

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

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

Освітня програма **32661 Готельно-ресторанна справа**

Рівень вищої освіти **Бакалавр**

Спеціальність **241 Готельно-ресторанна справа**

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

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

Використані скорочення:

ID ідентифікатор

ВСП відокремлений структурний підрозділ

ЄДЕБО Єдина державна електронна база з питань освіти

ЄКТС Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система

ЗВО заклад вищої освіти

ОП освітня програма




Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

| | |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО | 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 |

Інформація про ВСП ЗВО

| | |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Реєстраційний номер ВСП ЗВО у ЄДЕБО | 129 |
| Повна назва ВСП ЗВО | Чернівецький торговельно - економічний інститут Київського національного торговельно - економічного університету |
| Ідентифікаційний код ВСП ЗВО | 05476322 |
| ПІБ керівника ВСП ЗВО | Вдовічен Анатолій Анатолійович |
| Посилання на офіційний веб-сайт ВСП ЗВО | www.chtei-knteu.cv.ua |

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/129>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ID освітньої програми в ЄДЕБО | 32661 |
| Назва ОП | Готельно-ресторанна справа |
| Галузь знань | 24 Сфера обслуговування |
| Спеціальність | 241 Готельно-ресторанна справа |
| Спеціалізація (за наявності) | відсутня |
| Рівень вищої освіти | Бакалавр |
| Тип освітньої програми | Освітньо-професійна |
| Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня) | Повна загальна середня освіта |
| Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП | Кафедра технології та організації готельно-ресторанного бізнесу Чернівецького торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету |
| Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП | До освітнього процесу в рамках реалізації даної освітньої програми, а також до викладання окремих дисциплін залучені науково-педагогічні працівники кафедр маркетингу, цифрової економіки та підприємництва; фінансів та банківської справи; менеджменту, міжнародної економіки та туризму; обліку і оподаткування |
| Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП | 58002 м. Чернівці, Центральна площа, 7 |
| 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 | 365609 |
| ПІБ гаранта ОП | Кифяк Василь Федорович |

| | |
|-------------------------------------------|---------------------------------|
| Посада гаранта ОП | Професор 0,5 ст. |
| Корпоративна електронна адреса гаранта ОП | kyfiak@chtei-knteu.cv.ua |
| Контактний телефон гаранта ОП | +38(050)-593-94-99 |
| Додатковий телефон гаранта ОП | +38(099)-073-37-77 |

| Форми здобуття освіти на ОП | Термін навчання |
|-----------------------------|-----------------|
| заочна | 4 р. 6 міс. |
| очна денна | 3 р. 10 міс. |

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

Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету (далі – ЧТЕІ КНТЕУ) здійснює підготовку висококваліфікованих фахівців на ринку освітніх послуг понад 55 років. Інститут є структурним підрозділом Київського національного торговельно-економічного університету - одного з найавторитетніших навчальних закладів України, атестованого за найвищим, IV рівнем акредитації. Сьогодні це один із провідних ЗВО регіону, який організовує свою роботу на сучасних європейських стандартах, має потужну МТБ, високопрофесійний склад НПП.

Впровадження ОП підготовки фахівців за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа на кафедрі технології та організації готельно-ресторанного бізнесу ЧТЕІ КНТЕУ розпочато у 2013 році, коли відбувся перший набір студентів за даною спеціальністю.

У 2021 році з метою адаптації до нових вимог та потреб регіонального ринку, а також беручи до уваги рекомендації учасників освітнього процесу, було затверджено нову редакцію освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Під час здійснення діяльності з розробки ОП робоча група у складі Кифяка В.Ф., професора кафедри менеджменту, міжнародної економіки та туризму ЧТЕІ КНТЕУ, д.е.н., керівника групи; Незвещук-Когут Т.С., доцента кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу ЧТЕІ КНТЕУ, к.е.н.; Данилюк І.П., доцента кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу ЧТЕІ КНТЕУ, к.т.н; Романовської О.Л., старшого викладача кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу ЧТЕІ КНТЕУ, к.т.н; керувалася вимогами щодо розробки та реалізації освітніх програм («Положення про розроблення та реалізацію освітніх програм ЧТЕІ КНТЕУ початкового (короткого), першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівнів вищої освіти» (<https://cutt.ly/pELBsV6/>). Рецензентами освітньої програми виступили: голова ГО «ХоРеКа Буковина» Олексюк Н.Д., директор ГРК «Буковинська Зірка» Якобець А.П., від яких було отримано позитивні відгуки.

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 | 10 | 4 | 6 | 0 | 0 |
| 2 курс | 2020 - 2021 | 17 | 13 | 4 | 0 | 0 |
| 3 курс | 2019 - 2020 | 24 | 11 | 13 | 0 | 0 |
| 4 курс | 2018 - 2019 | 32 | 16 | 15 | 0 | 0 |
| 5 курс | 2017 - 2018 | 29 | | 29 | | 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) | 35414 Готельно-ресторанна справа 40872 Готельно-ресторанна справа 36124 Готельно-ресторанна справа |
| перший (бакалаврський) рівень | 32661 Готельно-ресторанна справа 35272 Готельно-ресторанна справа 31895 Готельно-ресторанна справа 27633 Готельно-ресторанна справа 754 Готельно-ресторанна справа 14127 Готельно-ресторанна справа |
| другий (магістерський) рівень | 17229 Готельна і ресторанна справа 29080 Готельна і ресторанна справа 9252 Міжнародний готельний бізнес |

| | |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | 30842 Готельний девелопмент 34917 Лакшері менеджмент 39398 Готельний і ресторанний девелопмент 10351 Готельна і ресторанна справа 39929 Ресторанний бізнес 15112 Готельно-ресторанна справа 17475 Готельна і ресторанна справа |
| третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень | програми відсутні |

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

| | Загальна площа | Навчальна площа |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|
| Усі приміщення ЗВО | 8810 | 2853 |
| Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління) | 4707 | 904 |
| Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо) | 4103 | 1949 |
| Приміщення, здані в оренду | 0 | 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 | 32661_OPP_Hotelno-restoranna sprava_2021.pdf | ak8QvVeJLbLRDinv6p35PCLDTcug+exFx+sYg6O9wSU= |
| Навчальний план за ОП | 32661_Navchalni plany Hotelno-restoranna sprava_2021.pdf | YYTeUoBopOWU/5saekQfo1IKw/PvD7hsQs1nVMZgV8s= |
| Рецензії та відгуки роботодавців | 32661_Retsenziia_hotelno-restoranna sprava_Oleksiuk_2021.pdf | WgwRrVknwiQ6w9oZk7P997nKmhjopW1JBcDJbCBvR4 = |
| Рецензії та відгуки роботодавців | 32661_Retsenziia_hotelno-restoranna sprava_Yakobets_2021.pdf | juUUzfU/bfQ4URq1ccYMuI//8/83k/+8TVvvVcW/ko= |

1. Проектування та цілі освітньої програми


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

Метою ОП є підготовка висококваліфікованих фахівців для організації сервісної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу (ГРБ), які володіють системою компетентностей, що забезпечать затребуваність його на ринку праці. Відповідно до мети, цілями ОП є: створення умов для самореалізації здобувача, підготовка фахівця, обізнаного з особливостями діяльності суб'єктів ГРБ шляхом поєднання сучасних методів навчання та наукових досліджень, що забезпечать формування та розвиток у здобувачів необхідних компетентностей для проектування, організації й контролю сервісної діяльності суб'єктів ГРБ.

Основний фокус ОП спрямований на освіту в галузі сфери обслуговування діяльності суб'єктів ГРБ: засвоєння теоретичних знань; опанування сучасними способами та технологіями; набуття навичок, що створюють умови для використання досвіду щодо відкриття закладів ГРБ; створення мотиваційних умов конкурсного відбору молоді для подальшого розвитку у рамках магістерських програм.

Особливостями ОП є: багатопрофільна підготовка фахівців з управління організаціями; залучення закордонних науковців та практиків ГРБ до освітнього процесу; проходження практичної підготовки за кордоном; виїзні практичні заняття; набуття навичок застосування інформаційних технологій в управлінні ГРБ, що здійснюється як на базі власних лабораторій (кабінетів), так і лабораторій, створених на базі закладів ГРБ згідно з укладеними угодами з урахуванням специфіки роботи в Західному регіоні та Чернівецькій області зокрема.

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


 Сторінка 5

Цілі ОП спрямовані на забезпечення: Місії та стратегії розвитку КНТЕУ (Стратегія розвитку КНТЕУ: <https://cutt.ly/ZEGGouk>), метою якої є елітарна освіта нинішнього та майбутніх поколінь на засадах прийнятності традицій та інновацій задля забезпечення поступального розвитку України; Місії та стратегії ЧТЕІ КНТЕУ, що визначені Програмою розвитку відокремленого структурного підрозділу Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ на період до 2025 року (<https://cutt.ly/oEGHfPT>). Місією ЧТЕІ КНТЕУ є високоефективна діяльність в освітньому та науковому просторі з метою задоволення потреб споживачів (особи, суспільства, держави); забезпечення конкурентоспроможності інституту в Україні, зокрема в Західному регіоні. Стратегічна ціль інституту орієнтована на розвиток та закріплення у Західному регіоні провідних позицій, спрямованих на підготовку висококваліфікованих фахівців, які характеризуються компетентністю у конкретній професійній галузі, наявністю практичних навичок та вміння вирішувати дослідницькі та практичні задачі, ціннісною орієнтацією, здатністю задовольняти як особисті потреби, так і потреби суспільства. Цілі ОП повною мірою співпадають з місією та стратегією ЗВО, а зміст ОК ОП та їх логічна послідовність забезпечують загальну та фахову підготовку здобувачів на засадах інтеграції освіти, науки й культури з урахуванням змін потреб освітнього середовища та ринку праці, залучаючи до організації освітнього процесу студентів і роботодавців.

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

Інтереси здобувачів враховуються шляхом орієнтації на досягнення комплексної мети практично-орієнтованого навчання, готовності до працевлаштування у змінних умовах ринку праці, формування і розвитку ЗК та СК майбутніх фахівців.

На постійній основі проводиться системний діалог між гарантом ОП, здобувачами вищої освіти та стейкхолдерами (роботодавцями, випускниками) щодо врахування пропозицій покращення якості освітнього процесу за даною ОП. Інтереси здобувачів вивчалися шляхом анкетування з метою визначення рівня задоволеності якістю надання освітніх послуг та оцінки рівня залученості студентів до розробки і перегляду освітніх компонентів та враховувалися при розробці нової редакції ОП у 2021 р. (<https://cutt.ly/WEZtosq>, <https://cutt.ly/wEZtrLX>). Здобувачі ЧТЕІ КНТЕУ регулярно залучаються до обговорення проектів ОП. Зокрема, за рекомендаціями студентів оновили лабораторію з організації готельного обслуговування. Також, відповідно до пропозицій здобувачів вищої освіти, які були розглянуті на засіданнях кафедри за участю робочої групи, було осучаснено зміст та додано до переліку ОК ОП дисципліну «Інформаційні технології у ресторанному та готельному бізнесі».

- роботодавці

Інтереси роботодавців враховані в аспекті досягнення мети навчання – підготовки кваліфікованих фахівців, які будуть здатними до швидкої адаптації в умовах змін ринкового середовища. Інтереси роботодавців активно враховуються при формуванні проектів ОП, оскільки ЧТЕІ КНТЕУ тісно співпрацює з провідними закладами ГРБ регіону, що підтверджується значною кількістю укладених договорів про співпрацю. Позиція роботодавців з питань формування, розробки та перегляду ОП, коригування змісту ОК з урахування вимог ринку готельно-ресторанної сфери розглядаються та враховуються на засіданнях кафедри за участі робочої групи. Роботодавці активно залучаються до обговорення освітніх проектів та беруть участь у освітньому процесі, зокрема виступають партнерами для проходження практичної підготовки та запрошуються для проведення майстер-класів (<https://cutt.ly/cEZpaKi>, <https://cutt.ly/6EZpZTx>). До формування ОП було залучено таких потенційних роботодавців, як голова ГО «ХоРеКа Буковина» Н. Д. Олексюк, директор ГРК «Буковинська Зірка» А. П. Якобець, які внесли пропозиції щодо осучаснення змісту таких компонентів ОП: Готельна справа, Ресторанна справа, Іноземна мова спеціальності, тому що на їхню думку, саме вони забезпечують підготовку конкурентоспроможної особистості на сучасному ринку праці.

- академічна спільнота

Інтереси та пропозиції академічної спільноти в частині результатів поєднання теоретичних напрацювань і практичного досвіду було враховано при внесенні змін до ОП, зокрема, збільшено кількість навчальних спеціалізованих лабораторій (лабораторії кафедри на базі: ресторану концерт-холу «Флора клуб», РГК «Буковинська зірка»), позитивно вплинуло на якість підготовки майбутніх фахівців. НПП постійно беруть участь у роботі професійних асоціацій (ГО «HoReCa Буковина», з метою розвитку туристичної галузі, готельного та ресторанного бізнесу регіону; громадської спілки «Буковинська гільдія кулінарів» (консолідація та активізація зусиль готельєрів, рестораторів, освітян і фахівців ГРБ у справі розвитку готельного та ресторанного сервісу, інтеграції у світовий професійний простір та обмін інноваційним досвідом), що дає змогу враховувати сучасні тренди та впроваджувати практичний досвід в освітній процес. Особливості організації участі академічної спільноти у формуванні ОП та освітньому процесі прописані в Положенні про розроблення та реалізацію освітніх програм ЧТЕІ КНТЕУ початкового (короткого), першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівнів вищої освіти (<https://cutt.ly/ZEZaLqL>).

- інші стейкхолдери

НПП на постійній основі співпрацюють з органами місцевого самоврядування, громадськими організаціями та представниками професійної спільноти. Під час такої співпраці відбувається обговорення пропозицій щодо покращення рівня підготовки майбутніх фахівців.

В рамках такого співробітництва проводяться наступні заходи: Фестиваль-ярмарок «Свято гарбуза» (<https://cutt.ly/hEStIYw>); вебінар «Особливості працевлаштування випускників» (<https://cutt.ly/WESDPw>);

засідання круглого столу «НАССР як обов'язкова складова роботи закладу ресторанного господарства»; вебінар організований громадською організацією «Ресторанна гільдія» (<https://cutt.ly/cEstJQm>); науково-практичний семінар, організований ГО «HoReCa Буковини», ГО «Асоціація готельєрів м. Чернівців», ТОВ «Бізнес-центр «Буковина» (<https://cutt.ly/3EstZOm>); науково-практичний семінар кулінарної школи «RESSTORIAproject» (<https://cutt.ly/3EstVsb>); спільне засідання Школи барменів та Школи здорового способу життя (<https://cutt.ly/gEstN6H>); Міжнародний конкурс ресторанних технологій «BestCookFest-2019» (<https://cutt.ly/WESStoKK>); круглий стіл «Сучасні тенденції та проблеми розвитку сфери гостинності» за участі президента асоціації кухарів Середземномор'я UMC-Italy (<https://cutt.ly/rEst3Xx>). Пропозиції стейкхолдерів щодо удосконалення ОП приймаються в режимі online (відповіді на питання анкети для здобувачів освіти (<https://cutt.ly/7ESSt5b8>) та роботодавців (<https://cutt.ly/DESStyq50>)).

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

Цілі та програмні результати навчання ОП визначені з урахуванням тенденцій розвитку спеціальності та ринку праці, обговорюються на засіданнях кафедри за участі робочої групи, відображають динаміку сферами сучасного господарства, які забезпечують потреби населення у сфері обслуговування та є доволі привабливими для іноземних інвестицій. Вхідна інформація збирається опитуванням представників професійної спільноти (<https://cutt.ly/fEZsR01>).

ПРН ОП повною мірою відображають актуальність професії та відповідають тенденціям розвитку спеціальності, вимогам ринку праці та запитам роботодавців регіону. Оскільки професійний ринок праці відчуває гостру потребу у фахівцях з сервісної діяльності ГРБ, які здатні вдосконалювати соціальні та практичні навички, генерувати нові ідеї та вміти застосовувати фахові знання на практиці. Встановлені тенденції відображаються в ОП шляхом включення освітніх компонент «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Організація туризму», «StartUp-тренінг».

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

Галузеву спрямованість ОП підтверджує врахування під час її розробки та реалізації: Стратегія розвитку Чернівецької області на 2021-2027 роки (розділ 1 п. 1.3; розділ 4 п. 4.1) (<https://cutt.ly/hESpyoS>), Комплексна програма розвитку туризму в Чернівецькій області 2021-2023 роки (розділи 1.5) (<https://cutt.ly/OESpproK>). Чернівецька область характеризується високою питомою вагою закладів ГРБ, має значний обсяг залучення іноземних інвестицій. Аналіз ринку праці Чернівецької області свідчить, що найбільш затребуваними у регіоні є працівники сфери обслуговування з фаховою освітою.

Під час реалізації ОП здобувачі мають можливість набути практичні вміння та навички, сформувати базові поняття з теорії готельно-ресторанного сервісу, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ГРБ, а також суміжних наук, закріпити теоретичні знання з обов'язкових та вибіркового компонент під час вирішення актуальних завдань та ситуацій.

Відстеження сучасних тенденцій розвитку спеціальності здійснюється кафедрою за участю Регіонального центру зайнятості і дає можливість впроваджувати механізми та інноваційні форми навчання за ОК задля підвищення конкурентоздатності фахівців для організації сервісної діяльності суб'єктів ГРБ (договори про співпрацю з провідними підприємствами регіону, де працевлаштовуються випускники ОП (<https://cutt.ly/xESsJ6o>)).

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

Під час формулювання цілей ОП було враховано досвід ОП підготовки бакалаврів за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа КНТЕУ (<https://cutt.ly/GEZjYoq>); Луганського національного університету імені Тараса Шевченка» (<https://cutt.ly/hEZjDyo>); Східноєвропейський національний університет імені Лесі українки (<https://cutt.ly/IEZk6lk>), Мукачівський державний університет (<https://cutt.ly/EEZlyId>).

Також формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП було розглянуто та проаналізовано споріднену ОП Східного Мічиганського Університету (Eastern Michigan University) (<https://cutt.ly/aEZlsY3>).

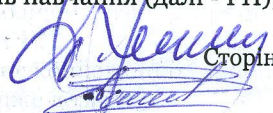
Працюючи над даною ОП, члени групи ознайомилися зі спорідненими ОП інших ЗВО, але не копіювали їх, а лише ґрунтовно проаналізували та взяли до уваги. Такий підхід виявився цілком виправданим, адже дозволив сформувати такі цілі та ПРН, які дали можливість створити власну ОП, що відповідає запитам та потребам ринку праці Західного регіону.

Поряд з тим вивчався досвід схожих ОП, зокрема з напрямку готельного та ресторанного сервісу з метою обміну досвідом між колегами та студентами, організацією освітньої діяльності, особливостями проведення практичної підготовки тощо (<https://cutt.ly/aESdtay>). Плідну міжнародну співпрацю ЧТЕІ КНТЕУ здійснює з Університетом ім. Штефана чел Маре (м. Сучава, Румунія) та Університетом Східного Середземномор'я (м. Фамагуста, Північний Кіпр). Отримана інформація врахована при формулюванні цілей та програмних результатів навчання ОП.

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

Результати навчання на ОП відповідають чинному Стандарту вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Нова редакція ОП Готельно-ресторанна справа затверджена Вченою радою КНТЕУ 30.06.2021 р., протокол №15 та введена в дію наказом ЧТЕІ КНТЕУ 01.07.2021 р., №89. В ОП передбачено достатню та різноманітну кількість освітніх компонент, що дозволяють досягти визначених Стандартом програмних результатів навчання (далі - ПРН), зокрема:

 Сторінка 7

PH 01.– ОК2, ОК4, ОК5, ОК8, ОК9, ОК 12-15, ОК18.
PH 02.– ОК 4, ОК6, ОК7-9, ОК 14, ОК15, ОК17-19.
PH 03.– ОК3, ОК9, ОК11,
PH 04.– ОК4, ОК14.
PH 05.– ОК4, ОК9, ОК13, ОК14, ОК16, ОК18.
PH 06.– ОК4, ОК9, ОК13, ОК14, ОК16, ОК18.
PH 07.– ОК4, ОК8, ОК9, ОК13, ОК14, ОК16, ОК18.
PH 08. – ОК1, ОК4, ОК7, ОК9, ОК11.
PH 09.– ОК4, ОК6, ОК7, ОК8, ОК17.
PH 10.– ОК4, ОК6, ОК9, ОК16, ОК17, ОК18.
PH 11.– ОК4, ОК6, ОК9, ОК16, ОК17, ОК18.
PH 12.– ОК4, ОК8, ОК9, ОК13, ОК14, ОК18, ОК19.
PH 13.– ОК4, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10, ОК12, ОК13, ОК14, ОК16, ОК17, ОК18, ОК19.
PH 14.– ОК4, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10, ОК12, ОК13, ОК14, ОК16, ОК17, ОК18, ОК19.
PH 15.– ОК5, ОК12, ОК15.
PH 16.– ОК4, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10, ОК12, ОК13, ОК14, ОК16, ОК17, ОК18, ОК19.
PH 17.– ОК1, ОК4, ОК6, ОК7, ОК11, ОК14, ОК16, ОК17, ОК18.
PH 18.– ОК4, ОК6, ОК7, ОК9, ОК14, ОК16, ОК17, ОК18.
PH 19.– ОК2, ОК3, ОК5.
PH 20.– ОК4, ОК6, ОК7, ОК17.
PH 21.– ОК2, ОК3.
PH 22.– ОК3, ОК13.

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

Стандарт вищої освіти України галузі знань 24 Сфера обслуговування за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р. № 384

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

240

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

240

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

60

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

Зміст ОП визначається описом предметної області, що регламентується Стандартом вищої освіти України галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Це відстежується за цілями, методами та предметною областю ОП.

ОП має на меті підготовку фахівців у сфері ГРБ, що відповідає об'єкту вивчення спеціальності. Оскільки ОП орієнтована на підготовку фахівців, які спеціалізуються на розв'язанні складних спеціалізованих задач і практичних проблем, вона задовольняє й цілям навчання спеціальності. Це підтверджується такими критеріями:

ОП має чітку структуру з визначенням профілю ОП зі спеціальності (загальна інформація; мета ОП; характеристика; придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання; викладання та оцінювання; програмні компетентності; програмні результати навчання; ресурсне забезпечення організації програми; академічна мобільність); перелік компонент ОП та їх логічна послідовність (перелік обов'язкових та вибіркових компонент, структурно-логічна схема); форм атестації здобувачів; матриця відповідностей програмних компетентностей компонентам ОП; матриця забезпечення ПРН відповідними компонентами ОП. Включені до ОП ОК складають взаємопов'язану логічну систему і спрямовані на досягнення заявлених цілей та ПРН. Всі ПРН ОП забезпечуються повною мірою обов'язковими компонентами ОП. ПРН забезпечуються ОК, що відображено в матриці забезпеченні ПРН відповідними компонентами ОП та робочих програмах дисциплін.

Обов'язкові ОК відповідають змісту діяльності закладів ГРБ, в тому числі ОК4; ОК7-9; ОК14; ОК17; ОК18.

ЗК забезпечуються як обов'язковими, так і вибірковими ОК. ОК за вибором студентів складають 25% загального

обсягу ОП. Для формування світоглядних якостей та, морально-етичних цінностей здобувачів вищої освіти передбачено такі ОК: ОК1-3, ОК5, ВК6-8, ВК11, ВК13, ВК15, ВК20-21, ВК23-24, ВК32-33.

Зважаючи, що об'єктом вивчення та діяльності ОП є заклади ГРБ, передбачено ОК, які забезпечують знання, формують відповідні уміння, навички і компетентності для організації сервісної діяльності суб'єктів ГРБ (ОК4, ОК7, ОК9-11, ОК15, ОК18). Для поглибленого вивчення і набуття СК передбачені вибіркові компоненти ОП: ВК6, ВК12, ВК14, ВК25, ВК34.

Випускники за даною ОП можуть обіймати посади в закладах ГРБ відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій»: фахівець: із гостинності; гостинності в місцях розміщення; із готельної справи; із ресторанної справи; з туристичного обслуговування; із організації дозвілля; з розвитку сільського туризму; з готельного обслуговування; із спеціалізованого обслуговування; організатор туристичної і готельної діяльності; консультанти з подорожей та організатори подорожей; а також продовжувати навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти, мають можливість отримання післядипломної освіти на споріднених та інших спеціальностях, підвищення кваліфікації в рамках програм академічної мобільності.

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

Формування індивідуальної освітньої траєкторії на даній ОП регламентується Положенням про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ КНТЕУ, Положення про академічну мобільність студентів ЧТЕІ КНТЕУ, Положення про визнання в ЧТЕІ КНТЕУ результатів навчання отриманих у неформальній і інформальній освіті; Положення про практичну підготовку студентів ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/iECQMnW>). Відповідно до нормативних документів, формуючи індивідуальну освітню траєкторію, здобувачі мають право на: формування індивідуального навчального плану; вибір дисциплін в обсязі 25% кредитів ЄКТС від загального обсягу ОП; академічну мобільність; можливість самостійно обирати та пропонувати бази для проходження практики; можливість запропонувати власні теми індивідуальних завдань та курсових робіт; отримання права на академічну відпустку; визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, неформальній та інформальній освіті.

З проблемними питаннями щодо формування індивідуальної освітньої траєкторії студенти звертаються безпосередньо до наставників академічних груп в тому числі під час процедури обрання вибіркових дисциплін та формування (<https://cutt.ly/uEZQROU>). Консультування студентів щодо формування індивідуальної освітньої траєкторії, її реалізація та забезпечення покладається на наставників академічних груп, гарантів ОП, завідувачів випускових кафедр. В межах своїх функціональних обов'язків ці питання також регулюються навчальним відділом, відділом науково-методичної роботи та міжнародних зв'язків ЧТЕІ КНТЕУ.

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

Реалізація права на вибір навчальних дисциплін та процедура вибору закріплена в Положенні про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/LEZQtWo>). Перелік навчальних дисциплін за даною ОП та їх опис оприлюднюються на сторінці кафедри в Інформаційному каталозі (<https://cutt.ly/9EZQN9s>), а також розміщуються в системі дистанційного навчання Moodle. Ознайомлення здобувачів 1 курсу з переліком дисциплін за вибором у межах навчальних семестрів здійснює навчальний відділ на початку навчального року 1-2 вересня. Студентами до 3 вересня включаються обрані дисципліни до індивідуального плану на поточний навчальний рік. З метою формування індивідуального плану студента на наступний навчальний рік у період з 1 по 10 лютого навчальний відділ організовує запис на вивчення дисциплін за вибором студента.

Зі змістом як вибіркових дисциплін (метою, завданнями, результатами навчання, обсягом у кредитах ЄКТС, терміном навчання, інформацією про викладача) здобувачі мають можливість ознайомитися також через силабус на сторінці кафедри або робочі програми дисципліни на сервері Moodle.

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

Практична підготовка здобувачів регламентується Положенням про практичну підготовку студентів ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/cEZWuzd>). У НП передбачена практична підготовка, загальний обсяг якої складає 12 кредитів ЄКТС. Базами проведення практичної підготовки можуть бути підприємства, організації, установи, що розташовані на території України або за її межами, що здійснюють різні види економічної діяльності, за умов забезпечення ними виконання у повному обсязі вимог, передбачених програмою практичної підготовки, та співпрацюють з ЧТЕІ КНТЕУ відповідно до укладених договорів. Перелік баз практики доступний за посиланням (<https://cutt.ly/bEZWM8x>). Після закінчення терміну проходження практики студенти звітують про виконання програми практичної підготовки.

Практична підготовка студентів відбувається також у формі залучення практиків та регіональних представників роботодавців до забезпечення освітнього процесу (проведення тренінгів, круглих столів, панельних дискусій, майстер-класів, лекцій, вебінарів тощо).

Програми практичної підготовки розробляються кафедрою та попередньо погоджуються з представниками баз практик, в тому числі обговорюються заплановані результати навчання. Такий підхід дозволяє підсилити практичною теоретичною складовою освітнього процесу, сформувати ЗК та СК, опанувати сучасні інформаційні технології, формувати комунікативні навички та допоможе здобувачам приймати рішення в реальних ситуаціях.

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

Зміст та логічна послідовність ОК дозволяє забезпечити набуття здобувачами вищої освіти таких соціальних

навичок (soft skills):

1. Комунікативні навички забезпечуються освітніми компонентами ОК1-3, ОК6, ОК11, ОК16; ВК7, ВК13, ВК16, ВК21, ВК23, ВК31-32, ВК39, що відповідають результатам навчання РН1, РН3, РН7-8, РН13, РН17-19.
2. Навички самоорганізації забезпечуються освітніми компонентами ОК7, ВК4, ВК39, що відповідають результатам навчання РН6-9, РН14-16.
3. Креативні навички забезпечуються освітніми компонентами ОК4, ОК14, ОК18, ВК6, ВК14, ВК34, що відповідають результатам навчання РН4-6, РН10, РН18.

Це досягається в процесі вивчення ОК ОП, а також за рахунок залучення здобувачів до заходів, організованих: Радою студентського самоврядування (волонтерська робота, участь у студентських фестивалях та конкурсах); професійними об'єднаннями; НПП кафедри (участь у конференціях, командних конкурсах, вебінарах, виїзних інтерактивних заняттях); громадськими організаціями. До формування соціальних навичок студентів також долучені наставники академічних груп, які забезпечують та координують не тільки освітній процес, але й залучають здобувачів до організаційної та культурно-масової роботи, яка направлена на формування національно свідомої, фізично здорової особистості з притаманними їй цінностями, забезпечуючи морально-психологічні умови для саморозвитку з урахуванням їх індивідуальних схильностей.

Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?

Професійний стандарт за даною ОП відсутній. Професійна кваліфікація не присвоюється.

Випускники, що навчаються за ОП, у майбутньому будуть спроможними виконувати професійні роботи і займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010»: 2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.); 2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.); 2482.2 Фахівець із готельної справи; 2482.2 Фахівець із ресторанної справи; 3414 Фахівець з туристичного обслуговування; 3414 Фахівець із організації дозвілля; 3414 Фахівець з розвитку сільського туризму; 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності; 3414 Фахівець з готельного обслуговування; 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування; 3414 Фахівець з організації дозвілля; 3414 Організатор туристичної та готельної діяльності; 3414 Фахівець із конференц-сервісу; 3414 Консультант з подорожей та організатори подорожей; 13 Керівники малих підприємств без апарату управління.

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

Питання співвідношення обсягу окремих ОК ОП (у кредитах ЄКТС) із фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти (включно із самостійною роботою) регламентується Положенням про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/JEZA0tu>). Впродовж навчального року здобувачі першого (бакалаврського) рівня вищої освіти здобувають 60 кредитів ЄКТС, які рівномірно розподілені за двома семестрами. У зв'язку з проведенням агрегування навчальних дисциплін, вага кожної з них, як правило, складає 6 кредитів ЄКТС. Індивідуальний навчальний план здобувача складається з 5 дисциплін на семестр. В тому числі, 1-2 ОК є за вибором здобувачів. Загальне аудиторне навантаження здобувачів вищої освіти не перевищує 24 год. на тиждень. Пропозицій від здобувачів даної ОП щодо оптимізації навчального навантаження до ЧТЕІ КНТЕУ не надходило. У навантаженні зазначається час, необхідний студенту для виконання всіх видів навчання (лекції, практичні/семінарські, лабораторні, контроль, самостійна робота). Силабус та робоча програма ОК регламентує частку годин, виділених на опрацювання кожної теми навчальної дисципліни, а також самостійної роботи. З метою визначення розподілу обсягу навантаження, ймовірного перевантаження здобувачів та можливості зміни кількості годин, відведених на виконання самостійної роботи, впроваджене опитування студентів, результати якого враховуються при формуванні комплексу ОК.

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

За даною ОП не здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою. Наразі, основним напрацюванням за напрямком реалізації дуальної освіти є розробка в ЧТЕІ КНТЕУ Положення про дуальну форму здобуття вищої освіти в ЧТЕІ КНТЕУ. В подальшому дуальна модель навчання планується реалізовувати в рамках співпраці з потенційними роботодавцями та стейхолдерами у галузі ГРБ.

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

<http://www.chtei-knteu.cv.ua/vstup/download/rules2021.pdf>

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

Для подання заявки для вступу на ОП вступники повинні (<https://cutt.ly/DEZMfai>): - надати 2 сертифікати ЗНО (українська мова і література та історії України або математики, або іноземної мови, або біології, або географії, або

фізики, або хімії) та скласти фахове вступне випробування на встановлення рівня вхідних компетентностей – для вступників ОКР молодший спеціаліст для прийому на навчання на перший (за скороченим строком навчання) або другий (третій) курс (з нормативним терміном підготовки на вакантні місця) (табл. 2 Правил прийому до ЧТЕІ КНТЕУ <https://cutt.ly/YEZMhTw>); - надати з сертифікати ЗНО (українська мова і література, іноземна мова та історія України або математика, або біологія, або географія, або фізика, або хімія) та скласти фахове вступне випробування на встановлення рівня вхідних компетентностей – для вступників на основі повної загальної середньої освіти (дод. 2 до Правил прийому до ЧТЕІ КНТЕУ <https://cutt.ly/eEZMlhp>).

Правила прийому до ЧТЕІ КНТЕУ розробляються відповідно до Умов прийому для здобуття вищої освіти <https://cutt.ly/9EZMxx2>, затверджуються вченою радою інституту та вводяться в дію наказом директора.

Організацію прийому вступників до ЧТЕІ КНТЕУ здійснює приймальна комісія, склад якої затверджується наказом директора ЧТЕІ КНТЕУ, який є її головою. Приймальна комісія діє згідно з Положенням про приймальну комісію ЧТЕІ КНТЕУ <https://cutt.ly/SEZMbar>, затвердженим вченою радою ЧТЕІ КНТЕУ відповідно до Положення про приймальну комісію ЧТЕІ КНТЕУ.

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

Визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, регулюється документами: Положення про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ КНТЕУ, Положення про академічну мобільність студентів ЧТЕІ КНТЕУ, Положення про відрахування, переривання навчання, переведення і поновлення здобувачів вищої освіти у ЧТЕІ КНТЕУ (http://chtei-knteu.cv.ua/ua/diyuchi_polojennya/). Визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах вищої освіти здійснюється на підставі документів про раніше здобуту освіту.

Доступність для учасників освітнього процесу забезпечується оприлюдненням відповідної нормативної бази на сайті ЧТЕІ у розділі «Публічна інформація», а також шляхом ознайомлення з правилами та процедурами визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО в навчальному відділі та під час укладання договору про надання освітніх послуг.

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

Практика врахування результатів на ОП відсутня.

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

Питання визнання результатів навчання, здобутих у неформальній освіті, регулюється Положенням про визнання у ЧТЕІ КНТЕУ результатів навчання отриманих у неформальній та інформальній освіті (http://chtei-knteu.cv.ua/ua/diyuchi_polojennya/), яке знаходиться у вільному доступі на сайті ЧТЕІ КНТЕУ у розділі «Публічна інформація».

Згідно розділу 3 «Порядок визнання результатів навчання здобутих у неформальній та інформальній освіті», здобувач вищої освіти звертається із заявою до директора ЧТЕІ КНТЕУ з проханням про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній або інформальній освіті. До заяви додаються документи (сертифікати, свідоцтва, тощо), які підтверджують ті результати навчання, які здобувач вищої освіти отримав, в тому числі, під час навчання на відкритих навчальних он-лайн курсах Prometheus, TED, Coursera, MOOC, Khan Academy тощо. Окрім того, здобувачі освіти мають право звернутися до викладача певної освітньої компоненти з проханням здійснити перезарахування окремих тем курсу. Рішення про зарахування приймається за умови відповідності змісту курсу до фахового спрямування та обсягів освітніх компонент/їх складових частин.

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

Практика врахування результатів навчання, отриманих у неформальній або інформальній освіті на даній ОП відсутня.

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

Основні форми та методи навчання відображені в Положенні про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ КНТЕУ (http://chtei-knteu.cv.ua/ua/ktorg_241_got_rest/). В межах ОП використовується очна денна та заочна форма навчання.

Освітній процес здійснюється за такими формами: навчальні заняття; самостійна робота; практична підготовка; контрольні заходи.

Лекційні заняття мають інтерактивний, науково-пізнавальний характер; практичні заняття – орієнтовані на індивідуалізоване, проблемно-орієнтоване навчання з використанням методів критичного мислення, комунікаційних технологій, навчання через лабораторну практику.



Для розуміння здобувачами взаємозв'язку між ПРН, формами і методами навчання, розроблені силабуси з навчальних дисциплін (http://chtei-knteu.cv.ua/ua/ktorg_241_got_rest/). Досягнення ПРН здобувачами підтверджуються їхньою здатністю якісно виконувати модульні роботи, в змісті яких передбачені складні спеціалізовані завдання.

Відповідність ПРН за кожною ОК представлена також в робочих програмах/силабусах, є обов'язковою і регулюється Методичними рекомендаціями до розробки навчально-методичних видань, які розміщені на сайті дистанційного навчання Moodle з вільним доступом для учасників освітнього процесу та Положенням про силабус навчальної дисципліни ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/eEZZQra>).

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?

Організація освітнього процесу за принципами студентоцентрованого підходу в ЧТЕІ КНТЕУ полягає у застосуванні кращих практик, методів і форм викладання з орієнтацією на демократичні засади, принципи партнерства, відкритості та прозорості, гуманізації та людиноцентризму, що прописані в Програмі розвитку відокремленого структурного підрозділу ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/sEFhqj1>). Під час навчання студенти вільно обирають теми індивідуальних завдань та курсових робіт, бази проходження практичної підготовки. Більшість ОК мають наповнення в системі Moodle, що максимально спрощує доступ студентів до навчальних матеріалів та активізує комунікацію між НПП та здобувачами.

Для моніторингу оцінки студентами методів навчання і викладання кожного викладача ЧТЕІ КНТЕУ запроваджено механізм опитування/анкетування, який регулюється Положенням про опитування учасників освітнього процесу ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/sEZVvjQ>). До прикладу, останнє опитування показало, що 95,5% респондентів відзначили, що ознайомлені повною мірою та залучаються до процедури представлення, обговорення та вибору дисциплін під час навчання. 90% – відзначили професійне зростання та підвищення власної фахової компетенції, 72,4% відмітили значний зв'язок практичної підготовки здобувачів в системі набуття практичних навичок та компетенцій підвищення якості знань. Отже, результати дослідження підтверджують, що здобувачі даної ОП достатньою мірою задоволені методами навчання та викладання.

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

Організація освітнього процесу в ЧТЕІ КНТЕУ повною мірою відповідає принципам академічної свободи, які закріплені в Положенні про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ КНТЕУ (http://chtei-knteu.cv.ua/ua/diyuchi_polojennua/), згідно якого учасники освітнього процесу під час провадження науково-педагогічної, наукової та/або інноваційної діяльності, здійснюють її самостійно і незалежно на принципах свободи слова і творчості, поширення знань та інформації, проведення наукових досліджень і використання їх результатів. Академічна свобода у ЧТЕІ КНТЕУ реалізується у таких пріоритетних напрямках: свобода досліджень; свобода викладання (можливість обирати методи або засоби навчання, які забезпечують високу якість освітнього процесу); свобода отримання знань відповідно до своїх потреб та інтелектуальних запитів; обирати освітні компоненти, форми навчання та позанавчальних занять.

Пропозиції щодо організації освітнього процесу за принципами академічної свободи здобувачі освіти мають можливість висловлювати під час анкетувань (<https://cutt.ly/mEZV1pA>) а також вносити власні пропозиції під час комунікацій з начальником навчального відділу, наставниками академічних груп, представниками Ради студентського самоврядування.

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 *

Учасники освітнього процесу мають доступ до інформації щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів, яка розміщена в локальній мережі інституту, до якої мають постійний вільний доступ (для входу кожному учаснику надається власний логін та пароль). Інформування щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання проводиться гарантом ОП перед початком навчання шляхом оприлюднення ОП, описів ОК, переліком вибіркового дисциплін на сайті інституту та сторінці кафедри для ознайомлення з нею (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/ktorgosvitprogr/>). Також ознайомлення здобувачів зі змістом ОК (силабусом), а також критеріями оцінювання відбувається на першому аудиторному занятті, що дає можливість заздалегідь сформулювати очікування щодо результатів навчання та забезпечити прозорість критеріїв оцінювання у межах окремих компетентностей за дисципліною. Навчально-методичне забезпечення з кожного освітнього компоненту розміщене на дистанційній платформі Інституту, вільний доступ до якої всі учасники освітнього процесу в локальній мережі (<http://elnmv.chtei-knteu.cv.ua/index.php>).

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

Поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП забезпечується шляхом:

- залучення здобувачів до роботи фахових гуртків кафедри «Школа бармена», «Школа кондитера», «Школа кулінарної майстерності та сервісу», «Школа здорового способу життя» та наукового гуртка «Профі», що входить до структури Наукового товариства молодих учених і студентів ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/dEFbOtp>, <https://cutt.ly/rEFbPMS>), метою якого є забезпечення умов для реалізації дослідницьких можливостей студентської молоді в ЧТЕІ КНТЕУ, інформаційна підтримка наукової діяльності та її координація;

- участі в науково-практичних та науково-теоретичних конференціях різного рівня (Студентська наукова інтернет-конференція (щорічна) «Сучасні інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного господарства»; Міжнародна науково-практична конференція «Сучасний стан та перспективи розвитку туризму»; Всеукраїнська наукова студентська інтернет-конференція «Реформування економіки України як фактор забезпечення сталого розвитку» (<https://cutt.ly/3EFbHbP>, <https://cutt.ly/dEFbOtp>, <https://cutt.ly/wEFbJXp>).

Здобувачі, спільно з НПП, здійснювали практичні та наукові дослідження в розрізі науково-дослідної теми «Регіональні особливості розвитку готельно-ресторанного бізнесу Буковини», результати яких увійшли до монографії «Сфера гостинності Буковини в кризових умовах: стан та перспективи розвитку».

Наукові розвідки, які проводять НПП кафедри, знаходять подальше практичне застосування під час розробки інформаційного та змістовного наповнення ОК. В освітньому процесі безпосередньо застосовуються результати наукових досліджень НПП, зокрема: Паламарек К.В. - кандидатська дисертація на тему «Технологія овочевих паст з йодовмісною сировиною» (дисципліна «Технологія ресторанної продукції»); Данилюк І.П. – кандидатська дисертація на тему «Технологія борошняних кулінарних виробів з порошком *Atherina pontica*» (дисципліна «Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства»); Романовська О.Л. – кандидатська дисертація на тему «Технологія бісквітів підвищеної харчової цінності на основі борошняних сумішей» (дисциплін «Кондитерське та пекарське мистецтво») тощо.

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

Процедура внесення змін та оцінка якості оновлення змісту ОК здійснюється, відповідно до Положення про розроблення та реалізацію освітніх програм ЧТЕІ КНТЕУ початкового (короткого), першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівнів вищої освіти (<https://cutt.ly/zEZMBdL>). Моніторинг ОП в процесі їх реалізації включає визначення: змісту ОП з метою забезпечення їх відповідності сучасним вимогам; змін потреб суспільства; очікувань, потреб та ступеня задоволення студентів стосовно ОП (опитування, анкетування, тощо).

Зміст ОК ОП постійно коригується НПП на основі їх наукових та професійних досягнень, а також підвищення рівня педагогічної майстерності.

Джерелом наукових трендів і сучасних практик у галузі харчові технології для НПП є:

- фаховий досвід, здобутий під час стажування, підвищення кваліфікації на вітчизняних підприємствах та в закладах вищої освіти-партнерах Інституту (<https://cutt.ly/WEZMoOt>);
- наукове консультування підприємств, установ, організацій;
- активне членство у професійних об'єднаннях, спілках, асоціаціях;
- участь в міжнародних конференціях;
- публікації у періодичних виданнях включених до наукометричних баз даних SCOPUS/ Web of Science;
- наукові інтереси НПП консолідовані з їх викладацькими практиками і відображені у фахових публікаціях, науково-методичних працях.
- інтеграція результатів НДР в зміст ОК.

Необхідність оновлення змісту ОК може бути ініційована гарантом ОП за рекомендацією стейкхолдерів.

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

Навчання, викладання та наукові дослідження консолідується з процесами інтернаціоналізації діяльності Інституту та висвітлені в Положенні про академічну мобільність студентів ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/PEZ1D5H>), а також визначаються Програмою розвитку відокремленого структурного підрозділу ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/vEZ1JkE>). ЧТЕІ КНТЕУ реалізує угоди академічної співпраці з іноземними партнерами-ЗВО, які мають аналогічні або суміжні освітні програми (<https://cutt.ly/FEZ1Vo3>) та забезпечують можливість НПП інституту проходити міжнародні стажування (інформація про результати стажувань відображені у таблиці 2).

Для здобувачів освіти та НПП забезпечено доступ до міжнародних науково-метричних баз Scopus, Web of Science Core Collection. В рамках інтернаціоналізації діяльності ЧТЕІ КНТЕУ НПП публікують результати своїх наукових досліджень у періодичних виданнях включених до зазначених наукометричних баз даних.

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?

Контрольні заходи є однією з форм організації освітнього процесу відповідно до Положення про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/tEZOrTV>), Положення про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/kEZoaLf>).

Реалізація основних завдань оцінювання результатів навчання студентів досягається системними підходами до оцінювання та комплексністю застосування різних видів контрольних заходів. За місцем, яке посідає контрольний захід в освітньому процесі, розрізняють: вхідний контроль, поточний контроль, підсумковий модульний контроль, підсумковий семестровий контроль (залік або екзамен), атестацію здобувачів вищої освіти та контроль залишкових знань (директорський контроль).

Прозорість і зрозумілість форм контрольних заходів, критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів досягається шляхом інформування НПП здобувачів освіти під час аудиторних занять та під час консультацій.

Використання різних форм і методів контролю дозволяє відстежувати процес вивчення дисципліни і вносити корективи в освітній процес з метою досягнення запланованих результатів навчання. За даною ОП застосовуються

такі методи контролю:

- письмові: екзамен, тестування, модульний контроль, виконання контрольних робіт, індивідуальні завдання, які мають на меті перевірити сформовані практичні навички (hard skills);
- усні: презентації, усне опитування, співбесіда, виступ, які мають на меті перевірити соціальні навички (soft skills).

Також для оцінки ПРН можуть застосовуватися методи самоконтролю та самоаналізу, які мають на меті перевірити вміння критично мислити та вміння самостійно оцінювати рівень знань; комп'ютерне тестування (в системі електронного навчання), яке забезпечує можливість автоматизованого оцінювання рівня опанування запланованих ПРН.

Атестація випускників даної ОП здійснюється у формі складання кваліфікаційного екзамену (2018 рік вступу)/кваліфікаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи, який спрямований на перевірку досягнення результатів навчання.

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

Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів регламентується Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/kEZOaLf>).

Форми проведення контролю містяться в ОП, в навчальному плані, в робочих програмах дисциплін, силабусах. Зміст і структура екзаменаційних матеріалів та критерії оцінювання відображаються в робочих програмах дисциплін, програмах кваліфікаційних екзаменів. НПП протягом семестру постійно інформує студентів про кількість набраних балів до початку сесії, а також ознайомлює з результатами поточного/підсумкового контролю та інформує про можливість і процедуру оскарження результатів.

Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів в рамках реалізації даної ОП забезпечується наступною системною роботою:

- на початку навчання гарантом ОП та наставником академічної групи роз'яснюється зміст усіх наявних форм контролю, зокрема систему оцінювання результатів вивчення дисциплін, а також механізм подачі заяви на апеляцію, у разі непогодження з отриманим результатом підсумкового контролю;
- на першому занятті за освітньою компонентою викладач інформує здобувачів про схему нарахування балів, види робіт, які будуть оцінюватися та критерії оцінювання.

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

Здобувачі ОП системно інформуються про терміни та види контрольних заходів, а саме:

- на початку навчання за ОП гарант, наставник роз'яснюють суть різних форм контролю, систему нарахування балів та критерії оцінювання;
 - на першому аудиторному занятті з навчальної дисципліни викладач ознайомлює студентів з видами робіт, які підлягають оцінюванню; змістом, структурою, формою самостійної та індивідуальної роботи, системою й критеріями їх оцінювання;
 - на початку кожного навчального року на сайті ЧТЕІ КНТЕУ висвітлюється інформація про графік освітнього процесу із зазначенням календарних термінів підсумкового контролю та атестації випускників (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/nr/>).
 - семестровий контроль та підсумкова атестація проводиться згідно з розкладом, що доводиться до відома здобувачів і викладачів не пізніше, ніж за місяць до початку сесії;
- Механізм проведення контрольних заходів, шляхи оцінювання об'єктивності екзаменаторів, порядок та процедура оскарження результатів контрольних заходів, їх повторне проходження визначені в Положенні про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ КНТЕУ (http://chtei-knteu.cv.ua/ua/diyuchi_polojennya/).

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

Відповідно до чинного Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи, що і зазначено в ОП:

Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації.

Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнення результатів навчання визначених стандартом вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та освітньою програмою.

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

Всі документи, що регулюють проведення контрольних заходів, доступні на офіційному сайті ЧТЕІ КНТЕУ, про що здобувачів інформує гарант ОП, наставник академічної групи, НПП та працівники навчального відділу.

Процедура проведення контрольних заходів регулюється такими документами:

- Положенням про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/tEZorTV>);
- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів в ЧТЕІ КНТЕУ т (<https://cutt.ly/kEZOaLf>);

- Положенням про контроль залишкових знань здобувачів вищої освіти у ЧТЕІ КНТЕУ;
 - Положення про організацію виконання та захисту курсових робіт у ЧТЕІ КНТЕУ;
 - Положення про практичну підготовку студентів ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/PEZ96W4>);
 - Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у ЧТЕІ КНТЕУ;
 - Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти.
- Учасники освітнього процесу можуть ознайомитись з документами на сайті Інституту (http://chtei-knteu.cv.ua/ua/diyuchi_polojennya/).

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

Об'єктивність екзаменаторів забезпечується: проведенням екзамену/частини екзамену у формі комп'ютерного тестування, де перевірка тестових завдань здійснюється автоматично, без участі викладача; проведенням екзаменів в письмовій формі, де до перевірки письмових завдань крім лектора (екзаменатора) долучений викладач, що проводить практичні заняття та, за потребою, може залучатися завідувач кафедри та начальник навчального відділу; проведенням кваліфікаційного екзамену з залученням голови екзаменаційної комісії з числа стейкхолдерів-роботодавців, які не є працівниками ЧТЕІ КНТЕУ.

Порядок організації кваліфікаційного екзамену і роботи екзаменаційних комісій регламентується Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/iEGoFL5>). Інформація про форми контрольних заходів, терміни та форми проведення, обсяг завдань, критерії оцінювання є публічною та відкритою.

Питання запобігання та врегулювання конфлікту інтересів регулюється Положенням по врегулюванню конфліктних ситуацій в ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/iEGoFL5>).

Конфлікту інтересів або порушення процедур проведення контрольних заходів на ОП не зафіксовано, як і скарг студентів на упередженість та необ'єктивність екзаменаторів.

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

Порядок повторного проходження контрольних заходів регулюється Положенням про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/HEZ3Uod>), Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/hEZ3AcE>).

Відповідно до п 7.13. Положення про організацію освітнього процесу студентів: «Повторне складання студентами підсумкового контролю з кожної дисципліни при незадовільній оцінці допускається не більше двох разів: перший раз – викладачу з даної дисципліни; другий раз – комісії, створеній начальником навчального відділу», відповідно до якого підсумкове оцінювання результатів навчання здійснюється за загальними принципами та застосовуються за всіма формами навчання. Студенти, які не з'явилися на екзамені, заліки без поважних причин, вважаються такими, що одержали незадовільну оцінку.

Ліквідація академічної заборгованості проводиться після закінчення екзаменаційної сесії за окремим розкладом, складеним деканатом та узгодженим із навчальним відділом не пізніше наступного тижня після сесії. Розклад ліквідації академічної заборгованості оформлюється розпорядженням начальником навчального відділу і доводиться до відома здобувачів.

На даній ОП прикладів повторного проходження контрольних заходів з метою ліквідації академічної заборгованості не було, як і відрахувань студентів з причин неліквідованої академічної заборгованості.

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

Порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів регулюється Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/iEGoFL5>).

Здобувач, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час підсумкового (семестрового), має право звернутися з заявою на ім'я директора інституту з проханням переглянути оцінку, одержану на екзамені (заліку). Апеляційна заява має бути розглянута на засіданні апеляційної комісії не пізніше наступного робочого дня після її подання. Здобувач має право бути присутнім на засіданні апеляційної комісії. За наказом директора створюється апеляційна комісія у складі: голови, заступника голови, керівника групи забезпечення спеціальності, члени комісії (не менше 2-х), представник РСС чи наукового товариства молодих учених та студентів, секретар комісії.

При письмовому екзамені (заліку) члени апеляційної комісії, керуючись критеріями оцінювання, з даної дисципліни детально вивчають та аналізують письмові матеріали підсумкового контролю. Повторне чи додаткове опитування здобувача вищої освіти апеляційною комісією заборонено. Рішення апеляційної комісії є остаточним та оскарженню не підлягає.

Спірні питання щодо оцінок, одержаних на кваліфікаційних екзаменах вирішуються Екзаменаційною комісією.

Приклади застосування даних процедур на ОП.

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

Політику, стандарти та процедури дотримання академічної доброчесності регламентуються Етичним кодексом здобувача вищої освіти ЧТЕІ КНТЕУ; Етичним кодексом науково-педагогічного працівника/співробітника ЧТЕІ КНТЕУ; Положенням про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти ЧТЕІ КНТЕУ; Положенням про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ КНТЕУ. З інформацією про процедури дотримання академічної доброчесності здобувачі мають змогу

ознайомитись через силабуси навчальних дисциплін, а також в розділі «Академічна доброчесність» на сайті інституту (http://chtei-knteu.cv.ua/ua/academ_dobroches/).

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

До технологічних рішень, які використовуються як інструмент протидії порушенням академічної доброчесності на ОП відносяться: розробка та впровадження комп'ютерного тестування здобувачів освіти; використання для проведення контрольних заходів аудиторій, які обладнані відеокамерами (аудиторії № 301 та 306, навчальний корпус №1), що забезпечує відео нагляд та додатковий контроль під час письмових екзаменів, мінімізує списування; система перевірки студентських робіт на плагіат (оскільки за даною ОП не передбачено написання курсових та кваліфікаційних робіт, таку перевірку проходять індивідуальні завдання студентів) за допомогою спеціалізованих програмних засобів, що використовуються у ЗВО.

Згідно Положення, порушенням академічної доброчесності вважається: академічний плагіат; самоплагіат; академічне шахрайство; фабрикація; фальсифікація; списування; обман; хабарництво; необ'єктивне оцінювання; піратство; вчинення дій, що створюють загрозу порушення авторського права і (або) суміжних прав, приватний інтерес.

За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, екзамен); повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми; відрахування з Інституту; позбавлення академічної стипендії; відмова у присудженні відповідного ступеня вищої освіти.

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

Популяризація дотримання принципів доброчесності в академічному процесі здійснюється шляхом послідовної систематичної роботи зі здобувачами вищої освіти на: лекційних, практичних та семінарських заняттях (питання академічної доброчесності та запобігання усіх форм плагіату перебуває у фокусі вивчення дисципліни «Правознавство» та «Інтелектуальна власність»; шляхом консультування щодо вимог з написання наукових публікацій (тези, статті) із наголошенням на принципах уникнення плагіату, самостійності, коректного використання інформації з інших джерел.

Також у ЧТЕІ КНТЕУ проведені упереджувальні заходи щодо недопущення антикорупційного законодавства та академічної недоброчесності науково-педагогічними працівниками, іншого персоналу. Зокрема розроблена та діє Антикорупційна програма КНТЕУ (<https://cutt.ly/7EG7a01>), Етичний кодекс науково-педагогічного працівника/співробітника ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/LEG7dJ5>), що включає морально-етичні правила поведінки НПП ЧТЕІ КНТЕУ під час навчального процесу, діє Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти ЧТЕІ КНТЕУ, призначена уповноважена особа щодо дотримання антикорупційного законодавства, діє номер гарячої лінії та скринька довіри (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/hotline/>), розроблені заходи щодо запобігання протиправним діям.

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

Реакція ЗВО на порушення правил академічної доброчесності унормовується Статутом КНТЕУ (<https://cutt.ly/YEG6kEs>), Положенням про ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/EEG6xum>), Антикорупційною програмою КНТЕУ (<https://cutt.ly/7EG7a01>); Етичним кодексом здобувача вищої освіти у ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/UEG6cL3>); Положенням про дотримання АД педагогічними, НПП та здобувачами вищої освіти ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/iEGoFL5>), відповідно до яких створюється Комісія з питань етики та АД. Комісія створюється як незалежний орган, основні повноваження якої направлені на консультування щодо недопущення порушень норм етики та АД серед НПП, здобувачів вищої освіти та співробітників інституту.

За порушення АД передбачено такі види відповідальності: повторне проходження оцінювання; повторне проходження відповідного ОК ОП; відрахування; позбавлення академічної стипендії; відмова у присудженні відповідного ступеня вищої освіти. Відповідне рішення фіксується протоколом засідання Комісії. В разі виявлення факту списування під час проведення екзамену у студента вилучається аркуш письмової роботи, а студент вважається таким, що отримав незадовільну оцінку. Повідомлення про порушення академічної доброчесності (в тому числі про корупцію чи інші її прояви) можна подати безпосередньо з сайту інституту: <https://cutt.ly/CEG6bpQ>, яке буде розглядатися в установленому порядку.

Відповідних ситуацій щодо здобувачів вищої освіти та науково-педагогічним персоналом за ОП Готельно-ресторанна справа не зафіксовано.

6. Людські ресурси

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

Професіоналізм викладачів визначається Інститутом як провідний чинник якості надання освітніх послуг здобувачам вищої освіти.

Процедура конкурсного відбору НПП в ЧТЕІ КНТЕУ регламентується Положенням про порядок конкурсного відбору науково-педагогічних працівників ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/dENeZq7>). В Положенні передбачені

процедури оцінки рівня професіоналізму претендента на посаду НПП, а саме звертається увага на наступні критерії: відповідність претендентів основним кваліфікаційним вимогам, визначеним ЗУ «Про вищу освіту», Ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності; на посади НПП обираються особи, які мають наукові ступені та вчені звання, а також особи, які здобули освітній ступінь «магістр» (вимоги до осіб, які обираються на посади НПП, встановлюються у наказі директора про оголошення конкурсного відбору на заміщення цих вакантних посад). При формуванні викладацького складу ОП враховуються результати рейтингового оцінювання діяльності згідно відповідних Положень про систему рейтингової оцінки діяльності науково-педагогічних працівників ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/qEHr5JU>). Рейтинг НПП враховується при подовженні трудових відносин, заохоченні, моральному та матеріальному стимулюванні, призначенні на посаду. Під час конкурсного відбору береться до уваги: наявність відповідної освіти, наукового ступеня, вченого звання, наукова та науково-дослідна діяльність, досвід роботи, міжнародна активність викладача.

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

Роботодавці залучаються до організації та реалізації освітнього процесу на ОП ще на етапі її створення. Залучення роботодавців відбувається шляхом: участі у складі робочої групи з розробки, реалізації та актуалізації ОП; рецензування змісту ОК навчальної та практичної підготовки; залучення у якості голови ЕК до підсумкової атестації; залучення до інтерактивних практичних занять в рамках роботи наукового гуртка «Профі» та професійних шкіл «Школа барменів», «Школа здорового способу життя», «Школа кондитера», «Школа кулінарної майстерності та сервісу»; залучення до проведення круглих столів, майстер-класів, тренінгів, конкурсів (заст. ген. дир. ДП Чернівецький регіональний науково-виробничий центр «Буковинастандартметрологія» Наконечна Н.М., директор ТОВ «Бізнес-центр» «Буковина», президент асоціації готельєрів міста Чернівці Брязкало А.Ф., директор готельно-ресторанного комплексу «Allure Inn» Клим І.М., ГО «Хорека Буковини» Олексюк Н.Д., начальник відділу туризму управління туризму та торгівлі департаменту розвитку Чернівецької міської ради Романко Т.Б. (<https://cutt.ly/jEHtC3C>); директор ГРК «Буковинська зірка» Якобець А.П., директор ресторану концерт холу «Флора клуб» Шупрудько Н.В., Голова громадської спілки «Буковинська гільдія кулінарів» ГС «Український кулінарний союз» Долиняк К.О. (<https://cutt.ly/qEHtBgG>)).

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 кафедрою залучаються професіонали-практики, представники роботодавців для проведення практичних занять/семініарів/майстер-класів/тренінгів, зокрема директора ГРК «Буковинська зірка» Якобець А. П., директора ресторану концерт холу «Флора клуб» Шупрудько Н. В., голову ГС «Буковинська гільдія кулінарів» ГС «Український кулінарний союз» Долиняк К. О. (науково-практичний семінар, який організований за підтримки кулінарної школи «RESSTORIAproject» (<https://cutt.ly/LEHuc4m>); науково-практичний семінар, організований за участю голови ГО «Хорека Буковини», голови ГО «Асоціація готельєрів м. Чернівців», ТОВ «Бізнес-центр «Буковина» (<https://cutt.ly/6EHunwm>); спільне засідання «Школи барменів» та «Школи здорового способу життя» на тему «Зимове полум'я» (<https://cutt.ly/tEHuViN>) та ін. (<https://cutt.ly/CEHu9v8>)). При реалізації ОП представники роботодавців, згідно договорів про співпрацю зі стейхолдерами (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/ktorgspilproektst/>), залучаються до практичної підготовки студентів, проведення навчальних екскурсій безпосередньо на підприємствах, участі у професійних конкурсах (<https://cutt.ly/qEHtBgG>), роботи екзаменаційних комісій.

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

Професійними потребами НПП є вдосконалення педагогічних методів викладання дисциплін, здійснення наукової роботи, особистісне зростання, набуття навичок використання інформаційно-комунікаційних технологій в освітньому процесі тощо.

Сприяння професійному розвитку НПП становить цілісну систему. НПП підвищують свою кваліфікацію шляхом навчання у аспірантурі, підвищення кваліфікації у строки, що визначені Положенням про підвищення кваліфікації науково-педагогічних і педагогічних працівників у ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/5EVyVEO>). ЧТЕІ КНТЕУ забезпечує підвищення кваліфікації НПП не рідше 1 разу на 5 років без відриву від основного місця роботи зі збереженням середньої заробітної плати, відповідно до Плану (<https://cutt.ly/NEVuTdQ>). Професійному розвитку НПП сприяє проведення на постійній основі науково-методичних семінарів, конференцій, круглих столів, тематика яких визначається з урахуванням їх побажань. У ЧТЕІ КНТЕУ діє система рейтингової оцінки діяльності НПП (<https://cutt.ly/1EVinct>). Рівень викладацької майстерності також оцінюється студентами (<https://cutt.ly/eEKo8YQ>). В інституті функціонує Вища школа педагогічної майстерності, метою діяльності якої є підготовка викладачів, здатних творчо мислити, розробляти і використовувати в освітньому процесі та вихованні інноваційні технології та методи. Зміст роботи Вищої школи педагогічної майстерності адаптований під потреби НПП залежно від займаної ними посади.

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

Сприяння професійному розвитку викладачів в інституті забезпечується за напрямками: НПП проходять стажування/підвищення кваліфікації в інших ЗВО або на підприємствах-партнерах ГРБ не рідше ніж раз на 5 років; участі НПП в професійних конкурсах та членства у професійних спілках; суддівство на міжнародних професійних конкурсах; розробка та оформлення авторських прав і патентів на корисні моделі, інтелектуальну власність; навчання Вищій школі педагогічної майстерності та професійного розвитку ЧТЕІ КНТЕУ (<http://chtei->

knteu.cv.ua/ua/shped/) та ін.

Стимулювання розвитку викладацької майстерності в ЧТЕІ КНТЕУ регламентується Колективним договором (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/profkomzakon/>), Положенням про преміювання працівників ЧТЕІ КНТЕУ (Додаток 6 до Колективного договору на 2019-2021 роки), яке передбачає матеріальне заохочення (надбавки, доплати, премії, та ін.) та моральне стимулювання (подяки, нагородження грамотами, відзнаками).

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?

Заходи з поліпшення МТБ є складовою Програма розвитку відокремленого структурного підрозділу ЧТЕІ КНТЕУ на період до 2025 року (<https://cutt.ly/EEHpBUd>). Планування фінансових потреб та їх забезпечення регулюється відділом бухгалтерського обліку та економічної роботи за погодженням з директором. Проект бюджету на кожний рік включає пропозиції щодо придбання матеріально-технічного забезпечення, необхідного для якісної організації освітнього процесу. Фінансування даної ОП здійснюється в повному обсязі.

Матеріально-технічні ресурси ЧТЕІ КНТЕУ в повному обсязі забезпечують освітні потреби та потреби в розвитку особистості студентів: 3 корпуси, 2 спортивні зали, гуртожиток, актовий зал, їдальня-буфет, лабораторії виробничого навчання та організації готельного обслуговування, 12 комп'ютерних лабораторій та ін.

Бібліотечний фонд за ОП відповідає ЛУ провадження освітньої діяльності; передплачуються фахові, профільні, консультаційно-дорадчі видання. Програмне забезпечення, зокрема ПЗ «PRO-CHEF», та репозитарій бібліотеки забезпечує можливість організації самостійної роботи студентів із застосуванням інноваційних методів навчання (<https://cutt.ly/FEHp2yu>).

НМЗ ОП дає можливість повною мірою досягати визначених ОП цілей та ПРН.

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?

Освітнє середовище, створене в ЧТЕІ КНТЕУ, дозволяє повною мірою задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти за даною ОП.

У ЧТЕІ КНТЕУ створено простір для різнобічного розвитку особистості, змістовного дозвілля, організатором якого виступає РСС (http://chtei-knteu.cv.ua/ua/stud_life/), яка захищає права та інтереси студентів та забезпечує їх участь в управлінні інститутом, вирішує актуальні питання студентського життя. Для реалізації наукових інтересів, підтримки наукових ідей, стартапів діють наукові гуртки та професійні школи. Зокрема, здобувачі ОП беруть участь у студентському науковому гуртку «Профі»; професійних школах «Школа барменів», «Школа здорового способу життя», «Школа кондитера», «Школа кулінарної майстерності та сервісу» <http://chtei-knteu.cv.ua/ua/ktorggyrtku/>.

В ЧТЕІ КНТЕУ забезпечено вільний доступ до Інтернету через мережі Wi-Fi у навчальних корпусах та гуртожитку. Забезпечення потреб та інтересів здобувачів ОП здійснюється у напрямках культурно-масової та соціальної роботи: спортивні гуртки (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/sport/>); туристичний клуб «Плай» (<https://cutt.ly/rEHsoHn>).

Діагностичний інструментарій щодо дотримання прав здобувачів освіти, розроблений в рамках проекту, системно використовується в роботі ЧТЕІ КНТЕУ; здійснюються онлайн-анкетування щодо визначення потреб та інтересів студентів (<https://cutt.ly/rEHdJJy>).

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

ЧТЕІ КНТЕУ забезпечує безпечність освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти (включаючи психічне здоров'я) дотриманням норм техніки безпеки (розроблені та затверджені програми проведення вступного інструктажу, інструкції з охорони праці, пожежної та цивільної безпеки, які розміщені в локальній мережі інституту). Для підвищення безпечності освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів відбулася реконструкція та монтаж охоронної сигналізації, обладнано систему відеоспостереження та протипожежної безпеки у всіх корпусах. Перед початком навчального року здійснюється оцінка стану обладнання навчальних приміщень, вживаються заходи щодо приведення інженерно-технічних комунікацій у відповідність до чинних стандартів, забезпечується організація навчання та перевірка знань учасників освітнього процесу з питань охорони праці та техніки безпеки.

Підтримка психічного здоров'я та соціальної адаптації здобувачів забезпечується створенням доброзичливої атмосфери співробітництва та підтримки, за потребою студенти можуть звернутися до психолога та отримати допомогу у розв'язанні психологічних потреб, спілкування з яким є конфіденційним.

Для просвітницької роботи зі студентами залучаються представники відділів Національної поліції України (http://chtei-knteu.cv.ua/ua/news_2021_09_13/), СБУ (<https://cutt.ly/wEHgHj9>), закладів охорони здоров'я та Департаменту освіти і науки Чернівецької ОДА (<https://cutt.ly/rEHgJPN>) та ін.

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?



Сторінка 18

Механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів здійснюються на рівні відповідних підрозділів, інформування про новачі та особливості освітнього процесу на сайті інституту та в соціальних мережах.

Організаційна, освітня та консультативна підтримка здобувачів забезпечується шляхом проведення зустрічей з гарантами ОП, щотижневих консультацій викладачів (<https://cutt.ly/7EHk1Ko>), роботи наставників академічних груп, консультацій співробітників навчального відділу.

Інформаційна підтримка здійснюється Центром інформаційних технологій (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/cit/>), який забезпечує функціонування веб-сайту інституту, локальної мережі та серверу дистанційного навчання, також здійснюється на рівні всіх підрозділів ЧТЕІ КНТЕУ, на сторінках в соціальних мережах Facebook та Instagram. Соціальною підтримкою здобувачів опікується начальник навчального відділу в співпраці з наставниками академічних та РСС.

Рівень задоволеності здобувачів вищої освіти механізмами підтримки ЧТЕІ КНТЕУ визначається за результатами опитувань, педагогічних спостережень, бесід в рамках годин наставника академічної групи. За результатами опитування задоволеність здобувачів складає 81%.

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)

Робота щодо реалізації права на освіту для осіб з особливими освітніми потребами у ЧТЕІ КНТЕУ координується навчальним відділом відповідно до звернень здобувачів, які потребують додаткової постійної чи тимчасової підтримки в освітньому процесі з метою забезпечення їх права на освіту, сприяння розвитку особистості, поліпшення стану здоров'я та якості життя, підвищення рівня участі у житті інститутської спільноти.

Організація інклюзивного навчання у ЧТЕІ КНТЕУ регламентується Постановою Кабінету Міністрів України від 10.07.2019 №635 «Про затвердження порядку організації інклюзивного навчання у закладах вищої освіти» та здійснюється з метою реалізації права осіб з особливими освітніми потребами на здобуття вищої освіти з урахуванням потреб та можливостей таких осіб та відображено в Положенні про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ КНТЕУ. Для забезпечення інклюзивного освітнього середовища на вході у навчальні корпуси та гуртожиток встановлено пандуси, зона очікування та відпочинку у фойє інституту; візуальна інформація (стенди, телевізійні екрани) та гучномовний зв'язок; обробка в зимовий період пандусу та підходу до інституту протижелезними матеріалами. Всі студенти мають дистанційний доступ до навчально-методичних матеріалів з освітніх компонент ОП.

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?

Політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією) регулює Положення про врегулювання конфліктних ситуацій у ЧТЕІ КНТЕУ, Положенням про запобігання та протидію дискримінації, сексуальним домаганням, булінгу, мобінгу, кібербулінгу, харасменту та іншим проявам неетичної поведінки у ЧТЕІ КНТЕУ, Етичним кодексом здобувача вищої освіти та Етичним кодексом науково-педагогічного працівника/співробітника ЧТЕІ КНТЕУ, в яких прописані принципи створення в інституті безпечного та вільного від дискримінації, приниження честі та гідності особи, освітнього середовища.

У ЧТЕІ КНТЕУ функціонує «Скринька довіри» для звернень з питань запобігання виникнення конфліктних ситуацій. На офіційній сторінці у інституті створено онлайн-платформу для анонімних звернень (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/hotline/>), а також заходи Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ щодо запобігання протиправним діям (<http://www.chtei-knteu.cv.ua/ua/zahodu/>).

Доступність політик і процедур щодо врегулювання даних питань забезпечується розміщенням інформації на сайті інституту та ознайомлення з нею всіх учасників освітнього процесу.

Конфліктних ситуацій, пов'язаних з сексуальними домаганнями, дискримінацією та/або корупцією тощо, під час реалізації освітньої програми не виникало.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

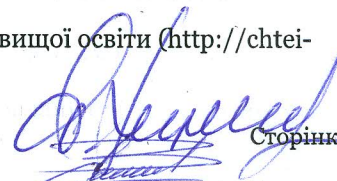
Яким документом ЗВО регулюються процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП? Наведіть посилання на цей документ, оприлюднений у відкритому доступі в мережі Інтернет

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП регулюються:

- Положенням про систему управління якістю ЧТЕІ КНТЕУ та сертифікатом на систему управління якістю, відповідно до ДСТУ ISO 9001:2015 «Система управління якістю. Вимоги» (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/iso/>).

- Положенням про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ КНТЕУ (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/content/download/dostup/organizacijaosvit.pdf>);

- Положенням про розроблення та реалізацію освітніх програм ЧТЕІ КНТЕУ початкового (короткого), першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівнів вищої освіти (http://chtei-knteu.cv.ua/ua/diyuchi_polojennya/).



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

До процедур моніторингу та перегляду ОП, які заплановано проводити щорічно, долучаються адміністрація, НПП, здобувачі вищої освіти, випускники, партнери, роботодавці та інші учасники освітнього процесу. Оновлення відображаються у відповідних структурних елементах ОП, навчальному плані, робочих програмах навчальних дисциплін, силабусах, програмі практичної підготовки студентів. Підставами для оновлення ОП є: ініціатива і пропозиція гаранта ОП або членів груп забезпечення спеціальностей (ОП), які її реалізують; пропозиції стейкхолдерів; зміни динаміки запитів ринку праці. Учасники освітнього процесу залучені до перегляду ОП через опитування, зокрема і щодо змісту конкретних дисциплін. У 2021 р. ОП переглядалася з урахуванням пропозицій стейкхолдерів щодо включення до обов'язкового компоненту ОП дисципліни «Управління дистрибуцією послуг», яка за своїм змістом відповідає вимогам сучасного ринку праці. Останній перегляд ОП Готельно-ресторанна справа відбувся на засіданні кафедри за участі робочої групи (протокол № 9 від 18.06.2021 р.), в результаті якого затверджено нову редакцію освітньої програми (наказ ЧТЕІ КНТЕУ № 89 від 01.07.2021 р.).

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

Пропозиції здобувачів щодо перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості приймаються під час освітнього процесу шляхом комунікацій з гарантом програми, викладачами випускової кафедри, наставниками академічних груп, адміністрацією ЗВО. Представники студентства, які входять до складу вченої ради інституту, можуть надавати пропозиції щодо змісту ОП безпосередньо на засіданнях вченої ради, а їх думка щодо якості забезпечення освітнього процесу в ЗВО моніториться шляхом анонімного електронного анкетування (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/ktorgoripuv/>), в тому числі «Викладач очима студентів», результати якого також враховуються при рейтинговій оцінці НПП.

На постійній основі проводиться системний діалог між гарантом ОП, здобувачами вищої освіти та стейкхолдерами (роботодавцями, випускниками) щодо врахування пропозицій покращення якості освітнього процесу за даною ОП. Пропозиції здобувачів вищої освіти фіксуються та розглядаються робочою групою на засіданнях кафедри. Відповідно до результатів останнього перегляду за пропозиціями здобувачів збільшено обсяг кількості кредитів ЄКТС з дисципліни «Технології ресторанної продукції» з 6 до 12 кредитів. Відповідно до цього осучаснено та доповнено зміст ОК.

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

Участь студентського самоврядування у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП регламентується Положенням про систему управління якістю (<https://cutt.ly/yENTxqT>), Положенням про студентське самоврядування у ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/eENTQEk>). Отримання постійного зворотного зв'язку від студентів здійснюється шляхом системного опитування під час освітнього процесу і практичної підготовки. Органи студентського самоврядування залучаються гарантом освітньої програми. Пропозиції органів студентського самоврядування обговорюються на їх засіданнях і подаються гаранту ОП для ухвалення рішень. Студентський рівень контролю в інституті реалізується органом студентського самоврядування (Рада студентського самоврядування Інституту) та студентами завдяки здійсненню низки моніторингових та контрольних заходів. Представники студентського самоврядування є обов'язковими членами вченої ради ЧТЕІ КНТЕУ і беруть активну участь в обговореннях питання якості освіти із представниками структурних підрозділів ЗВО, які залучені до забезпечення та реалізації освітнього процесу.

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

Під час реалізації освітньої програми з роботодавцями та практиками провадяться наступні види співпраці: обговорення та рецензування ОП (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/ktorgobgovorst/>; <http://chtei-knteu.cv.ua/ua/ktorgmolbak/>) та навчально-методичного забезпечення ОК; участь в атестації здобувачів під час кваліфікаційного екзамєну; залучення представників роботодавців до науково-педагогічної роботи (проведення конференцій, круглих столів, майстер-класів, виїзних лекцій, семінарів, тренінгів, проведення практичної підготовки на базах роботодавців (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/ktorgnovunu/>)).

До періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості долучаються представники роботодавців: директор ресторану «М'ята», голова ГО «Буковинська гільдія кулінарів», ГО «Український кулінарний союз», директор ТОВ «Бізнес-центр «Буковина», голова ГО «ХоРеКа Буковина», директор готельно-ресторанного комплексу «Буковинська зірка», директор ресторану концерт хол «Флора клуб».

Всі зауваження та пропозиції стейкхолдерів враховуються у подальшій підготовці фахівців, під час реалізації освітнього процесу, в тому числі при перегляді ОП або окремих її ОК.

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

В Інституті діє Центр розвитку кар'єри, практичної підготовки та працевлаштування студентів і випускників (<https://cutt.ly/ENIE67>), а також Асоціація випускників (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/asocvup/>). Створена база даних

випускників.

Спільна робота Центру та кафедр направлена на такі види співпраці, як допомога при складанні резюме, консультування студентів, підбір вакансій, активна співпраця з Чернівецькою обласною службою зайнятості, стейкхолдерами тощо.

Зокрема, випускників запрошують на лекційні та практичні заняття, загальноінститутські заходи, зустрічі, презентації діяльності підприємств-роботодавців, круглі столи, тренінгові заняття, семінари, тощо з метою передачі досвіду здобувачам, а також з метою удосконалення ОП (<https://cutt.ly/oEHUznN>, <https://cutt.ly/AEHUx7W>).

З метою визначення рівня задоволення випускників освітнім процесом та для покращення якості освітніх програм шляхом їх перегляду та оновлення проводиться опитування (<https://cutt.ly/MENUdC>) відповідно до Положення про опитування учасників освітнього процесу ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/MENUgWA>).

Випусковою кафедрою ЧТЕІ КНТЕУ підтримується тісний зв'язок та відслідковується кар'єрний зріст випускників, найуспішніші з яких є прикладом для сучасних здобувачів вищої освіти. (<https://cutt.ly/zEHUSrc>).

На базі ресторану концерт-холу «Флора клуб» та готельно-ресторанного комплексу «Буковинська зірка», у межах співпраці з ЧТЕІ КНТЕУ, створено лабораторії (<https://cutt.ly/jEHIfx7>).

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?

З метою забезпечення якості надання освітянських послуг у ЧТЕІ КНТЕУ з 2012 року впроваджена система управління якістю (СУЯ: <https://cutt.ly/bEHIS6G>) як сукупність систематично здійснюваного виду діяльності, спрямованого на створення організаційних, технічних, економічних і соціальних умов, що гарантують належний рівень і стабільність якості відповідних послуг. Найважливішим результатом впровадження СУЯ є поліпшення якості освітніх послуг.

При розробці СУЯ були враховані принципи загального управління якістю, що дозволяє збільшити задоволеність стейкхолдерів та всіх зацікавлених сторін, які мають відношення до інституту. Результатом функціонування СУЯ є підвищення конкурентоспроможності ЧТЕІ КНТЕУ на ринку освітніх послуг, зростання якості та компетенцій випускників з метою їх подальшого працевлаштування та кар'єрного росту.

За допомогою проведення процедури внутрішнього забезпечення якості за час реалізації ОП було виявлено такі недоліки: недосконалий механізм підбору вибіркових дисциплін з врахуванням потреб здобувачів та замовників освітніх послуг для формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти; недостатнє оснащення та устаткування спеціалізованих лабораторій кафедри новітнім устаткуванням; недостатнє залучення до проведення освітнього процесу провідних вчених та фахівців ГРБ.

На час складання відомостей про самооцінювання освітньої програми коригуючі заходи виконані повністю.

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

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування проходила акредитацію у 2017 році. ОП спеціальності акредитується вперше відповідно до вимог Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого наказом МОН від 11.07.2019 р. № 977. У зв'язку з цим адміністрація ЧТЕІ КНТЕУ ретельно вивчила зауваження та пропозиції з останньої акредитації спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа рівня вищої освіти «бакалавр». З метою впровадження рекомендацій акредитаційної комісії для подальшого вдосконалення спеціальності при формуванні ОП першого (бакалаврського) рівня вищої освіти гарантом ОП та робочою групою було проведено аналіз змісту запропонованих рекомендацій. За результатами надані пропозиції були внесені при розробленні та виконані під час реалізації ОП. Зокрема, продовжено роботу НПП щодо підготовки електронних посібників та дистанційних курсів з використанням сучасних інформаційно-комунікаційних технологій; забезпечено оснащення та устаткування спеціалізованих кабінетів та лабораторій кафедри (осучаснено оснащення та устаткування спеціалізованих кабінетів та лабораторій, а також створено лабораторії на базі провідних підприємств ГРБ регіону); збільшено кількість наукових публікацій у фахових періодичних виданнях, які включено до міжнародних науково-метричних баз даних Scopus, Web of Science Core Collection (інформація в табл. 2); використано науковий потенціал кафедри для ефективної співпраці та розширення творчих зв'язків із ЗВО України та закордоном (інформація в табл. 2); активізували залучення провідних вчених та фахівців ГРБ до проведення освітнього процесу (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/ktorgnovunu/>).

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

Співробітники Інституту, науково-педагогічні працівники та студенти беруть активну участь в системі внутрішнього забезпечення якості освіти шляхом проходження регулярних опитувань (<https://cutt.ly/nESpvI1>). На засіданнях кафедр та вченої ради Інституту систематично розглядаються питання якості освіти, розвитку ресурсного забезпечення освітніх програм, зокрема електронних навчальних ресурсів у репозитарії бібліотеки. Систематично проводиться робота щодо ознайомлення учасників академічної спільноти шляхом оприлюднення на офіційному сайті зрозумілої, точної та об'єктивної інформації про діяльність ЧТЕІ КНТЕУ (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/dostyp/>), включаючи освітні програми.

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

Загальну відповідальність за координацію процесів, пов'язаних з організацією внутрішнього забезпечення якості,

освіти, покладено на директора Інституту, за його дорученням керівник СУЯ (<https://cutt.ly/aEVh4z6>). Відповідальними за процеси СУЯ та діяльність в межах процесів є завідувачі кафедр, керівники підрозділів, гаранті освітніх програм, які підпорядковуються керівнику СУЯ ЧТЕІ КНТЕУ в межах результативного функціонування та постійного удосконалення СУЯ.

Політика інституту у сфері якості спрямована на консолідацію зусиль співробітників і студентів щодо: досягнення високої якості підготовки фахівців з високою професійною компетенцією; забезпечення культурного та духовного розвитку особистості, виховання в душі українського патріотизму і поваги до історії та законів України; розвитку та розширення інноваційних освітніх технологій; підвищення кваліфікації НПП та іншого персоналу інституту; розширення зв'язків з навчальними на науковими закладами, організаціями, об'єднаннями та підприємствами України, Європи та світу; створення адекватних матеріально-технічних умов для ефективного здійснення освітньої, наукової, культурної та соціальної діяльності; розвитку корпоративної культури; підвищення іміджу інституту на ринку освітніх послуг; участь у підтриманні статусу лідера в освітянському просторі базового навчального закладу КНТЕУ.

9. Прозорість і публічність

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

Права та обов'язки учасників освітнього процесу у ЧТЕІ КНТЕУ регламентуються:

- Статутом КНТЕУ (<https://cutt.ly/AEFSXoL>);
- Положенням про Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету (<https://cutt.ly/TEFSJsf>);
- Програмою розвитку відокремленого структурного підрозділу Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ /на період до 2025 року/ (<https://cutt.ly/LEFSFQX>).
- Етичний кодекс здобувача вищої освіти ЧТЕІ КНТЕУ;
- Етичний кодекс науково-педагогічного працівника/співробітника ЧТЕІ КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ КНТЕУ;
- Положенням про систему управління якістю у ЧТЕІ КНТЕУ;
- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ КНТЕУ;
- Положенням про гаранта освітньої програми в ЧТЕІ КНТЕУ;
- Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти ЧТЕІ КНТЕУ;
- Правила внутрішнього розпорядку ЧТЕІ КНТЕУ.

Зазначені вище та інші положення, що регулюють права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу та відповідних структурних підрозділів розміщено у відкритому доступі на сайті ЧТЕІ КНТЕУ у розділі «Публічна інформація» за посиланням: http://chtei-knteu.cv.ua/ua/diyuchi_polojennya/

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

<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/ktorgsteikh/>

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

<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/ktorgbak/>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильними сторонами ОП є:

- орієнтування ОП на стан та потреби ринку праці Чернівецької області, на території якої зосереджено більше 500 закладів ГРБ;
- системна співпраця з провідними закладами ГРБ: ГРК «АлтурІнн» та «Буковинська зірка», ТОВ «Бізнес-центр «Буковина», ГО «ХоРеКа», ресторани «Чернівці», «Флора клуб», «Кофігель», «Гопачок», «Джорджина»;
- практикоорієнтована модель навчання на ОП, що базується на: активному залученні в освітній процес викладачів-практиків для проведення майстер-класів (http://chtei-knteu.cv.ua/ua/news_2020_11_06/, http://chtei-knteu.cv.ua/ua/news_2019_11_25/, http://chtei-knteu.cv.ua/ua/news_2020_10_05/); проведення виїзних занять у закладах сфери гостинності («Історія розвитку готельного господарства» – готель «AllurInn»), проведенні занять як у власних лабораторіях, так і у лабораторіях, які створені на базі закладів ГРБ-партнерів; включення до ОП дисциплін, що направлені на формування професійно значимих компонент, скерованих на формування навичок організації сервісних процесів у закладах ГРБ, що дозволяють аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства, аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових

концепції сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу; організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки; здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів; розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів; здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства – Готельна справа; Ресторанна справа; Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства; Стандартизація, метрологія та управління якістю; Технології ресторанної продукції.

Слабкими сторонами є:

- Обмежена академічна мобільність НПП та здобувачів вищої освіти, у т. ч. – програм подвійних дипломів із ЗВО зарубіжних країн.
- Недостатня інтернаціоналізація та міжнародне співробітництво в рамках ОП пов'язане з введенням карантинних обмежень які впроваджуються останні 2 роки і здійснюються під час реалізації освітнього процесу у ЗВО.
- Постійне зростання конкуренції в освітньому середовищі за рахунок експансії закордонних ЗВО (що особливо актуально для прикордонного західного регіону), активізації провайдерів низькоякісних освітніх послуг, постійне скорочення державних видатків на освіту, зростання витрат на забезпечення матеріально-технічної бази освітнього процесу.

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

Перспективи розвитку ОП консолідується із:

- Стратегією розвитку Чернівецької області на період до 2027 року, де передбачаються заходи щодо підвищення конкурентоспроможності продукції провідних галузей регіону, у тому числі сфери обслуговування, а також заходи щодо розвитку та підвищення іміджу області для розвитку туризму (у тому числі закладів ГРБ) та рекреації;
- Комплексною програмою розвитку малого та середнього підприємництва у Чернівецькій області на 2021-2022 роки, що також передбачає підвищення ефективності діяльності закладів ГРБ;
- Комплексною програмою розвитку туризму в Чернівецькій області на 2021-2023 роки, якою передбачено розробку та розвиток різноманітних туристичних маршрутів, підвищення рівня обслуговування туристів у закладах ГРБ.

У перспективі найближчих років робочою групою запропоновано наступні пріоритети розвитку ОП:

- розширення кола підприємств-партнерів ОП за рахунок активізації роботи у професійних організаціях: ГО «ХоРеКа», ГС «Буковинська гільдія кулінарів» Українського кулінарного союзу для проведення спільних науково-методичних та практичних заходів для учасників ГРБ;
- залучення НПП та здобувачів до спільних наукових розробок, у тому числі з проблем підвищення якості сервісного обслуговування у закладах ГРБ, створення унікальних послуг у закладах ГРБ з метою підвищення туристичного іміджу регіону та збільшення туристичного потоку тощо;
- залучення до організації, а також участі студентів у професійних конкурсах;
- розширення меж і можливостей неформальної та інформальної освіти шляхом організації професійних тренінгів та залучення стейкхолдерів, у т.ч. – з числа працюючих за фахом випускників, долучення до програм підвищення кваліфікації провідних фахівців закладів ГРБ;
- максимізація практик наукового консультування НПП закладів ГРБ.

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.

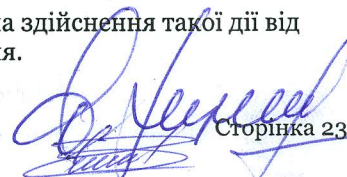
Додатки:

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.



Сторінка 23

Документ підписаний кваліфікованим електронним підписом/кваліфікованою електронною печаткою.

Інформація про КЕП

ПІБ: Мазаракі Анатолій Антонович

Дата: 06.10.2021 р.



Сторінка 24

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 | |
| Управління дистрибуцією послуг | навчальна дисципліна | Силабус Управл. дистриб. посл.pdf | M11Y3W5nrIRrr/xTgTEmUJWzb9v7UOSjFB59lRE5es= | Столи, стільці, мобільні пристрої, мультимедійні засоби, наявність та доступність мережі Інтернет |
| Технології ресторанної продукції | навчальна дисципліна | Силабус Технолог.ресторан.п род.pdf | EFrz4xKd506hijErhp6J/NvYD+G2WoXQ+XGF1i1LXm= | Навчальна лабораторія з технології виробництва продукції ресторанного господарства та устаткування, столи, стільці, мобільні пристрої, мультимедійні засоби, наявність та доступність мережі Інтернет |
| Інформаційні технології у ресторанному та готельному бізнесі | навчальна дисципліна | Силабус Інформ.техн.рест.г отел.бізн.pdf | IiRu1qEiUoM1tiQkA3ZOewif6Ni/m3rErf9Y OxpwhI4= | Комп'ютерні аудиторії, аудиторна дошка, столи, стільці, мобільні пристрої, мультимедійні засоби, наявність та доступність мережі Інтернет |
| StarUp-тренінг | навчальна дисципліна | Силабус StartUp-тренинг.pdf | Dzeo5puip+Ln2BzoetmxKB9lKM1fjGWYmJvEjJwKQJo= | Аудиторна дошка, столи, стільці, наявність та доступність мережі Інтернет |
| Економіка готелів і ресторанів | навчальна дисципліна | Силабус Економ.гот.рест.pdf | UOIrn+2Bjfr3tXcIf8POSOh3x1RSSqiw150BcZIO1g8= | Аудиторна дошка, столи, стільці, наявність та доступність мережі Інтернет |
| Організація туризму | навчальна дисципліна | Силабус Орг.туризм.pdf | haEzP5x5KD1xyoKxePwOJ7iR6ottblJYED9+B41lsXg= | Аудиторна дошка, столи, стільці, наявність та доступність мережі Інтернет |
| Стандартизація, метрологія та управління якістю | навчальна дисципліна | Силабус Стандарт.метрол.у правл. якістю.pdf | C5/2rcsmgaoLI6iiR9BpSL4/++UHgZgpyssjfbamhrU= | Навчальна лабораторія стандартизації, сертифікації та метрології, столи, стільці, мобільні пристрої, мультимедійні засоби, наявність та доступність мережі Інтернет |
| Бухгалтерський облік | навчальна дисципліна | Силабус Бух.облік.pdf | mxKYNMVDQkkcc3oTqtmaJQZCAEKERMAcXoH38fj9fs= | Аудиторна дошка, столи, стільці, наявність та доступність мережі Інтернет |
| Іноземна мова спеціальності | навчальна дисципліна | Силабус Іноз.мова.спец.pdf | E11c6fbbpCpwtLZJWf1hzh48dVVABFvjCzOJWU8NDSU= | Мультимедійна аудиторія, проектор, столи, стільці, мобільні пристрої, мультимедійні засоби, наявність та доступність мережі Інтернет |
| Маркетинг | навчальна дисципліна | Силабус Маркетинг.pdf | MAX4o+DFV+Zal6kvUvRRCTmP/WpoZXFYXNVmFCAMuw= | Аудиторна дошка, столи, стільці, наявність та доступність мережі Інтернет |
| Ресторанна справа | навчальна дисципліна | Силабус Ресторн.справ.pdf | 5RxmEaj5IiU3ZJWkLmqzuFTc72eGbOXbrv2ghzUt/yk= | Мультимедійна аудиторія, проектор, столи, стільці, мобільні пристрої, мультимедійні засоби, наявність та доступність мережі Інтернет |
| Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства | навчальна дисципліна | Силабус Устатк.закл.гот.рест.госп.pdf | 8VerqSKDXgEsSo2410r8aE8fAWFVOgyQu9BcNcSXWmQ= | Мультимедійна аудиторія, проектор, столи, стільці, мобільні пристрої, мультимедійні засоби, наявність та доступність мережі Інтернет |
| Менеджмент | навчальна дисципліна | Силабус Менеджмент.pdf | DebTiY5dP7JL5EzsV1O8VvCiwulkmKNeJ9+1yYauSM= | Аудиторна дошка, столи, стільці, наявність та доступність мережі Інтернет |
| Інформаційні технології у професійній діяльності | навчальна дисципліна | Силабус Інформ.техн.проф.ді альн.pdf | Xby896NQ/UgrSMc1/W/jkZYKpvpXZShVijaswRj+k= | Комп'ютерні аудиторії, аудиторна дошка, столи, стільці, мобільні пристрої, мультимедійні засоби, наявність та доступність мережі Інтернет |

| | | | | |
|-------------------------------------------|----------------------|---------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Економічна теорія | навчальна дисципліна | Силабус Економ.теорія.pdf | pcTL+9X4AsKLuvyMKAoTV8O14wR+CqAxUNVKHsvob6I= | Аудиторна дошка, столи, стільці, наявність та доступність мережі Інтернет |
| Готельна справа | навчальна дисципліна | Силабус Готельна справа.pdf | oKP+Y6XQYMDWubt7JLjICEAI5ibL9aGzSG/J3QNoo= | Мультимедійна аудиторія, проектор, столи, стільці, мобільні пристрої, мультимедійні засоби, наявність та доступність мережі Інтернет |
| Філософія | навчальна дисципліна | Силабус Філософія.pdf | IrHLMjeGIX3K8eA39YdXPgiMoWndvIkZitO9YOhlSuo= | Аудиторна дошка, столи, стільці, наявність та доступність мережі Інтернет |
| Правознавство | навчальна дисципліна | Силабус Правознавство.pdf | Ugc2lDcSv+LXjyosnIVuvFslErigJsh415BpVwnXK1U= | Аудиторна дошка, столи, стільці, наявність та доступність мережі Інтернет |
| Іноземна мова за професійним спрямуванням | навчальна дисципліна | Силабус Іноз.мова.проф.спец.pdf | Gc/S6fd/8TEXUdXoI6zyAoK7NTa/sZnfaziWfE3u44k= | Мультимедійна аудиторія, проектор, столи, стільці, мобільні пристрої, мультимедійні засоби, наявність та доступність мережі Інтернет |

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

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

| ІД викладача | ПІБ | Посада | Структурний підрозділ | Кваліфікація викладача | Стаж | Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП | Обґрунтування |
|--------------|--------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 79284 | Урсакий Юлія Анатоліївна | Доцент, Основне місце роботи | Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету | Диплом магістра, Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2006, спеціальність: 050103 Міжнародна економіка, Диплом кандидата наук ДК 024213, виданий 23.09.2014 | 13 | Економічна теорія | Пункт 1. 1. Ursakii Y. Barzylovych A., Nadezhdenko A., Mamatova T., Chykarenko O., Kravchenko S. The Influence of Medical Services Public Management on the Population' Life Quality // WSEAS Transactions on Environment and Development, Volume 17, 2021, Art. #60, pp. 619-629. (0,62 д.а.). 2. Estimating the Efficiency of the Energy Service Market Functioning in Ukraine / Yuliia Ursakii, Vasyly Brych, Volodymyr Manzhula, Bogdan Brych, Nataliya Halysh, Viktoriia Homotiuk // Advanced Computer Information Technologies ACIT'2020 / 10th International Conference on Advanced Computer Information Technologies. Deggendorf, Germany September 16-18, 2020. p. 670-674. (0,31 д.а.). 3. Урсакий Ю. А., Кубіцький С. О. Роль лідера в мотивації персоналу // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ. 2020. Вип. I-II. С. 325-338. (0,81 д.а.) 4. Урсакий Ю. А. |

Тіньова економіка :
Чинники тінзації та
шляхи детінізації //
Вісник Чернівецького
торговельно-
економічного інституту
КНТЕУ. 2018. Вип. I-II
(69-70). С. 44-51. (0,5
д.а.)

5. Урсакий Ю.А.
Інтрапренерство як
форма управління
людським капіталом в
освітньому просторі //
Вісник Чернівецького
торговельно-
економічного інституту
КНТЕУ. 2019. Вип. III-
IV (75-76). С. 259-269.
(0,62 д.а.)

Пункт 3.
1. Урсакий Ю. А.
Світовий досвід
кластиризації та її роль в
інноваційній економіці.
Проблеми і
перспективи розвитку
малого і середнього
бізнесу : монографія /
за заг. ред. С.Д. Лучик.
Чернівці. Технодрук,
2021.

Пункт 4.
1. Дистанційний курс
«Економічна теорія».
518 с. (23,5 д.а.).

2. Програма
«Політологія» для
студентів галузі знань
18 «Виробництво та
технології»
спеціальності 181
«Харчові технології»
денної форми
навчання, освітнього
ступеня «молодший
бакалавр». 2021. 10 с.

3. Робоча програма
«Політологія» для
студентів галузі знань
18 «Виробництво та
технології»
спеціальності 181
«Харчові технології»
денної форми
навчання, освітнього
ступеня «молодший
бакалавр». 2021. 20 с.

Пункт 8.
1. 2016-2019 рр. –
Відповідальний
секретар Приймальної
комісії;

2. 2019-2020 рр. -
заступник
Відповідального
секретаря Приймальної
комісії;

3. 2020-2021 -
Співголова наукового
товариства молодих
учених і студентів ЧТЕІ
КНТЕУ

Пункт 14.
1. Керівництво постійно
діючим студентським
науковим
кафедральним гуртком
«Пошук»;
Керівництво студентом,
який став призером
всеукраїнського
фестивалю:
V Всеукраїнський
конкурс студентських
проектів «Від ідеї до

| | | | | | | | |
|--------|-----------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | | | <p>успіху», 14-15 травня 2021 р., м. Київ Диплом III ступеня (III місце) Пункт 19. ЧОГО «Товариство науковців та інтелектуальної молоді». Стажування Сучавський університет імені Штефана чел Маре (Румунія, Universitatea Stefan cel Mare Suceava), Internship certificate №75-88/06 «Education, science, business in high quality training of economic specialists», 13-16 November, 2020 (90 hours).</p> | |
| 107155 | Паламарек Каріна Вікторівна | Завідувач кафедри, Основне місце роботи | Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету | <p>Диплом спеціаліста, Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2010, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 041293, виданий 28.02.2017, Аттестат доцента АД 003052, виданий 15.10.2019</p> | 10 | Технології ресторанної продукції | <p>Навчальність профільної освіти, відповідність наукового ступеня та вченого звання. Пункт 1. 1. Technology and quality of food products with powders of hydrobionts / K. Palamarek, D. Fedorova, L. Diachuk // Food science and technology. 2019. Volume 13 Issue 2. P. 136-148. (0,75 д.а.). 2. Determining the rational concentration of dry demineralized whey in a formulation for marzipan pastes / Mihailo Kravchenko, Dina Fedorova, Larusa Rybchuk, Roman Romanenko, Vladimir Piddubnyi, Inna Danyiuk, Karina Palamarek, Tatiana Marusyak, Tetiana Nezveshchuk-Kohut // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2020. Volume 103. Issue No 1/11. p. 22-33. (0,75 д.а.). 3. Karina Palamarek. Investigation of hydration and formation of structural-mechanical properties of vegetable paste with iodine-containing raw material // Technology audit and production reserves. 2017. № 6/3 (38). P. 136-148. (0,75 д.а.). 4. Паламарек Каріна. Функціонально-технологічні властивості йодовмісної сировини та екстракту інактивованих дріжджів // Вісник Львівської комерційної академії. Серія товарознавча : зб. наук. пр. / Львів. комерц. акад. Львів : ЛКА, 2018. Вип. 21. С. 83-91. (0,5 д.а.). 5. Паламарек К. В. Використання розроблених овочевих паст з йодовмісною сировиною у технології рулетів з овочевими</p> |

начинками // Технічні науки та технології : науковий журнал / Чернігів. нац. технол. ун-т. Чернігів : ЧНТУ, 2019. № 1 (13). С. 196-207. (0,75 д.а.).

Пункт 3.

1. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення. У 2-х ч. Ч.2 : монографія / О.І. Черевко, М.І. Пересічний, С.М. Пересічна, К.В. Паламарек (розділ 6); за ред. О.І. Черевка, М.І. Пересічного; Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. 4-те вид., переробл. та допов. Харків: ХДУХТ, 2017. 591 с.

2. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення. У 2-х ч. Ч.1 : монографія / О. І. Черевко, М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, К.В. Паламарек (розділ 4); за ред. О.І. Черевка, М.І. Пересічного; Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. 4-те вид., переробл. та допов. Харків : ХДУХТ, 2017. 962 с.

3. Сфера гостинності Буковини в кризових умовах: стан та перспективи розвитку : монографія / колектив авторів; за загальною редакцією д.е.н., професора Кифяка В. Ф. (розділ 2.3). Чернівецький торговельно-економічний інституту КНТЕУ. Чернівці: 2021. 246 с.

Пункт 4.

1. Методичні рекомендації до самостійної роботи: «Ресторанна справа», галузі знань 241 «Готельно-ресторанна справа» та 242 «Туризм», усіх форм навчання. 2019. 56 с. (3,5 д.а.).

2. Опорний конспект лекцій: «Ресторанна справа», галузі знань 241 «Готельно-ресторанна справа» та 242 «Туризм», усіх форм навчання / Паламарек К. В. // Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2019. 80 с. (5 д.а.).

3. Робоча програма «Технології ресторанної продукції» для студентів галузі знань 241 «Готельно-ресторанна справа», денної форми навчання освітнього ступеня «молодший

бакалавр». 2021. 30 с.
(1,87 д.а.).

Пункт 5.
Захист дисертації на
здобуття наукового
ступеня кандидата
технічних наук за
спеціальністю 05.18.16
– «Технологія харчової
продукції», 28.01.2017
р. ДК № 041293

Пункт 8.
Науковий керівник
НДР «Наукове
обґрунтування та
розробка борошняних
виробів з
дегідратованим
білковим
напівфабрикатом»
(ДРо120U100432) 2020-
2022 рр.

Пункт 12.
1. Паламарек К. В.
Винна культура як
потенціал розвитку
енотуризму // II
Всеукраїнська. наук.
конф., 16 травня 2018 р.
Житомир : ЖДУ ім. І.
Франка. С. 190-193.
(0,18 д.а.).

2. Паламарек К. В.
Винна культура як
потенціал розвитку
енотуризму // II
Всеукраїнська. наук.
конф., 16 травня 2018 р.
Житомир : ЖДУ ім. І.
Франка. С. 190-193.
(0,18 д.а.).

3. The importance
marketing for the success
of restaurant business /
Volodymyr Piddubnyi,
Karina Palamarek,
Konon Bagrii, Strutynska
Liubov // Матеріали
міжнародної науково-
практичної конференції
«Маркетинг як основа
формування стратегії
соціально-
економічного розвитку
прикордонного
регіону», 11-12
листопада 2020 року, м.
Чернівці (Україна) – м.
Сучава (Румунія). С.
300-303. (0,18 д.а.).

4. Паламарек К. В. Стан
та перспективи
розвитку готельно-
ресторанного
господарства в Україні
2020-2021 рр. //
збірник тез доповідей
Міжнародної науково-
практичної Інтернет-
конференції
Особливості організації
роботи закладів
туристичної та
готельно-ресторанної
індустрії в умовах
пандемії / За
загальною редакцією
Л.О. Радченко. Харків:
Інтернет-видання ХТЕК
КНТЕУ, 17 березня
2021. С. 84-88. (0,2 д.а.).

5. Konon Bagrii, Karina
Palamarek, Milanka
Vogavac, Milanka
Vogavac Development of
a systematic approach by

switching restaurant business models during the COVID-19 pandemic // Proceedings of the international scientific-practical online conference

«Transformation of tax and accounting-analytical systems in the context of modern crisis phenomena», Chernivtsi, Ukraine. May 20, 2021. P. 318-321. (0,25 д.а.).

Пункт 14.

1. Керівництво постійно діючої студентською спеціалізованою школою «Школа бармена»;

2. Міжнародний фестиваль з кулінарного і кондитерського мистецтва

«FoodLandBukovina – 2017», 29-31 березня 2017 р., м. Чернівці
Срібна медаль (II місце)

Понич Володимир
студент 2 курсу D7 арт клас виріб з мастики
Срібна медаль (II місце)

Горбатий Михайло
студент 4 курсу С3
страва з риби

3. Міжнародного фестивалю кондитерського мистецтва EXPO SWEET 2019 (м. Варшава, Польща), 17-20 лютого 2019 р.
Срібна медаль (II місце):

Петренко Анастасія - номінація «Святковий торт».

4. Міжнародного фестивалю ресторанних технологій BestCookFest-Podillia, м. Кам'янець-Подільський, 28 лютого-2 березня 2019 р.:

Золота медаль (I місце)

- Добровольський Василь – номінація «Супи»;

Дві Срібні медаль (II місце)

- Добровольський Василь – номінація «Страва з м'яса» та «Командна робота»

5. Міжнародний фестиваль ресторанних технологій «BestCookFest-2019», 22 – 24 жовтня 2019 року, с. Бояни Чернівецької області, ГРК «Сонячна долина»:

Золота медаль (I місце)

- Саламандик Максим - у номінації «Кращий шеф-кухар року».

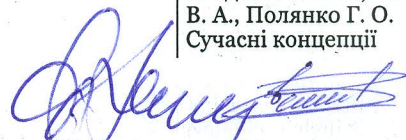
Пункт 19.

Є членом громадських організацій:

ГО «Українського кулінарного союзу» (сертифікат № К-03/2015)

ГО «ХоРеКа Буковина»

| | | | | | | | |
|--------|---------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | | | | (сертифікат № К-03/2020). Стажування у Сучавському університеті ім. Штефана чел Марє (University Stefan Cel Mare of Suceava) сертифікат № 5141/37 (Suceava, Romania), травень 2018 р. – 108 годин – 3,6 кредиту |
| 131971 | Чичун Валентина Андріївна | Завідувач кафедри, Основне місце роботи | Чернівецький торговельно - економічний інститут Київського національного торговельно - економічного університету | Диплом спеціаліста, Київський національний торговельно- економічний університет, рік закінчення: 2002, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 058544, виданий 14.04.2010, Атестат доцента 12ДЦ 029312, виданий 23.12.2011 | 19 | Менеджмент | Наявність профільної освіти, відповідність наукового ступеня та вченого звання Пункт 1. 1. Managing the Advertising Activities in the System of Integrated Brand Promotion of an Enterprise / Anatolii Vdovichen, Olga Vdovichena, Chychun Valentyna // European Research Studies Journal. Volume XXI, Special Issue 2. 2018. P. 124-136 (0,75 д.а.) 2. Management practices in the institutions of higher education of EU countries for increasing their ratings / Yuriy F. Rayisa, Valentyna V. Chernysh, Valentyna Chychun, Ivan M. Bezzena, Inna V. Poznanska // Revista San Gregorio. 2020. No. 42. P. 70-78. (0,56 д.а.) 3. Management of the process of e-commerce development in business on the example of the European union / Iryna Taranenko, Valentyna Chychun, Olha Korolenko, Iryna Goncharenko, Iryna Zhuvahina // Special Issue: Innovation in the Economy and Society of the Digital Age. 2021. Vol. 39 No. 5. 12 p. (0,75 д.а.) 4. Trends in the management of global economic development in the post-pandemic period / Petrunenko Iaroslav, Chychun Valentyna, Shuprudko Nataliia, Kalynichenko Yuliia, Ali Issa Manal Ibrahim // Faculty of Business Economics and Entrepreneurship. International Review. 2021. No. 1-2. P. 76-86. (0,75 д.а.) 5. Чичун В. А. Особливості розвитку в діяльності підприємства // Вісник Чернівецького торговельно- економічного інституту. Економічні науки. 2018. Вип. I (18). С. 86- 94. (0,5 д.а.) 6. Вдовічен А. А., Чичун В. А., Поляк Г. О. Сучасні концепції |



менеджменту та їх застосування на підприємствах // Інвестиції : практика та досвід. 2020 р. № 19-20 2020. С. 29-34. (0,31 д.а.).

Пункт 3.

1. Chychun V. The importance of influence of the competitiveness on personnel of enterprises Mechanismus of interaction between competitiveness and innovation in modern international economic relations : collective monograph / edited by M. Bezpartochnyi, in 4 Vol. / ISMA University. Riga : «Landmark» SIA, 2017. Vol. 4. 250 p. (15,6 д.а.).

2. Чичун В. А. Transformational process the development of economic systems in conditions of globalization: scientific bases, mechanisms, prospects : collective monograph / Justification of motivational mechanisms in activity the enterprises of Europe and Ukraine // Riga: «Landmark» SIA, 2018. Vol. 1. P. 163-173. (0,68 д.а.).

3. Вдовічен А. А., Чичун В. А. Менеджмент : навчальний посібник у схемах, питаннях та відповідях. Чернівці : ПБКФ «Технодрук», 2018. 263 с. (16,4 д.а.).

4. Вдовічен А. А., Чичун В. А., Вдовічена О. Г., Полянко Г. О. Управління персоналом : навчальний посібник. Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ. 2020. 236 с. (14,75 д.а.).

Пункт 4.

1. Програма дисципліни «Менеджмент» для студентів галузей знань 05 «Соціальні та поведінкові науки», 07 «Управління та адміністрування», 18 «Виробництво та технології», 24 «Сфера обслуговування», спеціальностей 051 «Економіка», 071 «Облік і оподаткування», 073 «Менеджмент» (Готельний і ресторанний менеджмент), 075 «Маркетинг», 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», 181 «Харчові технології», 242 Туризм» усіх форм навчання, ОС «бакалавр» Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2020 р.

2. Робоча програма дисципліни «Менеджмент» для

студентів галузей знань 05 «Соціальні та поведінкові науки», 07 «Управління та адміністрування», 18 «Виробництво та технології», 24 «Сфера обслуговування», спеціальностей 051 «Економіка», 071 «Облік і оподаткування», 073 «Менеджмент» (Готельний і ресторанний менеджмент), 075 «Маркетинг», 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», 181 «Харчові технології», 242 Туризм» усіх форм навчання, ОС «бакалавр» Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2020

3. Методичні рекомендації для самостійного вивчення дисципліни «Комунікативний менеджмент» для студентів галузей знань 05 «Соціальні та поведінкові науки», 07 «Управління та адміністрування», ОС «магістр». 2020 р.

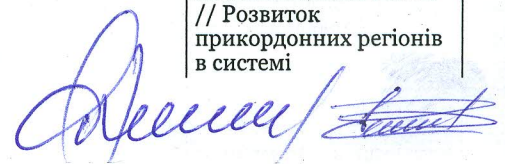
4. Опорний конспект лекцій «Корпоративне управління» для студ. спец. 073 «Менеджмент» для студентів галузей знань 05 «Соціальні та поведінкові науки», 07 «Управління та адміністрування» ОС «магістр» 2020 р.

5. Методичні рекомендації до виконання курсових робіт з дисципліни «Менеджмент» для студентів галузі знань 07 «Управління та адміністрування» спеціальності 073 «Менеджмент (Менеджмент організацій торгівлі)» ОС «бакалавр» Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2021 р.

Пункт 12.

1. Чичун В. А. Значення маркетингової політики комунікацій в управлінській діяльності сучасного підприємства // «Європейський вибір економічного поступу регіону» матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці, ЧТЕІ КНТЕУ, 26-27 травня, 2016 р.

2. Чичун В. А. Подолання структурних диспропорцій розвитку прикордонних регіонів на інноваційній основі // Розвиток прикордонних регіонів в системі



транскордонного співробітництва: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці, 27-28 квітня 2017 р. Чернівці, 2017. С. 92-95. (0,25 д.а.).

3. Чичун В. А. Особливості управління змінами на підприємстві // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Перспективи інноваційного розвитку економіки: сучасні підходи та напрями», 17-18 листопада 2017 року, частина I, Ужгород. С. 141-143. (0,25 д.а.).

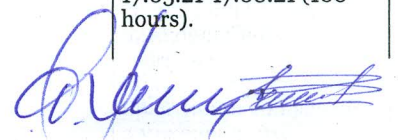
4. Чичун В. А. Особливості управління змінами на торговельному підприємстві. // Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Стратегічні пріоритети розвитку внутрішньої торгівлі України на інноваційних засадах», 02-03. XI, 2017 р., м. Львів. С.170-171. (0,18 д.а.).

5. Чичун В. А. Механізми реалізації антикризового управління туристичним підприємством // Матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. «Сучасний стан та перспективи розвитку туризму» (м.Чернівці - м.Сучава, 2-4 трав. 2018 р.). Чернівці: ЧТЕІ, 2018. С. 153-156. (0,25 д.а.).

6. Чичун В. А. Бренд-менеджмент у діяльності підприємств регіону. Маркетинг як основа формування стратегії соціально-економічного розвитку прикордонного регіону : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції з міжнародним стажуванням м.Чернівці (Україна) - м.Сучава, Ватра-Дорней (Румунія), 11-13 листопада 2020 року. С. 33-35. (0,18 д.а.).

Стажування

1. Modern teaching methods and innovative technologies in higher education: european experience and global trends. University of Finance, Business and Entrepreneurship Certificate № BG/VUZF/859-2021. 17.05.21-17.08.21 (108 hours).



| | | | | | | | |
|-------|---------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 74809 | Готинчан Ірина Зіновіївна | Доцент 0,75 ст., Основне місце роботи | Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету | Диплом кандидата наук КН 011811, виданий 31.10.1996, Агестат доцента 02ДЦ 011721, виданий 16.02.2006 | 28 | Інформаційні технології у ресторанному та готельному бізнесі | <p>Пункт 1.</p> <p>1. Іупа Hotynchan. Computation of improper integral according to eigen-elements of 1st-genus hankel - (kontorovychelebedev) hybrid differential operator - 2nd genus legendre 2nd genus - fourier on polar axis. Scientific Journal of the TNTU, No 2 (86), 2017. P. 90–101. (0,68 д.а.).</p> <p>2. Валецька Т. М., Готинчан І. З. Особливості викладання інформаційних технологій у професійній діяльності для підготовки майбутніх фахівців в галузі харчових технологій // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. Випуск III (74). С. 218-225. (0,5 д.а.).</p> <p>3. Готинчан І. З. Побудова розв'язку алгоритмічного характеру задачі динаміки в чотиришаровому середовищі методом гібридного інтегрального перетворення (Конторовича-Лебедева) - Фур'є – Бесселя – Ейлера // Актуальні наукові дослідження в сучасному світі. Зб. наукових праць. Переяслав-Хмельницький: ИСТ, 2019. Вип.2 (46), ч. 6. С. 6-11. (0,37 д.а.).</p> <p>4. Готинчан І. З., Дрінь І. І. Про роль інформаційних технологій в системі професійної освіти майбутніх економістів // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2019. Випуск II (74). С. 218-225. (0,5 д.а.).</p> <p>5. Готинчан І. З. Дистанційна освіта : сучасний стан, проблеми та перспективи // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Економічні науки. Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. Випуск I (81). С. 155-166. (0,75 д.а.).</p> <p>Пункт 4.</p> <p>1. Програма «Інформаційні технології у професійній діяльності» для студентів 181 «Харчові</p> |
|-------|---------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

технології» ступеня «молодший бакалавр». 2021. 13 с. (2,87 д.а.).

2. Робоча програма «Інформаційні технології у професійній діяльності» для студентів 181 «Харчові технології» ступеня «молодший бакалавр». 2021. 19 с. (2,87 д.а.).

3. Методичні рекомендації до практичних занять «Прогнозування соціально-економічних процесів» для студентів всіх спеціальностей всіх форм навчання освітнього ступеня «бакалавр». 2019. 65 с. (4,06 д.а.).

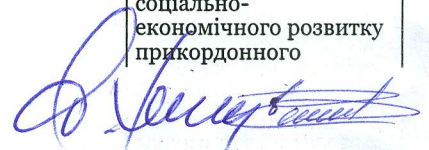
Пункт 12.

1. Готинчан І. З., Боднарук О. О. Збереження інтелектуального капіталу в стратегії інтелектуалізації економіки України // Матеріали XII міжнародної науково-практичної конференції, «Динаміката на съвременната наука - 2016», 17-25 юли, 2016. Том 3. София: «Бял ГРАД – БГ» ООД, 2016. С. 36-38. (0,2 д.а.).

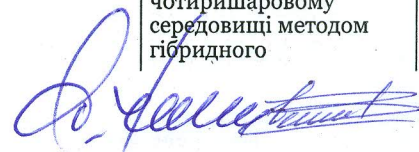
2. Побудова регресійної моделі ВВП України засобами MathCad / І. З. Готинчан, Г. І. Готинчан, В. О. Джинаві // Всеукраїнська наукова конференція «Розвиток прикладної науки, освіти та студентського самоврядування на Буковині» (26-27 травня 2017 р., м. Чернівці): матеріали конф. Харків: НТУ «ХПІ», 2017. С. 141-143. (0,2 д.а.).

3. Готинчан І. З. Переваги та перспективи використання хмарних технологій у сучасному бізнесі // Фінансове забезпечення розвитку малого та середнього бізнесу у прикордонних регіонах : Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці, 14 травня 2019 р. Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2019. с. 201-203. (0,2 д.а.).

4. Готинчан І. З. Оптимізація функції капіталу при керуванні витрат на рекламу // Міжнародна науково-практична конференція «Маркетинг як основа формування стратегії соціально-економічного розвитку прикордонного



| | | | | | | | |
|-------|---------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | | | <p>регіону». ЧТЕІ КНТЕУ, 11-12 листопада 2020 року м. Чернівці (Україна) – м. Сучава, Ватра-Дорней (Румунія). С. 41-44. (0,2 д.а.).</p> <p>5. Готинчан І. З. Цифровізація як один з головних векторів розвитку економіки України // Міжнародна науково-практична онлайн-конференція «Трансформація податкової та обліково-аналітичної систем в контексті сучасних кризових явищ». ЧТЕІ КНТЕУ, 20 травня 2021 року м. Чернівці (Україна). С. 281-283. (0,2 д.а.).</p> <p>Пункт 19. Член журі у щорічних обласних іграх турніру юних математиків Буковини, який проводиться на базі Інституту післядипломної педагогічної освіти Чернівецької області. Стажування на кафедрі економіко-математичного моделювання Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича з 01.10.2019 по 31.10.2019 року, довідка № 02/15-2851 від 06.11.2019.</p> | |
| 74809 | Готинчан Ірина Зіновіївна | Доцент 0,75 ст., Основне місце роботи | Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету | Диплом кандидата наук КН 011811, виданий 31.10.1996, Атестат доцента 02ДЦ 011721, виданий 16.02.2006 | 28 | Інформаційні технології у професійній діяльності | <p>Пункт 1.</p> <p>1. Група Hotynchan.Computation of improper integral according to eigen-elements of 1st-genus hankel - (kontorovych-lebedev) hybrid differential operator - 2nd genus legendre 2nd genus - fourier on polar axis. Scientific Journal of the TNTU, No 2 (86), 2017. P. 90–101. (0,68 д.а.).</p> <p>2. Валецька Т. М., Готинчан І. З. Особливості викладання інформаційних технологій у професійній діяльності для підготовки майбутніх фахівців в галузі харчових технологій // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. Випуск III (74). С. 218-225. (0,5 д.а.).</p> <p>3. Готинчан І. З. Побудова розв'язку алгоритмічного характеру задачі динаміки в чотиришаровому середовищі методом гібридного</p> |



інтегрального перетворення (Конторовича-Лебєдева) - Фур'є - Бесселя - Ейлера // Актуальні наукові дослідження в сучасному світі. Зб. наукових праць. Переяслав-Хмельницький: ІСТ, 2019. Вип.2 (46), ч. 6. С. 6-11. (0,37 д.а.).

4. Готинчан І. З., Дрінь І. І. Про роль інформаційних технологій в системі професійної освіти майбутніх економістів // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2019. Випуск ІІ (74). С. 218-225. (0,5 д.а.).

5. Готинчан І. З. Дистанційна освіта : сучасний стан, проблеми та перспективи // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Економічні науки. Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. Випуск І (81). С. 155-166. (0,75 д.а.).

Пункт 4.

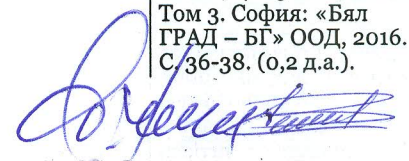
1. Програма «Інформаційні технології у професійній діяльності» для студентів 181 «Харчові технології» ступеня «молодший бакалавр». 2021. 13 с. (2,87 д.а.).

2. Робоча програма «Інформаційні технології у професійній діяльності» для студентів 181 «Харчові технології» ступеня «молодший бакалавр». 2021. 19 с. (2,87 д.а.).

3. Методичні рекомендації до практичних занять «Прогнозування соціально-економічних процесів» для студентів всіх спеціальностей всіх форм навчання освітнього ступеня «бакалавр». 2019. 65 с. (4,06 д.а.).

Пункт 12.

1. Готинчан І. З., Боднарук О. О. Збереження інтелектуального капіталу в стратегії інтелектуалізації економіки України // Матеріали ХІІ міжнародної науково-практичної конференції, «Динаміка науки - сучасна наука - 2016», 17-25 липня, 2016. Том 3. Софія: «Бял ГРАД - БГ» ООД, 2016. С. 36-38. (0,2 д.а.).



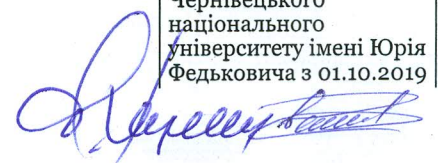
2. Побудова регресійної моделі ВВП України засобами MathCad / І. З. Готинчан, Г. І. Готинчан, В. О. Джинаві // Всеукраїнська наукова конференція «Розвиток прикладної науки, освіти та студентського самоврядування на Буковині» (26-27 травня 2017 р., м. Чернівці): матеріали конф. Харків: НТУ «ХПІ», 2017. С. 141-143. (0,2 д.а.).

3. Готинчан І. З. Переваги та перспективи використання хмарних технологій у сучасному бізнесі // Фінансове забезпечення розвитку малого та середнього бізнесу у прикордонних регіонах : Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці, 14 травня 2019 р. Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2019. с. 201-203. (0,2 д.а.).

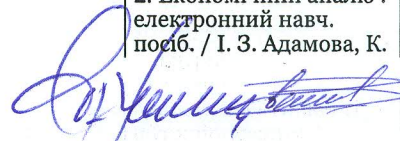
4. Готинчан І. З. Оптимізація функції капіталу при керуванні витрат на рекламу // Міжнародна науково-практична конференція «Маркетинг як основа формування стратегії соціально-економічного розвитку прикордонного регіону». ЧТЕІ КНТЕУ, 11-12 листопада 2020 року м. Чернівці (Україна) – м. Сучава, Ватра-Дорней (Румунія). С. 41-44. (0,2 д.а.).

5. Готинчан І. З. Цифровізація як один з головних векторів розвитку економіки України // Міжнародна науково-практична онлайн-конференція «Трансформація податкової та обліково-аналітичної систем в контексті сучасних кризових явищ». ЧТЕІ КНТЕУ, 20 травня 2021 року м. Чернівці (Україна). С. 281-283. (0,2 д.а.).

Пункт 19.
Член журі у щорічних обласних іграх турніру юних математиків Буковини, який проводиться на базі Інституту післядипломної педагогічної освіти Чернівецької області.
Стажування на кафедрі економіко-математичного моделювання Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича з 01.10.2019



| | | | | | | | |
|-------|----------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | | | | по 31.10.2019 року, довідка № 02/15-2851 від 06.11.2019. |
| 31489 | Багрій Конон Леонідович | Доцент, Основне місце роботи | Чернівецький торговельно - економічний інститут Київського національного торговельно - економічного університету | Диплом бакалавра, Київський національний торговельно- економічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0501 Економіка і підприємництво , Диплом спеціаліста, Чернівецький торговельно- економічний інститут Київського національного торговельно- економічного університету, рік закінчення: 2004, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом кандидата наук ДК 000235, виданий 10.11.2011, Атестат доцента 12ДЦ 036610, виданий 21.11.2013 | 17 | Бухгалтерський облік | Наявність профільної освіти, відповідність наукового ступеня та вченого звання. Пункт 1 1. Багрій К. Л. Особливості обліку в первинних профспілкових організаціях вищих навчальних закладів // Вісник Чернівецького торговельно- економічного інституту. Економічні науки. Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2017. Вип. III (67). С. 176-184 (0,5 д.а.). 2. Багрій К. Л. Особливості вибіркового методу статистики як інструменту управління якістю // Вісник Чернівецького торговельно- економічного інституту. Економічні науки. Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2017. Вип. IV (68). С. 74- 82. (0,56 д.а.). 3. Багрій К. Л. Трансформація фінансової звітності в Україні за МСФЗ : перспективи та основні перешкоди // Вісник Чернівецького торговельно- економічного інституту. Економічні науки. Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2018. Вип. III (71). С. 83- 89. (0,43 д.а.). 4. Багрій К. Л. Характеристика сучасних методів та моделей фінансового аналізу в системі управління підприємством // Вісник Чернівецького торговельно- економічного інституту. Економічні науки. Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2019. Вип. II (74). С. 169-177. (0,43 д.а.). 5. Багрій К. Л. Методичні аспекти аналізу ефективності функціонування логістичної системи підприємства // Вісник Чернівецького торговельно- економічного інституту. Економічні науки. Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2018. Вип. IV (72). С. 34- 42. (0,56 д.а.). Пункт 3. 1. Бухгалтерський облік в торгівлі : навч. посіб. / С. Д. Лучик, Н. В. Скрипник, К. Л. Багрій [та ін.]. Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2017. 408 с. (25,5 д.а.). 2. Економічний аналіз : електронний навч. посіб. / І. З. Адамова, К. |



Л. Багрий, С. В. Рилєєв
[та ін.]. Чернівці : ЧТЕІ
КНТЕУ, 2017. 203 с.
(12,68 д.а.).

3. Аналіз господарської
діяльності :
електронний : навч.
посіб. / К. Л. Багрий, С.
В. Рилєєв, А. Л.
Романчук [та ін.].
Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ,
2018. 356 с. (22,25 д.а.).

4. Багрий К. Л. Світовий
страховий ринок :
проблеми та
перспективи розвитку
(розділ 3) / Сучасні
соціально-економічні
проблеми теорії та
практики розвитку
економічних систем :
колективна монографія
/ за ред. д.е.н.,
професора О. О.
Непочатенко. Умань :
Видавець
«Сочинський», 2018.
264 с. (16,5 д.а.).

5. Багрий К. Л.
Організація
фінансового обліку в
Україні : сучасний стан
та проблеми розвитку
(розділ 4) / Соціально-
економічні засади
формування
економічної системи
України. Колективна
монографія / за ред.
О.О. Непочатенко.
Умань : Видавець
«Сочинський М.М.»,
2019. 276 с. (17,25 д.а.).

Пункт 4.

1. Методичні
рекомендації до
самостійної роботи
«Економічний аналіз»
для студентів
спеціальності 071
«Облік і
оподаткування» всіх
форм навчання
освітнього ступеня
«бакалавр». 2019. 132 с.
(8,25 д.а.).

2. Збірник тестових
завдань Бухгалтерський
облік для студентів
спец. 072, 073, 181, 241,
242 ОС «бакалавр».
2021. 38 с. (2,37 д.а.).

3. Практикум
«Статистика» для
студентів спец. 071, 072,
073, 075, 241, 242, 181
всіх форм навчання ОС
«бакалавр». 2021. 97 с.
(6,06 д.а.).

Пункт 12.

1. Багрий К. Л. Сучасний
страховий ринок
України : аналіз стану
та перспективи //
Науково-практичний
журнал «Економічні
студії». Львів :
Національний
університет «Львівська
політехніка». 2018.
Вип. 2 (20). Частина 1.
С. 13-17. (0,31 д.а.).

2. Багрий К. Л.
Особливості
використання
цільового аналізу у

досліджені систем управління // Збірник наукових праць з актуальних проблем економічних наук «Наукові дослідження на шляху до вдосконалення економічного потенціалу країни». Дніпропетровськ: Наукова організація «Перспектива». 2018. С. 4-13. (0,62 д.а.)

3. Багрій К. Л. Деякі аспекти обліку в профспілкових організаціях // Збірник наукових праць Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту : Економічні науки. Хмельницький : ХКТЕІ. 2018. С. 160-167. (0,43 д.а.)

4. Багрій К. Л. Особливості податкового обліку профспілки як неприбуткової організації // Науково-практичний журнал «Економічні студії». Львів : Національний університет «Львівська політехніка». 2019. Вип. 2 (24). Частина 1. С. 17-20. (0,25 д.а.)

5. Багрій К. Л. Деякі аспекти управлінського обліку фінансових результатів діяльності підприємства // Науковий журнал. Збірник наукових праць Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту : Економічні науки. Хмельницький : ХКТЕІ. 2019. С. 103-110. (0,43 д.а.)

Пункт 14.

1. Керівництво постійно діючим студентським гуртком «Радник бухгалтера».

2. Керівництво студентами, які зайняли призове місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади: 2017 рік: I етап Всеукраїнської студентської олімпіади з обліку і оподаткування: 2 призове місце - Марковська Анастасія Василівна (група 244); I етап Всеукраїнської студентської олімпіади зі статистики: 1 призове місце (переможець) - Харина Марія Василівна (група 234). 2018 рік: I етап Всеукраїнської студентської олімпіади зі статистики: 2 призове місце - Коваль Яна Віталіївна (група 218).

| | | | | | | | |
|--------|-----------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | | | <p>2019 рік: I етап Всеукраїнської студентської олімпіади з обліку і оподаткування: 1 призове місце (переможець) - Мостолок Богдан Васильович (група 262). Пункт 19.</p> <p>1. Член громадського об'єднання «Освіта, наука, інновації» (Вид діяльності: 94.99, Реєстраційний номер 1502171, ЄДРПОУ 43124346).</p> <p>2. Голова первинної профспілкової організації ЧТЕІ КНТЕУ (Вид діяльності 94.20, Реєстраційний номер 1330933, ЄДРПОУ 37532964). Пункт 20</p> <p>Бухгалтер первинної профспілкової організації ЧТЕІ КНТЕУ.</p> <p>Стажування</p> <p>- Internship (online) under the program: «Education, science, business in high quality training of economic specialists», 13-16 November, 2020 S.C. «Rom-Ukr Trade Service» (Сучава, Румунія), CERTIFICATE №57-47/06, 90 годин, 3 кредити;</p> <p>- Internship for studying the experience of integration into the European scientific and educational space and discussion of the latest technologies in the organization of educational process of higher education in Romania, 22.12.2020-04.06.2021, CERTIFICATE OF INTERNSHIP № /4 of June 2021, Сучавський університет ім. Стефана чел Маре (Сучава, Румунія), 180 годин, 6 кредитів.</p> | |
| 130147 | Чаплінський Юрій Богданович | Доцент, Основне місце роботи | Чернівецький торговельно - економічний інститут Київського національного торговельно - економічного університету | <p>Диплом спеціаліста, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2002, спеціальність: 050104 Фінанси, Диплом кандидата наук ДК 057718, виданий 10.02.2010, Атестат доцента 12ДЦ 029311, виданий 23.12.2011</p> | 19 | Маркетинг | <p>Відповідність наукового ступеня та вченого звання.</p> <p>Пункт 1.</p> <p>1. Нікульча В. А., Чаплінський Ю.Б. Клієнтоорієнтований комплекс маркетингу підприємства роздрібної торгівлі // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Економічні науки. Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2017. Вип. I-II (65-66). С. 443-452. (0,75 д.а.).</p> <p>2. Чаплінський Ю. Б., Войцех С. В. Особливості маркетингового ціноутворення на різних типах ринків //</p> |

Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Економічні науки. Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2017. Вип. I-II. С. 84-90. (0,58 д.а.).

3. Нікульча В. А., Чаплінський Ю. Б. Методичний підхід до оцінювання взаємних змін у межах мотиваційної взаємодії підприємства роздрібної торгівлі та споживача // Вісник Чернівецького

товарельно-економічного інституту. Економічні науки. Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2018. Вип. II (70). С. 258-264. (0,43 д.а.).

4. Чаплінський Ю. Б., Пашин Р. Я. Особливості реалізації рекламної кампанії у соціальній мережі facebook // Вісник Чернівецького товарельно-економічного інституту. Економічні науки. Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2018. Вип. IV (72). С. 80-89. (0,62 д.а.).

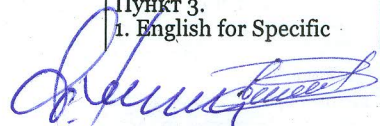
5. Нікульча В. А., Чаплінський Ю. Б. Маркетингові рішення підприємств роздрібної торгівлі у процесі мотиваційної взаємодії зі споживачами // Вісник Чернівецького товарельно-економічного інституту. Економічні науки. Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2020. Вип. I-II (77-78). С.279-289. (0,5 д.а.).

Пункт 4
1.Робоча програма «Маркетинг» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», денної форми навчання, освітнього ступеня «молодший бакалавр».

2021. 18 с. (1,12 д.а.).
2. Робоча програма «Маркетинг» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» спеціалізації «Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання, освітнього ступеня «бакалавр».

2021. 17 с. (1,06 д.а.).
3. Робоча програма «Кризові комунікації» для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 242 «Туризм» заочної форми навчання, освітнього ступеня «бакалавр». 2020. 20 с. (1,25 д.а.).

Пункт 12.
1. Чаплінський Ю. Б. Перспективи впровадження CRM-системи у діяльність

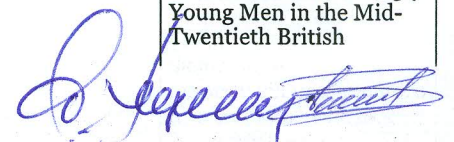
| | | | | | | | |
|-------|--------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | | | <p>підприємства // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції з міжнародним стажуванням «Маркетинг як основа формування стратегії соціально-економічного розвитку прикордонного регіону», Чернівці-Сучава, 11-12.11.2020 р. 2. Чаплінський Ю. Б. Програми лояльності підприємств індустрії гостинності // Матеріали I Всеукраїнської науково-практичної конференції «Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні», Херсон (23 квітня 2021 року) 3. Чаплінський Ю. Б. Способи відображення витрат програми лояльності // Трансформація податкової та обліково-аналітичної систем в контексті сучасних кризових явищ: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці (Україна, 20 травня 2021 р. – Чернівці: Технодрук, 2021. - с. 267-271 4. Нікульча В. А., Чаплінський Ю. Б. Купівельна поведінка споживача як об'єкт досліджень у межах маркетингу взаємовідносин // Матеріали XIV міжн. наук.-практ. конф. «Маркетингові технології в умовах глобалізації економіки України» (28-30 листопада 2019 р., (м.Хмельницький – м.Сатанів), с. 96-98. 5. Чаплінський Ю.Б. Алгоритм побудови мотиваційної взаємодії підприємства роздрібною торгівлю та споживача // 13 Міжнародно-наукова практична конференція «Маркетингові технології в умовах глобалізації економіки України». Хмельницький ХНУ 29.11- 1.12 2018. С. 20-21 Пункт 14. Керівництво постійно діючим гуртком «Маркетолог». Стажування в ТОВ «Ант ЛТД» з 01.02.2021 р. по 01.03.2021 р.</p> | |
| 18819 | Гільдебрант Катерина Йосипівна | Доцент 0,5 ст., Основне місце роботи | Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного | Диплом магістра, Чернівецький національний університет імені Юрія | 12 | Іноземна мова за професійним спрямуванням | <p>Наявність профільної освіти, відповідність наукового ступеня та вченого звання. Пункт 3. 1. English for Specific</p>  |

торговельно -
економічного
університету

Федьковича, рік
закінчення:
2005,
спеціальність:
030502 Мова та
література
(англійська),
Диплом
кандидата наук
ДК 000591,
виданий
10.11.2011,
Атестат доцента
12ДЦ 038247,
виданий
03.04.2014

Purposes: Tourism and
Hospitality Management
(Англійська мова
спеціальності) :
навчальний посібник.
Чернівці, 2020. 167 с.
(10,43 д.а.).
2. Hildebrant K. Y. Angry
Young Men in the Mid-
Twentieth British
Literature as Neorealism
Representatives //
Monografia
pokonferencyjna :
Science, Research,
Development № 28.
Philology, Sociology and
Culturology. Warszawa :
Diamond trading tour,
2020. P. 30-36. (0,37
д.а.).
Пункт 4.
1. Дистанційний курс
«Іноземна мова за
професійним
спрямуванням
(англійська)» для
студентів денної та
заочної форм навчання
I курсу всіх
спеціальностей та форм
навчання, освітнього
ступеня «бакалавр».
2020.18 с. (1,12 д.а.).
2. Робоча програма
«Іноземна мова за
професійним
спрямуванням
(англійська)» для
студентів спеціальності
181 «Харчові
технології», денної
форми навчання,
освітнього ступеня
«молодший бакалавр».
2020. 22 с. (1,37 д.а.).
3. Робоча програма
«Іноземна мова за
професійним
спрямуванням
(англійська)» для
студентів спеціальності
181 «Харчові
технології», денної та
заочної форм навчання
освітнього ступеня
«бакалавр». 2020. 17 с.
(1,06 д.а.).
Пункт 8.
Керує виконанням
ініціативної науково-
дослідної теми
«Аспекти лексики,
граматики, перекладу
та методики
викладання іноземних
мов у
неспеціалізованому
ЗНО»
Пункт 12.
1. Гільдебрант К.Й.
Шляхи та засоби
формування «суб'єкт -
суб'єктної» іншомовної
комунікативної
взаємодії на заняттях з
іноземної мови
професійного
спрямування // Теорія
та практика сучасної
науки та освіти.
Матеріали наукової
конференції. 29-30
листопада 2019 р., м.
Дніпро. Частина II. /
Наук. ред. О. Ю.

| | | | | | | | |
|-------|--------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | | | <p>Висоцький. Дніпро : СПД «Охотник», 2019. С. 30-32. (0,18 д.а.).</p> <p>2. Hildebrant K. English for Specific Purposes in up-to-date Conditions // Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Маркетинг як основа формування стратегії соціально-економічного розвитку прикордонного регіону», Чернівці, 2020. С. 182-184. (0,18 д.а.).</p> <p>3. Hildebrant K. Teaching ESP Through Distance Learning Techniques // Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Трансформація податкової та обліково-аналітичної системи в контексті сучасних кризових явищ», Чернівці, 2021, р. 370-373. (0,25 д.а.).</p> <p>4. Hildebrant K. Foreign Language Proficiency of Ukrainian Students : Problems and Solutions // Global Imperatives for Business and Law Development : II International Scientific and Practical Conference (Kyiv, October, 10-11, 2019.). Kyiv : KNUTE. P. 805-813. (0,6 д.а.)</p> <p>5. Hildebrant K. From Blended Learning to Online Technologies in Teaching English at Non-Linguistic Higher Educational Establishments of Ukraine // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту, Вип. II. (82) Чернівці, 2021. С. 163-175. (0,75 д.а.).</p> <p>Стажування на кафедрі комунікативної лінгвістики і перекладу Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича (без відриву від навчального процесу) 30.11.2018.-30.12.2018. Довідка № 02/15-402 від 15.02.2019.</p> | |
| 18819 | Гільдебрант Катерина Йосипівна | Доцент 0,5 ст., Основне місце роботи | Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету | Диплом магістра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2005, спеціальність: 030502 Мова та література (англійська), Диплом кандидата наук ДК 000591, | 12 | Іноземна мова спеціальності | <p>Наявність профільної освіти, відповідність наукового ступеня та вченого звання.</p> <p>Пункт 3.</p> <p>1. English for Specific Purposes: Tourism and Hospitality Management (Англійська мова спеціальності) : навчальний посібник. Чернівці, 2020. 167 с. (10,43 д.а.).</p> <p>2. Hildebrant K. Y. Angry Young Men in the Mid-Twentieth British</p> |



виданий
10.11.2011,
Атестат доцента
12ДЦ 038247,
виданий
03.04.2014

Literature as Neorealism
Representatives //
Monografia
pokonferencyjna :
Science, Research,
Development № 28.
Philology, Sociology and
Culturology. Warszawa :
Diamond trading tour,
2020. P. 30-36. (0,37
д.а.).

Пункт 4.

1. Дистанційний курс
«Іноземна мова за
професійним
спрямуванням
(англійська)» для
студентів денної та
заочної форм навчання
I курсу всіх
спеціальностей та форм
навчання, освітнього
ступеня «бакалавр».
2020. 18 с. (1,12 д.а.).

2. Робоча програма
«Іноземна мова за
професійним
спрямуванням
(англійська)» для
студентів спеціальності
181 «Харчові
технології», денної
форми навчання,
освітнього ступеня
«молодший бакалавр».
2020. 22 с. (1,37 д.а.).

3. Робоча програма
«Іноземна мова за
професійним
спрямуванням
(англійська)» для
студентів спеціальності
181 «Харчові
технології», денної та
заочної форм навчання
освітнього ступеня
«бакалавр». 2020. 17 с.
(1,06 д.а.).

Пункт 8.

Керує виконанням
ініціативної науково-
дослідної теми
«Аспекти лексики,
граматики, перекладу
та методики
викладання іноземних
мов у
неспеціалізованому
ЗНО»

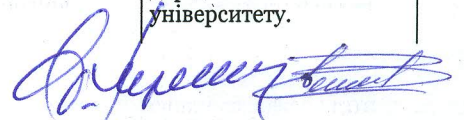
Пункт 12.

1. Гільдебрант К.Й.
Шляхи та засоби
формування «суб'єкт -
суб'єктної» іншомовної
комунікативної
взаємодії на заняттях з
іноземної мови
професійного
спрямування // Теорія
та практика сучасної
науки та освіти.

Матеріали наукової
конференції. 29-30
листопада 2019 р., м.
Дніпро. Частина II. /
Наук. ред. О. Ю.
Висоцький. Дніпро :
СПД «Охотнік», 2019.
С. 30-32. (0,18 д.а.).

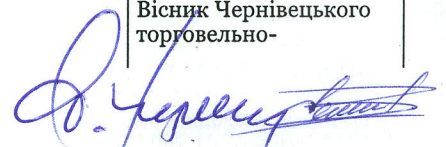
2. Hildebrant K. English
for Specific Purposes in
up-to-date Conditions //
Матеріали міжнародної
науково-практичної
конференції
«Маркетинг як основа

| | | | | | | | |
|-------|---------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | | | <p>формування стратегії соціально-економічного розвитку прикордонного регіону», Чернівці, 2020. С. 182-184. (0,18 д.а.).</p> <p>3. Hildebrant K. Teaching ESP Through Distance Learning Techniques // Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Трансформація податкової та обліково-аналітичної системи в контексті сучасних кризових явищ», Чернівці, 2021, р. 370-373. (0,25 д.а.).</p> <p>4. Hildebrant K. Foreign Language Proficiency of Ukrainian Students : Problems and Solutions // Global Imperatives for Business and Law Development : II International Scientific and Practical Conference (Kyiv, October, 10-11, 2019,). Kyiv : KNUTE. P. 805-813. (0,6 д.а.)</p> <p>5. Hildebrant K. From Blended Learning to Online Technologies in Teaching English at Non-Linguistic Higher Educational Establishments of Ukraine // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту, Вип. II. (82) Чернівці, 2021. С. 163-175. (0,75 д.а.).</p> <p>Стажування на кафедрі комунікативної лінгвістики і перекладу Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича (без відриву від навчального процесу) 30.11.2018.-30.12.2018. Довідка № 02/15-402 від 15.02.2019.</p> | |
| 31720 | Гут Любов Василівна | Доцент 0,25 ст., Сумісництво | Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету | Диплом кандидата наук КД 035938, виданий 08.05.1991, Агестат доцента ДЦ 002248, виданий 28.09.1995 | 36 | Економіка готелів і ресторанів | <p>Наявність профільної освіти, відповідність наукового ступеня та вченого звання.</p> <p>Пункт 1.</p> <p>1. Гут Л. В. Основні фінансові результати підприємств деревообробної, паперової та поліграфічної промисловості Карпатського регіону // Молодий вчений. 2017. №12 (52). С.600-605 (0,35 д.а.).</p> <p>2. Гут Л. В. Пошук напрямків зниження витрат на підприємствах зв'язку (на прикладі Чернівецької філії ПАТ «Укртелеком») // Науковий вісник Херсонського державного університету.</p> |



Економічні науки.
2018. Вип. 28. Частина
1. С.88-94. (0,42 д.а.).
3. Гут Л. В. Передумови
обґрунтування
доцільності
формування
кластерних утворень
(на прикладі
деревообробної,
паперової та
поліграфічної
промисловості
Карпатського
економічного району)
// Науковий вісник
Чернівецького
торговельно-
економічного інституту.
Економічні науки. 2017.
Вип ІУ. (68). С.168-183
(1,07 д.а.).
5. Roshylo V.I.,
Kovalevtch D. A., Gut L.
V., Ventsel V.T., Berdar
M.M. Current Status and
Development Prospects
of the Financial Services
Market in Ukraine.
Journal of Advanced
Research in Law and
Economics, Volume XI,
Issue 4(50). – 2020. –
С.1353-1366 (0,7/Особ.
внесок 0,14 д.а.)
9. Гут Л. В.
Оптимізація процесу
управління витратами
підприємств торгівлі в
умовах кризи //
Науковий вісник
Чернівецького
торговельно-
економічного інституту.
Економічні науки. 2021.
Вип. ІІ (82). С. 39-42.
(0,9 д.а.).
Пункт 4.
1. Програма «Економіка
готелів і ресторанів»
для студентів галузі
знань 24 «Сфера
обслуговування» 241
«Готельно-ресторанна
справа», усіх форм
навчання, ОС
«бакалавр»- Чернівці,
ЧТЕІ КНТЕУ, 2020 28
с., (2,0 д.а.).
2. Збірник тестових
завдань з дисципліни
«Економіка торгівлі»
для студентів галузі
знань 07 «Управління та
адміністрування» та
для студентів галузі
знань 24 «Сфера
обслуговування» всіх
форм навчання. 2021.
22 с. (1,37 д.а.).
3. Робоча програма
«Економіка готелів і
ресторанів» для
студентів галузі знань
07 «Управління та
адміністрування»
спеціальності
241 «Готельно-
ресторанна справа»
спеціалізації «Готельно-
ресторанна справа» усіх
форм навчання, ОС
«бакалавр» Чернівці,
ЧТЕІ КНТЕУ, 2020. 28
с., (2,0 д.а.)
Пункт 8.

| | | | | | | | |
|--------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | | | <p>Гут Л.В. - керівник ініціативної науково-дослідної теми «Фінансові важелі забезпечення економічного розвитку регіону» 019U0001027 (термін виконання січень 2019 р. – грудень 2020 р.)</p> <p>Пункт 11. Договір про співробітництво: ТОВ «Мед-Еко». ТзОВ «Фокстрот Луцьк»</p> <p>Пункт 14. Керівництво студентами, які стали призерами Всеукраїнського конкурсу випускних кваліфікаційних робіт</p> <p>1. Сухов С.В. (1 курс, «Економіка підприємства», ОС «спеціаліст») Всеукраїнський конкурс дипломних робіт з природничих, технічних і гуманітарних наук за напрямом «Економіка підприємства».</p> <p>Науковий керівник – Гут Л.В. (Квітень 2017 р.) – II місце.</p> <p>2. Борисовська Н. Я. (1 курс, «Економіка підприємства», ОС «магістр») Всеукраїнський конкурс дипломних робіт зі спеціальності «Економіка підприємства».</p> <p>Науковий керівник – Гут Л.В. (18.04.2019р.) Грамота «За значний ступінь наукової новизни».</p> <p>Грамота керівнику наукової роботи Гут Л. В. « За високий професіоналізм, плідну працю та підготовку переможця Всеукраїнського конкурсу наукових робіт»</p> <p>Стажування Training course comprising Study of management processes of innovative technologies, Stefan cel Mare University of Suceava, November 10-December 14, 2020 (184 hours) Сертифікат: № 11/14.12.2020р.</p> | |
| 106828 | Кифяк Василь Федорович | Заступник директора з науково-методичної роботи, міжнародних зв'язків та інноваційного розвитку, Основне місце роботи | Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету | Диплом доктора наук ДД 000853, виданий 17.05.2012, Диплом кандидата наук ДК 000302, виданий 26.03.1998, Аттестат доцента ДЦ 004225, виданий 26.02.2002, | 22 | Організація туризму | <p>Наявність профільної освіти, відповідність наукового ступеня та вченого звання.</p> <p>Пункт 1. 1. Кифяк В. Ф., Савчук Ю. М. Стратегічний розвиток туризму у прикордонному регіоні: реалії та перспективи // Економічні науки (фахове видання). Вісник Чернівецького торговельно-</p> |



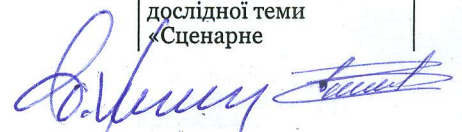
Атестат
професора 12ПР
009004,
виданий
21.11.2013

економічного інституту.
– Випуск III (67). 2017.
С. 83-94. (0,68 д.а.).
2. Кифяк В. Ф.,
Бондаренко Г. Ю.
Іноземний туризм як
головна складова
туристичної діяльності
в прикордонному
регіоні // Економічні
науки (фахове
видання). Вісник
Чернівецького
торгівельно-
економічного інституту.
Випуск III (67). 2017. С.
72-83. (0,68 д.а.).
3. Кифяк В.Ф.
Інструментарій
вирішення проблем
західноукраїнських
прикордонних областей
в період економічної
кризи // Економічні
науки (фахове
видання). Вісник
Чернівецького
торгівельно-
економічного інституту.
2020. № 1-2. С. 110-124.
(0,7 д.а.).
4. Кифяк В.Ф.
Діджиталізація
процесів розвитку
туристичних
дестинацій у
західноукраїнських
прикордонних регіонах
// Вісник ТНЕУ
Тернопіль. 2020. №2. С.
162-173. (0,7 д.а.).
5. Кифяк В.Ф. Вплив
регіональних факторів
на формування
туристичних
дестинацій у
західноукраїнських
прикордонних областях
Економічні науки
(фахове видання).
Вісник Чернівецького
торгівельно-
економічного інституту.
2020. № 3. С. 58-71. (0,7
д.а.).
Пункт 3.
1. Сценарне
прогнозування
розвитку прикордонних
регіонів: колективна
монографія // За ред. В.
Ф. Кифяка. – Чернівці :
ВІЦ «Місто», 2017. 300
с. (18,75 д.а.).
2. Forecasting of cross-
border regions
development: scenario
approach: [Collective
monograph] // Edited by
V. Kyfiak. Suceava,
Romania, 2017.
3. Кифяк В.Ф. Стратегія
розвитку
територіальних
рекреаційних систем:
теорія, методологія,
практика: монографія /
Міністерство економіки
України. К. : Книги XXI,
2010. Бібліогр.: с. 366-
380. Дод.: с. 381-425. -
427 с., (2,87 д.а.).
1. Сфера гостинності
Буковини в кризових
умовах: стан та
перспективи розвитку :

монографія / колектив авторів; за загальною редакцією д.е.н., професора Кифяка В. Ф. (розділ 2.3).
Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ. Чернівці: 2021. 246 с.

Пункт 7.
1. Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена спеціалізованої вченої ради:
- Член спеціалізованої вченої ради Д 58.082.03 Тернопільського національного економічного університету з правом прийняття до розгляду та проведення захистів дисертацій на здобуття наукового ступеня кандидата та доктора економічних наук за спеціальністю 08.00.05 – розвиток продуктивних сил і регіональна економіка.
- Офіційний опонент дисертаційної роботи на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук Дашук Ю.Є. (28.11.2014 р., Луцький національний технічний університет, м. Луцьк).

Пункт 8.
Член редколегії міжнародного журналу REVISTA DE TURISM (RDT) факультету економічних наук і державного управління університету «Штефан чел Маре» (Сучава, Румунія). Головний редактор Вісника Чернівецького торговельно-економічного інституту, входить до наукових фахових видань України з галузі «Економічні науки». Виконавець науково-дослідної теми «Антикризовий менеджмент торговельних підприємств в умовах соціально-економічних диспропорцій» (2016-2018 рр.). Керівник науково-дослідної теми «Організація та розвиток туризму в м. Чернівці» (2014-2016 рр.). Виконавець науково-дослідної теми «Стратегічні пріоритети та економічна безпека підприємств торгівлі» (2011-2016 рр.) Керівник науково-дослідної теми «Сценарне



| | | | | | | | |
|--------|------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | | | <p>прогнозування соціально - економічного розвитку прикордонних регіонів в умовах цивілізаційних змін» (2011-2015 рр.) Пункт 10. - Співавтор Програми розвитку туризму у м. Чернівцях на 2013-2016 роки; - постійний член експертної ради з питань методики оцінки туристичної галузі та розробки її інноваційних моделей розвитку і функціонування в Чернівецькій області. Стажування Міжнародне стажування Scientific internship «Current state and perspectives of tourism development and «Evaluation of internal education: challenges and perspectives», at Stefan cel Mare University., May 2-5, 2018 (108 hours).</p> | |
| 118282 | Романовська Ольга Леонідівна | Старший викладач 0,5 ст., Основне місце роботи | Чернівецький торговельно - економічний інститут Київського національного торговельно - економічного університету | <p>Диплом спеціаліста, Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2010, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 061090, виданий 29.06.2021</p> | 10 | Стандартизація, метрологія та управління якістю | <p>Наявність профільної освіти, відповідність наукового ступеня. Пункт 1. 1. Avaliacao teorica da detecao tltrrquimicf CoO(OH) – assistida de galatos em Alfarroba Ntcoalimentar / V.V. Tkach, Y. G. Svanusko, S. M. Lukanova, S. O. Olivera, F. J. Anassi, R. Ojani, O. Romanovs'ka, P. I. Yagodinets // TesnoAlimentar. 2017. № 3. p. 56-59. (0,25 д.а.). 2. Романовська О. Л. Динаміка якості бісквітних напівфабрикатів при зберіганні // Товари і ринки. 2017. № 1 (23). С. 176-185. (0,56 д.а.). 3. Романовська О. Л., Кравченко М. Ф., Піддубний В. А. Структурно-механічні властивості бісквітного тіста з борошном «Здоров'я» // Товари і ринки. 2017. № 2 (24). Том 1. С. 86-96. (0,68 д.а.). 4. Романовська О. Л., Кравченко М. Ф. Органолептичний аналіз бісквітних напівфабрикатів з борошном «Здоров'я» та порошком керобу // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. Технічні науки. 2019. № 19. Том 1. С. 240-247. (0,5 д.а.). 5. Кравченко М. Ф., Романовська О. Л., Марусяк Т. М. Реологічні властивості бісквітного тіста зі</p> |

борошном спельти // Товари і ринки. 2021. № 2 (38). С. 141-150. (0,62 д.а.).

Пункт 2.

1. Спосіб виробництва бісквітного рулету «Закарпатський» :

патент № 115252 від 10.04.2017, Бюл. № 7.

2. Спосіб виробництва бісквіту з порошком керобу : патент № 130260 від 26.11.2018, Бюл. № 22.

3. Спосіб виробництва бісквітного печива «Буше» з борошном «Здоров'я» : патент № 130261 від 26.11.2018, Бюл. № 22.

4. Спосіб виробництва хліба житньо-пшеничного з гречаним борошном : патент № 146792 від 17.03.2021 р., бюл. № 11.

5. Спосіб виробництва масляного бісквітного рулету : патент № 147215 від 21.04.2021 р., бюл. № 16.

Пункт 3.

1. Харчові барвники : навч. посібник / П. І. Ягодинець, О. Л. Романовська, Л. Т. Струтинська та ін. Чернівці, Руга, 2019. 71 с. (4,43 д.а.).

Пункт 4.

1. Опорний конспект лекцій «Технології харчових виробництв» для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування», денної форми навчання освітнього ступеня «молодший бакалавр». 2018. 116 с. (7,25 д.а.).

2. Робоча програма «Стандартизація, сертифікація та метрологія» галузі знань 24 «Сфера обслуговування», денної форми навчання освітнього ступеня «молодший бакалавр». 2021. 18 с. (1,12 д.а.).

3. Робоча програма «Гігієна та санітарія» для студентів галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології», денної форми навчання, освітнього ступеня «молодший бакалавр». 2021. 19 с. (1,18 д.а.).

Пункт 5

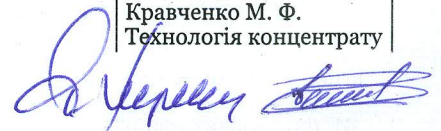
Захист дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.16 – «Технологія харчової продукції», 29.06.2021 р. ДК № 061090

Пункт 11.

Наукове консультування ПП «Колос» Чернівецькі

ковбаси 2021-2026 рр.
Пункт 12.
1. Романовська О. Л.,
Кравченко М. Ф. Зміни
якості випечених
бісквітних
напівфабрикатів під час
зберігання // матеріали
Міжнародної науково-
практичної конференції
«Розвиток харчових
виробництв,
ресторанного та
готельного господарств
і торгівлі: проблеми,
перспективи,
ефективність»,
присвяченої 50-річчю
заснування
Харківського
державного
університету
харчування та торгівлі.
Харків, 18 травня 2017
р. С. 308-309. (0,12 д.а.).
2. Романовська О. Л.,
Кравченко М. Ф.
Сучасні технології
виробництва бісквітних
виробів // матеріали
IV-ої Міжнародної
спеціалізованої
науково-практичної
конференції
«Інноваційні технології
у хлібопекарському
виробництві». Київ, 8
вересня 2020 р. С. 148-
149. (0,12 д.а.).
3. Романовська О. Л.,
Кравченко М. Ф. Якість
бісквітних
напівфабрикатів з
борошном «Здоров'я»
та порошком керобу» //
матеріали Міжнародної
науково-практичної
інтернет-конференції
«Новачі в технології та
обладнанні готельно-
ресторанних, харчових і
переробних
виробництв».
Мелітополь, 24
листопада 2020 р. С.
197-198. (0,12 д.а.).
4. Романовська О. Л.,
Кравченко М. Ф.
Технологія бісквітних
напівфабрикатів
подовженого терміну
зберігання // збірник
тез доповідей
Міжнародної науково-
практичної конференції
«Сучасні тенденції
розвитку індустрії
гостинності». Львів, 26-
27 листопада 2020 р. С.
184-186. (0,18 д.а.).
5. Романовська О. Л.
Technological properties
of quinoa cereals //
Proceedings of VIII
International Scientific
and Practical Conference
«Priority direction of
science and technology
development». Kyiv,
Ukraine, 18-20 April
2021. P. 233-237. (0,31
д.а.).
Пункт 19.
Є членом громадських
організацій:
ГО «Українського

| | | | | | | | |
|--------|-----------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | | | <p>кулінарного союзу» сертифікат (№ К-03/2015) ГО «ХоРеКа Буковина» (сертифікат № К-03/2020). Стажування: PROFI CLUB, сертифікат № 02770, тема: «Гігієна і санітарія для працівників закладів ресторанного господарства», 05.05.2021 р., 4 години (0,13 кредитів); PROFI CLUB, сертифікат № 03168, тема: «Розробка та впровадження системи НАССР в закладах освіти та ресторанного господарства», 27.07.2021 р., 15 годин (0,5 кредитів).</p> | |
| 118505 | Данилюк Інна Петрівна | Доцент, Основне місце роботи | Чернівецький торговельно - економічний інститут Київського національного торговельно - економічного університету | Диплом спеціаліста, Чернівецький торговельно- економічний інститут Київського національного торговельно- економічного університету, рік закінчення: 2011, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 051395, виданий 05.03.2019 | 9 | Устаткування закладів готельно- ресторанного господарства | <p>Наявність профільної освіти, відповідність наукового ступеня та вченого звання. Пункт 1. 1. Determining the rational concentration of dry demineralized whey in a formulation for marzipan pastes / Mihailo Kravchenko, Dina Fedorova, Larysa Rybachuk, Roman Romanenko, Vladimir Pidubnyi, Inna Danyliuk, Karina Palamarek, Tatiana Marusyak, Tetiana Nezveshchuk-Kohut // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Abstract and References. Technology and equipment of food production. p. 22-33. (0,68 д.а.) 2. Данилюк І., Струтинська Л. Технологія млинців із плодово-овочевої сировини // Технічні науки та технології : науковий журнал / Національний університет «Чернівецька політехніка». Чернівці : НУ «Чернівецька політехніка», 2021. № 1 (23). С. 152-161. (0,62 д.а.) 3. Данилюк І. П. Економічна та соціальна ефективність впровадження ресурсозберігаючих технологій харчової продукції // Вісник Чернівецького торговельно- економічного інституту. Економічні науки. Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2019. Вип. III-IV (75- 76). с. 119-128. (0,62 д.а.) 4. Данилюк І. П., Кравченко М. Ф. Технологія концентрату</p> |



із атерини чорноморської // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. 2017. Вип. 18. С. 76-79. (0,25 д.а.).

5. Кінетика процесу сушіння рибного концентрату із атерини чорноморської / М. Ф. Кравченко, С. Л. Шаповал, І. П. Данилюк // Товари і ринки. 2017. № 1. С. 131-138. (0,5 д.а.).

Пункт 2.

1. Спосіб виробництва рибного порошку із атерини чорноморської: патент №114174 Україна від 27.02.2017, бюл. № 7.

2. Спосіб виробництва вареників «Чорноморські»: патент № 127030 Україна від 10.07.2018, бюл. № 13.

3. Спосіб виробництва локшини із порошком *Atherina pontica*: патент № 128309 від 10.09.2018, бюл. № 17.

4. Спосіб виробництва пельменів із порошком *Atherina pontica*, № заявка у 2021 00483 від 08.02.2021 р.

5. Спосіб виробництва вареників з композиційної борошняної суміші із нуту, пророщеного вівса та шротом із розторопші: заявка № у 2021 00505 від 08.02.2021 р.

Пункт 3.

1. Данилюк І. П., Романовська О. Л. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. Чернівці. ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. 304 с. (19 д.а.).

Пункт 4.

1. Робоча програма «Інжиніринг будівель» для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання, освітнього ступеня бакалавр. 2020. 23 с. (1,43 д.а.).

2. Методичні рекомендації до самостійної роботи «Устаткування закладів ресторанного господарства» для студентів галузі знань 18 «Виробництво та технології» nf 24 «Сфера обслуговування» всіх форм навчання, ОС – бакалавр. 2020. 115 с. (7,18 д.а.).

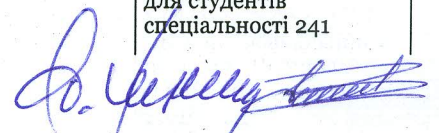
3. Робоча програма

| | | | | | | | |
|-------|---------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | | | <p>дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання, ОС бакалавр. 2021. 20 с. (1,25 д.а.).</p> <p>Пункт 5. Захист дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.16 – «Технологія харчової продукції», 04.12.2018 р. ДК № 051395</p> <p>Пункт 14. Керівництво студентами, які стали призерами міжнародного фестивалю</p> <p>1. Ротар Олександра – хліб «Селянський з печеною картоплею та розмарином» – диплом II ступеня</p> <p>2. Данилюк Вікторія – хліб «Мигдальний» – диплом II ступеня</p> <p>Пункт 19. Є членом громадських організацій: ГО «Українського кулінарного союзу» (№ К-03/2015) ГО «ХоРеКа Буковина» (№ К-03/2020). Стажування у Сучавському університеті ім. Штефана чел Маре (University Stefan Cel Mare of Suceava) № 57-54/06 S.C.Rom-Ukr Trade Service S.R.L. (Suceava, Romania), грудень 2020 р. – сертифікат 90 год. (3 кредити)</p> | |
| 12594 | Незвещук-Когут Тетяна Семенівна | Доцент 0,75 ст., Основне місце роботи | Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету | <p>Диплом спеціаліста, Київський національний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом магістра, Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2018, спеціальність: 181 Харчові</p> | 14 | Управління дистрибуцією послуг | <p>Наявність профільної освіти, відповідність наукового ступеня та вченого звання.</p> <p>Пункт 3. 1. Незвещук-Когут Т. С. Дизайн : навчальний посібник. Чернівці, ЧТЕІ КНТЕУ, 2019. 323 с. (20,18 д.а.). 2. Сфера гостинності Буковини в кризових умовах : стан та перспективи розвитку : монографія / колектив авторів; за загальною редакцією д.е.н., професора Кифяка В. Ф. (розділ 1.1) Чернівецький торговельно-економічний інституту КНТЕУ. Чернівці : 2021. 246 с. (15,37 д.а.)</p> <p>Пункт 4. 1. Робоча програма «Управління дистрибуцією послуг»</p> |

технології,
Диплом
кандидата наук
ДК 011434,
виданий
28.03.2013,
Агестат доцента
12ДЦ 042912,
виданий
30.06.2015

для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр», 2020. 20 с. (1,25).
2. Робоча програма «StarUp-тренінг» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр», 2020. 36 с. (2,25).
3. Методичні рекомендації до самостійної роботи студентів «Готельна справа» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр». 2017. 188 с. (11,75 д.а.)
Пункт 8.
1 Виконання функцій наукового керівника наукової теми «Регіональні особливості розвитку готельно-ресторанного бізнесу Буковини», термін виконання 01.01.2017 р. по 31.12.2019 р.
Пункт 12.
1. Незвещук-Когут Т. Передумови та перспективи розвитку гастрономічного туризму на Буковині / Сучасний стан та перспективи розвитку туризму : Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці-Сучава, 2-4 травня 2018 р. Чернівці : ПВКФ «Технодрук», 2018. с. 112-114. (0,18 д.а.).
2. Незвещук-Когут Т. Конкурси кулінарного мистецтва як інструмент популяризації території // Освітні і культурно-мистецькі практики в контексті інтеграції України у міжнародний науково-інноваційний простір : збірник тез доповідей I Міжнародної науково-практичної конференції студентів та молодих вчених (м. Запоріжжя, 14 травня 2020 р.) / за заг. ред. В. В. Нечипоренко. Запоріжжя : Вид-во Хортицької національної академії, 2020. 694 с. (с. 503-505). (0,18 д.а.).
3. Незвещук-Когут Т. С., Язіна В. М. Аналіз основних проблем та перспектив розвитку туризму в Україні // Теоретичні та прикладні аспекти розвитку науки : матеріали V Міжнародної науково-

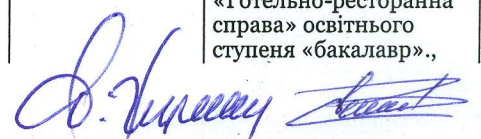
| | | | | | | | |
|-------|---------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | | | <p>практичної конференції, м. Київ 30-31.01.2020 р. с. 67. (с. 26-28). (0,18 д.а.).</p> <p>4. Незвещук-Когут Т. С. Готельна анімація : монетизація розваг // Журнал для власників ресторанного і готельного бізнесу «Академія гостинності». № 3, 2020. (0,18 д.а.).</p> <p>5. Стан та особливості застосування маркетингової стратегії у закладах ресторанного господарства Буковини / Кравченко М. Ф., Незвещук-Когут Т. С., Романовська О. Л. // Маркетинг як основа формування стратегії соціально-економічного розвитку прикордонного регіону : матеріали міжнародної науково-практичної конференції 11-12.11.2020 р., Чернівці, ЧТЕІ КНТЕУ, 2020. с. 324. (с. 282-287). (0,37 д.а.).</p> <p>Пункт 19.</p> <p>Є членом громадських організацій: ГО «Українського кулінарного союзу» (сертифікат № К-03/2015) ГО «ХоРеКа Буковина» (сертифікат № К-03/2020).</p> <p>Міжнародне стажування «Education, science, business in high quality training of economic specialist», at Stefan cel Mare University, 13-16 november, 2020. (Certificate № 57-78/06 (90 hours)</p> | |
| 12594 | Незвещук-Когут Тетяна Семенівна | Доцент 0,75 ст., Основне місце роботи | Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету | <p>Диплом спеціаліста, Київський національний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом магістра, Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2018, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом</p> | 14 | Готельна справа | <p>Наявність профільної освіти, відповідність наукового ступеня та вченого звання.</p> <p>Пункт 3.</p> <p>1. Незвещук-Когут Т. С. Дизайн : навчальний посібник. Чернівці, ЧТЕІ КНТЕУ, 2019. 323 с. (20,18 д.а.).</p> <p>2. Сфера гостинності Буковини в кризових умовах : стан та перспективи розвитку : монографія / колектив авторів; за загальною редакцією д.е.н., професора Кифяка В. Ф. (розділ 1.1) Чернівецький торговельно-економічний інституту КНТЕУ. Чернівці : 2021. 246 с. (15,37 д.а.)</p> <p>Пункт 4.</p> <p>1. Робоча програма «Управління дистрибуцією послуг» для студентів спеціальності 241</p> |



кандидата наук
ДК 011434,
виданий
28.03.2013,
Атестат доцента
12ДЦ 042912,
виданий
30.06.2015

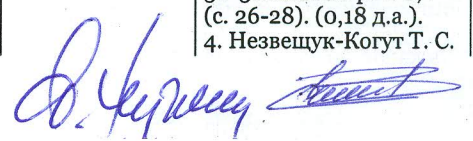
«Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр», 2020. 20 с. (1,25).
2. Робоча програма «StarUp-тренінг» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр», 2020. 36 с. (2,25).
3. Методичні рекомендації до самостійної роботи студентів «Готельна справа» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр». 2017. 188 с. (11,75 д.а.)
Пункт 8.
1 Виконання функцій наукового керівника наукової теми «Регіональні особливості розвитку готельно-ресторанного бізнесу Буковини», термін виконання 01.01.2017 р. по 31.12.2019 р.
Пункт 12.
1. Незвещук-Когут Т. Передумови та перспективи розвитку гастрономічного туризму на Буковині / Сучасний стан та перспективи розвитку туризму : Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці-Сучава, 2-4 травня 2018 р. Чернівці : ПБКФ «Технодрук», 2018. с. 112-114. (0,18 д.а.).
2. Незвещук-Когут Т. Конкурси кулінарного мистецтва як інструмент популяризації території // Освітні і культурно-мистецькі практики в контексті інтеграції України у міжнародний науково-інноваційний простір : збірник тез доповідей I Міжнародної науково-практичної конференції студентів та молодих вчених (м. Запоріжжя, 14 травня 2020 р.) / за заг. ред. В. В. Нечипоренко. Запоріжжя : Вид-во Хортицької національної академії, 2020. 694 с. (с. 503-505). (0,18 д.а.).
3. Незвещук-Когут Т. С., Язіна В. М. Аналіз основних проблем та перспектив розвитку туризму в Україні // Теоретичні та прикладні аспекти розвитку науки : матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ

| | | | | | | | |
|-------|---------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | | | <p>30-31.01.2020 р. с. 67. (с. 26-28). (0,18 д.а.).</p> <p>4. Незвещук-Когут Т. С. Готельна анімація : монетизація розваг // Журнал для власників ресторанного і готельного бізнесу «Академія гостинності». № 3, 2020. (0,18 д.а.).</p> <p>5. Стан та особливості застосування маркетингової стратегії у закладах ресторанного господарства Буковини / Кравченко М. Ф., Незвещук-Когут Т. С., Романовська О. Л. // Маркетинг як основа формування стратегії соціально-економічного розвитку прикордонного регіону : матеріали міжнародної науково-практичної конференції 11-12.11.2020 р., Чернівці, ЧТЕІ КНТЕУ, 2020. с. 324. (с. 282-287). (0,37 д.а.).</p> <p>Пункт 19.</p> <p>Є членом громадських організацій: ГО «Українського кулінарного союзу» (сертифікат № К-03/2015) ГО «ХоРеКа Буковина» (сертифікат № К-03/2020). Міжнародне стажування «Education, science, business in high quality training of economic specialist», at Stefan cel Mare University, 13-16 november, 2020. (Certificate № 57-78/06 (90 hours))</p> | |
| 12594 | Незвещук-Когут Тетяна Семенівна | Доцент 0,75 ст., Основне місце роботи | Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету | <p>Диплом спеціаліста, Київський національний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом магістра, Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2018, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 011434, виданий</p> | 14 | StarUp-тренінг | <p>Наявність профільної освіти, відповідність наукового ступеня та вченого звання.</p> <p>Пункт 3.</p> <p>1. Незвещук-Когут Т. С. Дизайн : навчальний посібник. Чернівці, ЧТЕІ КНТЕУ, 2019. 323 с. (20,18 д.а.).</p> <p>2. Сфера гостинності Буковини в кризових умовах : стан та перспективи розвитку : монографія / колектив авторів; за загальною редакцією д.е.н., професора Кифяка В. Ф. (розділ 1.1) Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ. Чернівці : 2021. 246 с. (15,37 д.а.)</p> <p>Пункт 4.</p> <p>1. Робоча програма «Управління дистрибуцією послуг» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр».,</p> |

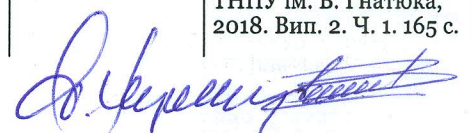


28.03.2013,
Агестат доцента
12ДЦ 042912,
виданий
30.06.2015

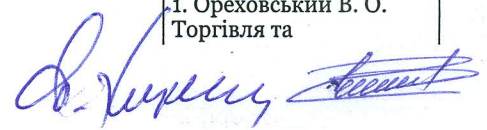
2020. 20 с. (1,25).
2. Робоча програма
«StarUp-тренінг» для
студентів спеціальності
241 «Готельно-
ресторанна справа»
освітнього ступеня
«бакалавр»., 2020. 36 с.
(2,25).
3. Методичні
рекомендації до
самостійної роботи
студентів «Готельна
справа» для студентів
спеціальності 241
«Готельно-ресторанна
справа» освітнього
ступеня «бакалавр».
2017. 188 с. (11,75 д.а.)
Пункт 8.
1 Виконання функцій
наукового керівника
наукової теми
«Регіональні
особливості розвитку
готельно-ресторанного
бізнесу Буковини»,
термін виконання
01.01.2017 р. по
31.12.2019 р.
Пункт 12.
1. Незвещук-Когут Т.
Передумови та
перспективи розвитку
гастрономічного
туризму на Буковині /
Сучасний стан та
перспективи розвитку
туризму : Матеріали
Міжнародної науково-
практичної
конференції, м.
Чернівці-Сучава, 2-4
травня 2018 р. Чернівці
: ПБКФ «Технодрук»,
2018. с. 112-114. (0,18
д.а.).
2. Незвещук-Когут Т.
Конкурси кулінарного
мистецтва як
інструмент
популяризації території
// Освітні і культурно-
мистецькі практики в
контексті інтеграції
України у міжнародний
науково-інноваційний
простір : збірник тез
доповідей I
Міжнародної науково-
практичної конференції
студентів та молодих
вчених (м. Запоріжжя,
14 травня 2020 р.) / за
заг. ред. В. В.
Нечипоренко.
Запоріжжя : Вид-во
Хортицької
національної академії,
2020. 694 с. (с. 503-
505). (0,18 д.а.).
3. Незвещук-Когут Т. С.,
Язіна В. М. Аналіз
основних проблем та
перспектив розвитку
туризму в Україні //
Теоретичні та
прикладні аспекти
розвитку науки :
матеріали V
Міжнародної науково-
практичної
конференції, м. Київ
30-31.01.2020 р. с. 67.
(с. 26-28). (0,18 д.а.).
4. Незвещук-Когут Т. С.



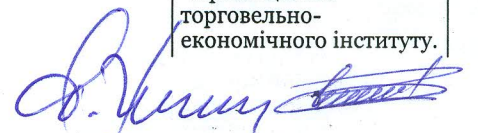
| | | | | | | | |
|--------|----------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | | | | <p>Готельна анімація : монетизація розваг // Журнал для власників ресторанного і готельного бізнесу «Академія гостинності». № 3, 2020. (0,18 д.а.).</p> <p>5. Стан та особливості застосування маркетингової стратегії у закладах ресторанного господарства Буковини / Кравченко М. Ф., Незвещук-Когут Т. С., Романовська О. Л. // Маркетинг як основа формування стратегії соціально-економічного розвитку прикордонного регіону : матеріали міжнародної науково-практичної конференції 11-12.11.2020 р., Чернівці, ЧТЕІ КНТЕУ, 2020. с. 324. (с. 282-287). (0,37 д.а.).</p> <p>Пункт 19.</p> <p>Є членом громадських організацій: ГО «Українського кулінарного союзу» (сертифікат № К-03/2015) ГО «ХоРеКа Буковина» (сертифікат № К-03/2020).</p> <p>Міжнародне стажування «Education, science, business in high quality training of economic specialist», at Stefan cel Mare University, 13-16 november, 2020. (Certificate № 57-78/06 (90 hours)</p> |
| 127443 | Ореховський Вадим Олегович | Професор 0,5 ст., Основне місце роботи | Чернівецький торговельно - економічний інститут Київського національного торговельно - економічного університету | <p>Диплом доктора наук ДД 007995, виданий 10.02.2010,</p> <p>Диплом кандидата наук ДК 000329, виданий 26.03.1998,</p> <p>Атестат доцента 02ДЦ 014043, виданий 16.06.2005,</p> <p>Атестат професора 12ПП 008787, виданий 04.07.2013</p> | 27 | Філософія | <p>Наявність профільної освіти, відповідність наукового ступеня та вченого звання.</p> <p>Пункт 1.</p> <p>1. Orehowskiy V. Contemporary Conditions for Tourism Sector Transnationalization / Denis Ushakov, Victoria V.Tsympko, Vadym O. Orehowskiy, Volodymyr M. Vasylchuk, Den Sik Kan // Journal of Environmental Management and Tourism, [S.l.], v. 11, n. 4, p. 844-856, June 2020. (0,75 д.а.).</p> <p>2. Ореховський В. О. Міжнародна діяльність Товариства Червоного Хреста у кінці XIX на початку XX ст.) // Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія: Історія. Тернопіль : Вид-во ТНПУ ім. В. Гнатюка, 2018. Вип. 2. Ч. 1. 165 с.</p> |



С. 69-74. (0,37 д.а.).
3. Ореховський В. О.
Торгівля Стародавнього
Єгипту // Наукові
записки
Тернопільського
національного
педагогічного
університету імені
Володимира Гнатюка.
Серія : Історія.
Тернопіль: Вид-во
ТНПУ ім. В. Гнатюка,
2017. Вип. 2. Ч. 2. 160 с.
С.65-68. (0,2 д.а.).
4. Ореховський В. О.
Економічний розвиток
Нідерландів у XVI-
XVIII ст. // Історія
економіки та
економічних вчень.
Вип. IV. (80), 2020. С. 8-
20. (0,75 д.а.).
5. Ореховський В. О.
Фінікійська цивілізація
як приклад
талассократії у
стародавньому
середземномор'ї. //
Історія економіки та
економічних вчень.
Вип. II. (82). 2021. С.14-
26. (0,75 д.а.).
Пункт 3.
1. Ореховський В. О.
Історія економіки та
економічної думки:
доіндустріальна доба :
навчальний посібник.
Чернівці, ЧТЕІ, 2019.
108 с. (6,75 д.а.).
Пункт 7.
Член спеціалізованої
вченої ради К 58.053.04
із захисту дисертацій у
Тернопільському
національному
педагогічному
університеті ім.
В.Гнатюка з правом
прийняття до розгляду
та проведення захистів
дисертацій на здобуття
наукового ступеня
кандидата та доктора
історичних наук за
спеціальністю 07.00.01
– історія України та
07.00.02 – Всесвітня
історія.
Пункт 8.
Член редколегій
журналів «International
Scientific and Practical
Conference «WORLD
SCIENCE»,
«International Journal of
Innovative Technologies of
Social Science»;
Виконував обов'язки
рецензента фахового
видання «Наукові
записки
Тернопільського
національного
педагогічного
університету імені
Володимира Гнатюка.
Серія: Історія» / За заг.
ред. проф. І. С. Зуляка.
Тернопіль: Вид-во
ТНПУ ім. В. Гнатюка,
2017. Вип. 2. Ч. 1-3.
Пункт 12.
1. Ореховський В. О.
Торгівля та



| | | | | | | | |
|--------|-----------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | | | <p>колонізаційна діяльність стародавніх фінікійців // Актуальные научные исследования в современном мире. Сборник научных трудов, 2017. Вып. 4 (24). С. 22-27. (0,37 д.а.).</p> <p>2. Ореховський В. О. Торгівля та грошовий обіг стародавнього Риму // Актуальные научные исследования в современном мире. Сборник научных трудов, 2017. Вып. 11 (31). С. 80-87. (0,5 д.а.).</p> <p>3. Ореховський В. О. Законодавство Римської імперії та християнська віра // «Науковий огляд». Міжнародний науковий журнал. 2018. № 10 (53). С.117-144. (0,43 д.а.).</p> <p>4. Ореховський В. О. Distribution of christianity in Britain, Scotland and Ireland (IV - VII) // Scientific journal «Innovative Solutions In Modern Science». Dubai, 2018. № 8 (27). P. 107-119. (0,75 д.а.).</p> <p>5. Ореховський В. О. Distribution of christianity in Armenia (I - VI) // Paradigm of knowledge. Multidisciplinary Scientific Journal, 2019. № 1 (33). С. 30-44. (0,87 д.а.).</p> <p>Пункт 19. Є членом громадських організацій: ГО «Українського кулінарного союзу» (сертифікат № К-03/2015) ГО «ХореКа Буковина» (сертифікат № К-03/2020). Стажування на кафедрі історії України факультету історії політології та міжнародних відносин Чернівецького національного університету ім. Ю. Федьковича (з 15.11.2019 по 14.12.2019 р.). Довідка № 02/15-3389 від 18.12.2019 р.</p> | |
| 278410 | Селезньова Ольга Миколаївна | Доцент 0,6 ст., Основне місце роботи | Чернівецький торговельно - економічний інститут Київського національного торговельно - економічного університету | Диплом спеціаліста, Економіко-правничий інститут м. Чернівці приватного вищого навчального закладу "Західноукраїнський економіко-правничий університет", рік закінчення: 2006, спеціальність: | 14 | Правознавство | <p>Наявність профільної освіти, відповідність наукового ступеня та вченого звання.</p> <p>Пункт 1. 1. Селезньова О. М. Специфіка викладання юридичних дисциплін студентам економічних спеціальностей : проблеми та можливості дистанційного навчання // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту.</p> |



060101
Правознавство,
Диплом
доктора наук
ДД 005100,
виданий
15.12.2015,
Диплом
кандидата наук
ДК 058809,
виданий
14.04.2010,
Атестат доцента
12ДЦ 032488,
виданий
26.10.2012

Економічні науки. 2021.
Вип.1 (81). С. 166-178.
(0,75 д.а.).
2. Селезньова О. М.
Основні історичні етапи
становлення в Україні
законодавства про
інформаційні права //
Актуальні питання
гуманітарних наук.
2019. Вип.26. Т. 2. С. 4-
7. (0,25 д.а.).
3. Селезньова О. М.
Інформаційні права:
теоретичні та системні
положення //
Інформація і право.
2019. Вип. 3(30). С. 9-
15. (0,37 д.а.).
4. Селезньова О. М. До
питання про
удосконалення
здійснення
інформаційної
політики в Україні //
Науковий вісник
Херсонського
державного
університету. 2018. Вип.
№. Т.2. С. 51-53. (0,18
д.а.).
5. Селезньова О. М.,
Юсип Ж. П. Поняття
«інформаційні
правовідносини» :
доктринально-
правовий ракурс //
Науковий вісник
Національного
ужгородського
університету. Серія
«Право». 2017. Вип.46.
Т.2. С. 21-24. (0,18 д.а.).
Пункт 3.
1. Sozioökonomische und
rechtliche faktoren der
sozialen entwicklung
unter den bedingungen
der globalisierung :
kollektive monographie
in 2 banden. Band 2.
Shioda GmbH, Steyr,
Osterreich, 2018. 472 s.
(29,5 д.а.).
Пункт 4.
1. Практикум
«Інформаційне право»
для студентів всіх
спеціальностей та форм
навчання. 2021. 66 с.
(4,12 д.а.).
2. Збірник тестових
завдань «Господарське
право» для студентів
галузі знань 181
«Харчові технології»
всіх форм навчання.
2021. 22 с. (1,37 д.а.).
3. Програма
«Правознавство» для
студентів
спеціальностей 051
«Економіка», 071
«Облік і
оподаткування», 072
«Фінанси, банківська
справа та страхування»,
073 «Менеджмент», 075
«Маркетинг», 181
«Харчові технології»,
241 «Готельно-
ресторанна справа»,
242 «Туризм» денної та
заочної форми
навчання. 2020. 15 с.
(0,93 д.а.).

4. Робоча програма «Правознавство» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та 181 «Харчові технології» денної форми навчання. 2020. 28 с. (1,75 д.а.).
Пункт 12.
1. Селезньова О. М. Онтологія дотичності інститутів громадянського суспільства з інститутом інформаційних прав
Взаємодія громадянського суспільства, особи і держави: вектор удосконалення // матер. Міжнар. наук.-практ. конф., присвяч 25-й річниці Конституції України. К.: КРІЦ НАПрН України, 2021. С.112-113. (0,18 д.а.).
2. Селезньова О. М. Реалізація превентивної функції відповідальності за порушення податкового законодавства // Трансформація податкової та обліково-аналітичної систем в контексті сучасних кризових явищ: збірник матеріалів Міжнарод. наук.-практ. онлайн-конф. Чернівці, 2021. С. 31-35. (0,18 д.а.).
3. Селезньова О. М. Окремі пропозиції до питання про структуру предмета інформаційного права // Предмет правового регулювання галузей вітчизняного права : матеріали міжнародної наук.-практ. конференції, Київський національний університет імені Тараса Шевченка, 15-16 березня 2019 р. К. : Видавничий дім «Гельветика», 2019. С. 27-31. (0,18 д.а.).
4. Селезньова О. М. Пропозиції до визначення ознак та особливостей відповідальності за правопорушення в інформаційній сфері // Актуальні проблеми публічного та приватного права : Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. Запоріжжя : Класичний приватний університет, 2018. С. 223-224.
5. Селезньова О. М. Ключові концепти теорії інформаційного суспільства
Реформування правової системи в контексті

| | | | | | | | |
|--------|-----------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | | | евроінтеграційних процесів // матеріали ІІ Міжнародної науково-практичної конференції : у 2-х частинах. Суми : Сумський державний університет, 2018. Ч.2. С. 17-20. (0,25 д.а.). Стажування в АТ «ДАК «Укрвидавполіграфія»», довідка від 05.02.2021 р. Тема: «Правовий статус та договір-на діяльність учасників господарських відносин» | |
| 107155 | Паламарек Каріна Вікторівна | Завідувач кафедри, Основне місце роботи | Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету | Диплом спеціаліста, Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2010, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 041293, виданий 28.02.2017, АТ 003052, виданий 15.10.2019 | 10 | Ресторанна справа | Наявність профільної освіти, відповідність наукового ступеня та вченого звання. Пункт 1. 1. Technology and quality of food products with powders of hydrobionts / K. Palamarek, D. Fedorova, L. Diachuk // Food science and technology. 2019. Volume 13 Issue 2. P. 136-148. (0,75 д.а.). 2. Determining the rational concentration of dry demineralized whey in a formulation for marzipan pastes / Mihailo Kravchenko, Dina Fedorova, Larysa Rybchuk, Roman Romanenko, Vladimir Piddubnyi, Inna Danyliuk, Karina Palamarek, Tatiana Marusyak, Tetiana Nezveshchuk-Kohut // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2020. Volume 103. Issue No 1/11. p. 22-33. (0,75 д.а.). 3. Karina Palamarek. Investigation of hydration and formation of structural-mechanical properties of vegetable paste with iodine-containing raw material // Technology audit and production reserves. 2017. № 6/3 (38). P. 136-148. (0,75 д.а.). 4. Паламарек Каріна. Функціонально-технологічні властивості йодовмісної сировини та екстракту інактивованих дріжджів // Вісник Львівської комерційної академії. Серія товарознавча : зб. наук. пр. / Львів. комерц. акад. Львів : ЛКА, 2018. Вип. 21. С. 83-91. (0,5 д.а.). 5. Паламарек К. В. Використання розроблених овочевих паст з йодовмісною сировиною у технології рулетів з овочевими начинками // Технічні науки та технології : науковий журнал / |

Handwritten signature and stamp

Чернігів. нац. технол.
ун-т. Чернігів : ЧНТУ,
2019. № 1 (13). С. 196-
207. (0,75 д.а.).

Пункт 3.

1. Інноваційні
технології харчової
продукції
функціонального
призначення. У 2-х ч.
Ч.2 : монографія / О.І.
Черевко, М.І.
Пересічний, С.М.
Пересічна, К.В.
Паламарек (розділ 6);
за ред. О.І. Черевка,
М.І. Пересічного; Харк.
держ. ун-т харч. та
торгівлі. 4-те вид.,
переробл. та допов.
Харків: ХДУХТ, 2017.
591 с.

2. Інноваційні
технології харчової
продукції
функціонального
призначення. У 2-х ч.
Ч.1 : монографія / О. І.
Черевко, М. І.
Пересічний, С. М.
Пересічна, К.В.
Паламарек (розділ 4);
за ред. О.І. Черевка,
М.І. Пересічного; Харк.
держ. ун-т харч. та
торгівлі. 4-те вид.,
переробл. та допов.
Харків : ХДУХТ, 2017.
962 с.

3. Сфера гостинності
Буковини в кризових
умовах: стан та
перспективи розвитку :
монографія / колектив
авторів; за загальною
редакцією д.е.н.,
професора Кифяка В. Ф.
(розділ 2.3).
Чернівецький
торговельно-
економічний інституту
КНТЕУ. Чернівці: 2021.
246 с.

Пункт 4.

1. Методичні
рекомендації до
самостійної роботи:
«Ресторанна справа»,
галузі знань 241
«Готельно-ресторанна
справа» та 242
«Туризм», усіх форм
навчання. 2019. 56 с.
(3,5 д.а.).

2. Опорний конспект
лекцій: «Ресторанна
справа», галузі знань
241 «Готельно-
ресторанна справа» та
242 «Туризм», усіх
форм навчання /
Паламарек К. В. //
Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ,
2019. 80 с. (5 д.а.).

3. Робоча програма
«Технології ресторанної
продукції» для
студентів галузі знань
галузі знань 241
«Готельно-ресторанна
справа», денної форми
навчання освітнього
ступеня «молодший
бакалавр». 2021. 30 с.
(1,87 д.а.).

Пункт 5.

Захист дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.16 – «Технологія харчової продукції», 28.01.2017 р. ДК № 041293
Пункт 8.
Науковий керівник НДР «Наукове обґрунтування та розробка борошняних виробів з дегідратованим білковим напівфабрикатом» (ДР0120U100432) 2020-2022 рр.
Пункт 12.
1. Паламарек К. В. Винна культура як потенціал розвитку енотуризму // II Всеукраїнська. наук. конф., 16 травня 2018 р. Житомир : ЖДУ ім. І. Франка. С. 190-193. (0,18 д.а.).
2. Паламарек К. В. Винна культура як потенціал розвитку енотуризму // II Всеукраїнська. наук. конф., 16 травня 2018 р. Житомир : ЖДУ ім. І. Франка. С. 190-193. (0,18 д.а.).
3. The importance marketing for the success of restaurant business / Volodymyr Piddubnyi, Karina Palamarek, Konon Bagrii, Strutynska Liubov // Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Маркетинг як основа формування стратегії соціально-економічного розвитку прикордонного регіону», 11-12 листопада 2020 року, м. Чернівці (Україна) – м. Сучава (Румунія). С. 300-303. (0,18 д.а.).
4. Паламарек К. В. Стан та перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства в Україні 2020-2021 рр. // збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції Особливості організації роботи закладів туристичної та готельно-ресторанної індустрії в умовах пандемії / За загальною редакцією Л.О. Радченко. Харків: Інтернет-видання ХТЕК КНТЕУ, 17 березня 2021. С. 84-88. (0,2 д.а.).
5. Konon Bagrii, Karina Palamarek, Milanka Bogavac, Milanka Bogavac Development of a systematic approach by switching restaurant business models during the COVID-19 pandemic

// Proceedings of the international scientific-practical online conference «Transformation of tax and accounting-analytical systems in the context of modern crisis phenomena», Chernivtsi, Ukraine. May 20, 2021. P. 318-321. (0,25 д.а.).

Пункт 14.

1. Керівництво постійно діючою студентською спеціалізованою школою «Школа бармена»;

2. Міжнародний фестиваль з кулінарного і кондитерського мистецтва «FoodLandBukovina – 2017», 29-31 березня 2017 р., м. Чернівці
Срібна медаль (II місце)
Понич Володимир
студент 2 курсу D7 арт клас виріб з мастики
Срібна медаль (II місце)
Горбатий Михайло
студент 4 курсу С3
страва з риби

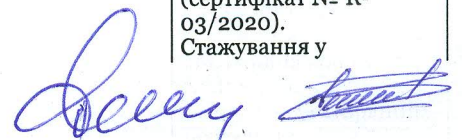
3. Міжнародного фестивалю кондитерського мистецтва EXPO SWEET 2019 (м. Варшава, Польща), 17-20 лютого 2019 р.
Срібна медаль (II місце):
Петренко Анастасія - номінація «Святковий торт».

4. Міжнародного фестивалю ресторанних технологій BestCookFest-Podillia, м. Кам'янець-Подільський, 28 лютого-2 березня 2019 р.:
Золота медаль (I місце)
- Добровольський Василь – номінація «Супи»;
Дві Срібні медаль (II місце)
- Добровольський Василь – номінація «Страва з м'яса» та «Командна робота»

5. Міжнародний фестиваль ресторанних технологій «BestCookFest-2019», 22 – 24 жовтня 2019 року, с. Бояни Чернівецької області, ГРК «Сонячна долина»:
Золота медаль (I місце)
- Саламандик Максим - у номінації «Кращий шеф-кухар року».

Пункт 19.

Є членом громадських організацій:
ГО «Українського кулінарного союзу» (сертифікат № K-03/2015)
ГО «ХореКа Буковина» (сертифікат № K-03/2020).
Стажування у



| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | | | Сучавському університеті ім. Штефана чел Маре (University Stefan Mare of Suceava) сертифікат № 5141/37 (Suceava, Romania), травень 2018 р. – 108 годин – 3,6 кредиту |
|--|--|--|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

| Програмні результати навчання ОП | ПРН відповідає результату навчання, визначеному у стандарті вищої освіти (або охоплює його) | Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН | Методи навчання | Форми та методи оцінювання |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні | <input checked="" type="checkbox"/> | Філософія | Словесні (лекції, пояснення, розповіді, бесіди, дискусії, наочні презентації), наочні методи (ілюстрацій, презентацій), семінарські заняття, індивідуальні завдання | Підсумковий контроль – екзамен, оцінювання індивідуальних та семінарських занять |
| | | Правознавство | Словесні (лекції, пояснення, розповіді, бесіди, дискусії, наочні презентації), наочні методи (ілюстрацій, презентацій), практичні заняття, індивідуальні завдання | Усне та письмове опитування, оцінка практичних занять, тестування у системі Moodle, захист індивідуальних завдань. Підсумковий контроль - екзамен |
| Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави | <input checked="" type="checkbox"/> | Інформаційні технології у ресторанному та готельному бізнесі | Словесні (лекції, пояснення, розповіді, бесіди, дискусії, наочні презентації), наочні методи (ілюстрацій, презентацій), лабораторні роботи індивідуальні завдання | Усне та письмове опитування, оцінка лабораторної роботи, тестування у системі Moodle, захист індивідуальних завдань. Підсумковий контроль - екзамен |
| | | Менеджмент | Презентація, лекції, дискусія, розбір ситуаційних завдань. Проведення лекцій, пояснення та наведення прикладів згідно теми, бесіда, ілюстрація, демонстрація. Семінарські заняття: обговорення, тестування. | Підсумковий семестровий контроль – екзамен. Опитування студентів проводиться у формі бесіди, тестування за 100-бальною шкалою. |
| | | Інформаційні технології у професійній діяльності | Словесні (лекції, пояснення, розповіді, бесіди, дискусії, наочні презентації), наочні методи (ілюстрацій, презентацій), лабораторні роботи індивідуальні завдання | Усне та письмове опитування, оцінка лабораторної роботи, тестування у системі Moodle, захист індивідуальних завдань. Підсумковий контроль - екзамен |
| | | Готельна справа | Лекції у вигляді презентацій, дискусія. Практичне заняття: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей. Самостійна робота: вивчення лекційного матеріалу, участь у обговорення проблемних питань | Тестування у системі дистанційного навчання Moodle, захист індивідуальних завдань. Підсумковий контроль - екзамен |
| Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та | <input checked="" type="checkbox"/> | Економічна теорія | Словесні (кейси, ділові ігри, дискусії, есе, практичні та індивідуальні завдання) | Екзамен, тестування у системі Moodle, захист індивідуальних завдань. Оцінювання студентів проводиться за 100-бальною шкалою згідно |

Handwritten signature in blue ink.

| | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| громадянської свідомості | | | шкали КНТЕУ та національної шкали оцінювання | |
| | | Філософія | Словесні (лекції, пояснення, розповіді, бесіди, дискусії, наочні презентації), наочні методи (ілюстрацій, презентацій), семінарські заняття, індивідуальні завдання | Підсумковий контроль – екзамен, оцінювання індивідуальних та семінарських занять |
| | | Правознавство | Словесні (лекції, пояснення, розповіді, бесіди, дискусії, наочні презентації), наочні методи (ілюстрацій, презентацій), практичні заняття, індивідуальні завдання | Усне та письмове опитування, оцінка практичних занять, тестування у системі Moodle, захист індивідуальних завдань. Підсумковий контроль - екзамен |
| Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу | <input checked="" type="checkbox"/> | Технології ресторанної продукції | Презентація, лекції, дискусія, розбір технологічних задач. Проведення лекцій, пояснення та наведення прикладів згідно теми, бесіда, ілюстрація, демонстрація. Лабораторні заняття. | Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі екзамену за 100-бальною шкалою. |
| | | Інформаційні технології у ресторанному та готельному бізнесі | Словесні (лекції, пояснення, розповіді, бесіди, дискусії, наочні презентації), наочні методи (ілюстрацій, презентацій), лабораторні роботи індивідуальні завдання | Усне та письмове опитування, оцінка лабораторної роботи, тестування у системі Moodle, захист індивідуальних завдань. Підсумковий контроль - екзамен |
| | | StarUp-тренінг | Дискусії, лабораторні завдання, індивідуальне завдання, тестування, самостійна робота, кейси. | за результатами вирішення тестів, завдань, кейсів, виконаних під час лабораторних занять та індивідуальних завдань у вигляді розробленого StartUp-проекту |
| | | Організація туризму | Лекції, спільні розробки, пояснення, демонстрація презентацій. | Підсумковий контроль – екзамен. Бали нараховуються на практичних заняттях. |
| | | Ресторанна справа | Презентації, лекції, індивідуальні завдання на основі практичних завдань (індивідуальні проекти, спільні розробки). Практичні заняття передбачає: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей. Самостійна робота: вивчення матеріалу лекцій, обговорення проблемних питань | Підсумковий семестровий контроль – екзамен. Оцінювання самостійної роботи, тестування у системі дистанційного навчання Moodle |
| | | Менеджмент | Презентація, лекції, дискусія, розбір ситуаційних завдань. Проведення лекцій, пояснення та наведення прикладів згідно теми, бесіда, ілюстрація, демонстрація. Семінарські заняття: обговорення, тестування. | Підсумковий семестровий контроль – екзамен. Опитування студентів проводиться у формі бесіди, тестування за 100-бальною шкалою. |
| | | Інформаційні технології у професійній діяльності | Словесні (лекції, пояснення, розповіді, бесіди, дискусії, наочні презентації), наочні методи (ілюстрацій, презентацій), лабораторні роботи індивідуальні завдання | Усне та письмове опитування, оцінка лабораторної роботи, тестування у системі Moodle, захист індивідуальних завдань. Оцінювання студентів проводиться за 100-бальною шкалою згідно шкали КНТЕУ та національної шкали оцінювання |
| | | Готельна справа | Лекції у вигляді презентацій, дискусія. Практичне заняття: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей. Самостійна робота: вивчення лекційного матеріалу, участь у | Тестування у системі дистанційного навчання Moodle, захист індивідуальних завдань. Підсумковий контроль - екзамен |

| | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу</p> | <input checked="" type="checkbox"/> | <p>Готельна справа</p> | <p>обговорення проблемних питань Лекції у вигляді презентацій, дискусія. Практичне заняття: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей. Самостійна робота: вивчення лекційного матеріалу, участь у обговорення проблемних питань</p> | <p>Тестування у системі дистанційного навчання Moodle, захист індивідуальних завдань. Підсумковий контроль - екзамен</p> |
| | | <p>Менеджмент</p> | <p>Презентація, лекції, дискусія, розбір ситуаційних завдань. Проведення лекцій, пояснення та наведення прикладів згідно теми, бесіда, ілюстрація, демонстрація. Семінарські заняття: обговорення, тестування.</p> | <p>Підсумковий семестровий контроль – екзамен. Опитування студентів проводиться у формі бесіди, тестування за 100-бальною шкалою.</p> |
| | | <p>Організація туризму</p> | <p>Лекції, спільні розробки, пояснення, демонстрація презентацій.</p> | <p>Підсумковий контроль – екзамен. Бали нараховуються на практичних заняттях.</p> |
| | | <p>StarUp-тренінг</p> | <p>Дискусії, лабораторні завдання, індивідуальне завдання, тестування, самостійна робота, кейси.</p> | <p>за результатами вирішення тестів, завдань, кейсів, виконаних під час лабораторних занять та індивідуальних завдань у вигляді розробленого StartUp-проекту</p> |
| | | <p>Інформаційні технології у ресторанному та готельному бізнесі</p> | <p>Словесні (лекції, пояснення, розповіді, бесіди, дискусії, наочні презентації), наочні методи (ілюстрацій, презентацій), лабораторні роботи індивідуальні завдання</p> | <p>Усне та письмове опитування, оцінка лабораторної роботи, тестування у системі Moodle, захист індивідуальних завдань. Підсумковий контроль - екзамен</p> |
| | | <p>Технології ресторанної продукції</p> | <p>Презентація, лекції, дискусія, розбір технологічних задач. Проведення лекцій, пояснення та наведення прикладів згідно теми, бесіда, ілюстрація, демонстрація. Лабораторні заняття.</p> | <p>Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі екзамену за 100-бальною шкалою.</p> |
| | | <p>Іноземна мова спеціальності</p> | <p>Групові проекти, дискусії, презентації, домашнє читання</p> | <p>Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою у формі екзамену, виконання письмових робіт</p> |
| | | <p>Інформаційні технології у професійній діяльності</p> | <p>Словесні (лекції, пояснення, розповіді, бесіди, дискусії, наочні презентації), наочні методи (ілюстрацій, презентацій), лабораторні роботи індивідуальні завдання</p> | <p>Усне та письмове опитування, оцінка лабораторної роботи, тестування у системі Moodle, захист індивідуальних завдань. Підсумковий контроль - екзамен</p> |
| <p>Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності</p> | <input checked="" type="checkbox"/> | <p>Готельна справа</p> | <p>Лекції у вигляді презентацій, дискусія. Практичне заняття: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей. Самостійна робота: вивчення лекційного матеріалу, участь у обговорення проблемних питань</p> | <p>Тестування у системі дистанційного навчання Moodle, захист індивідуальних завдань. Підсумковий контроль - екзамен</p> |
| | | <p>Інформаційні технології у професійній діяльності</p> | <p>Словесні (лекції, пояснення, розповіді, бесіди, дискусії, наочні презентації), наочні методи (ілюстрацій, презентацій), лабораторні роботи, індивідуальні завдання</p> | <p>Усне та письмове опитування, оцінка лабораторної роботи, тестування у системі Moodle, захист індивідуальних завдань. Підсумковий контроль - екзамен</p> |
| | | <p>Менеджмент</p> | <p>Презентація, лекції, дискусія, розбір ситуаційних завдань. Проведення лекцій, пояснення та наведення прикладів згідно теми, бесіда, ілюстрація, демонстрація.</p> | <p>Підсумковий семестровий контроль – екзамен. Опитування студентів проводиться у формі бесіди, тестування за 100-бальною шкалою.</p> |

Handwritten signature

| | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | Семінарські заняття: обговорення, тестування. | |
| | | Ресторанна справа | Презентації, лекції, індивідуальні завдання на основі практичних завдань (індивідуальні проекти, спільні розробки). Практичні заняття передбачає: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей. Самостійна робота: вивчення матеріалу лекцій, обговорення проблемних питань | Підсумковий семестровий контроль – екзамен. Оцінювання самостійної роботи, тестування у системі дистанційного навчання Moodle |
| | | StarUp-тренінг | Дискусії, лабораторні завдання, індивідуальне завдання, тестування, самостійна робота, кейси. | за результатами вирішення тестів, завдань, кейсів, виконаних під час лабораторних занять та індивідуальних завдань у вигляді розробленого StartUp-проекту |
| | | Бухгалтерський облік | Лекції, практичні заняття | Опитування студентів проводиться в усній формі. Підсумковий контроль - екзамен |
| | | Стандартизація, метрологія та управління якістю | Презентації, лекції, дискусія. Тестування, презентація доповідей, обговорення проблемних питань. | Підсумковий семестровий контроль – екзамен. Оцінювання за 100-бальною шкалою. |
| | | Організація туризму | Лекції, спільні розробки, пояснення, демонстрація презентацій. | Підсумковий контроль – екзамен. Бали нараховуються на практичних заняттях. |
| | | Інформаційні технології у ресторанному та готельному бізнесі | Словесні (лекції, пояснення, розповіді, бесіди, дискусії, наочні презентації), наочні методи (ілюстрації, презентації), лабораторні роботи індивідуальні завдання | Усне та письмове опитування, оцінка лабораторної роботи, тестування у системі Moodle, захист індивідуальних завдань. Підсумковий контроль - екзамен |
| | | Технології ресторанної продукції | Презентація, лекції, дискусія, розбір технологічних задач. Проведення лекцій, пояснення та наведення прикладів згідно теми, бесіда, ілюстрація, демонстрація. Лабораторні заняття. | Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі екзамену за 100-бальною шкалою. |
| | | Управління дистрибуцією послуг | Словесні (лекції, пояснення, розповіді, бесіди, дискусії, наочні презентації), індивідуальні завдання | Підсумковий семестровий контроль - екзамен |
| | | Маркетинг | Презентації, лекції, семінари, дискусії, наведення прикладів з практичного впровадження. | Опитування студентів проводиться в усній та письмовій формі. Підсумковий контроль - екзамен |
| Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу | ☒ | Економіка готелів і ресторанів | Презентація, лекції, дискусія, розбір ситуаційних завдань. Проведення лекцій, пояснення та наведення прикладів згідно теми, бесіда, ілюстрація, демонстрація. Семінарські заняття: обговорення, тестування. | Підсумковий семестровий контроль – екзамен. Опитування студентів проводиться у формі бесіди, тестування за 100-бальною шкалою. |
| | | Економічна теорія | Словесні (кейси, ділові ігри, дискусії, есе, практичні та індивідуальні, завдання) | Екзамен, тестування у системі Moodle, захист індивідуальних завдань. Оцінювання студентів проводиться за 100-бальною шкалою згідно шкали КНТЕУ та національної шкали оцінювання |
| | | Бухгалтерський облік | Лекції, практичні заняття | Опитування студентів проводиться в усній формі. Підсумковий контроль - екзамен |

Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

| | | |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Маркетинг | Презентації, лекції, семінари, дискусії, наведення прикладів з практичного впровадження. | Опитування студентів проводиться в усній та письмовій формі. Підсумковий контроль - екзамен |
| Бухгалтерський облік | Лекції, практичні заняття | Опитування студентів проводиться в усній формі. Підсумковий контроль - екзамен |
| Стандартизація, метрологія та управління якістю | Презентації, лекції, дискусія. Тестування, презентація доповідей, обговорення проблемних питань. | Підсумковий семестровий контроль – екзамен. Оцінювання за 100-бальною шкалою. |
| Організація туризму | Лекції, спільні розробки, пояснення, демонстрація презентацій. | Підсумковий контроль – екзамен. Бали нараховуються на практичних заняттях. |
| StarUp-тренінг | Дискусії, лабораторні завдання, індивідуальне завдання, тестування, самостійна робота, кейси. | за результатами вирішення тестів, завдань, кейсів, виконаних під час лабораторних занять та індивідуальних завдань у вигляді розробленого StartUp-проекту |
| Інформаційні технології у ресторанному та готельному бізнесі | Словесні (лекції, пояснення, розповіді, бесіди, дискусії, наочні презентації), наочні методи (ілюстрацій, презентацій), лабораторні роботи індивідуальні завдання | Усне та письмове опитування, оцінка лабораторної роботи, тестування у системі Moodle, захист індивідуальних завдань. Підсумковий контроль - екзамен |
| Управління дистрибуцією послуг | Словесні (лекції, пояснення, розповіді, бесіди, дискусії, наочні презентації), індивідуальні завдання | Підсумковий семестровий контроль - екзамен |
| Ресторанна справа | Презентації, лекції, індивідуальні завдання на основі практичних завдань (індивідуальні проекти, спільні розробки). Практичні заняття передбачає: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей. Самостійна робота: вивчення матеріалу лекцій, обговорення проблемних питань | Підсумковий семестровий контроль – екзамен. Оцінювання самостійної роботи, тестування у системі дистанційного навчання Moodle |
| Технології ресторанної продукції | Презентація, лекції, дискусія, розбір технологічних задач. Проведення лекцій, пояснення та наведення прикладів згідно теми, бесіда, ілюстрація, демонстрація. Лабораторні заняття. | Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі екзамену за 100-бальною шкалою. |
| Менеджмент | Презентація, лекції, дискусія, розбір ситуаційних завдань. Проведення лекцій, пояснення та наведення прикладів згідно теми, бесіда, ілюстрація, демонстрація. Семінарські заняття: обговорення, тестування. | Підсумковий семестровий контроль – екзамен. Опитування студентів проводиться у формі бесіди, тестування за 100-бальною шкалою. |
| Готельна справа | Лекції у вигляді презентацій, дискусія. Практичне заняття: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей. Самостійна робота: вивчення лекційного матеріалу, участь у обговорення проблемних питань | Тестування у системі дистанційного навчання Moodle, захист індивідуальних завдань. Оцінювання студентів проводиться за 100-бальною шкалою згідно шкали КНТЕУ та національної шкали оцінювання |
| Інформаційні технології у професійній діяльності | Словесні (лекції, пояснення, розповіді, бесіди, дискусії, наочні презентації), наочні методи (ілюстрацій, презентацій), лабораторні роботи індивідуальні | Усне та письмове опитування, оцінка лабораторної роботи, тестування у системі Moodle, захист індивідуальних завдань. Оцінювання студентів проводиться за 100- |

Handwritten signature

| | | | завдання | бальною шкалою згідно шкали КНТЕУ та національної шкали оцінювання |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства | ☒ | Технології ресторанної продукції | Презентація, лекції, дискусія, розбір технологічних задач. Проведення лекцій, пояснення та наведення прикладів згідно теми, бесіда, ілюстрація, демонстрація. Лабораторні заняття. | Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі екзамену за 100-бальною шкалою. |
| | | Управління дистрибуцією послуг | Словесні (лекції, пояснення, розповіді, бесіди, дискусії, наочні презентації), індивідуальні завдання | Підсумковий семестровий контроль - екзамен |
| | | Організація туризму | Лекції, спільні розробки, пояснення, демонстрація презентацій. | Підсумковий контроль – екзамен. Бали нараховуються на практичних заняттях. |
| | | Стандартизація, метрологія та управління якістю | Презентації, лекції, дискусія. Тестування, презентація доповідей, обговорення проблемних питань. | Підсумковий семестровий контроль – екзамен. Оцінювання за 100-бальною шкалою. |
| | | Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства | Словесні (лекції, пояснення, розповіді, бесіди, дискусії, наочні презентації), наочні методи (ілюстрацій, презентацій), лабораторні роботи індивідуальні завдання | Підсумковий контроль – екзамен. Оцінювання самостійної роботи, тестування у системі дистанційного навчання Moodle |
| | | Готельна справа | Лекції у вигляді презентацій, дискусія. Практичне заняття: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей. Самостійна робота: вивчення лекційного матеріалу, участь у обговорення проблемних питань | Тестування у системі дистанційного навчання Moodle, захист індивідуальних завдань. Оцінювання студентів проводиться за 100-бальною шкалою згідно шкали КНТЕУ та національної шкали оцінювання |
| Ресторанна справа | Презентації, лекції, індивідуальні завдання на основі практичних завдань (індивідуальні проекти, спільні розробки). Практичні заняття передбачас: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей. Самостійна робота: вивчення матеріалу лекцій, обговорення проблемних питань | Підсумковий семестровий контроль – екзамен. Оцінювання самостійної роботи, тестування у системі дистанційного навчання Moodle | | |
| Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу | ☒ | Інформаційні технології у ресторанному та готельному бізнесі | Словесні (лекції, пояснення, розповіді, бесіди, дискусії, наочні презентації), наочні методи (ілюстрацій, презентацій), лабораторні роботи індивідуальні завдання | Усне та письмове опитування, оцінка лабораторної роботи, тестування у системі Moodle, захист індивідуальних завдань. Підсумковий контроль - екзамен |
| | | Готельна справа | Лекції у вигляді презентацій, дискусія. Практичне заняття: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей. Самостійна робота: вивчення лекційного матеріалу, участь у обговорення проблемних питань | Тестування у системі дистанційного навчання Moodle, захист індивідуальних завдань. Оцінювання студентів проводиться за 100-бальною шкалою згідно шкали КНТЕУ та національної шкали оцінювання |
| | | Інформаційні технології у професійній діяльності | Словесні (лекції, пояснення, розповіді, бесіди, дискусії, наочні презентації), наочні методи (ілюстрацій, презентацій), лабораторні роботи індивідуальні завдання | Усне та письмове опитування, оцінка лабораторної роботи, тестування у системі Moodle, захист індивідуальних завдань. Оцінювання студентів проводиться за 100-бальною шкалою згідно шкали КНТЕУ та національної шкали оцінювання |
| | | Менеджмент | Презентація, лекції, дискусія, розбір ситуаційних завдань. Проведення лекцій, | Підсумковий семестровий контроль – екзамен. Опитування студентів |

| | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | пояснення та наведення прикладів згідно теми, бесіда, ілюстрація, демонстрація. Семінарські заняття: обговорення, тестування. | проводиться у формі бесіди, тестування за 100-бальною шкалою. |
| | | Ресторанна справа | Презентації, лекції, індивідуальні завдання на основі практичних завдань (індивідуальні проекти, спільні розробки). Практичні заняття передбачає: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей. Самостійна робота: вивчення матеріалу лекцій, обговорення проблемних питань | Підсумковий семестровий контроль – екзамен. Оцінювання самостійної роботи, тестування у системі дистанційного навчання Moodle |
| | | Маркетинг | Презентації, лекції, семінари, дискусії, наведення прикладів з практичного впровадження. | Опитування студентів проводиться в усній та письмовій формі. Підсумковий контроль - екзамен |
| | | Стандартизація, метрологія та управління якістю | Презентації, лекції, дискусія. Тестування, презентація доповідей, обговорення проблемних питань. | Підсумковий семестровий контроль – екзамен. Оцінювання за 100-бальною шкалою. |
| | | Організація туризму | Лекції, спільні розробки, пояснення, демонстрація презентацій. | Підсумковий контроль – екзамен. Бали нараховуються на практичних заняттях. |
| | | StarUp-тренінг | Дискусії, лабораторні завдання, індивідуальне завдання, тестування, самостійна робота, кейси. | за результатами вирішення тестів, завдань, кейсів, виконаних під час лабораторних занять та індивідуальних завдань у вигляді розробленого StartUp-проекту |
| | | Технології ресторанної продукції | Презентація, лекції, дискусія, розбір технологічних задач. Проведення лекцій, пояснення та наведення прикладів згідно теми, бесіда, ілюстрація, демонстрація. Лабораторні заняття. | Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі екзамену за 100-бальною шкалою. |
| | | Управління дистрибуцією послуг | Словесні (лекції, пояснення, розповіді, бесіди, дискусії, наочні презентації), індивідуальні завдання | Підсумковий семестровий контроль - екзамен |
| | | Бухгалтерський облік | Лекції, практичні заняття | Опитування студентів проводиться в усній формі. Підсумковий контроль - екзамен |
| 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 | <input checked="" type="checkbox"/> | Стандартизація, метрологія та управління якістю | Презентації, лекції, дискусія. Тестування, презентація доповідей, обговорення проблемних питань. | Підсумковий семестровий контроль – екзамен. Оцінювання за 100-бальною шкалою. |
| | | Філософія | Словесні (лекції, пояснення, розповіді, бесіди, дискусії, наочні презентації), наочні методи (ілюстрації, презентації), семінарські заняття, індивідуальні завдання | Підсумковий контроль – екзамен, оцінювання індивідуальних та семінарських занять |
| Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства | <input checked="" type="checkbox"/> | Інформаційні технології у ресторанному та готельному бізнесі | Словесні (лекції, пояснення, розповіді, бесіди, дискусії, наочні презентації), наочні методи (ілюстрації, презентації), лабораторні роботи індивідуальні завдання | Усне та письмове опитування, оцінка лабораторної роботи, тестування у системі Moodle, захист індивідуальних завдань. Підсумковий контроль - екзамен |
| | | Інформаційні технології у | Словесні (лекції, пояснення, розповіді, бесіди, дискусії, | Усне та письмове опитування, оцінка лабораторної роботи, |

| | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | професійній діяльності | наочні презентації), наочні методи (ілюстрації, презентації), лабораторні роботи індивідуальні завдання | тестування у системі Moodle, захист індивідуальних завдань. Оцінювання студентів проводиться за 100-бальною шкалою згідно шкали КНТЕУ та національної шкали оцінювання |
| | | Ресторанна справа | Презентації, лекції, індивідуальні завдання на основі практичних завдань (індивідуальні проекти, спільні розробки). Практичні заняття передбачає: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей. Самостійна робота: вивчення матеріалу лекцій, обговорення проблемних питань | Підсумковий семестровий контроль – екзамен. Оцінювання самостійної роботи, тестування у системі дистанційного навчання Moodle |
| | | StarUp-тренінг | Дискусії, лабораторні завдання, індивідуальне завдання, тестування, самостійна робота, кейси. | за результатами вирішення тестів, завдань, кейсів, виконаних під час лабораторних занять та індивідуальних завдань у вигляді розробленого StartUp-проекту |
| | | Технології ресторанної продукції | Презентація, лекції, дискусія, розбір технологічних задач. Проведення лекцій, пояснення та наведення прикладів згідно теми, бесіда, ілюстрація, демонстрація. Лабораторні заняття. | Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі екзамену за 100-бальною шкалою. |
| | | Готельна справа | Лекції у вигляді презентацій, дискусія. Практичне заняття: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей. Самостійна робота: вивчення лекційного матеріалу, участь у обговорення проблемних питань | Тестування у системі дистанційного навчання Moodle, захист індивідуальних завдань. Оцінювання студентів проводиться за 100-бальною шкалою згідно шкали КНТЕУ та національної шкали оцінювання |
| Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу | ☒ | Готельна справа | Лекції у вигляді презентацій, дискусія. Практичне заняття: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей. Самостійна робота: вивчення лекційного матеріалу, участь у обговорення проблемних питань | Екзамен, тестування у системі дистанційного навчання Moodle, захист індивідуальних завдань. Оцінювання студентів проводиться за 100-бальною шкалою згідно шкали КНТЕУ та національної шкали оцінювання |
| | | Ресторанна справа | Презентації, лекції, індивідуальні завдання на основі практичних завдань (індивідуальні проекти, спільні розробки). Практичні заняття передбачає: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей. Самостійна робота: вивчення матеріалу лекцій, обговорення проблемних питань | Підсумковий семестровий контроль – екзамен. Оцінювання самостійної роботи, тестування у системі дистанційного навчання Moodle |
| | | Стандартизація, метрологія та управління якістю | Презентації, лекції, дискусія. Тестування, презентація доповідей, обговорення проблемних питань. | Підсумковий семестровий контроль – екзамен. Оцінювання за 100-бальною шкалою. |
| | | Організація туризму | Лекції, спільні розробки, пояснення, демонстрація презентацій. | Підсумковий контроль – екзамен. Бали нараховуються на практичних заняттях. |
| | | StarUp-тренінг | Дискусії, лабораторні завдання, індивідуальне завдання, тестування, самостійна робота, кейси. | за результатами вирішення тестів, завдань, кейсів, виконаних під час лабораторних занять та індивідуальних завдань у вигляді розробленого StartUp-проекту |
| | | Технології ресторанної продукції | Презентація, лекції, дискусія, розбір технологічних задач. | Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі |

| | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | Проведення лекцій, пояснення та наведення прикладів згідно теми, бесіда, ілюстрація, демонстрація. Лабораторні заняття. | екзамену за 100-бальною шкалою. |
| Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів | <input checked="" type="checkbox"/> | Інформаційні технології у ресторанному та готельному бізнесі | Словесні (лекції, пояснення, розповіді, бесіди, дискусії, наочні презентації), наочні методи (ілюстрацій, презентацій), лабораторні роботи індивідуальні завдання | Усне та письмове опитування, оцінка лабораторної роботи, тестування у системі Moodle, захист індивідуальних завдань. Оцінювання студентів проводиться за 100-бальною шкалою згідно шкали КНТЕУ та національної шкали оцінювання |
| | | Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства | Словесні (лекції, пояснення, розповіді, бесіди, дискусії, наочні презентації), наочні методи (ілюстрацій, презентацій), лабораторні роботи індивідуальні завдання | Підсумковий контроль – екзамен. Оцінювання самостійної роботи, тестування у системі дистанційного навчання Moodle |
| | | Менеджмент | Презентація, лекції, дискусія, розбір ситуаційних завдань. Проведення лекцій, пояснення та наведення прикладів згідно теми, бесіда, ілюстрація, демонстрація. Семінарські заняття: обговорення, тестування. | Підсумковий семестровий контроль – екзамен. Опитування студентів проводиться у формі бесіди, тестування за 100-бальною шкалою. |
| | | Готельна справа | Лекції у вигляді презентацій, дискусія. Практичне заняття: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей. Самостійна робота: вивчення лекційного матеріалу, участь у обговорення проблемних питань | Тестування у системі дистанційного навчання Moodle, захист індивідуальних завдань. Оцінювання студентів проводиться за 100-бальною шкалою згідно шкали КНТЕУ та національної шкали оцінювання |
| | | Інформаційні технології у професійній діяльності | Словесні (лекції, пояснення, розповіді, бесіди, дискусії, наочні презентації), наочні методи (ілюстрацій, презентацій), лабораторні роботи індивідуальні завдання | Усне та письмове опитування, оцінка лабораторної роботи, тестування у системі Moodle, захист індивідуальних завдань. Оцінювання студентів проводиться за 100-бальною шкалою згідно шкали КНТЕУ та національної шкали оцінювання |
| Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг | <input checked="" type="checkbox"/> | Іноземна мова за професійним спрямуванням | Групові проекти, дискусії, презентації, домашнє читання | Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою у формі екзамену, виконання письмових робіт |
| | | Готельна справа | Лекції у вигляді презентацій, дискусія. Практичне заняття: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей. Самостійна робота: вивчення лекційного матеріалу, участь у обговорення проблемних питань | Тестування у системі дистанційного навчання Moodle, захист індивідуальних завдань. Оцінювання студентів проводиться за 100-бальною шкалою згідно шкали КНТЕУ та національної шкали оцінювання |
| | | Менеджмент | Презентація, лекції, дискусія, розбір ситуаційних завдань. Проведення лекцій, пояснення та наведення прикладів згідно теми, бесіда, ілюстрація, демонстрація. Семінарські заняття: обговорення, тестування. | Підсумковий семестровий контроль – екзамен. Опитування студентів проводиться у формі бесіди, тестування за 100-бальною шкалою. |
| | | Іноземна мова спеціальності | Групові проекти, дискусії, презентації, домашнє читання | Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою у формі екзамену, виконання письмових робіт |
| | | Ресторанна справа | Презентації, лекції, індивідуальні завдання на основі практичних завдань (індивідуальні проекти, спільні розробки). Практичні | Підсумковий семестровий контроль – екзамен. Оцінювання самостійної роботи, тестування у системі дистанційного навчання |

С. Червоний

| | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | заняття передбачас: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей. Самостійна робота: вивчення матеріалу лекцій, обговорення проблемних питань | Moodle |
| <i>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> | ☒ | Готельна справа | Презентації, лекції, індивідуальні завдання на основі практичних завдань (індивідуальні проекти, спільні розробки). Практичні заняття передбачас: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей. Самостійна робота: вивчення матеріалу лекцій, обговорення проблемних питань | Підсумковий семестровий контроль – екзамен. Оцінювання самостійної роботи, тестування у системі дистанційного навчання Moodle |
| | | Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства | Словесні (лекції, пояснення, розповіді, бесіди, дискусії, наочні презентації), наочні методи (ілюстрації, презентації), лабораторні роботи індивідуальні завдання | Підсумковий контроль – екзамен. Оцінювання самостійної роботи, тестування у системі дистанційного навчання Moodle |
| | | Ресторанна справа | Презентації, лекції, індивідуальні завдання на основі практичних завдань (індивідуальні проекти, спільні розробки). Практичні заняття передбачас: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей. Самостійна робота: вивчення матеріалу лекцій, обговорення проблемних питань | Підсумковий семестровий контроль – екзамен. Оцінювання самостійної роботи, тестування у системі дистанційного навчання Moodle |
| | | Стандартизація, метрологія та управління якістю | Презентації, лекції, дискусія. Тестування, презентація доповідей, обговорення проблемних питань. | Підсумковий семестровий контроль – екзамен. Оцінювання за 100-бальною шкалою. |
| | | Організація туризму | Лекції, спільні розробки, пояснення, демонстрація презентацій. | Підсумковий контроль – екзамен. Бали нараховуються на практичних заняттях. |
| | | Технології ресторанної продукції | Презентація, лекції, дискусія, розбір технологічних задач. Проведення лекцій, пояснення та наведення прикладів згідно теми, бесіда, ілюстрація, демонстрація. Лабораторні заняття. | Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі екзамену за 100-бальною шкалою. |
| | | StarUp-тренінг | Дискусії, лабораторні завдання, індивідуальне завдання, тестування, самостійна робота, кейси. | за результатами вирішення тестів, завдань, кейсів, виконаних під час лабораторних занять та індивідуальних завдань у вигляді розробленого StartUp-проекту |
| <i>Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i> | ☒ | Технології ресторанної продукції | Презентація, лекції, дискусія, розбір технологічних задач. Проведення лекцій, пояснення та наведення прикладів згідно теми, бесіда, ілюстрація, демонстрація. Лабораторні заняття. | Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі екзамену за 100-бальною шкалою. |
| | | StarUp-тренінг | Дискусії, лабораторні завдання, індивідуальне завдання, тестування, самостійна робота, кейси. | за результатами вирішення тестів, завдань, кейсів, виконаних під час лабораторних занять та індивідуальних завдань у вигляді розробленого StartUp-проекту |
| | | Організація туризму | Лекції, спільні розробки, пояснення, демонстрація презентацій. | Підсумковий контроль – екзамен. Бали нараховуються на практичних заняттях. |

| | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | Стандартизація, метрологія та управління якістю | Презентації, лекції, дискусія. Тестування, презентація доповідей, обговорення проблемних питань. | Підсумковий семестровий контроль – екзамен. Оцінювання за 100-бальною шкалою. |
| | | Ресторанна справа | Презентації, лекції, індивідуальні завдання на основі практичних завдань (індивідуальні проекти, спільні розробки). Практичні заняття передбачає: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей. Самостійна робота: вивчення матеріалу лекцій, обговорення проблемних питань | Підсумковий семестровий контроль – екзамен. Оцінювання самостійної роботи, тестування у системі дистанційного навчання Moodle |
| | | Готельна справа | Лекції у вигляді презентацій, дискусія. Практичне заняття: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей. Самостійна робота: вивчення лекційного матеріалу, участь у обговорення проблемних питань | Тестування у системі дистанційного навчання Moodle, захист індивідуальних завдань. Оцінювання студентів проводиться за 100-бальною шкалою згідно шкали КНТЕУ та національної шкали оцінювання |
| Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово | ☒ | Організація туризму | Лекції, спільні розробки, пояснення, демонстрація презентацій. | Підсумковий контроль – екзамен. Бали нараховуються на практичних заняттях. |
| | | Готельна справа | Лекції у вигляді презентацій, дискусія. Практичне заняття: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей. Самостійна робота: вивчення лекційного матеріалу, участь у обговорення проблемних питань | Тестування у системі дистанційного навчання Moodle, захист індивідуальних завдань. Оцінювання студентів проводиться за 100-бальною шкалою згідно шкали КНТЕУ та національної шкали оцінювання |
| | | Ресторанна справа | Презентації, лекції, індивідуальні завдання на основі практичних завдань (індивідуальні проекти, спільні розробки). Практичні заняття передбачає: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей. Самостійна робота: вивчення матеріалу лекцій, обговорення проблемних питань | Підсумковий семестровий контроль – екзамен. Оцінювання самостійної роботи, тестування у системі дистанційного навчання Moodle |
| | | Іноземна мова спеціальності | Групові проекти, дискусії, презентації, домашнє читання | Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою у формі екзамену, виконання письмових робіт |
| | | Іноземна мова за професійним спрямуванням | Групові проекти, дискусії, презентації, домашнє читання | Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою у формі екзамену, виконання письмових робіт |
| Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук | ☒ | Управління дистрибуцією послуг | Словесні (лекції, пояснення, розповіді, бесіди, дискусії, наочні презентації), індивідуальні завдання | Підсумковий семестровий контроль - екзамен |
| | | Технології ресторанної продукції | Презентація, лекції, дискусія, розбір технологічних задач. Проведення лекцій, пояснення та наведення прикладів згідно теми, бесіда, ілюстрація, демонстрація. Лабораторні заняття. | Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі екзамену за 100-бальною шкалою. |
| | | Інформаційні технології у ресторанному та готельному бізнесі | Словесні (лекції, пояснення, розповіді, бесіди, дискусії, наочні презентації), наочні методи (ілюстрацій, презентацій), лабораторні роботи індивідуальні завдання | Усне та письмове опитування, оцінка лабораторної роботи, тестування у системі Moodle, захист індивідуальних завдань. Підсумковий контроль - екзамен |
| | | Економіка готелів і ресторанів | Презентація, лекції, дискусія, розбір ситуаційних завдань. Проведення лекцій, | Підсумковий семестровий контроль – екзамен. Опитування студентів |

Handwritten signature

| | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | пояснення та наведення прикладів згідно теми, бесіда, ілюстрація, демонстрація. Семінарські заняття: обговорення, тестування. | проводиться у формі бесіди, тестування за 100-бальною шкалою. |
| | | Організація туризму | Лекції, спільні розробки, пояснення, демонстрація презентацій. | Підсумковий контроль – екзамен. Бали нараховуються на практичних заняттях. |
| | | Ресторанна справа | Презентації, лекції, індивідуальні завдання на основі практичних завдань (індивідуальні проекти, спільні розробки). Практичні заняття передбачає: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей. Самостійна робота: вивчення матеріалу лекцій, обговорення проблемних питань | Підсумковий семестровий контроль – екзамен. Оцінювання самостійної роботи, тестування у системі дистанційного навчання Moodle |
| | | Готельна справа | Лекції у вигляді презентацій, дискусія. Практичне заняття: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей. Самостійна робота: вивчення лекційного матеріалу, участь у обговорення проблемних питань | Тестування у системі дистанційного навчання Moodle, захист індивідуальних завдань. Оцінювання студентів проводиться за 100-бальною шкалою згідно шкали КНТЕУ та національної шкали оцінювання. Підсумковий семестровий контроль - екзамен |
| | | Інформаційні технології у професійній діяльності | Словесні (лекції, пояснення, розповіді, бесіди, дискусії, наочні презентації), наочні методи (ілюстрацій, презентацій), лабораторні роботи індивідуальні завдання | Усне та письмове опитування, оцінка лабораторної роботи, тестування у системі Moodle, захист індивідуальних завдань. Підсумковий семестровий контроль - екзамен |
| | | Менеджмент | Презентація, лекції, дискусія, розбір ситуаційних завдань. Проведення лекцій, пояснення та наведення прикладів згідно теми, бесіда, ілюстрація, демонстрація. Семінарські заняття: обговорення, тестування. | Підсумковий семестровий контроль – екзамен. Опитування студентів проводиться у формі бесіди, тестування за 100-бальною шкалою. |
| | | Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства | Словесні (лекції, пояснення, розповіді, бесіди, дискусії, наочні презентації), наочні методи (ілюстрацій, презентацій), лабораторні роботи індивідуальні завдання | Підсумковий контроль – екзамен. Оцінювання самостійної роботи, тестування у системі дистанційного навчання Moodle |
| Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу | ☒ | Правознавство | Словесні (лекції, пояснення, розповіді, бесіди, дискусії, наочні презентації), наочні методи (ілюстрацій, презентацій), практичні заняття, індивідуальні завдання | Усне та письмове опитування, оцінка практичних занять, тестування у системі Moodle, захист індивідуальних завдань. Оцінювання студентів проводиться за 100-бальною шкалою згідно шкали КНТЕУ та національної шкали оцінювання. Підсумковий семестровий контроль - екзамен |
| | | Готельна справа | Лекції у вигляді презентацій, дискусія. Практичне заняття: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей. Самостійна робота: вивчення лекційного матеріалу, участь у обговорення проблемних питань | Тестування у системі дистанційного навчання Moodle, захист індивідуальних завдань. Оцінювання студентів проводиться за 100-бальною шкалою згідно шкали КНТЕУ та національної шкали оцінювання. Підсумковий семестровий контроль - екзамен |
| | | Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства | Словесні (лекції, пояснення, розповіді, бесіди, дискусії, наочні презентації), наочні методи (ілюстрацій, | Підсумковий контроль – екзамен. Оцінювання самостійної роботи, тестування у системі |

| | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | презентацій), лабораторні роботи індивідуальні завдання | дистанційного навчання Moodle |
| | | Ресторанна справа | Презентації, лекції, індивідуальні завдання на основі практичних завдань (індивідуальні проекти, спільні розробки). Практичні заняття передбачає: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей. Самостійна робота: вивчення матеріалу лекцій, обговорення проблемних питань | Підсумковий семестровий контроль – екзамен. Оцінювання самостійної роботи, тестування у системі дистанційного навчання Moodle |
| | | Бухгалтерський облік | Лекції, практичні заняття | Опитування студентів проводиться в усній формі. Підсумковий контроль - екзамен |
| | | Стандартизація, метрологія та управління якістю | Презентації, лекції, дискусія. Тестування, презентація доповідей, обговорення проблемних питань. | Підсумковий семестровий контроль – екзамен. Оцінювання за 100-бальною шкалою. |
| | | Організація туризму | Лекції, спільні розробки, пояснення, демонстрація презентацій. | Підсумковий контроль – екзамен. Бали нараховуються на практичних заняттях. |
| | | Економічна теорія | Словесні (кейси, ділові ігри, дискусії, есе, практичні та індивідуальні, завдання) | Екзамен, тестування у системі Moodle, захист індивідуальних завдань. Оцінювання студентів проводиться за 100-бальною шкалою згідно шкали КНТЕУ та національної шкали оцінювання |
| | | Економіка готелів і ресторанів | Презентація, лекції, дискусія, розбір ситуаційних завдань. Проведення лекцій, пояснення та наведення прикладів згідно теми, бесіда, ілюстрація, демонстрація. Семінарські заняття: обговорення, тестування. | Підсумковий семестровий контроль – екзамен. Опитування студентів проводиться у формі бесіди, тестування за 100-бальною шкалою. |
| | | Технології ресторанної продукції | Презентація, лекції, дискусія, розбір технологічних задач. Проведення лекцій, пояснення та наведення прикладів згідно теми, бесіда, ілюстрація, демонстрація. Лабораторні заняття. | Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі екзамену за 100-бальною шкалою. |
| Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів | ☒ | Готельна справа | Лекції у вигляді презентацій, дискусія. Практичне заняття: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей. Самостійна робота: вивчення лекційного матеріалу, участь у обговорення проблемних питань | Тестування у системі дистанційного навчання Moodle, захист індивідуальних завдань. Оцінювання студентів проводиться за 100-бальною шкалою згідно шкали КНТЕУ та національної шкали оцінювання |
| | | Інформаційні технології у професійній діяльності | Словесні (лекції, пояснення, розповіді, бесіди, дискусії, наочні презентації), наочні методи (ілюстрації, презентації), лабораторні роботи індивідуальні завдання | Усне та письмове опитування, оцінка лабораторної роботи, тестування у системі Moodle, захист індивідуальних завдань. Оцінювання студентів проводиться за 100-бальною шкалою згідно шкали КНТЕУ та національної шкали оцінювання |
| | | Ресторанна справа | Презентації, лекції, індивідуальні завдання на основі практичних завдань (індивідуальні проекти, спільні розробки). Практичні заняття передбачає: тестування, співбесіда, діалог, презентація доповідей. Самостійна робота: вивчення матеріалу лекцій, обговорення | Підсумковий семестровий контроль – екзамен. Оцінювання самостійної роботи, тестування у системі дистанційного навчання Moodle |

| | | | |
|--|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | StarUp-тренінг | проблемних питань Дискусії, лабораторні завдання, індивідуальне завдання, тестування, самотійна робота, кейси. | за результатами вирішення тестів, завдань, кейсів, виконаних під час лабораторних занять та індивідуальних завдань у вигляді розробленого StartUp-проекту |
| | Інформаційні технології у ресторанному та готельному бізнесі | Словесні (лекції, пояснення, розповіді, бесіди, дискусії, наочні презентації), наочні методи (ілюстрації, презентації), лабораторні роботи індивідуальні завдання | Усне та письмове опитування, оцінка лабораторної роботи, тестування у системі Moodle, захист індивідуальних завдань. Підсумковий контроль - екзамен |
| | Технології ресторанної продукції | Презентація, лекції, дискусія, розбір технологічних задач. Проведення лекцій, пояснення та наведення прикладів згідно теми, бесіда, ілюстрація, демонстрація. Лабораторні заняття. | Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі екзамену за 100-бальною шкалою. |