здобувачів ВО у повному обсязі забезпечує загальні та спеціальні (фахові) компетентності за спеціальністю, визначених Стандартом ВО. Порядок організації та проведення атестації у КНТЕУ регламентується «Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у КНТЕУ» (<https://knute.edu.ua/file/NzU4MQ==/d5a470a1fef1949743f23a3bf4145e13.pdf>). На підставі даного Положення випускова кафедра розробляє комплект документів щодо проведення випускної атестації здобувачів з урахуванням специфіки спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43762&uk>).

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

У КНТЕУ процедура проведення контрольних заходів регулюється «Положенням про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (систему внутрішнього забезпечення якості) КНТЕУ» (<https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/1e05580cebe9e7069ff4390a9845e001.pdf>) (Наказ №4856 від 29.12.2018); «Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів і аспірантів» (<https://knute.edu.ua/file/MjExMzA=/ocf1eee352a9fb8fb476970d47685b6d.pdf>) (Наказ №2891 від 16.09.2019). Вищезазначені документи оприлюднені на офіційному веб- сайті КНТЕУ, чим забезпечується їх доступність для здобувачів вищої освіти та викладачів. За результатами опитування «Задоволеність освітнім процесом у КНТЕУ, 2020-2021 н.р.» 100,0% опитаних проінформовані про процедури проведення контрольних заходів (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43762&uk>).

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

Забезпечення об'єктивності екзаменаторів регулюється Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів і аспірантів (<https://cutt.ly/sW6M8zE>). Для запобігання і врегулювання конфлікту інтересів розроблено процедуру апеляції, яка регламентується Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти КНТЕУ (<https://cutt.ly/YW61slL>), Положення про дотримання академічної доброчесності

педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами вищої освіти КНТЕУ <https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/bf27ad9293fa2bb6f9b2c3031d4b6e4a.pdf>. В університеті створено Комісію з питань етики та академічної доброчесності, яка є незалежним органом, наділеним правом одержувати і розглядати заяви про порушення питань етики та академічної доброчесності, надавати пропозиції адміністрації університету щодо притягнення до академічної відповідальності. Запобігання і врегулювання конфлікту інтересів регламентується Колективним договором (<https://knute.edu.ua/file/MTc=/53b99ac9c3740c64d312347a73342880.pdf>), Антикорупційною програмою (<https://knute.edu.ua/file/MTc=/67a798b6a5efce08398afe576098e66a.pdf>), а також Конституцією України та іншими законодавчими актами. За час функціонування ОП випадків конфлікту інтересів здобувачів і викладачів не було.

94,7% здобувачів підтвердили об'єктивну оцінку екзаменаторів. При цьому, 100,0% опитаних ознайомлені з політикою та процедурою врегулювання конфліктних ситуацій (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43762&uk>).

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

Порядок ліквідації академічної заборгованості регламентується «Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів та аспірантів» (<https://knute.edu.ua/file/MjExMzA=/ocf1eee352a9fb8fb476970d47685b6d.pdf>), відповідно до якого ліквідація академічної заборгованості проводиться після закінчення екзаменаційної сесії за окремим розкладом, складеним деканатами факультетів та узгодженим із навчальним відділом, як правило, не пізніше наступного тижня після сесії. Повторна ліквідація академічної заборгованості приймається комісією, яка призначається деканом факультету, як правило, у складі декана або його заступника, завідувача відповідної кафедри та викладача дисципліни, з якої складається підсумковий семестровий контроль. Для здобувача, який не з'явився на складання підсумкового контролю за графіком навчального процесу та/або під час ліквідації академічної заборгованості, оцінка, отримана під час ліквідації академічної заборгованості на комісії, є остаточною. Здобувачам, які склали екзамен під час ліквідації академічної заборгованості, підсумкова оцінка з дисципліни виставляється без урахування балів підсумкового модульного контролю. Здобувач вищої освіти, який не склав екзамен на комісії під час ліквідації академічної заборгованості відраховується з університету. За результатами опитування 89,5% респондентів ознайомлені з порядком повторного проходження контрольних заходів (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43762&uk>).

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

Здобувач вищої освіти, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час підсумкового (семестрового) контролю, має право звернутися з заявою на ім'я Ректора університету з проханням переглянути оцінку, одержану на екзамені. Процедура апеляції, порядок оформлення прийнятого рішення апеляційною комісією регламентується «Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти КНТЕУ» (<https://knute.edu.ua/file/MjkwNQ==/38ac01c5e7d85cc9b0b1fde1fa0c4c21.pdf>), затвердженого Вченою радою КНТЕУ 21 листопада 2019 р. протокол №3, п.5. Апеляційна комісія створюється наказом ректора на підставі погодженої заяви здобувача вищої освіти щодо оскарження результату підсумкового (семестрового) контролю. До складу апеляційної комісії входять: голова, заступник голови, керівник групи забезпечення спеціальності за якою навчається здобувач вищої освіти, члени комісії (не менше двох), представник Ради студентського самоврядування факультету чи наукового товариства здобувачів, аспірантів, докторантів та молодих вчених, секретар комісії. Приклади оскарження результатів контрольних заходів на ОП «Готельно-ресторанна справа» відсутні. За результатами опитування «Задоволеність освітнім процесом у КНТЕУ, 2020-2021 н.р.» 100,0% опитаних ознайомлені з порядком оскарження процедури (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43762&uk>).

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

В університеті розроблені і в повній мірі функціонують:

- 1) «Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами вищої освіти КНТЕУ» (<https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/bf27ad9293fa2bb6f9b2c3031d4b6e4a.pdf>). У ньому чітко прописані права та обов'язки, відповідальність та порядок організації роботи Комісії з питань етики та академічної доброчесності. Політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності відображені в Настанові з якості (прийнята 16 червня 2009 р. зі змінами та доповненнями 2015, 2018 рр.) та Положенні про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (систему внутрішнього забезпечення якості) КНТЕУ (<https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/1e05580cebe9e7069ff4390a9845e001.pdf>) пп.2.2.1; 2.2.3; 10 (Наказ №4856 від 29.12.2018).
- 2) Етичний кодекс здобувача вищої освіти КНТЕУ, затверджений вченою радою КНТЕУ (протокол від 25 травня 2017 р. № 12), введений у дію наказом КНТЕУ від 02.06.2017 № 1487, доступний на сайті КНТЕУ за посиланням: <https://knute.edu.ua/file/MjkwMjQ=/2f42448f6b7e32f087ea61c101eeefb2.pdf>),
- 3) План заходів щодо виявлення та запобігання академічного плагіату, затверджений вченою радою КНТЕУ (протокол від 27 червня 2017 р. № 13), введений у дію наказом КНТЕУ від 29.06.2017 № 1700.

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

У КНТЕУ перевірка текстів на подібність здійснюється із застосуванням інструментарію українського сервісу перевірки робіт на виявлення збігів/схожості текстів Unicheck (<https://unicheck.com/uk-ua>), відповідно до пункту 5.2 «Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими

працівниками та здобувачами вищої освіти КНТЕУ»

<https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/bf27ad9293fa2bb6f9b2c3031d4b6e4a.pdf>, уведеного у дію з 02.02.2018 р. наказом № 377. Використання програмного забезпечення здійснюється на підставі укладеного договору між КНТЕУ і ТОВ «Антиплагіат». Для студентів та НПП КНТЕУ користування цією програмою є безкоштовним.

Контроль за якістю кваліфікаційних тп наукових робіт здобувачів ВО покладено на наукових керівників.

Для учасників освітнього процесу за ОП «Готельно-ресторанна справа» рівня вищої освіти «молодший бакалавр» дотримання академічної доброчесності передбачає: посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право та суміжні права; надання достовірної інформації про методики і результати досліджень, джерела використаної інформації та власну педагогічну (науково-педагогічну, творчу) діяльність; контроль за дотриманням академічної доброчесності здобувачами освіти; об'єктивне оцінювання результатів навчання.

Випадків порушень академічної доброчесності не було.

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

Для популяризації академічної доброчесності розроблено Етичний кодекс здобувача вищої освіти КНТЕУ (<https://cutt.ly/AW5ZTp2>), Довідник студента (<https://cutt.ly/yW5ZS67>), є Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами вищої освіти КНТЕУ (Наказ КНТЕУ № 377 від 02.02.2018, <https://cutt.ly/gW5ZB1J>), Накази КНТЕУ «Про забезпечення прозорості освітнього процесу та підготовку до екзаменаційної сесії». Інформація щодо недопущення плагіату, листи МОН України щодо порушень академічної доброчесності, запобігання та виявлення академічного плагіату оприлюднено на сайті КНТЕУ (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=8344>). КНТЕУ культивує академічну доброчесність, на сайті надано доступ до серії онлайн вебінарів «Академічна доброчесність» в рамках проекту «Ініціатива академічної доброчесності та якості освіти» (SAIUP), який спрямований на системні зміни в українській вищій освіті (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=8344>, <https://saiup.org.ua/pro-proekt/proekt-v-universytetah/>). є онлайн доступ до серії університетських модулів «Доброчесність та етика», основи якого адаптовано та інтегровано у дисципліни освітніх програм для популяризації академічної доброчесності серед здобувачів вищої освіти (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=8344>), <https://cutt.ly/xW5XERd>.

За результатами опитування 90,4% опитаних задоволені політикою КНТЕУ дотримання академічної доброчесності (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43762&uk>)

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

Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами вищої освіти КНТЕУ (<https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/bf27ad9293fa2bb6f9b2c3031d4b6e4a.pdf>) визначає такі види відповідальності здобувачів освіти за порушення академічної доброчесності:

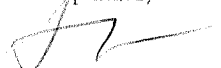
- повторне проходження оцінювання (контрольна робота, екзамен тощо);
- повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми;
- відрахування з Університету;
- позбавлення академічної стипендії;
- позбавлення наданих закладом освіти пільг з оплати навчання;
- відмова у присудженні відповідного ступеня вищої освіти;
- скасування рішення спеціалізованої вченої ради про присудження наукового ступеня та видачу відповідного диплома. У розділі 6 зазначеного Положення встановлені також види відповідальності за порушення академічної доброчесності для педагогічних, науково-педагогічних та наукових працівників КНТЕУ. Вищезазначеним Положенням в університеті щороку затверджується склад Комісії з питань етики та академічної доброчесності. Порушення академічної доброчесності на ОП «Готельно-ресторанна справа» відсутні.

За результатами опитування 100,0% респондентів ознайомлені з документами, які містять політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43762&uk>).

6. Людські ресурси

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

Керуючись законодавством України, Статутом КНТЕУ, Положенням про порядок конкурсного відбору (<https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/ab3e6025e157e4306b199d61e47f312c.pdf>), встановлюються вимоги до кандидатів: освіта, наявність наукового ступеня, вченого звання, їх відповідність дисципліні викладання тощо. Особа, яка бажає взяти участь у конкурсі подає серед інших документів особовий листок з обліку кадрів, анкету-резюме, копії необхідних документів, в яких міститься інформація про академічну та професійну кваліфікацію, що дозволяють фахово викладати відповідну дисципліну. На засіданні кафедри, куди загальноуніверситетська конкурсна комісія передає пакет документів, за участю представників кафедри та гаранта ОП здійснюється обговорення кандидатур, які беруть участь у конкурсному відборі. Особлива увага звертається на відповідність наукових публікацій і методичних напрацювань профілю кафедри, ОП, дисциплін, що викладаються. Відповідність НПП дисципліні – вимога конкурсних умов, що публічно оприлюднюється на сайті та в періодичному виданні КНТЕУ (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=8686&uk>). Для підтвердження рівня професійної кваліфікації кандидатом



може бути проведене відкрите заняття представлено створені особисто навчально-методичні та наукові праці, що підтверджує фаховий рівень претендента. Рішення про обрання на посади НПП приймається вченою радою КНТЕУ, затверджується її рішенням за результатами таємного голосування та впроваджується в дію наказом ректора.

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

До проведення занять ОП ГРС залучаються відомі вчені та провідні практики (План проведення лекцій (<https://knute.edu.ua/file/MzEuMQ==/b8a23de6db90222fdf6696b743a6a5ff.pdf>)). Стейкхолдери залучаються до спільної науково-практичної діяльності в рамках договорів та двосторонніх меморандумів та у формах: рецензування ОП, програм і робочих програм (Бурба Г.І., готель «Хрещатик», Таранов А.А., «Карібіан клуб», Тимофеева Є.С., «Selfish club»); запровадження дуальної форми навчання (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43030&uk>); професійні тренінги, нетворінги, лекції фахівцями (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=37881&uk>), (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=42979&uk>), <https://www.facebook.com/1088838014471417/posts/5411202298901612/>; головування ЕК (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=38800&uk>); членство у «TourSystemUkrChallenge» (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=42520&uk>) (Семикопова Т., «Сітізен-кафе», Ілляшенко О., гасгробар «Rebra&Kotlety», Косіченко А., ресторани «Фішка», Кондратенко Т., rooms XML в Україні, Тимошенко Т., київський Центр розвитку місцевого самоврядування, Програма «U-LEAD з Європою», Ларін Д., Тимофеева Є., «Selfish Club»); стажування викладачів у закладах ГРБ (персональні сторінки усіх викладачів); участь роботодавців у Днях кар'єри КНТЕУ (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=690&uk>)

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

До аудиторних занять на ОП ГРС залучаються професіонали-практики: зокрема дисципліни «Готельна справа» Білоус-Бреус А.В. керівник відділу продажів та організації заходів Fairmont Grand Hotel Kyiv, F&V manager Hyatt. Для здобувачів ОП ГРС організовуються такі аудиторні заходи із залученням роботодавців: освітньо-практичний проєкт «Hubspeakers in tourism, hotel and restaurant business» 25.11-4.12.2020 (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=38611&uk>), де було запрошено 15 спікерів Нагорняк І., група Vertex Hotel Group; Марчук Т., готель «Україна»; Мороз А готель Sky Loft; Серьожечкіна К., готель «Ramada Encore Kiev»; Ларін Д., Selfish Club; Ілляшенко О., гасгробар «Rebra&Kotlety»; Мозгова Ю., готель «Ramada Encore Kiev»; Кужель Т., компанія «Делойт в Україні»; Семикопова Т., мережа ТОВ «Сітізен-кафе»; Тимофеева Є., РК «Selfish Club», Нагорняк І., готель «Алофт Київ»; онлайн лекції зарубіжними експертами (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43585&uk>, <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=41977&uk>), (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=38126&uk>); майстер класи (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43567&uk>, <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=42894&uk>)

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

НПП підвищують свою кваліфікацію шляхом навчання у докторантурі, аспірантурі, перебування у творчій відпустці, навчання у закладах перепідготовки, стажування у строки та порядку, що визначені Положенням про підвищення кваліфікації (<https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/0baec21505de3f8fe70d928fd5f8c915.pdf>). КНТЕУ забезпечує підвищення кваліфікації/стажування НПП не рідше 1 разу на 5 років без відриву від основного місця роботи зі збереженням середньої заробітної плати (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=756&uk>) відповідно до Плану (<https://knute.edu.ua/file/Mjg1OA==/810a5cabf932cdf9222947e252751aed.pdf>). Професійному розвитку НПП сприяє проведення на постійній основі науково-методичних семінарів, конференцій, круглих столів, тематика яких визначається з урахуванням їх побажань (зокрема <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=16291>). Центр європейської освіти КНТЕУ проводить заняття з інтенсивного вивчення англійської та французької мови (<https://knute.edu.ua/blog/read?n=Centr%20evropeyskoyi%20osviti&uk>).

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

У ЗВО діє система рейтингової оцінки діяльності НПП (<https://cutt.ly/oOKmWy6>). Додатком до контракту з НПП є перспективний план, яким визначається мінімальний набір зобов'язань в частині навчально-методичної, наукової роботи, міжнародної діяльності, організаційних та інших видів робіт, що є стимулом до професійного розвитку. Розвиток викладацької майстерності стимулює керівництво Університету: згідно п.3.19 та 3.21 Статуту КНТЕУ (<http://surl.li/afilb>), керівництво Університету забезпечує працівникам встановлення надбавок до посадового окладу залежно від особистого вкладу кожного у виконану роботу, за вислугу років, премій та інших форм заохочення. Ректор КНТЕУ відповідно до законодавства, Статуту та Колективного договору між адміністрацією та трудовим колективом визначає порядок матеріального заохочення НПП та інших працівників ЗВО. Додаткове матеріальне стимулювання НПП та здобувачів здійснюється за результатами наукової, навчальної та організаційної роботи. За суттєві професійні здобутки викладачів нагороджують грамотами, подяками та іншими нематеріальними нагородами. З метою професійного розвитку НПП, забезпечення високої якості викладання ОК функціонує Вища школа педагогічної майстерності (ВШПМ) (<http://surl.li/afkzr>), навчання у якій проходить весь НПП., у 2021 р. її закінчили викладачі випускової кафедри: к.е.н. Федоряк Р.М., к.е.н. Сидоренко Т.М., к.е.н. Зікій Н.Л. Викладачі регулярно беруть участь у міжнародних конференціях, проходять стажування за кордоном, стажування в рамках Програми ЄС Еразмус+ за напрямом КА1

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?

МТБ ЗВО відповідає міжнародним стандартам. Аудиторний фонд оснащений системою кондиціонування, демонстраційним обладнанням з вільним доступом до Інтернет. НПП та здобувачі мають безкоштовний доступ до міжнародних наукометричних баз даних (Scopus, Web of Science). Згідно з пп. 4.6, 4.7 Статуту, ЗВО забезпечує здобувачів літературою, аудиторним фондом, технічними, аудіовізуальними та іншими засобами навчання, доступом до мережі Інтернет. Бібліотека, фонд якої налічує понад 1244415 примірників, містить базу даних на електронних носіях, створено сервіс «ASKLibrary» <https://cutt.ly/QW7f9dx>. До послуг користувачів – SMART-бібліотека - відкритий освітній простір <https://cutt.ly/5W7glbM>, VR-студія <https://cutt.ly/PW7gEbF>, де здобувачі досліджують особливості готелів і ресторанів <https://cutt.ly/fW7gS4c>, <https://cutt.ly/TW7gXCB>, зони кіберспорту. В залі Bibliometrics <https://cutt.ly/IW7g6Hr> з можливістю віддаленого доступу, працює сучасний коворкінг - «KNUTE HUB», «Phygital Hub» <https://cutt.ly/TW7hLyu>. Здобувачі ОП мають вільний доступ до електронних ресурсів Moodle (<https://cutt.ly/VW7jwS9>), Office 365, Teams. У комп'ютерних класах встановлене ліцензоване ПЗ - FIDELIO V8, AutoCAD, Amadeus, Opera, Iiko, Travelline, Pos Sector, Poster, Quick Resto, 3DS Max. Hardware, онлайн-додатки та програмне забезпечення (software), що використовуються на ОП, відповідають сучасним вимогам. НМЗ ОП є у доступі (<https://cutt.ly/QW7HD8w>). Створено цифрове середовище для розвитку soft skills, створено спеціалізовані лабораторії для розвитку hard skills.

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

У ЗВО створені сприятливі соціально-побутові умови, які гарантують безпечність життя та здоров'я здобувачів, що регламентується пп. 3.12, 4.9 Статуту КНТЕУ. Функціонує Наукове товариство здобувачів, аспірантів, докторантів та молодих вчених (<https://cutt.ly/2W7CfGZ>). В університеті діє культурно-мистецький центр. Для розвитку студентства та популяризації здорового способу життя функціонують більше 20 спортивних секцій. В ЗВО зведено сучасний стадіон із штучним покриттям, спортивний майданчик, тенісні корти, дві сучасні ігрові зали, тренажерна зала, зала боксу та боротьби, зали для фітнесу. Здобувачі оздоровлюються на базах відпочинку «Сонячна» та «Золота Лагуна» на березі Чорного моря. НПП та здобувачі освіти підвищують рівень мовної компетентності <https://cutt.ly/ZW7U156>. Керівництво ЗВО постійно проводить опитування здобувачів (<https://cutt.ly/gW7UY9W>). За результатами опитування 84,2% опитаних відзначили сприятливе освітнє середовище (<https://cutt.ly/fOKEoiz>). Кампус університету - це комплекс із 7 гуртожитків із приміщеннями для самопідготовки, спорту (тренажерні зали, для фітнесу, більярду, настільного тенісу) та дозвілля (кінотеатр, медіастудія, репетиційні зали тощо), пральнею, медичним ізолятором, перукарнею, 7 кафетеріїв та 5 їдалень, медпункт <https://cutt.ly/3W7MtcB>. На території кампусу університету 7 липня 2021 року відкрито гуртожиток «нового покоління» на 550 місць <https://cutt.ly/rW7McEa>. Культурний розвиток забезпечується роботою Культурно-мистецького центру в різноманітних гуртках, клубах за інтересами.

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

П.3.9 Статуту КНТЕУ регламентує зобов'язання університету дотримуватися екологічних вимог відповідно до законодавства; забезпечувати дотримання норм техніки безпеки, виробничої санітарії, гігієни праці, цивільного захисту; створювати необхідні умови для здобуття освіти особами з особливими освітніми потребами. Таким чином ЗВО забезпечує безпечність освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти. В ЗВО працює практичний психолог, Центр педагогічних та психологічних досліджень (<https://cutt.ly/QW72u1M>), а також кафедра психології. Вони здійснюють постійний моніторинг шляхом соціологічних досліджень, надають безкоштовні психологічні консультації, проводять психологічні тренінги, досліджують ефективність освітнього процесу, виявляють його проблемні зони, оцінюють якість викладання, ступінь впровадження інноваційних технологій навчання. Приміщення відповідають санітарним нормам, вимогам правил пожежної безпеки, нормам з охорони праці. Вхідна група обладнана системою турнікетів, вхід і вихід відбувається за індивідуальними пропусками та контролюється професійною охороною, що гарантує безпеку. Кампус обладнано пандусами, ліфтами, вбиральнями. Проходження студентами інструктажів з техніки безпеки фіксується у журналі. Для здобувачів систематично проводяться навчання з цивільного захисту, інструктажі з техніки безпеки та надання першої домедичної допомоги <https://cutt.ly/RW7Q4lu>.

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 КНТЕУ відпрацьовано механізм освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів початкового рівня вищої освіти. У Довіднику студента КНТЕУ (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=1086&uk>) надана інформація щодо усіх аспектів підтримки здобувачів КНТЕУ, у т.ч. освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної. В університеті функціонують ряд підрозділів для забезпечення підтримки здобувачів відповідно до напрямку діяльності: Наукове товариство здобувачів, аспірантів, докторантів та молодих вчених (<http://ntsadtamv.knteu.kiev.ua/>), навчальний відділ

(<https://cutt.ly/GW79rPv>), навчально-методичний відділ (<https://knute.edu.ua/blog/read?n=Navchalmbno-metodichniy%20viddil&uk>), відділ супроводу дистанційного навчання (<https://cutt.ly/IW79VYh>), Культурно-мистецький центр (<https://knute.edu.ua/blog/read?n=Nauka&uk>), Центр педагогічних та психологічних досліджень (<http://cps.knute.edu.ua/>) тощо. Інформаційна підтримка здобувачів, здійснюється за допомогою інформаційних ресурсів університету, а саме, за допомогою офіційного сайту університету, сторінок університету у соціальних мережах, інформаційних екранів та стендів тощо. Центр розвитку кар'єри проводить заходи та консультації щодо інформації про вакансії тимчасового та постійного працевлаштування випускників і здобувачів (ярмарки вакансій, Дні кар'єри, майстер-класи, презентації, тренінги, круглі столи, зустрічі з кращими випускниками Університету минулих років та ін.) <https://cutt.ly/iOKRb6o> Інформаційна підтримка також здійснюється за допомогою сторінки кафедри на офіційному сайті університету, груп у соціальних мережах <https://cutt.ly/7OKRqJj>, https://t.me/rgb_kntey, <https://cutt.ly/SOKRt3N>, <https://cutt.ly/QOKRpIP> та інформаційних стендів тощо. Це дає можливість забезпечити постійну інтерактивну взаємодію між студентами та адміністрацією університету, керівництвом факультету, кафедри. Центр педагогічних та психологічних досліджень проводить інформаційно-просвітницькі лекції та тренінги. Юридична клініка «Центр правового захисту» надає юридичні консультації (усні та письмові) у сфері цивільного, сімейного, трудового, житлового права, права соціального забезпечення; захисту прав споживачів, інтелектуальної власності та ін. <https://cutt.ly/4OKRgXK>. Соціальну підтримку також реалізують відділ організаційно-виховної роботи та інформаційного забезпечення (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=1206&uk>), профком здобувачів, адміністрація студентського містечка. 87,3% здобувачів при опитуванні висловили задоволеність рівнем організації студентського самоврядування та підтримки. Соціальна підтримка здобувачів проводиться шляхом отримання академічних, соціальних та іменних стипендій. <https://cutt.ly/nOKRTF9>. Соціальній підтримці, підвищенню життєвого рівня студентів та їх заохоченню за успіхи в навчанні, науковій, спортивній та громадській роботі активно сприяє функціонування Фонду соціальної допомоги університету (<https://cutt.ly/yEovQzV>).

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)

Згідно з п. 3.9 Статуту КНТЕУ ЗВО зобов'язаний створювати необхідні умови для здобуття освіти особами з особливими освітніми потребами. У ЗВО організація навчального процесу осіб з особливими освітніми потребами здійснюється з урахуванням чинних норм законодавства. Керівництвом університету створено сприятливі умови для навчання та проживання. Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення у КНТЕУ визначає дії щодо забезпечення зручності та комфортності перебування в ЗВО особам, що потребують допомоги, а також створення умов для якісного їх обслуговування працівниками університету. Наприклад продовжується облаштування корпусів пандусами, поручнями та світловими вимикачами на рівні доступу сидячої людини. Навчальний корпус А обладнаний підйомною платформою та ліфтом для осіб з обмеженими фізичними можливостями, навчальний корпус Д, актовий зала (Конгрес-центр), гуртожитки №2, №4 обладнано пандусами для заїзду візків та поручнями. Особи з вадами опорно-рухового апарату отримують ключі від ліфтів. У центральному корпусі та Конгрес-центрі обладнані санвузли для осіб з обмеженими фізичними можливостями. Для поліпшення умов проживання в гуртожитках здобувачів з обмеженими фізичними можливостями облаштовуються спеціальні кімнати (туалет та ванна, обладнані спеціальними поручнями). <https://cutt.ly/ZW7n6Vq>

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

Врегулювання конфліктних ситуацій в університеті здійснюється в рамках Статуту КНТЕУ, Колективного договору між трудовим колективом та адміністрацією КНТЕУ, Антикорупційної програми КНТЕУ Правил внутрішнього розпорядку в КНТЕУ, Етичного кодексу здобувача вищої освіти, Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами освіти КНТЕУ <https://cutt.ly/2W5qkbu>, Контракту між адміністрацією КНТЕУ і здобувачем вищої освіти про навчання. Керуючись вимогами Закону України «Про запобігання корупції», положень Типової антикорупційної програми юридичної особи та Антикорупційної програми КНТЕУ створена Комісія з внутрішнього розслідування порушень. Антикорупційної програми КНТЕУ та корупційних або пов'язаних з корупцією правопорушень, затверджена наказом КНТЕУ від 28.09.2017 р. № 2877. Для виконання норм Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, НПП та здобувачами освіти КНТЕУ, Етичного кодексу здобувача вищої освіти КНТЕУ створюється Комісія з питань етики та академічної доброчесності. Комісія створюється як незалежний орган і керується у своїй діяльності КУ, законодавством у сфері освіти та ВО, нормативно-правовими актами МОН України, Статутом, Правилами внутрішнього розпорядку, іншими нормативними документами ЗВО. Комісії розглядають заяви про порушення норм від НПП, співробітників, здобувачів освіти, а також за заявою сторонніх осіб, доручень МОН України, установ, організацій, підприємств. Приклад роботи Комісії з внутрішнього розслідування у 2017 та 2018 рр. наведено на офіційному сайті ЗВО. Комісія за результатами проведених засідань готує вмотивовані рішення. П.4.9 Статуту КНТЕУ визначено, що особи, які здобувають освіту в ЗВО мають право на: повагу людської гідності; захист під час освітнього процесу від приниження честі та гідності, будь-яких форм насильства та експлуатації, дискримінації за будь-якою ознакою, пропаганди та агітації, що завдають шкоди здоров'ю здобувача освіти. Згідно з п.3.13 Статуту КНТЕУ, НПП КНТЕУ зобов'язані захищати здобувачів освіти під час освітнього процесу від будь-яких форм фізичного та психічного насильства, приниження честі і гідності, дискримінації за будь-якою ознакою, пропаганди та агітації, що завдають шкоди здоров'ю здобувача освіти, запобігати вживанню ними та іншими особами на території закладів освіти алкогольних



напоїв, наркотичних засобів, іншим шкідливим звичкам. Процедури врегулювання конфліктних ситуацій регулює «Положення по врегулюванню конфліктних ситуацій у КНТЕУ» <https://cutt.ly/fW7c6SE>. З метою запобігання їх появі в університеті здобувачі можуть повідомити про факти хабарництва та інші зловживання через електронну скриньку довіри <https://cutt.ly/IW7cXMf>. Під час реалізації ОП застосування цих процедур 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

КНТЕУ має розроблену Систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (СУЯ), яка сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 / ISO 9001:2015 (<http://surl.li/afloq>). Станом на лютий 2021 року процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП регламентуються Положенням про розроблення та реалізацію освітніх програм КНТЕУ фахового передвищого, початкового (короткого), першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівнів вищої освіти (<https://cutt.ly/IW7kblv>), затв. Постановою вченої ради КНТЕУ від 28.01.2021 р., що є невід'ємною складовою системи забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти - СУЯ - <https://cutt.ly/ROKR7J5>. Цим положенням визначено функції робочої групи з розробки та постійного розвитку ОП, до складу якої входять провідні фахівці КНТЕУ, зовнішні стейкхолдери та здобувачі, порядок моніторингу та удосконалення ОП в процесі їх реалізації та регламентовано зміни до структури освітньо-професійної програми. Із числа членів робочої групи наказом ректора призначається гарант освітньої програми, функції та обов'язки якого регламентуються Положенням про гаранта освітньої програми в КНТЕУ(<https://cutt.ly/EW7loDX>).

На момент розробки чинних ОП 241 «Готельно-ресторанна справа» початкового (короткого) рівня вищої освіти діяла попередня версія відповідного положення – Положення про розроблення та реалізацію освітніх програм КНТЕУ початкового, першого та другого рівнів вищої освіти затв. Постановою вченої ради КНТЕУ від 25.04.2019 р.

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

Моніторинг та удосконалення ОП організовує керівник групи забезпечення та гарант з метою забезпечення належного рівня освітніх послуг, формування конкурентоспроможних компетентностей, а також створення сприятливого й ефективного освітнього середовища для здобувачів, шляхом зворотного зв'язку з науково-педагогічними працівниками, здобувачами, випускниками, партнерами та роботодавцями, які виконують консультативні та рекомендаційні функції, а також прогнозування розвитку спеціальностей, потреб суспільства. Актуальність ОП визначається показниками: ступінь оновленості ОП (щорічно), участь роботодавців у розробці та внесенні змін, а також задоволеності здобувачів освіти (здобувачів), що визначається, у т.ч. за результатами анкетного опитування «Якість освітньої програми» (<https://cutt.ly/aW7l89u>); наявність міжнародної сертифікації ОП; участь у міжнародних програмах академічної мобільності, рейтинг за оцінками роботодавців або інша відповідна інформація від стейкхолдерів (<http://surl.li/aglhx>)-тощо. ОП та робочі навчальні плани регулярно переглядаються і удосконалюються групами забезпечення з залученням здобувачів та стейкхолдерів. Зібрана та узагальнена інформація аналізується і ОП адаптується для забезпечення її відповідності сучасним вимогам. Періодичність перегляду ОП здійснюється: щорічно за результатами моніторингу; за завершенням циклу ОП відповідного рівня ВО; у разі зміни законодавчої та нормативної бази. Оновлені ОП узгоджуються зі стейкхолдерами, представниками студентського самоврядування факультету, завідувачем випускової кафедри, гарантом ОП, керівником групи забезпечення спеціальності, деканом факультету, навчально-методичним відділом, навчальним відділом, проректором з наукової роботи, першим проректором з науково-педагогічної роботи, затверджуються вченою радою ЗВО та вводяться в дію наказом ректора. ОП бере свій початок з 2020 р., з розроблення профілю ОП, в якому визначено основні ОК та предметні області, які сформуливали основу ОП. У 2021-2022 рр. ОП удосконалювали, ґрунтуючись на пропозиціях здобувачів щодо збільшення пулу вибіркових дисциплін інформаційного спрямування, які б розвинули професійні компетентності щодо застосування Інтернет-технологій в бізнесі, Web-дизайні і Web-програмуванні, та психологічного спрямування, які б сформували комунікаційні навички у процесі сервісного обслуговування споживачів. Зокрема: розширено процедури обрання студентами власної освітньої траєкторії шляхом вибору ОК з загального пулу дисциплін на рівні ЗВО; внесено зміни у формування програмних результатів навчання, компетентності, переліку дисциплін навчальних планів, структурно-логічної схеми їх викладання за семестрами. Для перегляду ОП використовуються: онлайн опитування, робота фокус-груп, персональні контакти гаранта, членів груп забезпечення, менеджменту і ОНП із міжнародним, національним академічним та бізнес-середовищем; аналіз документів, аналіз ситуації, самооцінка робочою групою відповідно вимог до структури та змісту ОП.

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

У Положенні про розроблення та реалізацію освітніх програм КНТЕУ фахового передвищого, початкового (короткого), першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівнів вищої освіти визначено, що до групи забезпечення спеціальності з розробки ОП спеціальності включено здобувачів, які допомагають визначати підсумкові результати навчання, обговорюють дисципліни, які включаються до освітніх програм з метою забезпечення належного рівня освітніх послуг та підготовки конкурентоспроможного фахівця, створення



сприятливого й ефективного освітнього середовища для здобувачів.

До робочої групи з розробки ОП у вересні 2020 р. увійшла студентка Кравчук А.. Керуючись досвідом навчання, а також думкою інших здобувачів, вона виступила з пропозицією доцільності та актуальності розвитку ОП відповідно до трендів ринку освітніх послуг, зокрема кращих вищих навчальних закладах світу у відповідності освітнім і професійним компетентностям для успішного працевлаштування і діяльності у міжнародному середовищі. Зауваження були враховані: розширено пул вибіркового дисциплін шляхом вибору освітніх компонентів з загального пулу дисциплін на рівні ЗВО, внесено зміни у формування програмних результатів навчання, компетентності, переліку дисциплін навчальних планів, структурно-логічної схеми їх викладання за семестрами.

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

Відповідно до Статуту КНТЕУ (<https://cutt.ly/4W6TVtt>), студентське самоврядування приймає безпосередню участь у засіданнях вченої ради КНТЕУ, зокрема під час розгляду питань про затвердження програм та робочих програм навчальних дисциплін. Згідно з п. 6.8. Статуту КНТЕУ до складу вченої ради Університету входять у т.ч. виборні представники з числа здобувачів. 10% кількості членів Вченої ради КНТЕУ – виборні представники з числа здобувачів. До Ради студентського самоврядування включено науковий сектор, члени якого входять до складу Наукового товариства здобувачів, аспірантів, докторантів та молодих вчених. Представник ради студентського самоврядування факультету виступає суб'єктом обов'язкового погодження освітньої програми, який може висловлювати зауваження та пропозиції щодо її змін на етапі погодження. Крім того, пропозиції здобувачів вищої освіти щодо змін щороку та періодично враховуються при розробці та перегляді ОП.

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

До процесу періодичного перегляду ОП, оновлення змісту та цілей ОП, програмних результатів навчання, долучаються роботодавці, які беруть участь у засіданнях груп забезпечення та вносять пропозиції з актуалізації змісту ОК. Обговорення ОП відбувається виключно із залученням стейкхолдерів (протоколи засідань групи забезпечення № 1 від 04.02.2020 р., № 1 від 04.02.2021 р.). Центром розвитку кар'єри (<https://cutt.ly/9W7RxVF>) та Центром педагогічних та психологічних досліджень (<http://cps.knute.edu.ua/>) збираються пропозиції від роботодавців для перегляду ОП. За результатами їх моніторингу кафедри приймають рішення щодо актуалізації ОП. Документальним підтвердженням участі роботодавців у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП є їх зовнішні рецензування: Тиха А. HR-тренер мережі «М'ясторія», Бойко О. А. – начальник відділу персоналу готелю «Опера», Нарольська Т. М. – керівник департаменту готельного господарства InterContinental Kyiv (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43762&uk>)

Періодично КНТЕУ ініціює зустрічі з роботодавцями та партнерами ОП на предмет обговорення змісту ОП (<http://surl.li/agkmo>; <http://surl.li/agkmi>). Роботодавці взаємодіють на основі договорів про співробітництво з КНТЕУ, зокрема в засіданнях групи забезпечення беруть участь: Семікопова Т. (директор мережі ТОВ «Сітізен-кафе»), Тимчишин В., шеф-кухар ресторану "Guramma Italiana", Ілляшенко О. директор з розвитку мережі «Rebra&Kotlety», Мозгова Ю.М., менеджер по тренінгам та розвитку персоналу, готель Ramada Encore Kyiv.

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

Згідно зі Статутом КНТЕУ, в університеті діє громадська організація «Асоціація випускників КНТЕУ» (<https://cutt.ly/tW6YyJj>). Моніторинг кар'єрного шляху випускників КНТЕУ, залучення їх до заходів, що сприяють кар'єрному розвитку здобувачів і аспірантів (майстер-класи, відкриті лекції, презентації, ворк-шопи, Дні університету) здійснюється Центром розвитку кар'єри, який функціонує з 2001 року. За час його роботи друком вийшло з редакції Літопису випускників КНТЕУ та підготовлено новий випуск останній розміщено на сайті університету в розділі «Загальна інформація» підрозділі «Видання» (<http://surl.li/afnyw>). Щороку Центром розвитку кар'єри та Центром педагогічних та психологічних досліджень (<http://cps.knute.edu.ua/>), випусковими кафедрами щорічно проводиться опитування випускників поточного року <https://forms.gle/8YJszgW42ab88Gx17> та формування їх бази та моніторингу кар'єрного шляху (останнє проводилось з 10.05.-18.06.2021 р.). Опитування відбувається під час відзначення Дня Університету (1 раз на рік) та протягом року он-лайн форма анкети розповсюджується через соцмережі та електронні адреси випускників <https://forms.gle/cQPPn6Bibvfuz3As8>. Пропозиції випускників вивчаються та враховуються при формуванні та оновленні ОП. Наявний постійний зв'язок із випускниками кафедри через соціальні мережі Facebook, Telegram, Instagram, де активно висвітлені позиції про події на кафедрі, відбувається запрошення випускників до участі у днях університету, проведення майстер-класів та онлайн спілкування зі студентами.

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?

Процедура внутрішнього та зовнішнього аудиту моніторингу якості вищої освіти в Київському національному торговельно-економічному університеті проходить щорічно, за якою відбуваються перегляд та оновлення змісту навчально-методичних матеріалів підготовки здобувачів. Від моменту розробки ОП та у ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості за час її реалізації чітко визначено обов'язкові та вибіркові компоненти ОП, додано до структури та змісту ОП описання особливостей та фокусу ОП, придатності випускників до

працевлаштування та подальшого навчання, що передбачає перелік ймовірнісних посад, методів викладання та навчання (комбінація лекцій, практичних занять, науково-дослідних робіт, використання дистанційних та інтерактивних технологій навчання, а також участь відомих фахівців у галузі науки і практики, лекцій-консультацій з проведенням презентацій, дискусій, тренінгів, модерацій, моделюванням ситуацій, кейс-методів, в процесі яких імітуються реальні та актуальні ситуації в професійній діяльності, розроблення та захист стартап-проектів. Також вагомим доробком оновленої ОП стали структурно-логічна схеми викладання дисциплін, а також матриці відповідності програмних компетентностей компонентам ОП та забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами ОП. КНТЕУ свідчить про те, що реагування на недоліки у межах внутрішньої системи забезпечення якості освіти є ефективним, оскільки забезпечує якість підготовки здобувачів, їх мотивацію на навчання та в цілому підвищує імідж університету в освітньому просторі. У напрямі покращення ОП доцільно продовжувати моніторинг подібних програм, порівнюючи із конкурентоспроможними європейськими зразками.

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

У 2020-2021 роках КНТЕУ провів акредитацію ряду освітніх програм (071 «Облік і оподаткування», 072 «Фінанси, банківська справа та страхування», 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», 073 «Менеджмент», 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм» тощо). На підставі проведеної експертизи експертні комісії засвідчили, що організаційне, кадрове, навчально-методичне, матеріально-технічне, інформаційне забезпечення, якість підготовки фахівців та внутрішня система забезпечення якості освітньої діяльності за ОП відповідають встановленим акредитаційним вимогам та дозволяють забезпечити державну гарантію якості освіти. Поряд із цим з метою підвищення рівня якості підготовки фахівців експертні комісії надали рекомендації за кожною освітньою програмою, що була акредитована.

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

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

Згідно з Положенням про розроблення та реалізацію ОП КНТЕУ (<https://cutt.ly/KW7UMKj>) всі учасники академічної спільноти змістовно залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП: періодично проводять наради з якості моніторингу ВО та науково-методичні семінари, ініціюються зустрічі та бесіди із ректоратом, організовують засідання групи забезпечення ОП, проводять опитування здобувачів. Згідно Положення про порядок погодження, затвердження та подання рукописів НММ (<https://cutt.ly/nW7U5m4>) здійснюється підготовка та міжкафедральне рецензування якості поданих навчально-методичних матеріалів із залученням стейкхолдерів. Учасники академічної спільноти спільно працюють над науковими та навчально-методичними публікаціями, виконанням актуальних тем НДР, рецензуванням ОП (<https://cutt.ly/1W7IKnU>). Згідно Договору №111 про співпрацю з Науково-дослідним інститутом соціально-економічного розвитку від 12.09.2019 НПП кафедри готельно-ресторанного бізнесу спільно з академічною спільнотою Східноєвропейського центру фундаментальних досліджень (Чехія) видали монографію «Ukraine and the World: the Tourism System» та організували проведення VI, VII Міжнародних науково-практичних конференцій (2020, 2021 pp) (<https://cutt.ly/JW7I8vg>). НПП кафедри спільно з представниками Ljubljana School of Business (Словенія) обмінялися науковими досягненнями з актуальних питань процедур внутрішнього забезпечення якості (<https://cutt.ly/4W7OoIs>).

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

Згідно з Положенням про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (<https://cutt.ly/8W7CPTg>) відповідальними за функціонування та постійне удосконалення СУЯ є ректор та, за його дорученням, керівник СУЯ КНТЕУ. Відповідальними за процеси СВЗЯ та діяльність в межах процесів є проректори, декани факультетів, завідувачі кафедр, керівники підрозділів, керівники груп забезпечення спеціальностей, гаранті ОП та уповноважені особи, які підпорядковуються керівнику СУЯ в межах результативного функціонування та постійного удосконалення системи управління якістю. Керівник СУЯ КНТЕУ є підпорядкованим та підзвітним безпосередньо ректору КНТЕУ. Політика КНТЕУ у сфері якості (<https://knute.edu.ua/file/MjkwMjQ=/2a05f2e3a0aef1967084856987261590.pdf>) спрямована на консолідацію зусиль працівників, здобувачів вищої освіти щодо: вдосконалення якості вищої освіти при підготовці фахівців, що ґрунтується на професійних компетентностях, вмінні мобілізувати знання, розумінні соціальних явищ; розвитку інноваційних освітніх технологій; підвищенні кваліфікації науково-педагогічного складу й персоналу структурних підрозділів; створення адекватних матеріально-технічних умов для ефективного здійснення наукової та освітньої діяльності; розвитку корпоративної культури. Запроваджено інноваційну інтегровану інформаційно-комунікативну платформу МІА освіта, що дозволяє забезпечити ефективну реалізацію всіх бізнес процесів ЗВО і налагодити якісну взаємодію між студентами, НПП та забезпечуючими та допоміжними службами та підрозділами.

9. Прозорість і публічність

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

Важливими чинниками регулювання прав та обов'язків усіх учасників освітнього процесу є дотримання положень Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту». Права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу регулюються установчими документами КНТЕУ, які знаходяться у вільному доступі на офіційному веб-сайті КНТЕУ: Статут КНТЕУ (<https://cutt.ly/oW6aBfU>); Етичний кодекс здобувача вищої освіти КНТЕУ (<https://cutt.ly/oW6surw>); Положення про організацію освітнього процесу здобувачів (<https://cutt.ly/gW6sWaf>); Положення про дистанційне навчання у КНТЕУ (<https://cutt.ly/3W6sAIC>); Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти КНТЕУ (<https://cutt.ly/fW6sM5W>); Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті КНТЕУ (<https://cutt.ly/1W6drj4>); Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами освіти КНТЕУ (<https://cutt.ly/KW6dfsX>); Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів і аспірантів (<https://cutt.ly/7W6dvVD>). Прозорість і публічність діяльності ЗВО у фокусі спеціалізованих служб: ІОЦ ГЦІТ, відділ організаційно-виховної роботи та інформаційного забезпечення (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=1206&uk>).

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

З метою отримання зауважень та пропозицій від зацікавлених сторін (стейкхолдерів) уся необхідна інформація щодо ОП або змін до неї міститься на офіційному веб-сайті КНТЕУ за посиланням <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43138&uk>, <https://knute.edu.ua/student-office/#/read-note/36266>
ОП на системній основі переглядається і удосконалюється для забезпечення їх відповідності вимогам та потребам всіх груп стейкхолдерів (здобувачів, працевлагодів, випускників, академічної спільноти, міжнародних партнерів, публічних інституцій тощо). Всі версії ОП оприлюднено на офіційному сайті. Згідно затверджених процедур, в 2021 році оновлений зміст ОП було оприлюднено у травні, до 9 червня- зібрано пропозиції стейкхолдерів та їх обговорено на засіданнях груп забезпечення та засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу, у серпні оновлену ОП – схвалено Вченою радою факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, а 30 вересня – затверджено Вченою радою КНТЕУ. Інформація щодо обговорення висвітлювалась публічно (на веб-сайті кафедри, соціальних мережах, офіційному сайті університету). Після внесення змін до ОП на сайті зберігаються відео-та фото- матеріали публічних обговорень, рецензії, крім того ведуться протоколи засідань групи забезпечення, засідання кафедри, Ради факультету, Ради університету (інформацію щодо забезпечення процедур та змісту пропозицій деталізовано у відомостях самооцінювання). Зі всіма стейкхолдерами підтримується зворотній зв'язок, надано змістовні відповіді на надані пропозиції.

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

Доступність учасників освітнього процесу характеризується активністю роботи КНТЕУ, факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, кафедри готельно-ресторанного бізнесу в мережі Інтернет: Освітньо-професійні програми (<https://knute.edu.ua/student-office/#/read-note/36266>), Інформаційний пакет ОП (<https://cutt.ly/IW7VZZj>). Система дистанційного навчання КНТЕУ <https://cutt.ly/CW7V376>
Офіційний сайт факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу <https://cutt.ly/zW7BfNK>
Офіційний сайт кафедри готельно-ресторанного бізнесу <https://cutt.ly/SW6dKbS>
Головна сторінка КНТЕУ в Facebook <https://www.facebook.com/knteu.news/>
Головна сторінка КНТЕУ в Instagram https://www.instagram.com/knute_official/?hl=ru
Головна сторінка КНТЕУ в Telegram <https://t.me/s/knteu>
Головна сторінка КНТЕУ в Youtube <https://www.youtube.com/user/kyotostreet>
Головна сторінка КНТЕУ в Tiktok <https://cutt.ly/yW6fThd>
Головна сторінка факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу в Facebook <https://cutt.ly/pW6kE9Q>
Головна сторінка факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу в Instagram <https://cutt.ly/hW6kOg3>
Головна сторінка факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу в Telegram https://t.me/frhtb_info
Головна сторінка факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу в Youtube <https://cutt.ly/FW6kFjY>
Головна сторінка факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу в Tiktok <https://cutt.ly/RW6kxRt>
Головна сторінка кафедри готельно-ресторанного бізнесу в Facebook <https://www.facebook.com/KGRB.KNTEU/>
Головна сторінка кафедри готельно-ресторанного бізнесу в Instagram <https://cutt.ly/QW6khUM>
Головна сторінка кафедри готельно-ресторанного бізнесу в Telegram https://t.me/rgb_knute
Акредитація кафедри готельно-ресторанного бізнесу <https://cutt.ly/FW6k7sJ>
Унікальністю ОП є мультиаспектна та багатоканальна та мультисуб'єктна система формування інформаційного забезпечення ОП. Інформація про ОП є повною, точною та достовірною, що дозволяє в достатньому обсязі та вчасно інформувати усіх зацікавлених сторін та суспільство.

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони ОП

- розвиток ОП це 75-річні традиції, наукової школи та досвідом освітньої діяльності КНТЕУ та 30 річна галузева трансформація і модернізація першої в Україні серед ЗВО IV рівня акредитації спеціальності «Менеджмент у виробничій сфері» зі спеціалізацією «Менеджмент громадського харчування, готельного господарства та туризму» до ОП «Готельно-ресторанна справа»;
 - з періоду започаткування ОП займає перше місце серед ЗВО України по набору вступників;
 - наявність внутрішнього стандарту вищої освіти КНТЕУ за спеціальністю 241 «ГРС»; положень та інших внутрішніх документів;
 - розвиток ОП через обговорення з внутрішніми та зовнішніми стейхолдерами; постійна актуалізація змісту ОП відповідно до вимог ринку праці та ринку гостинності, узгодженість ОП з всесвітньо визнаними світовими та національними науково-освітніми школами і ЗВО;
 - забезпечення міждисциплінарного підходу до реалізації ОП;
 - залучення професіоналів-практиків (у т.ч. випускників КНТЕУ, міжнародних партнерів) до освітнього процесу;
 - наявність системних процедур щодо оцінювання якості реалізації ОП;
 - повна реалізація принципів студентоцентрованого підходу; наявність корпоративної культури якості, формування власної освітньої траєкторії;
 - інтернаціоналізація, академічна мобільність здобувачів та викладачів;
 - визнання результатів неформального навчання;
 - мотивація здобувачів до наукового пошуку;
 - застосування інноваційних форм та інтерактивних методів навчання при вивченні усіх ОК, повною мірою забезпечення набуття soft skills;
 - додаткові комунікації через: веб-сторінки факультету та кафедри, платформу дистанц.навч., сторінки та групи у соціальних мережах, канал Ютуб, телеграм-канали, платформа FRGTB SAY SPEAKERS;
 - НПП – активні дослідники, мають міжнародний досвід; систематично проходження НПП стажувань і підвищення кваліфікації; наявність у НПП власних підручників та навчальних посібників з дисциплін (серія ХоРеКа);
 - реалізація ОП в межах сертифікованої системи управління якістю КНТЕУ, (сертифікована ISO 9001:2015) та відповідно до Стратегії розвитку КНТЕУ до 2030 р.;
 - культивування культури академічної доброчесності;
 - прозорість процедур контролю та оцінювання;
 - сталі взаємозв'язки з випускниками (Центр розвитку кар'єри, асоціації випускників);
 - унікальна освітня інфраструктура;
 - умови для особистісного розвитку та роботи здобувачів;
 - умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами;
 - відсутність фактів виникнення конфліктних ситуацій; функціонування психологічної служби.
- Слабкі сторони ОП
- недобросовісна конкуренція на ринку освітніх послуг, демпінгування цін деякими ЗВО, що ускладнює набір студентів;
 - кризові процеси вплинули на сферу готельно-ресторанного бізнесу, що знижує попит та популярність ОП;
 - відтік кваліфікованих кадрів (випускників, абітурієнтів та НПП) за кордон через соціально-економічну кризу;

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

- подальший розвиток змісту ОП (з постійною діагностикою та випереджувачим урахуванням потреб усіх груп стейкхолдерів) у напрямі цифровізації, поглиблення міждисциплінарного підходу та інтернаціоналізації освітнього процесу;
- забезпечення ступеневості вищої освіти, подальше залучення випускників до навчання в бакавріаті, магістратурі, аспірантурі та до викладацької діяльності на кафедрі;
- продовження реалізації дуальної та неформальної моделей освітнього процесу;
- запровадження ОП англійською мовою викладання

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: Мазаракі Анатолій Антонович

Дата: 07.02.2022 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	
Іноземна мова за професійним спрямуванням	навчальна дисципліна	OK 1_Ін_мова_за_проф_спрямуванням_Програма.pdf	iFId4tiLI8RMnWPcoeb6yLqAWxBZoir94BbxYofsb74=	Комп'ютерний клас кафедри сучасних європейських мов - Л-217. Комп'ютери: 25 (рік введення в експлуатацію 2017 р., рік останнього ремонту 2020 р.). Конфігурація ПК: QuadCore Intel Core i5-3340, 3200 MHz (32 x 100) ECS H61H-G11 2 GB DDR3-1333 + 2 GB DDR3-1333 Intel HD Graphics 2500 TOSHIBA DT01ACA100 (1 TB, 7200 RPM, SATA-III) Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензії 25) • Microsoft Windows 10 Pro x64 • 360 Total Security • Adobe Reader • Google Chrome • Microsoft Office Professional Plus 2016 • Mozilla Firefox • Opera • VLC media player • XDocument Converter В умовах дистанційного навчання в період карантину навчання відбувається з використанням ресурсів Лабораторії дистанційного навчання КНТЕУ на платформі Moodle, корпоративних онлайн ресурсів в MSOffice 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.
Філософія	навчальна дисципліна	OK 2_Філософія_Програма.pdf	TMzj66YE4Xomw5XDSwrVwHLcCgONWjaOn2/WigusoE=	Комп'ютерний клас кафедри філософських та соціальних наук - Д-108. Комп'ютери: 18 (рік введення в експлуатацію 2008 р.). Конфігурація ПК: IntelAtom, 1600 MHz IntelLittleFalls D945GCLF 1024 MB DDR2 DIMM Intel(R) 82945G Express ChipsetFamily (64 MB) Hitachi HDT721016SLA380 (160 GB, 7200 RPM, SATA-II) Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензії 18) • MS Windows XP • ABYY FineReader • MS Office 2003 • ESET NOD32 • Mozilla Firefox • Google Chrome • Internet Explorer В умовах дистанційного навчання в період карантину навчання відбувається з використанням ресурсів Лабораторії дистанційного навчання КНТЕУ на платформі Moodle, корпоративних онлайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне

				забезпечення є достатнім для реалізації ОП.
Правознавство	навчальна дисципліна	ОК 3_Правознавство_Програма.pdf	BCbIpI9XmRxtQSxw 68Hd1u9PyENbGzG arJJcoww9UUY=	Комп'ютерний клас кафедри правового забезпечення безпеки бізнесу - Л-204. Комп'ютери: 18 (рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту 2020) Конфігурація ПК: Intel Atom 230, 1600 MHz Intel Little Falls D945GCLF 2 ГБ DDR2-800 Intel(R) 82945G Express Chipset Family (64 МБ) WDC WD1600AAJS-22L7A0 (160 ГБ, 7200 RPM, SATA-II) Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензії 18) • Microsoft Windows XP Professional SP2 • Adobe Flash Player 10 • Adobe Reader 7.0.5 • ESET NOD32 Antivirus • Google Chrome • Java 8 • Java SE Development Kit 8 • M.E.Doc • Macromedia Dreamweaver • Microsoft Office - професійний випуск версії 2003 • Mozilla Firefox • Shadow Defender В умовах дистанційного навчання в період карантину навчання відбувається з використанням ресурсів Лабораторії дистанційного навчання КНТЕУ на платформі Moodle, корпоративних онлайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.
Готельна справа	навчальна дисципліна	ОК 4_Готельна справа_Програма.pdf	XpoIKtZUsh3bfAO8I uoL8bmGTVQn+tkP fqJGhp4A3UM=	Комп'ютерний клас кафедри готельно-ресторанного бізнесу - А-525. Комп'ютери: 18 (рік введення в експлуатацію 2017) Конфігурація ПК: IntelAtom, 1600 MHz IntelLittleFalls D945GCLF 1024 МБ DDR2 DIMM Intel(R) 82945G Express ChipsetFamily (64 МБ) Hitachi HDT721016SLA380 (160 ГБ, 7200 RPM, SATA-II) Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензії 18) • MS Windows XP • ABYY FineReader • MS Office 2003 • ESET NOD32 • Mozilla Firefox • Google Chrome • Internet Explorer • Fidelio Suite8, • Servio HMS, • TravelLine, • Post Sector, • Iiko, • Poster, • Profit В умовах дистанційного навчання в період карантину навчання відбувається з використанням ресурсів Лабораторії дистанційного

				навчання КНТЕУ на платформі Moodle, корпоративних он-лайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	OK 5_УЗГРГ_Програм a.pdf	/QGggsYJQmZ3oc2y LDVInkhVmBCJhW Ve5oQu4s/394Y=	<p>Комп'ютерні класи кафедри дизайну та інжинірингу - А-224, 226, 228.</p> <p>Комп'ютери: 15 (рік введення в експлуатацію 2013 р., рік останнього ремонту 2020 р.). Конфігурація ПК: DualCore Intel Core i3-3220, 3300 MHz MSI H61M-P31/G3 (MS-7788) 4059 МБ DDR3 GeForce GT 630 (1 ГБ) Hitachi HDS721010CLA330 ATA Device Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензії 15) • Microsoft Windows 10 Home Single Language x64 • 7-Zip 18.01 • Google Chrome • Java 9.0.4 • Microsoft Office Professional Plus 2016 • MySQL • Opera • STDU Viewer version 1.6.375.0 • Sublime Text 3</p> <p>Комп'ютери: 20 (рік введення в експлуатацію – 2009, рік останнього ремонту 2020) Конфігурація ПК: Intel Atom 230, 1600 MHz Intel Little Falls D945GCLF 2 ГБ DDR2-800 Intel(R) 82945G Express Chipset Family (64 МБ) WDC WD1600AAJS-22L7A0 (160 ГБ, 7200 RPM, SATA-II) AutoCARD 3DSMax Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензії 20) • Microsoft Windows XP Professional SP2 • Adobe Flash Player 10 • Adobe Reader 7.0.5 • ESET NOD32 Antivirus • Google Chrome • Java 8 • Java SE Development Kit 8 • M.E.Doc • Macromedia Dreamweaver • Microsoft Office - професійна версія випуску версії 2003 • Mozilla Firefox • Shadow Defender</p> <p>Комп'ютери: 15 (рік введення в експлуатацію – 2016). Конфігурація ПК: Intel Pentium 3,2 GHz DDR2 8Gb HDD 620 Gb Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензії 15) • MS Windows 8.1 • Ubuntu • ABYY FineReader • MS Office 2010 • Java Development Kit • Eclipse • ESET NOD32 • Mozilla Firefox • Google Chrome</p>

				<ul style="list-style-type: none"> • AutoCARD • 3DSMax • InDesing <p>В умовах дистанційного навчання в період карантину навчання відбувається з використанням ресурсів Лабораторії дистанційного навчання КНТЕУ на платформі Moodle, корпоративних онлайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.</p>
Інформаційні технології у професійній діяльності	навчальна дисципліна	OK 6_Інф техн_Програма.pdf	F7epHjKJs45ZJK/6u Mgh+vAnpYlDWa44 oRCTzYML2yE=	<p>Комп'ютерні класи кафедри комп'ютерних наук та інформаційних систем - Б-504, 505, 510, 510а.</p> <p>Комп'ютери: 15 (рік введення в експлуатацію 2013 р., рік останнього ремонту 2020 р.).</p> <p>Конфігурація ПК: DualCore Intel Core i3-3220, 3300 MHz MSI H61M-P31/G3 (MS-7788) 4059 MB DDR3 GeForce GT 630 (1 ГБ) Hitachi HDS721010CLA330 ATA Device</p> <p>Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензій 15)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Microsoft Windows 10 Home Single Language x64 • 7-Zip 18.01 • Google Chrome • Java 9.0.4 • Microsoft Office Professional Plus 2016 • MySQL • Opera • STDU Viewer version 1.6.375.0 • Sublime Text 3 <p>Комп'ютери: 20 (рік введення в експлуатацію – 2009, рік останнього ремонту 2020)</p> <p>Конфігурація ПК: Intel Atom 230, 1600 MHz Intel Little Falls D945GCLF 2 ГБ DDR2-800 Intel(R) 82945G Express Chipset Family (64 MB) WDC WD1600AAJS-22L7A0 (160 ГБ, 7200 RPM, SATA-II)</p> <p>Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензій 20)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Microsoft Windows XP Professional SP2 • Adobe Flash Player 10 • Adobe Reader 7.0.5 • ESET NOD32 Antivirus • Google Chrome • Java 8 • Java SE Development Kit 8 • M.E.Doc • Macromedia Dreamweaver • Microsoft Office - професіональний випуск версії 2003 • Mozilla Firefox • Shadow Defender <p>Комп'ютери: 15 (рік введення в експлуатацію – 2016).</p> <p>Конфігурація ПК: Intel Pentium 3,2 GHz DDR2 8Gb HDD 620 Gb</p> <p>Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензій 15)</p> <ul style="list-style-type: none"> • MS Windows 8.1

				<ul style="list-style-type: none"> • Ubuntu • ABYY FineReader • MS Office 2010 • Java Development Kit • Eclipse • ESET NOD32 • Mozilla Firefox • Google Chrome <p>Комп'ютери: 16 (рік введення в експлуатацію – 2012).</p> <p>Конфігурація ПК: Intel Celeron 2,8 GHz 504 Mb DDR400 HDD 80 Gb</p> <p>Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензії 16)</p> <ul style="list-style-type: none"> • MS Windows XP • ABYY FineReader • MS Office 2003 • M.E. Doc IS • ESET NOD32 • Mozilla Firefox • Google Chrome <p>В умовах дистанційного навчання в період карантину навчання відбувається з використанням ресурсів Лабораторії дистанційного навчання КНТЕУ на платформі Moodle, корпоративних онлайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.</p>
Товарознавство	навчальна дисципліна	OK_7_Товарознавство_Програма.pdf	FUuXW/lbKZAwdOmNyAEdSDrAdVjWLMHRNRNiLVT3nds =	<p>Комп'ютерні класи кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю - А-124.</p> <p>Комп'ютери: 15 (рік введення в експлуатацію – 2016).</p> <p>Конфігурація ПК: Intel Pentium 3,2 GHz DDR2 8Gb HDD 620 Gb</p> <p>Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензії 15)</p> <ul style="list-style-type: none"> • MS Windows 8.1 • Ubuntu • ABYY FineReader • MS Office 2010 • Java Development Kit • Eclipse • ESET NOD32 • Mozilla Firefox • Google Chrome <p>В умовах дистанційного навчання в період карантину навчання відбувається з використанням ресурсів Лабораторії дистанційного навчання КНТЕУ на платформі Moodle, корпоративних онлайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.</p>
Ресторанна справа	навчальна дисципліна	OK 8_Рест справа_Програма.pdf	zeC+jvSy5OitqQIEI7crjzjuPpQBOrjCzC6LLYUMzeo=	<p>Лабораторії кафедри технології і організації ресторанного господарства;</p> <p>А- 544 «Навчально-наукова лабораторія з технології харчових виробництв»;</p> <p>Е-2 «Навчально-наукова лабораторія з технології ресторанної продукції» – механічне та теплове обладнання для закладів ресторанного господарства;</p> <p>Е-4 «Навчально-наукова лабораторія організації</p>

				<p>обслуговування у ресторанному господарстві» – інвентар та предмети сервування столів; A-28 «Лабораторія енології та барної справи»; E-3 «Лабораторія сенсорного аналізу» В умовах дистанційного навчання в період карантину навчання відбувається з використанням ресурсів Лабораторії дистанційного навчання КНТЕУ на платформі Moodle, корпоративних онлайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.</p>
--	--	--	--	--

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

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

ID викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
87633	Тонконог Ірина Віталівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет торгівлі та маркетингу	Диплом спеціаліста, Ніжинський державний університет імені Миколи Гоголя, рік закінчення: 2006, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Історія, Диплом кандидата наук ДК 050251, виданий 18.12.2018, Атестат доцента АД 007206, виданий 15.04.2021	14	Іноземна мова за професійним спрямуванням	Освіта: Ніжинський державний університет імені Миколи, 2006 р. Спеціальність «Іноземна мова (англійська) та зарубіжна література, ЕН номер 30213674 від 1 липня 2006 р Науковий ступінь: Кандидат педагогічних наук, 13.00.01- загальна педагогіка та історія педагогіки Тема дисертації: «Підготовка вчителів у Полтавській губернії друга половина XIX століття – до 1917 року» ДК номер 050251 від 18 грудня 2018 р. Вчене звання: Доцент кафедри іноземної філології та перекладу, Атестат АД номер 007206 від 15 квітня 2021 р. Рівень наукової та професійної активності відповідає: пп. 1, 4, 5, 19 п. 38 Кадрових вимог Публікації, включені до міжнародних наукометричних баз Scopus, Web of Science: 1) Zazymko O.V., Skulovatova O.V., Sraryk V. A., Tonkonoh I.V. Peculiarities of the motivating needs

sphere of TV viewers with different television preferences.
International Journal of Psychological Therapy. 2019, Vol. 19, №2. P.217-227. URL: <http://www.ijpsy.com/volumen19/num2/ Web of science>

2) Kyrychok I. Tonkonoh I. Kostrytsia N. Fomina G. Kretska Y.(2021). Study of the conflict management competences maturity of future general educational institutions managers. Laplage in Journal, 7(Extra- C), p. 572-581. <http://doi.org/10.24115/S2446-62202021Extra-C1045p.572-581> Web of science

Наукові статті у фахових виданнях (5 публікацій):

1) Тонконог І, В.Історико-педагогічна спадщина підготовки вчителів Полтавщини в сучасній системі освіти Україна - ЄС: крос-культурні порівняння в освітніх дослідженнях: Матеріали І Міжнародної наукової конференції, 22-23 травня 2017р., м. Київ/ Ред. Заболотна О.А. - Київ.- Дрогобич: "Трек-ЛТД", 2017, - 228 с.- с.193-199.

2)Тонконог І.В., Ювковецька Ю.О. Мовні особливості перекладу ідеоматичних виразів Науковий вісник міжнародного гуманітарного університету.№42; 2019; с.101-105

3) Tonkonoh I.V. Yuvkovetska Yu. O. Modern advertising and its influence on consumers Hileyu. №151; 2019; p. 116-119

4) Shvets V.,Yuvkovetska Y. Tonkonoh I. Advertising slang worldwide usage Intellectual Archive. №4; 2019; p. 56-60

5) Vitriak O., Tkachenko L. Tonkonoh I. Enology in Ukraine: history and development trends Economic development: theory, methodology, management. 2019; p. 346-349.

6) Tonkonoh I. Yuvkovetska Y.O..

Insufficient state financing of innovative activities in Ukraine as a cause of economic stagnation Economic development: theory, methodology, management. 2019; p.129-132.

7) Inna Kyrychok, Tonkonoh Iryna, Kateryna Mehela Assessment of the scope of rhetoric competence possessed by prospective teachers. Global Imperatives for business and law development. 2019, p.827-834

8) Tonkonoh Iryna, Yulia Yuvkovetska., Victiriia Pryma Criteria, indicators and levels of communicative competence of restaurant and hotel business future specialists Global Imperatives for business and law development. 2019; c.813-821

9) Тонконог Ірина, Юлія Ювковецька Навчання англійської мови студентів готельно-ресторанної справи Молодь і ринок № 11(178), 2019; с.125 –133

10) Тонконог Ірина, Юлія Ювковецька Мовні відмінності перекладу інтернаціоналізмів Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І.Вернадського, серія «Філологія. Соціальні комунікації». Т. 31 (70). №1. 2020. С. 110-114.

11) Inna Kyrychok, Iryna Tonkonoh Victoriia Pryma Formation diagnostics of future managers and leaders of educational process Proceeding of the 3 rd International Conference on Social, Economic, and Academic leadership (ICSEAL-6-2019)/ Advances in Social Science, Education and Humanities Research, volume 318, p.306-314

12) Alla Latygina. Yulia Yuvkovetska Iryna Tonkonoh International Communication and Leadership as a Part of Ukrainian Intergation to the European Union Atlantis press/ 6 th International



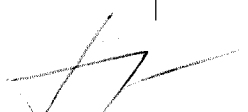
Conference on Social, economic, and academic leadership (ICSEAL-6-2019)/ Advances in Social Science, Education and Humanities Research, volume 441 p.511-515

13) Інна Киричок, Ірина Яременко, Ірина Тонконог Педагогічні умови формування культури діалогічної взаємодії у молодших школярів у роботі над казкою. Актуальні питання гуманітарних наук. Міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Випуск 29, 2020, с.206-212

14) Киричок І., Тонконог І. Педагогічні технології у формуванні риторичної компетентності майбутнього вчителя початкової школи// Вісник Національного університету «Чернігівський колегіум імені Т.Г. Шевченка» Серія :Педагогічні науки, 2021, 13(169) с.83-90

15) Інна Киричок, Діана Четверова, Ірина Тонконог. Педагогічні умови формування соціальної компетенції молодших школярів на уроках літературного читання під час вивчення комічних жанрів//Актуальні питання гуманітарних наук/ Міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка, Випуск 38, с. 211-219

П.4. Навч-метод.заб.
1.Тонконог І.В., Ювковецька Ю.О. Навчально-методичне видання. Іноземна мова спеціальності. Збірник завдань для проведення модульного контролю студентів денної форми навчання. – К.: КНТЕУ, 2020 р. – 54 с.
2. Тонконог І.В., Ювковецька Ю.О. Навчально-методичне видання. Іноземна



						<p>мова за професійним спрямуванням (англійська). Збірник тестових завдань для самостійної роботи студентів денної форми навчання. – К.: КНТЕУ, 2020 р. – 26 с.</p> <p>3. Тонконог І.В., Ювковецька Ю.О. Навчально-методичне видання. Збірник текстів та завдань для самостійної роботи студентів заочної форми навчання. – К.: КНТЕУ, 2019 р. – 32 с.</p> <p>П. 5. захист дисертації на отримання НС кандидата педагогічних наук 2018р.</p> <p>П. 19. Учасі у професійних об'єднаннях, досвід практичної роботи за спеціальністю (не менше п'яти років): International Association of English language teachers</p> <p>Стажування: Міжнародне стажування «Publishing and project activity in the European Union countries: from theory to practice» у Чеській республіці на базі Празького інституту підвищення кваліфікації у м. Прага, 14 - 16 листопада 2020 р. (120 год.) Certificate № 112018006 від 16.11.2020 р.</p>	
125081	Юдіна Тетяна Іллівна	Професор, Основне місце роботи	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу	Диплом доктора наук ДД 006138, виданий 13.12.2016, Аттестат професора АП 000883, виданий 23.04.2019	35	Ресторанна справа	<p>Освіта: Донецький інститут радянської торгівлі, 1984 р. Спеціальність «Технологія та організація громадського харчування».</p> <p>Кваліфікація «Інженер-технолог».</p> <p>Науковий ступінь: Доктор технічних наук за спеціальністю 05.18.16 «Технологія харчової продукції», 2016 р. Тема дисертації: «Наукове обґрунтування технологій структурованої кулінарної продукції з використанням концентратів сколотин».</p> <p>Вчене звання: Професор кафедри технології і організації ресторанного господарства, 2019 р.</p> <p>Рівень наукової та професійної активності відповідає:</p>

пп. 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 14,
19 п. 38 Кадрових
ВИМОГ

Публікації, включені
до міжнародних
наукометричних баз
Scopus, Web of Science:

1. Gnitsevych V. Survey of characteristics of dairy-protein concentrates in the low-temperature storage process / V. Gnitsevych, T. Yudina, L. Deinychenko, R. Nykyforov, I. Nazarenko // Eastern European Journal of Enterprise technologies. Technology and equipment of food production. – 2018. – Vol. 1, №11 (91). – P. 16-21. (Scopus)
2. Simakova O. Examining a possibility of using purple amaranth in the technology for products made of yeast dough / O. Simakova, Yu. Korenets, T. Yudina, I. Nazarenko, Iu. Goriainova // Eastern European Journal of Enterprise technologies. Technology and equipment of food production. – 2018. – Vol. 2, №11 (92). – P. 57-64. (Scopus)
3. Gregoriy Deynichenko, Samoichuk Kyrylo, Tetyana Yudina, Lubomir Levchenko, Nadiia Palianychka, Valentyna Verkholantseva, Dmytro Dmytrevskiy, Vitalii Chervonyi (2018). Parameter optimization of milk pulsation homogenizer. Journal of Hygienic Engineering and Design, Vol. 24, pp. 63-67. (Scopus)
4. Tetiana Yudina, Victoriia Gnitsevych, Iryna Nazarenko (2019) Substantiation of rational modes of semi-finished milk-plant stuffings freezing. Ukrainian Food Journal. №29 (1). P.89-98. (Web of Science)
5. Polishchuk G., Breus N., Shevchenko I., Gnitsevych V., Yudina T., Nozhechkina - Yeroshenko G., Semko T. (2020) Determining the effect of casein on the quality indicators of ice cream fat content. Ukrainian Food

Journal. Volume 11.
Issue 4 (106), p.24-30
(Scopus)

6. Gnitsevykh V.,
Yudina T., Honchar Y.,
Vasylieva O., Diachuk
L. (2020). Justification
emulsify properties of
semi-finished product
based on low-lactose
milk whey. Eastern
European Journal of
Enterprise
Technologies. Volume
3, Issue 11 (105):
Technology and
Equipment of Food
Production. P.21-29.
(Scopus)

Наукові статті у
фахових виданнях (5
публікацій):

1. Yudina T.I.
Determination the
comprehensive measure
of quality of combined
minced/ T.I.Yudina,
I.A. Nazarenko, O.A.
Bodnaruk //
Обладнання та
технології харчових
виробництв [Текст]:
темат. зб. наук. пр.
Вип. 37 / Гол. ред.
Чернега О. Б. –
Кривий Ріг :
ДонНУЕТ, 2018. – С.
30-38(Index
Copernicus).

2. Гніцевич В.А.
Юдіна Т.І., Гончар
Ю.М.. Технологія
напівфабрикату на
основі
низьколактозної
молочної сироватки та
м'якоті гарбуза.
Товари і ринки. 2018.
– № 4. С. 105–114
(Index Copernicus).

3. Юдіна Т.І.
Дослідження впливу
концентрату сколотин
на якість
безглютенкових кексів
/ Т.І. Юдіна, О.М.
Безрученко, Т.В.
Кравченко // Вісник
Харківського
національного
технічного
університету
сільського
господарства імені
Петра Василенка.
Харків: ХНТУСГ. 2019.
Вип.207. С. 189-195.

4. Дейниченко Г.В.,
Золотухіна І.В., Юдіна
Т.І. Дослідження
органолептичних та
фізико-хімічних
показників изько
кальцієвого
копреципітату зі
сколотин. Праці
Таврійського
державного
агротехнологічного
університету. ТДАТУ.
Мелітополь: ТДАТУ,

2020. Вип. 20, т. 2. С. 142-151.

5. Gnitsevych V., Yudina T., Honchar Y., Vasylieva O., Diachuk L. The study of low lactose milk whey structure and model systems on its basis. EUREKA: LIFE SCIENCES. Tallin, Estonia. 2020, N. 3. P. 38-48. (ResearchBib, Journalindex, Eurasian Scientific Journal Index, Index Copernicus).

6. Yudina T.I. Gluten-free cakes with cereal flour / T.I.Yudina, O.M. Bezruchenko, O.V. Aharova //

Обладнання та технології харчових виробництв [Текст]: темат. зб. наук. пр. Вип. 40(1) / Гол. ред. Чернега О. Б. –

Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. – С. 5-12. (Index Copernicus)

7. Юдіна Т., Романенко Р., Безрученко О. Підвищення технологічного потенціалу аглютинової борошняної сировини. Міжнар. наук.-практ. журн. «Товари і ринки». 2020.№4 (36). С.93-103.

Підручники, навчальні посібники, монографії:
1. Інноваційні технології харчової продукції: колективна монографія / за заг. ред. Г.В. Дейниченка. – Харків: Факт, 2019. 248 с. (особистий внесок 1,6 друк. арк.)

2. Етнічна кулінарія. Навчальний посібник для студентів ВНЗ. – автори: колектив авторів, за загальною редакцією доктора технічних наук, професора М.Ф. Кравченка/ розділ 1, п.1.1. Етнічна кулінарія країн Північної та Західної Європи, п. 1.4. Етнічна кулінарія країн Закавказзя; розділ4. Етнічна кулінарія країн Австралії та Океанії. - Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 420 с.

3. Технологія продукції ресторанного господарства. Десерти. Навчальний посібник для

студентів ВНЗ – автори: колектив авторів за заг. ред. проф. А.А. Мазараки /– Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. – 300 с.

4. Технологія продукції ресторанного господарства. Чай. Чайні церемонії : навч. посіб. / М.Ф. Кравченко, В.А. Гніцевич, Т.І. Юдіна. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2021. – 95 с. /розділ 2. Виробництво та види чаю, розділ 3. Харчова цінність чаю, розділ 6. Чай та гарячі чайні напої.

Патент на винахід:

1. Пат. на корисну модель 120219 Україна, МПК А 23 L 9/00. Молочно-морквяна запіканка / Т.І. Юдіна, В.А. Гніцевич, Л.Г. Дейниченко, І.А. Назаренко; заявник та патентовласник КНТЕУ(Україна). – № u201704223; заявл. 28.04.2017; опубл. 25.10.2017, Бюл. № 20 – 4 с.

2. Пат. на корисну модель 120981 Україна, МПК А21D 13/43, А21D 2/26. Коржик «Злагода» / Т.І. Юдіна, В.А. Гніцевич, І.А. Назаренко, Є.Є. Бригадир; заявник та патентовласник КНТЕУ(Україна). – № u201705308; заявл. 30.05.2017; опубл. 27.11.2017, Бюл. №22. – 4 с.

3. Патент на корисну модель 138245 UA МПК А21D 8/00 А21D 8/02 Кеке безглютоєвий / Т.І. Юдіна, В.А. Гніцевич, О.М. Безрученко, В.О. Павлюченко; заявник та патентовласник КНТЕУ(Україна). – № u 201904459; заявл. 24.04.2019; опубл. 25.11.2019, Бюл. № 22 – 4 с.

4. Патент на винахід UA МПК А23L23/00 А23L27/60 Низьколактозний емульсійний соус "Wellness" для спеціального харчування та спосіб його виготовлення / В.А. Гніцевич, Ю.М. Гончар, Т.І. Юдіна; заявник та патентовласник

КНТЕУ (Україна). – № а201902413; заявл. 12.03.2019; опубл. 10.10.2019, Бюл. № 19

5. Патент на винахід UA МПК А23С21/08 А23L5/00 Спосіб виробництва напівфабрикату на основі згущеної низьколактозної молочної сироватки та диспергованого пюре з м'якоті гарбуза з підвищеним вмістом пектину / В.А Гніцевич, Ю.М. Гончар, Т.І. Юдіна; заявник та патентовласник КНТЕУ (Україна). – № а201902417; заявл. 12.03.2019; опубл. 25.02.2020, Бюл. № 4.


6. Пат. на корисну модель 144562 UA. Кеке шоколадний безглютенівий / Юдіна Т.І., Гніцевич В.А., Безрученко О.М., Агапова О.В.; заявник і патентовласник Київський національний торговельно-економічний університет. – №u202002694; заявл. 04.05.2020; опубл. 12.10.2020; бюл. №19/2020.

Навчально-методичні розробки:

1. Ресторанна справа: робоча програма для студентів освітнього ступеню «бакалавр» спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа» / Hotel and Restaurant Business, 073 Менеджмент / Management, 2021. – 47 с.

2. Ресторанна справа: опорний конспект лекцій (розділ «Технології ресторанної продукції») для студентів освітнього ступеню «бакалавр» спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа» / Hotel and Restaurant Business, 073 Менеджмент / Management, 2021. – 47 с.

3. Ресторанна справа: силабус (розділ «Технології ресторанної продукції») для студентів освітнього ступеню «бакалавр» спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа» / Hotel and Restaurant Business, 2021.



4. Ресторанна справа: збірник тестових завдань для студентів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», 073 «Менеджмент» спеціалізації «Готельно-ресторанна справа», «Готельний і ресторанний менеджмент», 2020. – 84 с.

Захист дисертації, наукове керівництво (консультування) здобувача, офіційний опонент:

1. Наукове керівництво (Бесіда С.М., 2011р.; Назаренко І.А., 2014р.) здобувачів, які одержали документ про присудження наукового ступеня;

2. Член спеціалізованої вченої ради із захисту докторських дисертацій: Д 26.058.03 НУХТ;

3. Офіційний опонент дисертаційної роботи, поданої на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук: Гринченко Н.Г. (2018 р.), Неміріч О.В. (2019 р.); кандидата технічних наук: Подковко О.А. (2017 р.), Тютюкова Д.О. (2018 р.)

Науковий керівник, відповідальний виконавець наукової теми, член редакційної колегії (кат Б):

1. НДР «Технологія крафтових сирів з використанням нетрадиційної сировини», 2019-2022.

2. НДР «Технологія молочних продуктів з регульованим вуглеводним складом» (№ держреєстрації 0121U109360), 2021-2023.

3. Член редакційної колегії збірника наукових праць «Обладнання та технології харчових виробництв» (категорія Б) Керівництво студентом, який зайняв призове місце: керівництво студенткою (Крива О.М.), яка зайняла призове III місце у II турі Всеукраїнського

						<p>конкуру студентських наукових робіт з природничих, технічних та гуманітарних наук з напрямку «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» у 2016/2017н.р.; студентка Агапова О.В. отримала диплом першого ступеня у другому турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт за спеціальністю «Харчові технології» 2020/2021 н.р.; студентки Ходченко О.О., Агапова О. В. зайняли призове I місце у III Всеукраїнському студентському конкурсі стартапів «Tour System UkrChallenge» 2020/2021 н.р. робота у складі журі II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади за напрямом підготовки «Харчові технології та інженерія», з 2017 року.</p> <p>Участі у професійних об'єднаннях, досвід практичної роботи за спеціальністю (не менше п'яти років):</p> <p>Участі у професійних об'єднаннях за спеціальністю:</p> <p>Український кулінарний союз</p> <p>Стажування Міжнародне наукове стажування «Академічна доброчесність», Вищий Семінаріум Духовного Університету Кардинала Стефана Вишинського (Варшава, Польща), 2019 р. Certyficat № DA-019-02 Stazu naukowego «Uczciwosc akademicka».</p>	
178834	Вежлівцева Світлана Петрівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет торгівлі та маркетингу	Диплом спеціаліста, Ніжинський державний педагогічний університет імені Миколи Гоголя, рік закінчення: 2003, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Хімія,	12	Товарознавств о	<p>Освіта:</p> <p>Український державний університет харчових технологій, 1997 р., Спеціальність – Технологія жирів і жирозамін-ників</p> <p>Кваліфікація – інженер-технолог</p> <p>Науковий ступінь: Канд техн. наук, 05.18.15 - Товарознавство</p> <p>Тема дисертації - Формування</p>

Диплом
кандидата наук
ДК 051326,
виданий
28.04.2009,
Атестат
доцента АД
003041,
виданий
15.10.2019

асортименту
бутербродний
маргаринів
підвищеної
біологічної цінності
Вчене звання:
Доцент кафедри
товарознавства,
правління
безпечністю та якістю

Наукова активність:
пп. 1, 4, 12, 14 п. 38
Ліцензійних умов

Публікації, включені
до міжнародних
наукометричних баз
Scopus, Web of Science:
1. Babii O., Bozhko T.,
Donchevska R,
Vezhlyvtseva S., Moroz
O., Vdovenko N.,
Denysenko T.,
Shapovalova N., Kerko
V. Defining a criteria for
the identification of a
technique for producing
tomato juice. Eastern-
European journal of
enterprise technologies.
– 2019. - №11 (99), Т.3
– Р. 6-12. (Scopus)

DOI:
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2>

2. Antonina V.
Minorova, Natalia L.
Krushelnitska, Oksana
V. Bodnarchuc, Serhiy
A. Narizhny, Svitlana P.
Vezhlyvtseva, Nataliia P.
Shapovalova.

Investigation of fatt
acidic composition and
physico-mechanical
indexes of dry milk
polycomponent
mixtures Journal of
Chemistry and
Technologies 29 (1), 55-
64. 2021.


<https://doi.org/10.15421/082101> (web of science)

Наукові статті у
фахових виданнях:
1. Рудавська Г.Б.,
Хахалева І.В.,
Вежлівцева С.П.
Фізіологічна
ефективність напоїв
антистресової дії із
молочно-цикорних
концентратів. //
Товари і ринки. –
2019. № 2(30). - С. 64
– 74

2. Антюшко Д.П.
Павлючинко Ю.П.
Вежлівцева С.П.
Безпечність харчових
продуктів: новації
стандарту ISO
22000:2018 Ж. Товари
і ринки. – 2018. №
3(27). - С. 5 - 14

3. Minorova A. V.
Romanchuk I. O.,
Zhukova Ya. F.,
Krushelnitska N. L.,

Vezhlyvtseva S. P.
Protein composition
and technological
properties of milk whey
concentrates. //
Agricultural Science
and Practice, 2017, Vol.
4, No. 2, P. 52-58 1
навчально-методичні
роботи:
Програма з
дисципліни
"Управління
безпечністю та якістю
харчової продукції",
спеціальності
"Харчові технології",
спеціалізації
"Крафтові технології",
ОС "бакалавр". – К. –
КНТЕУ. – 2021 р. – 25
с.
2. Програма з
дисципліни "Харчова
мікробіологія,
спеціальності
"Харчові технології",
спеціалізації
"Крафтові технології",
ОС "бакалавр". – К. –
КНТЕУ. – 2021 р. – 16
с.
3. Програма з
дисципліни
Управління
безпечністю та якістю,
спеціалізація
"Агробізнес", 2021р.
ОС "бакалавр". – К. –
КНТЕУ. – 2021 р. – 19
с.
4. Програма з
дисципліни
"Мікробіологія, спец.
"Підприємництво,
торгівля та біржова
діяльність", спец.
Товарознавство і
комерційна логістика,
ОС "бакалавр". – К. –
КНТЕУ. – 2021 р. – 18
с.
5. Програма з
дисципліни Біохімія,
спец. "Фізична
культура і спорт",
спец-я "Спортивний
менеджмент", ОС
"бакалавр". – К. –
КНТЕУ. – 2021 р. – 13
с.
6. Робоча програма з
дисципліни
"Товарознавство.
Харчові продукти",
спеціальності
"Підприємництво,
торгівля та біржова
діяльність",
ОС "бакалавр". – К.
КНТЕУ. – 2019 р. – 35
с.
7. Програма з
дисципліни "Харчова
мікробіологія, спец.
"Підприємництво,
торгівля та біржова
діяльність", спец-я
"Товарознавство і
комерційна
логістика". ОС



"бакалавр". – К. – КНТЕУ. – 2021 р. – 14 с.

8. Методичні рекомендації для самостійної роботи студентів з дисципліни Товарознавство. Харчові продукти. Молочні та яєчні товари спеціальності "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність", ОС "бакалавр". – К. – КНТЕУ. – 2017 р. – 35с.

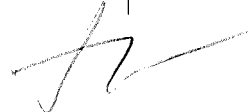
9. Методичні рекомендації для самостійної роботи студентів з дисципліни "Гігієна санітарія", спеціальності "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність" спеціалізації «Управління безпечністю та якістю товарів, ОС "бакалавр". – К. – КНТЕУ. – 2017 р. – 90 с.

Наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій:

1. Вежлівцева С.П., Міщенко О.О. Безпечність та якість спредів на ринку України // Міжнародний науковий журнал «Інтернаука» // № 3 (25), 1 т., 2017, С.123-126.

2. Рудавська Г.Б., Бузін М.І. Інноваційні інгредієнти для кондитерських виробів фізіологічно-функціонального призначення // «Молодий вчений» // № 5 (57) травень – 2018 р. – ТОВ «Видавничий дім «Гельветика», м. Херсон, С. 396-399.

3. Вежлівцева С.П., Ряба О. П. Аналіз якості морозива пломбір на споживчому ринку України // Міжнародний науковий журнал «Інтернаука» // № 1 (63), 3 т., 2019, С. 7-10.



4. Babii O., Bozhko T., Donchevska R., Vezhlyvtseva S. Research of quality and competitiveness of tomato juices. «EUREKA: Life Sciences», (2019), Number 3 (19), P.25-34.

5. Вежлівцева С.П. Литвиненко М.А. Дослідження тенденцій ринку та якості перепелиних яєць в Україні. // Міжнародний науковий журнал «Інтернаука» // № 1., 2020, С. 58 - 62.

Керівництво студентом, який зайняв призове місце:

1. Керівництво роботою студентки 4к., ФТМ, Литвиненко М., А. на тему "Оцінка перепелиних яєць" що зайняла 2 призове місце на Всеукраїнському конкурсі наукових робіт студентів за напрямом - Товарознавство, 2020 р. (КНТЕУ).

2. Керівництво роботою студентки 4к., ФТМ, Рябою О.П на тему "Товарознавча оцінка морозива", що зайняла 1 призове місце на Всеукраїнському конкурсі наукових робіт студентів за напрямом Товарознавство, 2018р. (КНТЕУ)

3. Керівництво роботою студентки 4к., ФТМ, Міщенко О.О., що зайняла 2 призове місце на Всеукраїнському конкурсі наукових робіт студентів за напрямом Експертиза харчових продуктів на тему "Товарознавча експертиза спредів", 4-6 квітня 2017 р. (НУХТ).

Стажування:

1. Період проходження з 11 жовтня по 13 грудня 2017р. Назва організації - Національний університет харчових технологій. Місце проходження - м. Київ, в. Володимирська, 68. Документ, що видано - сертифікат про проходження навчання за програмою "Впровадження систем управління

						<p>безпечністю на підприємствах харчової промисловості" №214/17 від 13.12.17 р.</p> <p>2. Період проходження - жовтень-листопад 2018 р. Назва організації, Wyższe Seminarium Stowarzyszenia Apostolstwa Katolickiego o wsparcie Uniwersytetu Kardynała Stefana Wyszyńskiego (120 godzin), місце проходження - Warszawa</p> <p>Документ, що видано - сертифікат WP-03-08, 12.10.2018</p>
316076	Зверев Володимир Павлович	Доцент на 0,5 ставки, Сумісництво	Факультет інформаційних технологій	Диплом кандидата наук ТН 118325, виданий 16.12.1988, Атестат старшого наукового співробітника (старшого дослідника) СН 000531, виданий 21.10.1993	21	<p>Інформаційні технології у професійній діяльності</p> <p>Освіта: Київське вище військово інженерне училище зв'язку; 1982 р; спеціальність – радіозв'язок; кваліфікація – військовий радіоінженер Науковий ступінь: Кандидат технічних наук, 20.02.14 – Озброєння та військова техніка, 20.01.09 Системи управління, в тому числі зв'язок у Збройних силах, тема дисертації: «Спецтема» Вчене звання: Старший науковий співробітник, 1995 р</p> <p>Рівень наукової та професійної активності відповідає: пп. 1, 2, 3, 8, 16, 19, 20</p> <p>Публікації, включені до міжнародних наукометричних баз Scopus, Web of Science: 1. Shekhanin, A.Kolhatin, V.Zvieriev, K.Kuznetsova. Data hiding in a file system structure. Chapter 11. ISCI'2018: Information Security in Critical Infrastructures. Collective monograph. ASC Academic Publishing. Minden, Nevada, USA, 2018, 360 p. – ISBN:978-0-9989826-5-6. https://doi.org/10.7910/DVN/LJMHAN Library of Congress Control Number: 2018966456 2. V.Zvieriev and other. Method of 3D-steganography. ISCI'2018: Information Security in Critical Infrastructures.</p>

Collective monograph.
Chapter 12. ASC
Academic Publishing.
Minden, Nevada, USA,
2018, 360 p. –
ISBN:978-0-9989826-
5-6.
<https://doi.org/10.7910/DVN/LJMHAN>
Library of Congress
Control Number:
2018966456
Наукові статті у
фахових виданнях (5
публікацій):
1. V.Zvieriev and other.
Comparative analysis of
biometric
cryptosystems.
Scientific and Technical
Journal “Applied Radio
Electronics”, vol. 17,
№3,4, 2018.
2. V.Zvieriev and other.
Periodic properties of
cryptographically
secure pseudorandom
sequence. - Scientific
and Technical Journal
“Applied Radio
Electronics”, vol. 17,
№3,4, 2018.
3. V.Zvieriev and other.
Provably strong
Pseudorandom
Sequence Generation
for Post-Quantum
Applications.-
Scientific and Technical
Journal “Applied Radio
Electronics”, vol. 17,
№3,4, 2018.
4. Дядюра І.Г., Зверев
В.П., Кравченко В.В.
Способ пакетирования
сообщений в сети
ЭВМ. Киев:
Механизация и
автоматизация
управления, 1992. –
№ 2 – С. 12 – 16.
5. Зверев В.П. Оценка
надежности сети ЭВМ.
Киев: Механизация и
автоматизация
управления, 1992. –
№ 2 – С. 17 – 19.
6. Зверев В.П., Гнатюк
С.Е. Методика оцінки
показників надійності
системи спеціального
зв'язку. Харків:
Системи озброєння і
військова техніка,
2015, №2 (42).- С.78-
84;
7. Зверев В.П., Гнатюк
С.Е. Модель
експлуатаційної
надійності
програмних засобів.
Харків: Системи
обробки інформації,
2015, випуск 8 (133).
Патент на винахід:
Радиостанция. А.с.
СССР № 164927, -1981;
Автоматизированная
адаптивная система
радиосвязи. А.с. СССР
№ 230061, -1985-

Радиостанция. А.с.
СССР № 247389, -
1987-
Спецтема. А.с. СССР
№ 280061, -1987
Радиостанция. А.с.
СССР № 280062, -1987
Підручники,
навчальні посібники,
монографії:
ISCI'2018: Information
Security In Critical
Infrastructures.
Collective monograph.
Edited by Ivan D.
Gorbenko and Alexandr
A. Kuznetsov. ASC
Academic Publishing.
Minden, Nevada, USA,
2018, 360 p. –
ISBN:978-0-9989826-
5-6.
<https://doi.org/10.7910/DVN/LJMHAN>
Library of Congress
Control Number:
2018966456
Захист дисертації,
наукове керівництво
(консультування)
здобувача, офіційний
опонент:
Квач Віталій
Іванович, кандидат
технічних наук,
спеціалізована вчена
рада Київського
військового
авіаційного училища,
1996 р.
Чуйко Володимир
Анатолійович,
кандидат технічних
наук, спеціалізована
вчена рада Київського
військового
авіаційного училища,
1997 р.
Науковий керівник,
відповідальний
виконавець наукової
теми, член
редакційної колегії
(кат Б)
Член Редакційної
колегії журналу
«Системи та
технології»
(правонаступник
наукового журналу
«Вісник Академії
митної служби
України. Серія:
«Технічні науки»)
Участі у професійних
об'єднаннях, досвід
практичної роботи за
спеціальністю (не
менше п'яти років):
Член правління
Громадської
організації -
«Українська Академія
кібербезпеки».
В період з березня
2014 року по червень
2015 року перебував
на посаді Голови
Державної служби
спеціального зв'язку
та захисту інформації

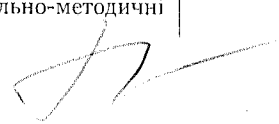


України;
Очоловав редакційну колегію щодо розробки проекту Стратегії кібербезпеки України, доповідав на засіданнях Кабінету Міністрів України і профільних комітетах Верховної Ради України;
В складі авторського колективу брав участь в розробці законопроекту «Про основні засади забезпечення кібербезпеки України», який було прийнято Верховною Радою України;
Приймав участь у складі команди реагування на комп'ютерні інциденти (CERT) в період виборів президента України і виборів до Верховної Ради України в 2014 році щодо відбиття кібератак на систему «Вибори»;
Безпосередньо приймав участь в створенні Державного центру кіберзахисту Держспецзв'язку, в розбудові і забезпеченні діяльності Національного центру кібербезпеки при Раді національної безпеки і оборони України;
Член робочої групи із розробки Стратегії кібербезпеки України (2021 року)
16) наявність статусу учасника бойових дій
Учасник бойових дій, посвідчення серія СР № 000107 від 09.02.2017 р.
19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях;
Член експертної ради з питань кібербезпеки при Держспецзв'язку
20) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років
Радник, помічник Голови національної поліції України з питань ІТ та кібербезпеки (2015-2019 р.р.);
Заступник керівника служби з питань інформаційної безпеки та кібербезпеки – керівник управління інформаційної безпеки апарату РНБО

						України (2020 – по тепер. час) Стажування: Linkos Group «Інформаційні технології в економіці: інноваційні рішення захисту даних підприємства», (2021 р.)	
158141	Савченко Тетяна Віталіївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет інформаційних технологій	Диплом кандидата наук ДК 015282, виданий 03.07.2002, Атестат доцента 12ДЦ 019765, виданий 03.07.2008	24	Інформаційні технології у професійній діяльності	Освіта: 1. Український державний університет харчових технологій (1997, спеціальність – автоматизація технологічних процесів і виробництв, кваліфікація – інженер з автоматизації, диплом ЛА №001102, виданий 9 червня 1997 р.). 2. Національний педагогічний університет ім. М. П. Драгоманова (2007, спеціальність – психологія, кваліфікація – психолог, диплом ДСК №095969, виданий 10 червня 2007 р.) Науковий ступінь: Кандидат технічних наук 05.13.07 – автоматизація технологічних процесів, диплом кандидата наук ДК №015282, виданий 3 липня 2002 року, тема дисертації: «Автоматизоване управління виробництвом багатоасортимент-ної продукції молокозаводу» Вчене звання: Доцент кафедри інженерно-технічних дисциплін, атестат доцента 12ДЦ №019765, виданий 3 липня 2008 року Рівень наукової та професійної активності відповідає: пп. 1, 4, 7, 9, 11, 19 Публікації, включені до міжнародних наукометричних баз Scopus, Web of Science: 1. Improving the quality of the technological process of packaging shape formation based on the information structure of an automated system. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies – №3/2 (105)2020. – С. 28-36 (Scopus). 2. Identification of the mathematical models of the technological

objects for robust control systems. Radio Electronics, Computer Science, Control. — Zaporizhzhia National Technical University, 2019. — № 3. — С. 163-172 (Web of Science).
Наукові статті у фахових виданнях (5 публікацій):

1. Власенко Л. О., Савченко Т. В., Довженко Є. В. Особливості проведення системного аналізу технологічного комплексу молокозаводу на основі ситуаційно-сценарного підходу. // Вісник інженерної академії України. — К. : 2014 р. — Випуск № 1. — С. 259 — 264.
2. Луцька Н. М., Савченко Т. В. Математичне моделювання системи управління технологічним об'єктом харчового підприємства. // Товари і ринки. Міжнародний науково-практичний журнал. — К.: КНТЕУ, 2015. — № 1(19). — С. 73 — 83.
3. Стеценко Д. О., Ладанюк А. П., Смітюх Я. В., Савченко Т. В. Розробка системи автоматизованого інтелектуального керування процесом виробництва спирту. // Наукові праці НУХТ. — К.: НУХТ, 2016. — Том 22 №6. — С. 35 — 44.
4. Гахович С. В., Савченко Т. В. Теоретичні та практичні аспекти використання системи дистанційного навчання. // Збірник наукових праць Військового інституту Київського національного університету імені Тараса Шевченка. — К.: ВІКНУ, 2017. — Вип. № 55. — С. 186 — 192.
5. Гахович С. В., Савченко Т. В. Методологічні основи впровадження системи дистанційного навчання у вищому навчальному закладі. // Збірник наукових праць ВІКНУ. — К.: ВІКНУ, 2017. — Вип. № 56. — С. 210 — 215. Навчально-методичні



посібники:

1. Савченко Т. В. Інженерна та комп'ютерна графіка. Опорний конспект лекцій. — К.: КНТЕУ, 2016. — 132 с.
2. Савченко Т.В., Григоренко О.М. Інженерна графіка. Методичні рекомендації до самостійної роботи студентів напряму підготовки «Харчові технології та інженерія». — К.: КНТЕУ, 2017. — 17 с.
3. Савченко Т.В., Гахович С.В. Інженерна графіка. Методичні рекомендації до виконання лабораторних занять. — К.: КНТЕУ, 2015. — 120 с.
4. Мазур Л.М., Савченко Т.В. та ін. Дизайн. Опорний конспект лекцій. — К.: КНТЕУ, 2017. — 90 с.
5. Інформаційні технології в професійній діяльності. Робоча програма для студентів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». — К.: КНТЕУ, 2021. — 16 с.

Затверджено Вченою радою КНТЕУ: пост. п. 8 від 30.06.2021 .
Захист дисертації, наукове керівництво (консультування) здобувача, офіційний опонент:

1. Офіційний опонент – Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук (05.13.07 – Автоматизація процесів керування), Сашньова М.В. на тему: «Автоматизоване управління технологічним процесом виробництва пет-тари з використанням алгоритмів моніторингу якості продукції» (Спеціалізована вчена рада К 26.058.05), Національний університет харчових технологій, 20.03.2013 р.
2. Офіційний опонент – Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата



технічних наук
(05.13.07 –
Автоматизація
процесів керування),
Романов М.С. на тему:
«Автоматизоване
керування
технологічним
комплексом
пивзаводу з
використанням
мережевих моделей»
(Спеціалізована вчена
рада К 26.058.05),
Національний
університет харчових
технологій, 16.12.2015
р.
Робота експерта:
Експерт
Національного
агентства із
забезпечення якості
вищої освіти для
проведення
акредитацій освітніх
програм
(спеціальності: 121
«Інженерія
програмного
забезпечення», 125
«Кібербезпека», 151
«Автоматизація та
комп'ютерно-
інтегровані
технології»), з 2020 р.
Наукове
консультування
підприємств (3 роки),
публікації
професійної тематики
(5 одиниць):
1. Криптографічні
механізми
інфраструктури
відкритих ключів.
Комплексне
забезпечення якості
технологічних
процесів та систем
(КЗЯТПС – 2021):
матеріали тез
доповідей XI
Міжнародної науково-
практичної
конференції (м.
Чернігів, 26–27
травня 2021 р.): у 2 т. /
Національний
університет
«Чернігівська
політехніка» [та ін.]. –
Чернігів : НУ
«Чернігівська
політехніка», 2021. –
Т. 2. – 236 с. С. 191-192.
2. Моделювання
оцінки ризику
інформаційної
безпеки підприємства.
Збірник матеріалів
доповідей та тез IV
Міжнародної науково-
практичної
конференції
«Проблеми
кібербезпеки
інформаційно-
телекомунікаційних
систем (PCSITS)», 15-
16 квітня 2021 р. –



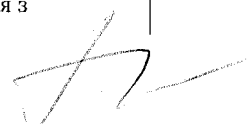
Київ: Київський національний університет імені Тараса Шевченка, 2021. — 190 с. — С. 129-130.

3. Methodical approach to evaluate the younger specialists competence level in the specialization of «topo-geodesic and navigation support of troops (forces)» in the training center. Математичне та імітаційне моделювання систем. МОДС 2020 : тези доповідей П'ятнадцятої міжнародної науково-практичної конференції (29 червня – 01 липня 2020 р., м. Чернігів) / М-во освіти і науки України; Нац. Акад. наук України; Академія технологічних наук України; Інженерна академія України та ін. — Чернігів: ЧНТУ, 2020. — 370 с. — С. 291-295 (Scopus).

4. Підвищення якості виробництва продукції на основі системного моніторингу виготовлення тари. Матеріали VII Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених, аспірантів і студентів «Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології — 2020», 22 квітня 2020 р. — Київ: КПІ, 2020. — С. 24-25.

5. Автоматизоване управління закладами ресто-ранного господарства. Савченко Т.В., Тарасенко І.І. Матеріали III Міжнародної науково-технічної Internet-конференції «Сучасні методи, інформаційне, програмне та технічне забезпечення систем управління організаційно-технічними та технологічними комплексами», 22-23 листопада 2016 р. — К.: НУХТ, 2016. — С. 82-83.

Участі у професійних об'єднаннях, досвід практичної роботи за спеціальністю (не менше п'яти років):
Співпраця з



						<p>Мережною Академією CISCO та виконання функцій інструктора. Стажування: This is to certify that Tetyana Savchenko successfully completed and received a passing grade in «Build Your Own Chatbot» (CBO103EN, provided by Cognitive Class), a course on bdu.intela-edu.com. Powered by IBM Developer Skills Network. Issued by Intela-EDU. Issued on: April 23, 2019. Authenticity of this certificate can be validated by going to: https://courses.bdu.intela-edu.com/certificates/e9b3aef3b72f46c4a7a7d1d43e52bda3 IT Ukraine Association Teacher's Internship program held by EPAM Systems, period June-August 2020 (108 hours). CISCO: Introduction Cybersecurity (09.06.2020); Cybersecurity Essentials (23.09.2020); CCNA Cybersecurity Operations (03.10.2020); CCNA Security (28.10.2020); CCNAV7: Introduction to Networks (15.02.2021). Курси підвищення кваліфікації у Державному університеті телекомунікацій за темою: «Системи технічного захисту інформації» (120 годин), 23.11-04.12.2020.</p>	
17280	Васильєва Олена Олександрівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу	Диплом кандидата наук ДК 030771, виданий 15.12.2005, Атестат доцента 12ДЦ 027915, виданий 14.04.2011	21	Ресторанна справа	<p>Освіта: Донецький національний університет економіки та торгівлі, 1996 р., спеціальність: «Технологія громадського харчування», кваліфікація: інженер-технолог, ЛО ВЕ № 000115 Науковий ступінь: Кандидат технічних наук, 05.18.16 – технологія харчової продукції, Тема дисертації: «Технологія напівфабрикату на основі топінамбура для солодких збивних страв», захист у 2005</p>

році. ДК №030771 від
15 грудня 2005 року
Вчене звання:
Доцент кафедри
організації та
управління якістю
ресторанного
господарства,
14.04.2011 р
12/ДЦ №027915

Рівень наукової та
професійної
активності відповідає:
пп. 1, 3, 4, 5, 7, 14 п. 38
Кадрових вимог

Публікації, включені
до міжнародних
наукометричних баз
Scopus, Web of Science:

1. Prytul'ska N.,
Fedorova D., Lazarenko
M., Vasyli'eva O.,
Yudina T.

Termogravimetric study
of fish&plant semi-
products which made
from raw and blanched
azov gobies and wheat
brane/ N. Prytul'ska, D.
Fedorova, M.

Lazarenko, O.
Vasyli'eva, T. Yudina//
Eastern European
Journal of Enterprise
Technologies.

Technology and
Equipment of Food
Production. Vol 6, No 11
(84) (2016). – 2016. –
№ 6/12 (84) – С. 22-
30. (Scopus)

2. Gnitsevy'ch V.,
Deyny'chenko G.,
Yudina T., Nazarenko
I., Vasyli'eva O.

Determination of
process raw processing
options in technology
milk-vegetable stuffing
contain pectin / V.

Gnitsevy'ch, G.
Deyny'chenko, T.
Yudina, I. Nazarenko,
O. Vasyli'eva // Eastern
European Journal of
Enterprise

technologies.
Technology and
Equipment of Food
Production Vol 5, No 11
(83) (2016). – 2016. –

№5/11 (83) – С. 25 –
31. (Scopus)

3. Федорова Д.В.
Карпенко П.О.,
Васильєва О.О.

Дослідження
жирнокислотного
складу сухих рибо-
рослинних
напівфабрикатів /Д.В.

Федорова, П.О.
Карпенко, О.О.
Васильєва // Харчова
наука і технологія.

Одеса: ОНАХТ. –
№3(11)2017. – С. 61-
70. (Web of Science)

4. S. Lenert, A.

Dubinina, H.
Deynichenko,
Vasylieva O. The study
of influence of natural
antioxidants on quality
of peanut and linseed
oil blends during their
storage / Lenert S.,
Dubinina A.,
Deynichenko H.,
Vasylieva O. // Eastern
European Journal of
Enterprise
Technologies.
Technology and
Equipment of Food
Production. Vol 3, No 11
(93) (2018). – 2018. –
№ 3/11 (93) – С. 44 -
51. (Scopus)

5. Gnitsevych V.,
Yudina T., Vasylieva O.,
Diachuk L.
Justification emulsify
properties of semi-
finished product
based on low-lactose
milk whey / V.
Gnitsevych, T. Yudina,
O. Vasylieva, L.
Diachuk. // Eastern-
European Journal of
Enterprise
Technologies. Volume
3, Issue 11 (105):
Technology and
Equipment of Food
Production., 2020,
p.21-29. (Scopus)

Наукові статті у
фахових виданнях (5
публікацій):

1. Васильєва О.О.
Дослідження впливу
високого тиску на
мікробіологічні
показники якості
пасти з айви / О.О.
Васильєва // Наукові
праці Таврійського
державного
агротехнологічного
університету: Технічні
науки, Випуск 16. Том
1 – Мелітополь, ТДАУ,
2016 – С.172-178.

2. Васильєва О.О.
Інноваційна
технологія
напівфабрикату з
використанням
пектиновмісної
сировини / О.О.
Васильєва // Праці
Таврійського
державного
агротехнологічного
університету: Технічні
науки, Випуск 19. Том
1 – Мелітополь, ТДАУ,
2019 – С.210-217.

3. Гніцевич В.А.,
Васильєва О.О.
Технологія солодких
соусів із плодово-
ягідної сировини / В.А.
Гніцевич, О.О.
Васильєва //
Міжнародний
науково-практичний
журнал



«Товари і ринки» // Товари і ринки. – К.: КНТЕУ. – 2020. – №1(33)2020_01(33). – С. 78-84.

4. Гніцевич В.А., Васильєва О.О. Технологія напівфабрикатів на основі топінамбура та кизилу / В.А. Гніцевич, О.О. Васильєва // Міжнародний науково-практичний журнал «Товари і ринки» // Товари і ринки. – К.: КНТЕУ. – 2020. – №4 2020_04(36). – С. 82-92.

5. Васильєва О.О. Технологія солодких соусів з айви та кизилу / О.О. Васильєва // Тематичний збірник наукових праць «Обладнання та технології харчових виробництв», м. Кривий Ріг, ДонНУЕТ імені Михайло Туган-Барановського, - 2021 р. - № 1(42)2021 - С.13-19.

П.3. Підручники, навчальні посібники, монографії:

1. Технологія продукції ресторанного господарства. Десерти : навч. посіб.: Мазаракі А.А., Кравченко М.Ф., Гніцевич В.А. та ін. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. – 405 с.

Навчально-методичні розробки:

1. Антонюк І.Ю., Васильєва О.О. - Опорний конспект лекцій з дисципліни «Ресторанна справа» : КНТЕУ, 2021. - 210 с.

2. Васильєва О.О. - Збірник тестових завдань з дисципліни «Ресторанна справа» : КНТЕУ, 2020. - 80 с.

3. Юдіна Т.І., Васильєва О.О., Медведєва А.О. «Ресторанна справа» : Програма / - Київ: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2021.

4. «Ресторанна справа» : Програма та робоча програма / Юдіна Т.І., Карпенко П.О., Васильєва О.О. - Київ: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2017.

п.7 участь в атестації наукових кадрів: Офіційний опонент – Рибчук Л.М. дисертаційна робота «Технологія



						<p>оздоблювальних напівфабрикатів з молочною сироваткою сухою демінералізованою», 2020 р. п.14</p> <p>1. Робота у складі організаційного комітету Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт «Інноваційні ресторани технології», КНТЕУ, 2019 р, 2021 р.</p> <p>2. Робота у складі організаційного комітету Всеукраїнського конкурсу Всеукраїнського студентського конкурсу стартапів TourSystemUkrChallenge, 2018, 2019, 2021 рр.</p> <p>Стажування:</p> <p>1) International Culinary Arts Center "Exclusive Flowers in Sugarcraft and Airbrush Technics", 2016 р.</p> <p>2) International Culinary Arts Center «Caramel. The art of the pulled sugar», 2017 р.</p> <p>3) Крафтова сироварня «Добра ферма», 3.11.2020 - 3.12.2020 р.</p> <p>4) Рух Освіта «Діджиталізація освіти – вимога цифрової ери. Додатки Google для спільного використання». Сертифікат №427269198-215v від 07.05.2021 р.</p> <p>• Стажування в іноземних ЗВО:</p> <p>1) University of Presov and Mercur Academy of Professional Education, Kaluza Professional development at European universities of Slovak republic. «Strategic Partnership of with EU Partnership in sphere of Education and Science», 09th-12th April 2019 study program (120 hors or 4 credits ECTS). Certificate №001/5-2019</p> <p>• Certificate Grade B in English /сертифіката володіння іноземною мовою рівень B2 : KNUTE 23.12.2019</p>	
175506	Криворучко Мирослав	Доцент, Основне	Факультет ресторанно-	Диплом магістра,	12	Устаткування закладів	Освіта: Київський

Юрійович	місце роботи	готельного та туристичного бізнесу	<p>Київський національний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 2009, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 023911, виданий 23.09.2014, Атестація доцента АД 009207, виданий 30.11.2021</p>	готельно-ресторанного господарства	<p>національний торговельно-економічний університет Рік закінчення: 2009 Спеціальність: «Харчова технологія та інженерія» Кваліфікація за дипломом: інженер-технолог Науковий ступінь: Кандидат технічних наук 05.18.16 «Технологія харчової продукції»</p> <p>Наукова активність: пп. 1, 2, 3, 4, 13п. 38 Ліцензійних умов</p> <p>П.1 Публікації, включені до міжнародних наукометричних баз Scopus, Web of Science: O. Dzyundzya, V. Burak, A. Averchev, N. Novikova, I. Ryapolova, A. Antonenko, T. Brovenko, G. Tolok . Obtaining the powder-like raw materials with the further research into properties of eggplant powders. Міжнар. наукометр. наук. журн. «Східно-Європейський журнал передових технологій». Технології та обладнання харчових виробництв. – 2018. – Т. 5, № 11 (95). – С. 14–20.</p> <p>O. Dzyundzya, V. Burak, I. Ryapolova, N. Voievoda, M. Shinkaruk, A. Antonenko, T. Brovenko, G. Tolok, V. Mihailik. Establishing the effect of eggplant powders on the rheological characteristics of a semifinished product made from liver pate masses. Міжнар. наукометр. наук. журн. «Східно-Європейський журнал передових технологій». Технології та обладнання харчових виробництв. – 2019. – Т. 4, № 11 (100). – С. 56–63.</p> <p>Наукові статті у фахових виданнях (5 публікацій): 1. Технологічні властивості тістових напівфабрикатів з порошком із листя волоського горіха. «Товари і ринки».</p>
----------	--------------	------------------------------------	--	------------------------------------	--

Міжнародний науково-практичний журнал. Новітні технології оздоровчих продуктів. – 2015. – № 1. – С. 201–208.

2. Ціннісні орієнтири особистості як аспект безпеки життєдіяльності. Науковий журнал “Молодий вчений”. – 2016. – № 9 (36). – С. 192–196.

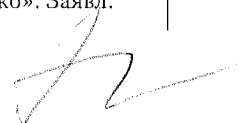
3. Реологічні властивості пшеничного тіста з кокосовою клітково-виною. “Товари і ринки”. Міжнародний науково-практичний журнал. Дослідження якості харчових продуктів. – 2016. – № 1. – С. 177–184.

4. Пружно-в'язкісні характеристики тістових композицій з кокосовою клітковою. “Товари і ринки”. Міжнародний науково-практичний журнал. Дослідження якості харчових продуктів. – 2018. – № 3. – С. 99–108.

5. Кріотехнологія десертів «Сорбет». Науковий журнал “Вчені записки Таврійського національного університету ім. В.І. Вернадського”. – Київ, 2018. – Серія: Технічні науки. – Том 29 (68). – № 2. – С. 259–264.

П.2. Патент на винахід:

1. Патент на КМ № 75226 Україна, А21D 2/00. Спосіб отримання борошна з зерна пшениці, пророщеного у розчині морської харчової солі. Заявл. 08.05.2012; опубл. 26.11.2012, Бюл. № 22. – 4 с.
2. Патент на КМ № 86247 Україна, А21D 2/00 А21D 6/00. Прісні хлібці «Колос». Заявл. 27.05.2013; опубл. 25.12.2013, Бюл. № 24. – 4 с.
3. Патент на КМ № 86322 Україна, А21D 8/00. Композиція заготовки для піци «Колосок». Заявл. 01.07.2013; опубл. 25.12.2013, Бюл. № 24. – 4 с.
4. Патент на КМ № 104777 Україна, А21D 13/08. Пиріг гарбузовий «Сонечко». Заявл.



17.03.2015; Опубл.
25.02.2016, Бюл. № 4.
– 4 с.

5. Патент на КМ №
104776 Україна, А21D
13/08. Пиріг
морквяний «Свято».
Заявл. 17.03.2015;
Опубл. 25.02.2016,
Бюл. № 4. – 4 с.

П. 3 Підручники,
навчальні посібники,
монографії:
Рівень розвитку
техніки і технологій в
XXI столітті. Частина
1: Серія монографій. –
Одеса: КУПРІЄНКО
СВ, 2019. – 227 с.: іл.,
табл. – (Серія «Рівень
розвитку техніки і
технологій в XXI
столітті», Частина 1)
Інноваційні технології
в житті сучасної
людини. Частина 3:
Серія монографій. –
Одеса: КУПРІЄНКО
СВ, 2020. – 208 с.: іл.,
табл. – (Серія
«Інноваційні
технології в житті
сучасної людини»,
Частина 3)
Science for modern
man: economics,
management,
marketing, tourism,
legal and political
sciences. Monographic
series «European
science». Book 4. Part
6. 2021. 172 p.

П.4. Навчально-
методичні посібники:
Health and Safety:
Lecture notes. – К.:
Kyiv National
University of Trade and
Economics, 2017. – 90
р.

Інженерне та
технологічне
обладнання: опорний
конспект лекцій. – К.:
Київ. нац. торг.-екон.
ун-т, 2017. – 96 с.

Labour Safety: Syllabus.
– К.: Kyiv National
University of Trade and
Economics, 2018. – 14
р. Устаткування
закладів туристично-
рекреаційного
комплексу: збірник
тестових завдань. – К.:
Київ. нац. торг.-екон.
ун-т, 2019. – 36 с.

П.13. Проведення
навчальних занять із
спеціальних
дисциплін іноземною
мовою в обсязі не
менше 50 аудиторних
годин на навчальний
рік
Викладання
дисципліни
«Equipment facilities of
hospitality and
restaurant businesses»



						<p>обсягом 56 аудиторних годин. Викладання дисципліни «Life safety» обсягом 72 аудиторні години. Стажування:</p> <p>1. Спеціальне навчання з питань охорони праці за програмою для викладачів ВНЗ. Державне підприємство «Головний навчально-методичний центр Держпраці», 1-5 квітня 2019 р. Op-line стажування у Вищій лінгвістичній школі республіки Польща, м. Честохова (лютий-квітень 2021 р.).</p>	
165018	Боровська Людмила Олександрівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет міжнародної торгівлі та права	Диплом кандидата наук ДК 002524, виданий 10.02.1999, Атестат доцента ДЦ 006111, виданий 23.12.2002	26	Філософія	<p>Освіта: Київський державний університет ім. Т.Г. Шевченка. Диплом УВ №732294, 1990 р. Спеціальність філософія. Кваліфікація за дипломом – філософ, викладач філософії. Науковий ступінь: Кандидат філософських наук за спеціальністю 09.00.09 – філософія науки. Диплом КД №002524 Атестаційна колегія міністерства освіти і науки України, 10 лютого 1999 року. Вчене звання: Доцент кафедри філософії серія ДЦ, № 006111, рішення Атестаційної колегії Міністерства освіти і науки України від 23 грудня 2002 р. Рівень наукової та професійної активності відповідає: 1, 3, 4, 19</p> <p>1) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України:</p> <p>1. Боровська Л.О. Проблема маргіналізації естетичного досвіду // Вісник КНТЕУ. – 2015. – № 3 (101). – С. 30-38.</p> <p>2. Боровська Л.О. До витоків проблеми інституалізації засад десуб'єктивації людини // Вісник КНТЕУ. – 2016. – № 2 (106). – С. 66-74.</p> <p>3. Боровська Л.О.</p>

Сократ vs Барт:
антропологічні виміри
лінгвістичного
повороту // Вісник
КНТЕУ. – 2017. – № 2
(112). – С. 14-22.

4. Боровська Л.О.
Евристичний
потенціал концепту
«особистість» в
альтернативних
дискурсах // Вісник
КНТЕУ. – 2018. – № 1
(117). – С. 55-67.

5. Боровська Л.О.
Автентичність
антропологічної
моделі Сартра //
Вісник КНТЕУ. –
2019. – № 1 (123). – С.
5-13.

6. Боровська Л.О.
Деструкція
ідентичності як основа
формування
конформістської
особистості // Вісник
КНТЕУ. – 2020. – №
1 (129). – С. 5-13.

3) наявність виданого
підручника чи
навчального
посібника або
монографії:
Боровська Л.О.
Філософські виміри
проблеми ідентичності
// Самоідентифікація
особистості:
філософський аналіз:
кол. монографія /
Хоружий Г.Ф.,
Боровська Л.О.,
Кулагін Ю.І., Ліпін
М.В. – К.: КНТЕУ,
2018. – 191 с.
(Особистий обсяг 3
друк. арк.).

4) наявність виданих
навчально-
методичних
посібників/посібників
для самостійної
роботи студентів та
дистанційного
навчання, конспектів
лекцій/практикумів/м
етодичних
вказівок/рекомендації
й загальною кількістю
три найменування:
1.Методичні
рекомендації для
самостійної роботи
студентів з
дисципліни філософія
/ Бабіна С.І.,
Боровська Л.О.,
Саволайнен І.П., Шип
Н.А. - К. - ЦПНМВ
КНТЕУ – 2018.

2.Програми та робоча
програма з дисциплін:
Світова культура:
Програма та робоча
програма / Боровська
Л.О., Войціцька І.В.,
Кизименко І.О. - К.:
КНТЕУ, 2016. – 19 с.

3.Філософія: Опорний
конспект лекцій /

						Кулагін Ю.І., Шкєпу М.О., Грубов В.М., Гудков С.О., Боровська Л.О., Ліпін М.В. - К.: КНТЕУ, 2015. – 103 с. 19) участь у громадських організаціях за фахом: Член «Української асоціації когнітивної лінгвістики і поетики». Стажування: Інститут філософії НАН України ім. Г. Сковороди з 02.10.2017 р. по 02.11.2017 р.
188932	Рзаєва Світлана Леонідівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет інформаційних технологій	Диплом кандидата наук ДК 027853, виданий 09.03.2005, Атестат доцента 12ДЦ 027177, виданий 20.01.2011	23	Інформаційні технології у професійній діяльності Освіта: Севастопольський приладобудівний інститут, (1990, спеціальність - автоматика і телемеханіка, кваліфікація інженер-електрик) диплом спеціаліста ІВ-І № 087596, від 23.06.1990 Науковий ступінь: Кандидат технічних наук (2005 рік), 05.13.06 – автоматизовані системи управління та прогресивні інформаційні технології» (122 – «Комп'ютерні науки») тема дисертації «Прогнозування попиту на навчальні послуги (післядипломна освіта) та впровадження новітніх інформаційних технологій для підвищення ефективності їх реалізації» Вчене звання Доцент кафедри економічної кібернетики та інформаційних систем, атестат 12ДЦ №027177 від 20.01.2011 Наукова активність: пп. 1, 3, 7, 8, 19 п. 38 Ліцензійних умов Пункт 1. Публікації, включені до міжнародних наукометричних баз Scopus, Web of Science: 1.V. Lakhno, B. Akhmetov, S. Adilzhanova, A. Blozva, R. Svitlana and R. Dmytro, "The Use of a Genetic Algorithm in the Problem of Distribution of Information Security Organizational and

Financial Resources,"
2020 IEEE 2nd
International
Conference on
Advanced Trends in
Information Theory
(ATIT), 2020, pp. 251-
254, doi:
10.1109/ATIT50783.2020.9349310. (Scopus).

2. The Use of a Genetic
Algorithm in the
Problem of Distribution
of Information Security
Organizational and
Financial Resources /
Bakhytzhhan Akhmetov,
Saltanat Adilzhanova,
Andrii Blozva, Svitlana
Rzaieva, Dmytro
Rzaiev. // IEEE
International
Conference on
Advanced Trends in
Information Theory
(ATIT). Scopus
Indexed. Kyiv, Ukraine.
2020. (Retrieved from
www.scopus.com) –
Volume 1194, 2020. –
P. 278-287 (Scopus).


3. Svitlana Rzaieva,
Oleksandr Kozik. The
Information System of
Vertically Integrated
Structures as a Pillar of
Entrepreneurship in the
Information Society. //
International Journal
of Science and
Research. January
2016. – Vol.5, Issue 7. –
pp. 595–596 Impact
Factor (2015): 6.391
(Web of Science)

Наукові статті у
фахових виданнях (5
публікацій):

1. Автоматизована
система
маршрутизації
логістичних потоків
торговельного
підприємства / С.
Рзаєва, Д. Рзаєв, А.
Роскладка, В.
Краскевич, В. Гамалій
// Кібербезпека:
освіта, наука, техніка,
2020. - Том 3, №7. - С.
72-84.
<https://doi.org/10.28925/2663-4023.2020.7.7284>

2. Особливості
розробки
інформаційної
системи automatic
sales funnel / С.
Рзаєва, Д. Рзаєв, А.
Роскладка, В.
Краскевич, В. Гамалій
// Технічні науки та
технології : науковий
журнал / Чернігів.
нац. технол. ун-т. –
Чернігів : ЧНТУ, 2020.
– № 1 (17). – С. 87-91.

3. Чубаєвський В.,
Рзаєва С., Рзаєв Д.
Моделювання



інформаційно-аналітичної системи обліку робочого часу співробітників підприємства // Технічні науки та технології : науковий журнал / Чернігів. нац. технол. ун-т. – Чернігів : ЧНТУ, 2019. – № 2 (16). – С. 79-86.

4. S. Rzayeva, D. Rzayev. Modeling and analysis of the software of the financial comparison of the enterprise // The scientific heritage. – Budapest: Hungary, June 2018. – Vol.24 (2018), P.1 – pp. 62-66

5. Rzaieva S., Rzaiev D. System analysis of information security of electronic. // The scientific heritage. Budapest, Hungary. Marth 2017. – Vol.10 (10), P.3 – pp. 70-73.

Пункт 3
Навчальні посібники, монографії:
1. Бази даних: навч. посіб. / С.Л. Рзаєва, О.А. Харченко, Д.О. Рзаєв. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2021. – 213 с. (Друкується у Видавничому центрі).

2. MS Office у вирішенні завдань на підприємствах торгівлі: навч. посіб. / О.В.Криворучко, С.Л. Рзаєва, В.М.Красноцок. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. – 345 с. (Гриф МОН)

Монографії
Експертні оцінки в менеджменті: монографія/ С.Л. Рзаєва. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2009. – 146 с.


Пункт 4
Навчально-методичні посібники (програми)
Бази даних (спеціалізація «Інженерія програмного забезпечення», «Безпека інформаційних і комунікаційних систем в економіці») автори: Рзаєва С.Л. затверджено ВР КНТЕУ 25.06.20.
Безпека баз даних (спеціалізація «Безпека інформаційних і комунікаційних систем в економіці») автори: Рзаєва С.Л., Десятко А.М.



затверджено ВР
КНТЕУ __.10.2021
(робочі програми)
Безпека баз даних
(спеціалізація
«Безпека
інформаційних і
комунікаційних
систем в економіці»)
автори: Рзаєва С.Л.,
Десятко А.М.
затверджено ВР
КНТЕУ __.10.2021
(методичні
рекомендації):
Методичні
рекомендації до
виконання випускного
кваліфікаційного
проекту для студентів
освітнього ступеня
«бакалавр», галузь
знань: 12
«Інформаційні
технології»
спеціальність 121
«Інженерія
програмного
забезпечення», 125
«Кібербезпека» / О.А.
Харченко, О.В.
Криворучко, В.І.
Чубаєвський, С.В.
Цюцюра, С.Л. Рзаєва,
В.Я. Рассамакін. – К:
КНТЕУ, 2018 – 34с.
Пункт 7
Участь в атестації
наукових кадрів:
Член одноразової
спеціалізованої вченої
ради ДФ26.055.007 з
присудження ступеня
доктора філософії» зі
спеціальності 122
«Комп'ютерні науки»
2021 р.
Пункт 8
Науковий керівник,
відповідальний
виконавець наукової
теми, член
редакційної колегії
(кат Б)
Керівник теми
науково-дослідної
роботи
«Розпізнавання
графічних образів
методом клітинних
автоматів», термін
виконання I кв. 2021
р.- IV кв. 2023 р.,
науковій статі, доповіді
на конференціях,
навчально-методичні
матеріали.
Пункт 19
Діяльність за
спеціальністю у формі
участі у професійних
та/або громадських
об'єднаннях
ГО «Кіберковчег»
Стажування:
1. Науково-
практичний курс серії
вебінарів компанії
Linkos Group за темою
«Інформаційні
технології в економіці»

						<p>інноваційні рішення захисту даних підприємства» (180 год.) Сертифікат № ГТЕ010 виданий 25.05.2021</p> <p>2. Навчальний вебінар «Головні метрики сучасної науки.Scopus та Web of Science», Сертифікат на 10 годин, №АА 1844 виданий 02.04.2021.</p> <p>3. Тренінг для підготовки експертів із забезпечення якості вищої освіти, Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти, 18-19 січня 2021 р.</p> <p>4. Онлайн тренінг з курсу «Word та Excel: інструменти і лайфхаки», на платформі масових відкритих онлайн-курсів «Prometheus», Сертифікат на 36 годин, виданий 22.01.2021</p> <p>5. Підвищення кваліфікації в Microsoft «Використання хмарних сервісів Microsoft в освітньому процесі» (м. Київ сертифікат про підвищення кваліфікації на 150 годин, 5 кредитів 9.10.2018)</p>	
225157	Ткачук Тетяна Михайлівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет ресторано-готельного та туристичного бізнесу	<p>Диплом бакалавра, Київський національний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 2012, спеціальність: 0502 Менеджмент, Диплом кандидата наук ДК 045061, виданий 12.12.2017</p>	7	Готельна справа	<p>Освіта: Київський національний торговельно-економічний університет (2013, «Менеджмент організацій і адміністрування», магістр з менеджменту організацій і адміністрування) Науковий ступінь: Кандидат економічних наук, 08.00.04 Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), «Формування франчайзингових мереж туристичних підприємств» Рівень наукової та професійної активності відповідає: 3, 4, 5, 8, 9, 10, 19</p> <p>Публікації, включені до міжнародних наукометричних баз Scopus, Web of Science: 1. Mazaraki A., Melnychenko S.,</p>

Tkachuk T. and etc.
Cloud Models of
Blockchain
Technologies in
Enterprise
Management. 11th
International
Conference on
Advanced Computer
Information
Technologies
(ACIT'2021),
Deggendorf, Germany,
вересень 2021 (Scopus,
Web of Science) –
прийнято до
публікації.
Наукові статті у
фахових виданнях (5
публікацій):
1. Мельниченко С.,
Ткачук Т.М., Шрам Б.
Постковідний адаптив
ресторанів лакшері
сегменту на світовому
ринку послуг.
Зовнішня торгівля:
економіка, фінанси,
право. – 2021.
2. Tkachuk T. Luxury
service on the world
market of hotel
services. - Зовнішня
торгівля: економіка,
фінанси, право. –
2020. - №2 (109). – С.
85-97.
3. Ткачук Т.М.
Експорт промоушн
туристичного бренду
України в умовах
євроінтеграції. -
«Інвестиції: практика
та досвід»
Чорноморського
національного
університету ім. Петра
Могили. Київ, 2019.
№17. С. 31-37.
4. Ткачук Т.М.
Віртуальні
франчайзингові
туристичні мережі
світу / Т.М. Ткачук //
Зовнішня торгівля:
економіка, фінанси,
право. – 2018. - №1. –
С. 72-85.
5. Ткачук Т.М.
Параметричне
оцінювання
конкурентоспроможн
ості франчайзингових
туристичних мереж /
Т.М. Ткачук // Бізнес
Інформ. – 2017.– № 3.
– С. 196–201.
Підручники,
навчальні посібники,
монографії:
1. Компанець К.А.,
Ткачук Т.М. та ін.
[колективна
монографія / За заг.
ред. проф. О.М.
Ложачевської] - К:
ФОП Маслаков, 2018
(особистий внесок - 5
д.а.)
2. Tkachuk T.,
Danylenko M., Senenko



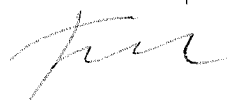
I., Ukraine and the world: The tourism system. [collective monograph / ed. A. Mazaraki]. - Prague, 2019. 324 p. (колективна монографія, особистий внесок 1,5 д.а.)

Навчально-методичні посібники:

1. Програма та робоча програма «Управління лакшері сервісом» (спеціалізації «Luxury менеджмент», ОС магістр), КНТЕУ, 2019 (у співавторстві).
2. Програма та робоча програма «Готельна справа» (спеціалізації: Готельно-ресторанна справа, Готельний і ресторанний менеджмент, ОС «бакалавр»), КНТЕУ, 2020 р. (у співавторстві)
3. Програма та робоча програма «Готельна справа» (спеціалізації: Готельно-ресторанна справа, Готельний і ресторанний менеджмент, ОС магістр), КНТЕУ, 2020 р. (у співавторстві)
4. Програма та робоча програма «Startup-тренінг» (спеціалізації: Готельно-ресторанна справа, Готельний і ресторанний менеджмент, ОС бакалавр), КНТЕУ, 2020 р. (у співавторстві)
5. Збірник тестових завдань «Управління лакшері сервісом» (спеціалізації «Luxury менеджмент», ОС магістр), КНТЕУ, 2020 (у співавторстві).
6. Програма та робоча програма «Комунікативний менеджмент» (спеціалізації: Готельно-ресторанна справа, Готельний і ресторанний менеджмент, «Технологія та організація ресторанного бізнесу» ОС «бакалавр»), КНТЕУ, 2021 р. (у співавторстві).
7. Робоча програма «Інформаційні системи і технології в готельному та ресторанному бізнесі» (спеціалізації: Готельно-ресторанна справа, Готельний і



ресторанний менеджмент, Міжнародний туризм, Економіка і організація туризму, Туристичний менеджмент, ОС «бакалавр»), КНТЕУ, 2021 р. (у співавторстві).
Захист дисертації, наукове керівництво (консультування) здобувача, офіційний опонент:
1. Захист дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук на тему: "Формування франчайзингових мереж туристичних підприємств" (2017 р.), диплом кандидата економічних наук ДК №045061 від 12.12.2017 р.
Науковий керівник, відповідальний виконавець наукової теми, член редакційної колегії (кат Б)
1. Виконавець наукової держбюджетної теми «Інтеграція туристичної системи України у світовий ринок послуг» У 0117У000503 (І кв. 2017 – VI кв. 2019 р.).
2. Виконавець наукової держбюджетної теми «Експорт-промоушн України в умовах дестабілізації глобальних торговельних регуляторів» 0117У007173.
Участь у міжнародних проєктах:
1. Участь в освітньому конкурсі проєктів від Посольства Фінляндії та Фінського Фонду Місцевого Співробітництва, лютий 2021.
2. Участь в освітньому проєкті Вишеградської четвірки (Польща, Чехія, Угорщина і Словаччина), 2021.
Участь у професійних об'єднаннях, досвід практичної роботи за спеціальністю (не менше п'яти років):
Учасник експертної групи за проєктом Закону України «Про основні засади туристичної діяльності», 2021 р.
Стажування:
1. Вища школа педагогічної



						<p>майстерності (Київський національний торговельно- економічний університет, свідоцтво 2018 р.</p> <p>2. Навчальний тренінг «FIDELIO V8 – нове покоління систем управління готелем» (Київський національний торговельно- економічний університет, сертифікат 2018 р.).</p> <p>3. Стажування в ПрАТ «Торонто-Київ» (готель «Holiday Inn Kyiv», «Комунікативний менеджмент», 2018).</p> <p>4. Тренінг-курс (готель Hilton Kyiv, сертифікат, «Practical Hospitality Course at Hilton Kyiv», червень 2019 р.</p> <p>5. Форт Нокс ООД (апартготель Premier Fort Beach Hotel, м. Святий Влас, Болгарія, сертифікат, «Organization of luxury service in the hotel business», серпень- вересень 2019 р.</p> <p>6. Стажування в ТОВ «Міжнародний діловий центр» (готель «Hilton Kyiv», «Luxury service», 2020.</p> <p>7. Форт Нокс ООД (апартготель Premier Fort Beach Hotel, м. Святий Влас, Болгарія, сертифікат, «HORECA International projects», серпень 2020.</p> <p>8. CERTIFICATE Grade B in English Council of Europe Level B2, Kyiv National University of Trade and Economics, 2019.</p> <p>9. Онлайн- форум (ВГО «Українська асоціація фахівців з інформаційних технологій», сертифікат № ПК-К 21-02/233, «Інновації в освіті, бізнесі, ІТ та культурі: світогляд та практичні кейси», лютий, 2021 р.</p> <p>10. Онлайн- форум (ВГО «Українська асоціація фахівців з інформаційних технологій», сертифікат № ПК-К 21-06/168, «Освіта. Бізнес. Держава. Співробітництво заради добробуту», червень, 2021 р.</p>
--	--	--	--	--	--	---

148718	Богатирьова Катерина Василівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет торгівлі та маркетингу	Диплом кандидата наук ДК 024529, виданий 31.10.2014, Атестація доцента АД 007190, виданий 15.04.2021	13	Іноземна мова за професійним спрямуванням	<p>Освіта: Перяслав-Хмельницький державний педагогічний інститут ім.Г.С.Сковороди, 1996, «Українська мова і література, іноземна мова (англійська)» Науковий ступінь: Кандидат філологічних наук, 10.01.01 – українська література. Тема дисертації: «Ода в українській літературі XVIII – першої третини XIX ст. (історія і поетика)» Вчене звання: Доцент кафедри іноземної філології та перекладу Рівень наукової та професійної активності відповідає: пп. 1, 4, 7, 19 п. 38 Кадрових вимог 1) Публікації, включені до міжнародних наукометричних баз Scopus, Web of Science: 1)Nataliia Tkachenko, Kateryna Bogatyrova, Vladimer Glonti, Valentyna Levchenko, Zaza Beridze, Larisa Belinskaja, Iryna Zelenitsa, Alexander Baranovsky. Non-Price Criteria for the Evaluation of the Tender Offers in Public Procurement of Ukraine, International Journal of Financial Studies 2020, 8(3), 44; https://doi.org/10.3390/ijfs8030044 Scopus 1) Наукові статті у фахових виданнях (5 публікацій): 1) Богатирьова К. В., Гуца Г. В. Динамічний пейзаж в «Поємі на руйнування Лісабону» Вольтера та в поємі Симеона Лисинецького «Воззр'яніє страшилища во Пестѣ и Будѣ»/ Прикарпатський вісник наукового товариства ім.Т.Г.Шевченка. – 2019. – 3(55). http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pvntsh_sl_2019_3_17. 2) Okhrimenko A., Domyshche-Medyanyk A., Bohatyrova K. Paradigm of the National Tourist System / International scientific and practical conference: Tourism of</p>
--------	--------------------------------	------------------------------	----------------------------------	--	----	---	--

the XXI century: Global challenges and civilization values: II International scientific and practical conference (Kyiv, June 01, 2020). – Kyiv: KNUTE.
<https://knute.edu.ua/file/MjExMzA=/3c05340b38a02ca3045741c428a2e77f.pdf>

3) Богатирьова К. В., Розум А. П. Преромантичний мотиви в «Оде в похвалу любови» Василя Рубана/ Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського. Серія: «Філологія. Соціальні комунікації», Том 31 (70), № 4 2020, Частина 4.
http://www.philol.vernadskyjournals.in.ua/journals/2020/4_2020/part_4/3.pdf

4) Богатирьова К. В. Просвітницько-інтелектуальні мотиви в українських одах кінця XVIII – початку XIX століть / Наукові записки Бердянського державного педагогічного університету. Філологічні науки: [зб. наук. ст.] / [гол. ред. В. А. Зарва]. – Бердянськ, ФОП Ткачук О. В., 2015. – Вип. V
http://nbuv.gov.ua/UJRN/nzbdpufn_2015_5_30

5) Богатирьова К. В., Дубініна О. В., Хміль О. О. Образ людини праці в одах українських поетів кінця XVIII – початку XIX ст. / Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського. Серія: «Філологія. Журналістика», Том 32 (71), № 1 2021.
http://philol.vernadskyjournals.in.ua/journals/2021/1_2021/part_3/4.pdf

4) Навчально-методичні посібники:
1) Богатирьова К. В. Електронний англо-український словник для фахівців у сфері технологій в ресторанному господарстві. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – 2015.
2) Богатирьова К. В. Іноземна мова за професійним спрямуванням (англійська). Збірник завдань для



						<p>самостійної роботи студентів, ОС бакалавр, спеціальність 073 «Менеджмент», спеціалізація «Готельний і ресторанный менеджмент», 2017.</p> <p>3) Богатирьова К.В., Мойсієнко О.Б. Іноземна мова (за професійним спрямуванням). Збірник завдань для самостійної роботи студентів, ОС бакалавр, спеціальність 181 «Харчові технології», спеціалізація «Ресторанні технології», 2018.</p> <p>7) Офіційний опонент:</p> <p>1) опонування кандидатських дисертацій Колесник А. В. (2016) та Назарук В. М., спецрада Д.26.178.01 (2017), поданих на здобуття наукового ступеня кандидата філологічних наук за спеціальністю 10.01.01 – українська література).</p> <p>П. 19. Учасі у професійних об'єднаннях, досвід практичної роботи за спеціальністю (не менше п'яти років): International Association of English language teachers</p> <p>Стажування:</p> <p>1) Merkur Academy of Professional Education in Kaluzha, Technical University in Kosice, сертифікат № 003/4-2020</p> <p>“Innovative on-line educational technologies in a global pandemic: non-formal education practices” (16.10.20);</p> <p>2) Cracow University of Economics, Cracow (Poland), (04.12.19 – 05.07.19), «Functioning and the educational process at the university»</p>	
114019	Сухацький Роман Петрович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет міжнародної торгівлі та права	Диплом спеціаліста, Черкаський національний університет імені Богдана Хмельницького, рік закінчення: 2007, спеціальність: 030301 Історія,	14	Правознавство	<p>Освіта:</p> <p>1. Черкаський національний університет імені Богдана Хмельницького, 2007р., спеціальність «Історія», кваліфікація історик «викладач історії»</p> <p>2. Національний університет</p>

Диплом
магістра,
Національний
університет
біоресурсів і
природокорист
ування
України, рік
закінчення:
2020,
спеціальність:
081 Право,
Диплом
кандидата наук
ДК 006131,
виданий
17.05.2012,
Атестат
доцента АД
007204,
виданий
15.04.2021

біоресурсів і
природокористування
України, 2020 р.,
спеціальність
«Право»,
спеціалізація
«Підприємницьке
право», ОС «Магістр»
Науковий ступінь:
Кандидат історичних
наук, 07.00.07 -
«Історія науки і
техніки», тема
дисертації: «Розвиток
радіоелектроніки в
Україні (1950-1980-ті
роки)». Диплом
ДК №0061341 від
17.05.2012
Рівень наукової та
професійної
активності відповідає
пп: 1, 3, 4, 8, 13
1) наявність п'яти
публікацій у
періодичних наукових
виданнях, що
включені до переліку
фахових видань
України, до
наукометричних баз,
зокрема Scopus, Web
of Science Core
Collection;
1. On the Problems of
Amending the Terms of
the Contract on the
Provision of Tourism
Services during the
COVID-19 Pandemic.
Journal of
Environmental
Management and
Tourism, (Volume XII,
Spring), 1(49): 302 -
306. (співавтор)
2. Особливості
правового
регулювання
органічного
виробництва в ЄС.
Науковий збірник
«Наукові записки
Міжнародного
гуманітарного
університету», м.
Одеса: Видавничий
дім «Гельветика»,
2020. Вип. 33. С. 30-
33.
3 Правовое
положение
Автономной
Республики Крым в
составе Украины:
историко-правовой
аспект. «Współczesne
problemy obszaru
postradzieckiego».
Bydgoszcz:
Uniwersytet Kazimierza
Wielkiego, 2019. s.
353-364.
4. Правовий нігілізм
як проблема розвитку
суспільства та
держави в цілому.
«Management of higher
education quality:
problems and
prospects» / [collection

of scientific papers;
edited Victor Oliynyk J.
London, IASHE, 2017.
С. 47-48.

3) наявність виданого навчального посібника у співавторстві (обсягом 1,5 авторського аркуша):

1. Основи правознавства: навч. посіб. / за ред. Ю.І. Крегула. Вид. 2-ге, перероб. та допов. Київ: Київ. Нац. торг.-екон. ун-т, 2018. 528 с. (співавтор).

4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування:


1. Методичні рекомендації до самостійної роботи студентів з дисципліни «Безпека бізнесу» освітній рівень «магістр» напряму підготовки «Право». К.: КНТЕУ, 2020. – 44 с.

2. Програма та робоча програма з «Безпека бізнесу» освітній рівень «магістр» напряму підготовки «Економіка». К.: КНТЕУ, 2018. – 31 с.

3. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Правознавство» освітній рівень «бакалавр» (Англійською мовою). К.: КНТЕУ, 2018. – 90 с.

4. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Правознавство» освітній рівень «бакалавр». К.: КНТЕУ, 2017. – 77 с. (співавтор)

5. Програма та робоча програма з дисципліни «Правознавство» освітній рівень «бакалавр» (Англійською мовою). К.: КНТЕУ, 2017. – 54 с.



6. Програма та робоча програма з дисципліни «Правознавство» освітній рівень «бакалавр». К.: КНТЕУ, 2017. – 148с.
8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах:

1. Вісник ЧНУ ім. Б. Хмельницького. Серія: історичні науки (Членство у редакційній колегії).
13) проведення навчальних занять із спеціальних дисциплін іноземною мовою (крім дисциплін мовної підготовки) в обсязі не менше 50 аудиторних годин на навчальний рік:

1. Jurisprudence (англійською мовою).
Стажування:

1. Підвищення кваліфікації за програмою «Верховний суд і його завдання у забезпеченні єдності і судової практики», Київський національний торговельно-економічний університет, 2020 р.
2. Національна академія педагогічних наук України ДВНЗ «Університет менеджменту освіти», підвищення кваліфікації за категорією «Науково-педагогічні працівники університетів, академій, інститутів з проблеми «Викладання юридичних дисциплін у вищій школі»».

Свідоцтво про підвищення кваліфікації державного зразка СП 35830447/1663-18, 2018 р.

3. Інститут



						законодавства Верховної Ради України, підвищення кваліфікації в Українській школі законотворчості за напрямком «Законотворча діяльність». Свідоцтво про підвищення кваліфікації державного зразка № 12ЄНВ 11Б14, 2015 р.
16648	Григоренко Олег Михайлович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу	Диплом кандидата наук ДК 006434, виданий 12.04.2000, Атестація доцента 12ДЦ 018530, виданий 24.12.2007	31	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства Освіта: Київський державний торговельно-економічний університет Рік закінчення: 1989, Спеціальність: «технологія і організація громадського харчування» Кваліфікація за дипломом: інженер-технолог Науковий ступінь: Кандидат технічних наук 05.18.16 «Технологія харчової продукції» Вчене звання: Доцент по кафедрі технології та організації ресторанного господарства Рівень наукової та професійної активності відповідає: пп. 1, 3, 4, 8, 13, 19 Наукові статті у фахових виданнях (5 публікацій): 1. П'ятницька Г., Григоренко О., Тарасюк М. Вендингова торгівля: типізація, переваги та ризики: Міжнародний науково-практичний журнал "Товари і ринки", № 1, 2021. - С. 47-61. 2. П'ятницька Н.О., Парубець О.В., Григоренко О.М. Організація обслуговування учнів у шкільних їдальнях: основи теорії і практики: Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І.Вернадського. Серія: Економіка і управління. Т.32 (71), №2, 2021. - С.50-57. (Index Copernicus International) 3. П'ятницька Г.Т., Григоренко О.М., Кузьмішин К.І., Тарасюк М.Л. Інновації як реакція підприємств торгівлі та ресторанного господарства на ринкові зміни // The

world of science and innovation. Proceedings of the 10th International scientific and practical conference. Cognum Publishing House. London, United Kingdom. 2021. Pp. 673-683.

4. Г.П'ятницька, Н.Федорченко, Н.П'ятницька, О.Григоренко. Державне регулювання організації харчування в закладах загальної середньої освіти:

Підприємництво, господарство і право. Серія «Господарське право і процес». 3/2021.- С.115-125.

5. Г.П'ятницька, О. Григоренко, Т.Долженко.

Дихотомія інноваційних трансформацій підприємств: Журнал «Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право», випуск 2, 2021.- С. 31-43.

6. П'ятницька Г.Т., Григоренко О.М., Петрук Ю.Л. Оцінка задоволення попиту на послуги з організації харчування учнів закладів загальної середньої освіти: Економіка та управління підприємствами. Науковий погляд:

економіка та управління, № 2 (72) / 2021.- Університет митної справи та фінансів.-С.35-44.

П. 3 Підручники, навчальні посібники, монографії:

1. Навчальний посібник «HoReCa том 1 Готелі» – К.: КНТЕУ. 2017.

2. Навчальний посібник «HoReCa том 2 Ресторани» – К.: КНТЕУ 2018.

3. Навчальний посібник «HoReCa том 3 Кейтеринг» – К.: КНТЕУ 2018.

4. Підручник «Проектування закладів ресторанного господарства» – К.: КНТЕУ 2018.

5. NATIONAL BRAND OF UKRAINE: monography / [A.Mazaraki, S.Melnychenko, T.Melnyk, T.Tkachenko,

A.A.Hladkyi, S.Bai,
G.Piatnytska, O.Advan,
O.Hryhorenko,
T.Dupliak, J.Zabaldina,
K.Kandahura,
L.Lukashova,
A.Prysiashnyuk,
A.Varibrusova]:
Published in 2018 by
"Scientific Route" OÜ,
Narva mnt 7-634,
Tallin, Harju maakond,
Estonia, 10117. – 2018
y. – 250p.

П.4. Навчально-методичні посібники:

1. Інженерна та комп'ютерна графіка. Збірник тестових завдань. – К.: КНТЕУ, 2018. Інженерна та комп'ютерна графіка. Методичні рекомендації до виконання лабораторних занять. – К.: КНТЕУ, 2018.
2. Методичні рекомендації до розробки проекту приймально вестибюльної групи готеля. - Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2020. – 35 с.
3. Збірник тестових завдань з дисципліни «Проектування готелів і курортів» для студентів магістратури КНТЕУ денної форми навчання галузі знань «Управління та адміністрування» спеціальності «Менеджмент», спеціалізації «Туристичний та курортно-рекреаційний менеджмент» -К., КНТЕУ, 2020р.
4. Програми і робочої програми з дисципліни «Проектування крафтових виробництв» для студентів галузі знань «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» спеціальності «Харчові технології», спеціалізації «Крафтові технології».-К., КНТЕУ, 2020р.
5. Програми дисципліни «Дизайн анімації і відеоряду» для студентів першого рівня денної форми навчання галузі знань 02 «Культура та мистецтво», спеціальності 022 «Дизайн» -К., КНТЕУ, 2021р.



6. Програма дисципліни «Проектування готелів і курортів» для студентів магістратури КНТЕУ денної форми навчання галузі знань «Управління та адміністрування» спеціальності «Менеджмент», спеціалізації «Туристичний та курортно-рекреаційний менеджмент» -К., КНТЕУ, 2020р.

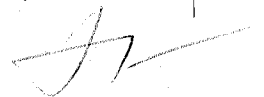
7. Програма дисципліни «Проектування готелів і ресторанів» для студентів освітнього ступеню "Магістр" галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» спеціалізації «Готельний і ресторанний девелопмент» -К., КНТЕУ, 2021р.

8. Програма дисципліни «Проектування закладів ресторанного господарства» призначена для студентів магістратури КНТЕУ денної форми навчання галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології», спеціалізації «Інноваційні технології в ресторанному бізнесі» -К., КНТЕУ, 2020р.

9. Програма і робоча програма дисципліни «Проектування готелів» належить до професійно орієнтованих і викладається для студентів, які здобувають освітній ступінь «магістр» за спеціальностями 6.140101 «Готельний девелопмент» -К., КНТЕУ, 2020р.

П.8. Науковий керівник, відповідальний виконавець наукової теми, член редакційної колегії (кат Б)
Керівник НДР «Розроблення методики тривимірної візуалізації дизайнерського рішення вестибюлю ресторану» 01.12.2020 – 15.12.2020.

П.13. Проведення



						<p>навчальних занять із спеціальних дисциплін іноземною мовою в обсязі не менше 50 аудиторних годин на навчальний рік:</p> <p>Дисципліна «Computer Aided Design» (англ. мовою) – 2016/17 н.р.</p> <p>П.19. Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях: член Спілки дизайнерів України</p> <p>Стажування: 1. Травень 2016 р. Назва організації: Проектне бюро «Технологічне бюро В.Т.Яцина» / м.Київ. Листопад 2019. Назва організації: «ВАТ Березанські ковбаси»</p>	
224986	Альонкін Олексій Анатолійович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет міжнародної торгівлі та права	<p>Диплом магістра, Вищий навчальний заклад "Відкритий міжнародний університет розвитку людини "Україна", рік закінчення: 2020, спеціальність: 035 Філологія, Диплом кандидата наук ДК 060448, виданий 01.07.2010</p>	29	Правознавство	<p>Освіта: Українська академія внутрішніх справ, юрист, диплом спеціаліста КВ №005051 від 11.06.1994 Науковий ступінь Кандидат юридичних наук 12.00.02 – «Конституційне право; муніципальне право» ДК №060448 від 01.07.2010 Рівень наукової та професійної активності відповідає пп: 1, 4, 7, 12</p> <p>Наукові статті у фахових виданнях: 1. Альонкін О. Мирні зібрання в Україні: забезпечення права. Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право. 2021. № 1. С.74-82.</p> <p>2. Дешко Л. М., Альонкін О. А., Буличева Н. А., Галай В. О., Михайловський В. І. Теоретико-правові підходи щодо розуміння міжнародного трансферу технологій. Порівняльно-аналітичне правознавство. 2020. № 2. URL: http://www.pap.in.ua/index.php/archiv-vidannja.</p> <p>3. Дешко Л. М., Буличева Н. А., Альонкін О. А., Дерунець Н. О., Михайловський В. І. Міжнародний трансфер інформаційних технологій, принцип</p>

мережевого нейтралітету та їх роль в розвитку цифрової економіки. Порівняльно-аналітичне правознавство. 2020. № 1. URL: <http://www.pap.in.ua/index.php/archiv-vidannja>.

4. Альонкін О., Корецький С. Охорона культурних прав людини в Україні. Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право. 2019. № 5. С.17-24.

5. Альонкін О., Колодій О. Конституційно-правовий статус Українського народу. Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право. 2019. № 1. С.5-12.

6. Дешко Л. М., Альонкін О. А., Буличева Н. А., Дерунець Н. О., Михайловський В. І. Міждержавне співробітництво України в газовій сфері. Право і суспільство. 2020. № 2. URL: <http://pravoisuspilstvo.org.ua>.

7. Дешко Л. М., Буличева Н. А., Альонкін О. А., Михайловський В. І., Галай В. О. Міжнародно-правові засади забезпечення газової безпеки у Європейському Союзі. Актуальні проблеми вітчизняної юриспруденції. 2020. № 2. URL: <http://apnl.dnu.in.ua>.

8. Дешко Л. М., Буличева Н. А., Дерунець Н. О., Галай В. О., Альонкін О. А. Роль біржових інститутів у розвитку міжнародної співпраці України в газовій сфері. Право та державне управління. 2020. № 1. URL: <http://www.pdu-journal.kpu.zp.ua/pro-zhurnal>.

9. Дешко Л. М., Галай В. О., Альонкін О. А., Буличева Н. А., Дерунець Н. О. Правові аспекти та пріоритетні напрями стратегічного партнерства Україна-ЄС щодо модернізації української газотранспортної системи. Юридичний



бюлетень. 2019. № 11.

URL:

<http://www.lawbulletin.oduvs.od.ua>.

Навчально-методичні посібники:

1. Альонкін О.А. Судові системи і порівняльне судове право: збірник тестових завдань. – К.: КНТЕУ, 2017. – 39 с.
 2. Дешко Л.М., Альонкін О.А. Абушова Б.С. кизи Міжнародне кримінальне право: опорний конспект лекцій. – К.: КНТЕУ, 2018. – 92 с.
 3. Альонкін О.А. Судові системи і порівняльне судове право: опорний конспект лекцій. – К.: КНТЕУ, 2018. – 80 с.
 4. Альонкін О.А. Правознавство: програма. – К.: КНТЕУ, 2021. – 80 с.
 5. Альонкін О.А. Правознавство: робоча програма. – К.: КНТЕУ, 2021. – 37 с.
- Офіційне опонування в спеціалізованій вченій раді Д 26.007.04 на захисті дисертації Павроз Т.П. за спеціальністю 12.00.02 «Конституційне право, муніципальне право», 2020.
- Апробації наукової тематики:
1. Альонкін О. Україна – ЄС: спільна політика інтеграції ромської меншини // Сервісна економіка в умовах глобальної конкуренції: правовий та інституційний виміри: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 15–16 лист. 2017 р.) / відп. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – С.331-333.
 2. Альонкін О. Забезпечення прав і свобод осіб з інвалідністю в Україні. Стан дотримання прав людини в умовах сучасності: теоретичні та практичні аспекти: Зб. матеріалів VIII науково-практичної конференції (Київ, 22 березня 2018 р.). К.: Нац. акад. внутр. справ, 2018. С.3-7.
 3. Альонкін О. Міжнародні стандарти права людини на працю в Українському

						<p>законодавств. Глобальні імперативи розвитку бізнесу та права: тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 15-16 лист. 2018 р.) / відп. ред. А. А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. С.286-288.</p> <p>4. Альонкін О. Загальна декларація прав людини – правовий базис розвитку людства. 70 років Декларації прав людини: здобутки та перспективи : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 6 груд. 2018 р.) / відп. ред. Ю. А. Ведерніков. Київ : Університет сучасних знань, 2018. С.9-13.</p> <p>5. Alonkin O. The State of Implementation of International Labor Law Standards in Ukraine. Global Imperatives for Business and Law Development : II International Scientific and Practical Conference (Kyiv, October, 10–11, 2019.). Kyiv : KNUTE. P. 620-622.</p> <p>Стажування: Навчально-науковий інститут «Юридичний інститут ДВНЗ «КНЕУ імені Вадима Гетьмана», сертифікат про підвищення кваліфікації, 2018 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
<i>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку</i>	<input type="checkbox"/>	Іноземна мова за професійним спрямуванням	Практичні заняття, самостійна робота; інтерактивні методи та технології викладання, комп'ютерне тестування	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен письмовий в кінці кожного семестру
		Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, візні практичні заняття.	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий.

<p>готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук</p>		<p>Ресторанна справа</p>	<p>Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні та лабораторні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді).</p>	<p>поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, задач, ситуаційних завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий.</p>
<p>РН 01 Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p>	<p><input type="checkbox"/></p>	<p>Правознавство</p>	<p>Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій. Лекції (оглядова/ тематична / проблемна/лекція-консультація/лекція конференція), семінарські практичні, (тренінг/презентація/ дискусія/ комунікативний метод/ імітація) заняття, самостійна робота, консультації.</p>	<p>поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен письмовий.</p>
		<p>Філософія</p>	<p>Лекції, семінарські, практичні.</p>	<p>– поточний контроль (опитування, тестування); – підсумковий контроль – екзамен письмовий.</p>
		<p>Готельна справа</p>	<p>Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття.</p>	<p>поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий.</p>
		<p>Ресторанна справа</p>	<p>Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні та лабораторні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді).</p>	<p>поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, задач, ситуаційних завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий.</p>
<p>РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово</p>	<p><input type="checkbox"/></p>	<p>Іноземна мова за професійним спрямуванням</p>	<p>Практичні заняття, самостійна робота; інтерактивні методи та технології викладання, комп'ютерне тестування</p>	<p>поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен письмовий в кінці кожного семестру</p>
		<p>Готельна справа</p>	<p>Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття.</p>	<p>поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий.</p>
<p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства</p>	<p><input type="checkbox"/></p>	<p>Інформаційні технології у професійній діяльності</p>	<p>Лекції з використанням мультимедійних засобів, лабораторні заняття з використанням сучасних інтерактивних технологій</p>	<p>поточний контроль – комп'ютерне тестування, опитування; підсумковий контроль – екзамен письмовий.</p>
		<p>Ресторанна справа</p>	<p>Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні та лабораторні заняття</p>	<p>поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, задач, ситуаційних завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий.</p>

			(тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді).	
		Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття.	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий.
<i>PH 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i>	<input type="checkbox"/>	Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття.	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий.
		Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Лекції, практичні, лабораторні та виїзні заняття	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка індивідуальних завдань, задач; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
		Ресторанна справа	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні та лабораторні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді).	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, задач, ситуаційних завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
<i>PH 06. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки</i>	<input type="checkbox"/>	Ресторанна справа	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні та лабораторні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді).	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, задач, ситуаційних завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
		Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття.	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий.
		Інформаційні технології у професійній діяльності	Лекції з використанням мультимедійних засобів, лабораторні заняття з використанням сучасних інтерактивних технологій	поточний контроль – комп'ютерне тестування, опитування; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
		Товарознавство	лекції (тематичні, проблемні, лекція із заздалегідь запланованими помилками); лабораторні заняття: дослідження, дискусія, робота у малих групах, вирішення ситуаційних задач, моделювання ситуацій	поточний контроль – тестування, усне/письмове опитування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
<i>PH 07. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних</i>	<input type="checkbox"/>	Ресторанна справа	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні та лабораторні заняття	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, задач, ситуаційних завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий.

послуг			(тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді).	
		Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття.	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий.
		Іноземна мова за професійним спрямуванням	Практичні заняття, самостійна робота; інтерактивні методи та технології викладання, комп'ютерне тестування	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен письмовий в кінці кожного семестру
РН 08. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів	<input type="checkbox"/>	Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття.	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий.
		Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Лекції, практичні, лабораторні та виїзні заняття	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка індивідуальних завдань, задач; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
		Товарознавство	лекції (тематичні, проблемні, лекція із задалегідь запланованими помилками); лабораторні заняття: дослідження, дискусія, робота у малих групах, вирішення ситуаційних задач, моделювання ситуацій	поточний контроль – тестування, усне/письмове опитування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Ресторанна справа	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні та лабораторні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді).	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, задач, ситуаційних завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
РН 09. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів	<input type="checkbox"/>	Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття.	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Лекції, практичні, лабораторні та виїзні заняття	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка індивідуальних завдань, задач; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
		Ресторанна справа	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні та лабораторні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, задач, ситуаційних завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий.

<i>РН 10. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства</i>	<input type="checkbox"/>	Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, візні практичні заняття.	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий.
		Товарознавство	лекції (тематичні, проблемні, лекція із заздалегідь запланованими помилками); лабораторні заняття: дослідження, дискусія, робота у малих групах, вирішення ситуаційних задач, моделювання ситуацій	поточний контроль – тестування, усне/письмове опитування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Ресторанна справа	Посидання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні та лабораторні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді).	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, задач, ситуаційних завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
<i>РН 11. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</i>	<input type="checkbox"/>	Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, візні практичні заняття.	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий.
		Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Лекції, практичні, лабораторні та візні заняття	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка індивідуальних завдань, задач; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
		Ресторанна справа	Посидання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні та лабораторні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді).	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, задач, ситуаційних завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
<i>РН 12. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності</i>	<input type="checkbox"/>	Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, візні практичні заняття.	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий.
		Товарознавство	лекції (тематичні, проблемні, лекція із заздалегідь запланованими помилками); лабораторні заняття: дослідження, дискусія, робота у малих групах, вирішення ситуаційних задач, моделювання ситуацій	поточний контроль – тестування, усне/письмове опитування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Ресторанна справа	Посидання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні та	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, задач, ситуаційних завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий.

			лабораторні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді).	
<p><i>РН 13. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</i></p>	<input type="checkbox"/>	Правознавство	Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій. Лекції (оглядова/ тематична / проблемна/лекція-консультація/лекція конференція), семінарські практичні, (тренінг/презентація/ дискусія/ комунікативний метод/ імітація) заняття, самостійна робота, консультації.	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
		Філософія	Лекції, семінарські, практичні.	– поточний контроль (опитування, тестування); – підсумковий контроль – екзамен письмовий.
<p><i>РН 14. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</i></p>	<input type="checkbox"/>	Правознавство	Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій. Лекції (оглядова/ тематична / проблемна/лекція-консультація/лекція конференція), семінарські практичні, (тренінг/презентація/ дискусія/ комунікативний метод/ імітація) заняття, самостійна робота, консультації.	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
		Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, вийсні практичні заняття.	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий.