

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

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

Освітня програма **27633 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

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

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

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	27633
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, Фаховий молодший бакалавр, ОКР «молодший спеціаліст», Молодший бакалавр
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра готельно-ресторанного бізнесу
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедри: інженерії програмного забезпечення та кібербезпеки, цифрової економіки та системного аналізу; економіки та фінансів підприємства; економічної теорії та конкурентної політики; менеджменту; психології; товарознавства, управління безпечністю та якістю; іноземної філології та перекладу; технології і організації ресторанного господарства; туризму та рекреації; дизайну та інжинірингу; фінансів; статистики та економетрії; обліку та оподаткування; фінансового аналізу та аудиту; сучасних європейських мов; світової економіки; філософії, соціології та політології; адміністративного, фінансового та інформаційного права; міжнародного, цивільного та комерційного права; правового забезпечення безпеки бізнесу; Навчально-науковий центр бізнес-симуляції (ННЦБС)
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	02156, Київ, вул. Кіото, 19
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	не передбачає
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	відсутня
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	165017
ПІБ гаранта ОП	Расулова Алла Миколаївна
Посада гаранта ОП	Доцент
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	a.rasulova@knute.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(063)-361-48-22

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

Підготовка здобувачів за освітньо-професійною програмою першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» (далі – ОП) здійснюється на підставі ліцензії (Наказ МОН №17-л від 11.02.2021 р.) у межах єдиного ліцензійного обсягу за денною та заочною формами навчання. При цьому слід зазначити, що ОП має сталі традиції розвитку, оскільки цю спеціальність вперше в Україні започатковано у КНТЕУ (2004 р.). У 2011 р. на базі КНТЕУ було створена Науково-методичну комісію зі сфери обслуговування, члени якої розробили галузеві стандарти вищої освіти з галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» за спеціальністю 6.14010101 «Готельно-ресторанна справа», які уведено в дію Наказом МОН, молоді і спорту України № 1325 від 27.11.2012 р. Нинішня ОП «ГРС» є наступницею спеціальності, за якою з 2004 р. в КНТЕУ відбувається підготовка фахівців для сфери туризму та готельно-ресторанного бізнесу. Дидактична та методологічна основа ОП обумовлена потужною 75-річною науковою школою КНТЕУ. ОП, яка акредитується, розроблено на основі Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (затв. Наказом МОН України від 04.03.2020 р. <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-gotel-restoran-sprava-B.pdf>), положень Законів України «Про вищу освіту», вимог Національної рамки кваліфікацій, відповідного Стандарту вищої освіти КНТЕУ. Протягом 2016-2021 рр. ОП розвивалася з урахуванням пропозицій внутрішніх та зовнішніх стейкхолдерів. У 2017-2018 рр. зміни стосувалися навчального плану ОП, удосконалено форму опису ОП, структуровано її профіль, додано структурно-логічну схему вивчення освітніх компонент, уточнено вимоги до форм атестації випускників, опису відповідності результатів навчання дескрипторам НРК. Оновлена ОП затверджена рішенням Вченої ради Університету. У 2020 р. програма модернізована з урахуванням запровадженого СВО України першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. ОП «ГРС» орієнтована на підготовку кваліфікованих фахівців, які володіють базовими знаннями щодо організації готельно-ресторанної справи. Основний фокус ОП предметна, міждисциплінарна підготовка фахівців, які здатні вирішувати професійні завдання в організаційній, сервісній, виробничій, технологічній діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу різних форм власності та підготовлені до успішного засвоєння програм наступних рівнів вищої освіти. Інтегральна компетентність зорієнтована на здатність фахівців розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

ОП «Готельно-ресторанна справа» має обсяг 240 кредитів ЄКТС, розрахована на 3 роки та 10 місяців навчання. Для забезпечення підготовки фахівців у сфері гостинності, в ОП відображений зміст та перелік загальних та спеціальних компетентностей, предметних результатів навчання. Зміст ОП поглиблюється та одночасно диверсифікується вибірковими ОК, які сфокусовані на вивченні предметних аспектів готельно-ресторанного бізнесу, враховують міжнародний та вітчизняний досвід, потреби стейкхолдерів, ринку та специфіку ЗВО. Унікальними особливостями та відмінностями ОП є: міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців для сфери обслуговування; введення дуальної форми навчання; створення умов для здобуття поглиблених комунікативних компетентностей (спілкування 2-3 іноземними мовами та надання можливості навчатись на ОП англійською мовою викладання ОК); реалізація технологій неформальної освіти; залучення іноземних науковців та фахівців готельного та ресторанного бізнесу до навчального процесу; щорічне проходження практики та стажування за кордоном з отриманням міжнародних сертифікатів; інтерактивні виїзні практичні заняття; набуття практичних навичок застосування прикладних інформаційних технологій у професійній діяльності завдяки спеціалізованим ліцензійним програмним продуктам для готельного та ресторанного бізнесу; набуття практичних навичок ініціювання, обґрунтування та розвитку стартап-проектів на базі Навчально-наукового центру бізнес-симуляції. ОП характеризується щорічним постійним удосконаленням за результатами врахування потреб зовнішнього середовища та всіх груп стейкхолдерів.

Перевагами ОП є: наявність внутрішнього стандарту вищої освіти КНТЕУ першого та другого рівнів вищої освіти за спеціальністю 241 «ГРС»; положень, які регламентують розробку та реалізацію ОП; щорічне оновлення ОП шляхом відкритого обговорення з внутрішніми та зовнішніми стейкхолдерами (НПП університету, здобувачі, випускники, роботодавці, у т.ч. з міжнародного академічного середовища, представники влади та ін.); системне оновлення змісту, коригування цілей, переліку компетентностей, програмних результатів навчання та пулу дисциплін; забезпечення міждисциплінарного підходу до визначення ОК, які відображають сервісні, виробничі, технологічні, економічні, управлінські, маркетингові, технологічні, юридичні, інформаційні аспекти діяльності суб'єктів готельної та ресторанної сфери; активне залучення професіоналів-практиків (у т.ч. випускників КНТЕУ, міжнародних партнерів) до проведення лекцій та майстер-класів; врахування інноваційного зарубіжного та вітчизняного досвіду під час розробки та оновлення освітніх компонентів ОП, у тому числі на підставі укладених договорів про співпрацю, за результатами участі в міжнародних проектах та проходження закордонних стажувань НПП, які забезпечують викладання навчальних дисциплін за ОП; наявність системних процедур щодо оцінювання якості реалізації ОП: анкетування здобувачів, НПП, забезпечуючих та допоміжних підрозділів, випускників, прададавців, а також опитування різних груп стейкхолдерів щодо напрямів розвитку ОП; наявність за всіма ОК ОП розробленого та оприлюдненого методичного забезпечення, яке постійно актуалізується з обов'язковим залученням до рецензування професіоналів-практиків; дотримання процедури обрання студентами власної освітньої траєкторії шляхом вибору ОК з загального пулу дисциплін ЗВО; забезпечення академічної мобільності здобувачів; визнання результатів неформального навчання; повна реалізація принципів студентоцентрованого підходу; мотивація здобувачів до наукового пошуку (здобувачі щороку беруть участь та є переможцями у конкурсах наукових робіт, олімпіад, конференцій, спеціалізованих заходів, а саме круглих столах, науково-практичних конференціях, професійних конкурсах, у т.ч. міжнародного рівня, та які організовуються в КНТЕУ); застосування сучасних інноваційних форм та інтерактивних методів навчання при вивченні усіх ОК; доступність та своєчасність оновлення на офіційному веб-сайті усієї інформації, необхідної для задоволення потреб учасників освітнього процесу, додаткові

комунікації через: власні веб-сторінки факультету та кафедр, платформу дистанційного навчання сторінки та групи у соціальних мережах, канал Ютуб, сформовані персональні групи кожної академічної групи у телеграм-каналі; високий рівень ознайомленості учасників освітнього процесу зі своїми правами та обов'язками; 100% відповідність НПП за ОП відповідають чинним вимогам щодо рівня кваліфікації за кожною ОК, всі викладачі – активні дослідники, мають міжнародний досвід; систематичне проходження НПП стажувань і підвищення кваліфікації як в Україні, так і в європейських країнах; наявність у НПП власних підручників та навчальних посібників з дисциплін; реалізація ОП в межах сертифікованої системи управління якістю КНТЕУ, гармонійною складовою якої є система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти, (сертифікована ISO 9001:2015) та у чіткій відповідності до Стратегії розвитку КНТЕУ на період до 2030 р.; чіткі та зрозумілі процедури оновлення та громадського обговорення ОП; залученість НПП та здобувачів до дотримання академічної доброчесності; прозорість процедур контролю та оцінювання, контролю якості освіти; подальша підтримка зв'язку з випускниками (Центр розвитку кар'єри, асоціація випускників); безкоштовність та доступність до унікальної інфраструктури та ресурсів (створення цифрового середовища для реалізації ОП та розвитку soft skills – хаби, простори для спілкування, SMART-бібліотека, SMART-лабораторії, зал віртуальної реальності, VR-студія, Суперспорт-зона); створено спеціалізовані лабораторії та аудиторії для розвитку hard skills за кожним ОП, зокрема, кабінет Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі; навчально-наукова лабораторія з технології харчових виробництв; навчально-наукова лабораторія з технології ресторанної продукції; навчально-наукова лабораторія організації обслуговування у ресторанному господарстві; лабораторія енології та барної справи; лабораторія сенсорного аналізу; лабораторія дизайну HoReCa; лабораторія дизайну та інжинірингу; лабораторія систем автоматизованого проектування; лабораторія інтегрованих систем управління бізнес-процесами; кабінет менеджменту туристичного бізнесу; навчально-науковий центр бізнес-симуляції; створені умови для всебічного розвитку та роботи здобувачів (коворкінги, хаби, простори для спілкування, комп'ютерні класи для геймерів, мультиаспектна бібліотека, зал бібліометрії, гуртожитки, конгрес-центр, зал засідань, зал конференцій, кавярні, буфети та їдальні, центри забезпечення та реалізації івентів, дозволя та спорту); достатність умов для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами; відсутність фактів виникнення конфліктних ситуацій; функціонування психологічної служби.

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	300	183	29	0	0
2 курс	2020 - 2021	305	268	38	0	0
3 курс	2019 - 2020	305	303	51	1	0
4 курс	2018 - 2019	250	198	71	1	1
5 курс	2017 - 2018	200		62		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	15112 Готельно-ресторанна справа 17475 Готельна і ресторанна справа 17229 Готельна і ресторанна справа 10351 Готельна і ресторанна справа 30842 Готельний девелопмент 34917 Лакшері менеджмент 39398 Готельний і ресторанный девелопмент 39929 Ресторанный бізнес 29080 Готельна і ресторанна справа

	9252 Міжнародний готельний бізнес
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	<i>програми відсутні</i>

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	112260	28931
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	112260	28931
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	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	<i>ОПП_2018.pdf</i>	Qstxw2MiO1Ba4JM5PK/Qdb/QPRtCnNub+n2Ml1WstYs= =
Освітня програма	<i>ОПП_2021.pdf</i>	7HGUBV1nX8gCLKv3JLn3BTBCzK32JpDNcJTLsgfAytE= =
Навчальний план за ОП	<i>НП_2018.pdf</i>	54dFyJvJtlXn98jn284zFK/wPBOB+t9RMxm96Yo2hNY= =
Навчальний план за ОП	<i>НП_2021.pdf</i>	1Te+a7nYtQkMfSAhrFKT1rl9/RrTnaqNmCebWD1vgQk= =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>2 рецензії.pdf</i>	NhzA2rzVV9Ym9mAN1AXINC5VJW7j/aPGW9FHaWc1w sI= =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>до переліку інших ОП за спеціальністю.pdf</i>	qFEPn8ndgb1t9BRSDzqjI7eldisOB+Qd84CjocSTcsE= =

1. Проектування та цілі освітньої програми

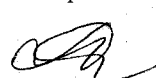
Якими є цілі ОП? У чому полягають особливості (унікальність) цієї програми?

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

Унікальність ОП полягає у фокусуванні на: викладанні авторських професійно-орієнтованих дисципліні <https://cutt.ly/9W7CoN5>, реалізації дуальної форми вищої освіти <https://cutt.ly/5W7RDx5>, <https://cutt.ly/gW7RB8G>), можливості проходженні виробничої практики у підприємствах-лідерах України, стажування за кордоном з елементами неформальної освіти (Болгарія, Італія, Словаччина) (<https://cutt.ly/fW7R5p9>, <https://cutt.ly/6W7TUGU>, <https://cutt.ly/7W7T2WP>); залученні до викладання практиків (<https://cutt.ly/mW7STNZ>); розв'язанні мовних компетентностей за рахунок ОК англійською мовою викладання; пропозиції вагомому пулу вибіркових компонент (<https://cutt.ly/HW7Fo7k>); постійно діючій платформі «FRGTB HUBSPEAKERS» (<https://cutt.ly/oW78z4O>); формуванні підприємницьких навичок і вмінь у навчально-науковому центрі бізнес-симуляції (<https://cutt.ly/nW72ncx>, <https://cutt.ly/gW75oP7>); участі у наукових заходах та міжнародних професійних конкурсах (<https://cutt.ly/yW5wCHT>, <https://cutt.ly/HW7HjgR>, <https://cutt.ly/mW7LvGU>, <https://cutt.ly/rW7HOCD>); використанні в освітньому процесі пакетів прикладних програм Fidelio V8 Парус-Готель, Парус-Ресторан (НППІ мають сертифікати), система Iiko, Amadeus (<https://cutt.ly/cW7KAyr>).

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

Відповідно до Статуту КНТЕУ (<https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/d7be9a8153b0c11edc3640197791d100.pdf>) (10.2) місією КНТЕУ є - «Працюємо для нинішнього та майбутнього покоління» (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=3&uk>), яка в Стратегії розвитку КНТЕУ на період до 2030 р.

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

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

додувалися до обговорення реалізації ОП. (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43030&uk>). У 2019 р. здобувачі висловили пропозиції щодо збільшення пулу ВК інформаційного спрямування (ОК Інтернет-технологій в бізнесі, Web-дизайн та Web-програмування), у 2020 р. – щодо збільшення дисциплін психологічного спрямування, які важливі формування комунікаційних навичок у процесі сервісного обслуговування споживачів та уведення ВК «Італійська мова». Пропозиції здобувачів враховані при перегляді ОП у 2020 р., розширено процедури обрання студентами власної освітньої траєкторії шляхом вибору ОК з загального пулу дисциплін на рівні ЗВО. Внесено зміни у формування ПРН, дисциплін навчальних планів, структурно-логічної схеми їх викладання за семестрами. Випускники ОП беруть участь як голови екзаменаційних комісій, вносили пропозиції щодо удосконалення завдань кейсів атестаційного екзамєну. Для врахування пропозицій здобувачів функціонує Центр педагогічних та психологічних досліджень (<https://cutt.ly/LW5cKEK6>, <http://cps.knute.edu.ua/>), входить до системи забезпечення якості освітньої діяльності КНТЕУ, здійснює дослідження якості та діагностику ефективності освітнього процесу.

- роботодавці

взаємодіють на основі договорів про співробітництво з КНТЕУ (<https://cutt.ly/1W5vsmG>, <https://cutt.ly/tW5vvoQ>), входять до складу проектної групи, беруть участь в обговоренні змін до ОП, рецензування. На засіданнях групи забезпечення 04.02.2019 р., (пр. №15) Семікопова Т. (директор мережі ТОВ «Сітізен-кафе») зазначила про доцільність набуття теоретичних знань з готельної та ресторанної справи, починаючи з першого курсу, що надасть можливість зануритися у професійне середовище, Ляшенко О. (директор з сервісу та розвитку мережі «Rebra&Kotlety») 13.05.2019 р. (протокол №22) акцентувала увагу на існуванні потреби у персоналі, які здатний розробляти бізнес-плани розвитку, що обумовило зміну назви та концепції дисципліни «Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства» на «Startuptренінг». Для врахування сучасних тенденцій у сфері гостинності та коригування змісту ОП, ПРН створено FRGTB SAY SPEAKERS (<https://cutt.ly/XW5vMov6> <https://cutt.ly/wW5v7FV>). Відбувається опитування роботодавців (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43138&uk>).

- академічна спільнота


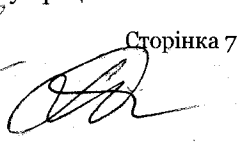
додувачі беруть участь до розробки та перегляду ОП, як члени проектної групи, групи забезпечення ОП, рецензенти навчально-методичних розробок, У 2020 р. внутрішні стейкхолдери ініціювали напрями імплементації рекомендацій НАЗЯВО щодо зміни підходу до формування вибіркового дисциплін, який використовувався при формуванні ОП з 2019 р., що дозволяє забезпечити студентам мобільність щодо вибору будь-якої ОК з пулу дисциплін, який розширюється з кожним семестром. Участь зовнішніх стейкхолдерів щодо формулювання цілей та програмних результатів навчання реалізована їх участю у спільних освітніх та наукових заходах: роботі круглих столів, конференцій, майстер-класів, відкритих лекцій практиків та іншої спільної діяльності (<https://cutt.ly/pW5mt7P>, <https://cutt.ly/iW5mdWk>, <https://cutt.ly/iW5mbe4>, <https://cutt.ly/xW5mY4w>), в ході яких відбувається обмін інформацією, обговорення цілей, перспектив удосконалення ОП та програмних результатів навчання (<https://cutt.ly/hW5mFka>)

- інші стейкхолдери

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

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

Цілі та програмні результати ОП відповідають результатам аналізу змін, що відбуваються на ринку праці та запитів

  Сторінка 7

роботодавців. Група забезпечення комунікує з роботодавцями (<https://cutt.ly/QW6AeNv>, <https://cutt.ly/TW6AoFI>), бере участь у зустрічах з представниками професійного середовища (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=32815&uk>, <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=18340&uk>, <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=37977&uk>, <https://knute.edu.ua/blog/read/?>). Представники роботодавців є рецензентами програм і робочих програм ОК, головами ЕК. Мозгова Ю. (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43030&uk>) рекомендувала внести до атестаційного екзамену питання, пов'язані з впливом Covid-19. Кафедра співпрацює з Асоціацією готелів та курортів України (UHRA) (<https://uhra.com.ua/>, <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=39179&uk>), DEOL Partners, Всеукраїнською Громадською спілкою VISIT Ukraine, Українським кулінарним союзом, КМДА, КОДА, досліджує тренди ринку гостинності для коригування ОК. Шеф-кухар ресторану Guramma Italiana, експерт кулінарних телевізійних проєктів на каналах «Україна», «Новий канал», «СТБ», Тимчишин В. (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=28498&uk>) вніс пропозицію щодо обов'язковості набуття вмінь продуктивного спілкування персоналу зі споживачами. Відповідно ОК 19 є основною і РН 08 відображає цей аспект. Зростаючий вплив на розвиток сфери гостинності комунікативного менеджменту, інформаційних технологій, підприємницького мислення зумовлює набуття відповідних програмних результатів навчання, а саме: РН 7,8,11,16,17,18

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

При формулюванні цілей та визначенні програмних результатів навчання ОП регіональний контекст не відіграє вагомий роль, оскільки готельно-ресторанний бізнес є глобальною сферою, а перспективи працевлаштування переважної більшості здобувачів вищої освіти охоплюють всі регіони України. Аналіз світового досвіду формування ОП даної спеціальності також підтверджує, що зміст програмного матеріалу відображає діяльність суб'єктів цієї сфери у глобальному та мезосередовищі. Змістовний контекст ОК 12, ВК 13,22,23,33 розкриває різні аспекти регіонального розвитку готельно-ресторанної справи. Група забезпечення та стейкхолдери ОП підтримують таку позицію і наголошують, що такий підхід є конкурентною перевагою ОП «ГРС», оскільки передбачає формування загальних та фахових компетентностей, актуальних для професійної діяльності у будь-якому регіоні України. Для практичної підготовки здобувачів з реалізацією галузевого контексту укладено договори з суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. Галузевий контекст при формулюванні цілей та ПРН враховано в основних та вибіркових компонентах. (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43138&uk>)

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

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

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

Зміст ОП сприяє досягненню ПРН

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу – ОК 2,4,9,12,13,15

РН02. 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 – ОК 4,9,10,12,16

РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово – ОК 1,4,10,17,19;

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства – ОК 4,9,10,12,13,15-17,19;

РН05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу – ОК 4,5,9-11,13,14,16-19;

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу – ОК 4,9,11,13,15,17,19;

РН07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки – ОК 4,8,9,11,17,19;

РН08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг – ОК 4,9, 10,12,13,15,17,19;

РН09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів – ОК 4,5,8,9,12,17;

PH10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів – ОК 4,5,9,12,13,15,17,19;
PH11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства – ОК 4,6,9,11,13-17,19;
PH12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства – ОК 4,8,9,13,17,19;
PH13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу – ОК 13,16,17,19;
PH14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки – ОК 4,5,9;
PH15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу – ОК 4,7,9,11,13-19;
PH16. – ОК 4,7,9,13,15-17,19;
PH17. – ОК 4,9,12,13,15-17,19;
PH18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу – ОК 4,9,13,15,17,19;
PH19. – ОК 3,4,9,13,15,19;
PH20. – ОК 2,3,7,12,17;
PH21. – ОК 2,3;
PH22. – ОК 3,4,17

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 для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», затверджений та введений в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

240

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

180

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

60

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

Зміст ОП збалансований за змістом та структурно, відповідає стандарту ВО за даною спец., Положенню про організацію осв.процесу (<https://cutt.ly/ZW7ckAZ>); внутрішньому стандарту освіти КНТЕУ за зазначеною спеціальністю та рівнем ВО. Зміст ОП ідентичний навчальним планам (<https://cutt.ly/EW7cRlX>), презентовано в інформаційних (<https://cutt.ly/nW7cFgQ>) та в рекламних пакетах (<https://cutt.ly/uW7c2UW>). ОК дають можливість забезпечити підготовку фахівців у сервісній (ОК4,9,12), виробничій (ОК4,5,8,9), технологічній (ОК 4,5,9,11) діяльності ГРБ, досягти заявлених цілей та РН. ОП є професійно орієнтованою. Змістовні компоненти ОП сфокусовані на процесах організації та управління ГРБ як інтегрованою сферою професійної діяльності (ОК 4-6,8,9,11-17,19). Зміст ОП поглиблюється та диверсифікується вибірково ОК, які сфокусовані на поглибленні компетентностей у сервісній діяльності – ВК 2,6,14,18,20,23,30,35,38,46; у технологічній – ВК 2,11,19. Зміст ОП ґрунтується на міждисциплінарних засадах гостинності: економічна – ОК 7,14,15,17,18 та ВК 4,9,21,25,28,39,40,45; управлінська – ОК 13,16,17,19 та ВК 10,14,17,18,20,26,29,31,32,35,39 та 44; громадська – ОК 2,3,19 та ВК 1,2,7,20,22,24,27,29-37, правова – ОК 2 та ВК 1,5,27,42; освітня – ОК 1,3,13 та ВК 20,22,26,30, ВК 44, наукова – ОК 13-16, ВК 4, соціальна – ОК 1,6,10,12-16,19 та ВК 1,2,12,30-36,43; організації та управління ГРБ – ОК 4,9,11-13,16,17,19; інновації в технологіях виробництва та сервісу – ОК 4,5,9,17 та ВК 11,14,17-19,39,41,46; моніторингу ринку ГРП (ОК 15-17); вивчення міжнародного досвіду (всі ОК). ОП інтегрує базисні для сфери гостинності галузі наукової та виробничої діяльності: готельна справа – ОК 4,5,12 та ВК 14,23; ресторанна справа ОК 5,9 та ВК 11,13,19; інформ. системи та технології у ГРБ – ОК 6,11 та ВК 3,10,17,18; економіка та менеджмент - ОК 13,14,16,17,19 та ВК 14,31,32,35,44,45; маркетинг – ОК 15-17; устаткування ГРБ – ОК 5 та ВК 16, загально-академічні – ОК 3 та ВК 24,29,30,33,34,37,43; правові – ОК 2 та ВК 5,27,42. Акцент ОП зроблено на підготовку фахівців з компетентностями для реалізації міжнародних комунікацій іноземними мовами у глобальному середовищі (ОК 1, ОК 10, ВК 8)

Унікальність ОП: у поєднанні міждисциплінарності та багатопрофільності; залучення закордонних науковців та практиків до навчального процесу (<https://cutt.ly/LW7vyPp>; <https://cutt.ly/3W7vg5I>; наявності щорічної міжн. практики з отриманням сертифікатів (<https://cutt.ly/dW7vbi1>); проведенні виїзних практичних занять на базі підприємств-партнерів (<https://cutt.ly/6W7vUNB>); всеохоплюючому застосуванні ІТ у всіх ОК; виконання стартап-проектів у Навчально-науковому центрі бізнес-симуляції (<https://cutt.ly/cW7vJOD>).

Згідно опитувань, 96,3% здобувачів унікальність бачать у практикоорієнтованості (<https://forms.gle/4Cffh34YSWuxxLtH6>).

У цілому, учасники освітнього процесу та стейкхолдери задоволені змістом ОП, зокрема 91,7% здобувачів, 89,4% роботодавців та 85,5% випускників (<https://forms.gle/4Cffh34YSWuxxLtH6>)

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

Формування ІОТ регламентується Положенням (<https://cutt.ly/ZW7ckAZ>) та Статутом КНТЕУ (<https://cutt.ly/lW7OY7v>), передбачає вільний вибір видів, форм і темпу навчання, ОК та рівня їх складності, методів і засобів навчання; обранням баз практики, тематики та керівників курсових робіт та КР. Забезпечення ІОТ відбувається через ВК навчального плану (60 кредитів ЄКТС або 25% ОК) та вибору форми освіти (денної, у т.ч. дуальної, заочної, заочної скороченої). Здобувачі складають ІНП на початку І сем. н/р. з переліком та послідовністю вивчення ОК, видів занять. Здобувачі безперешкодно реалізують право вибору ОК, у т.ч. для інших спеціальностей та рівнів ВО. До 2020 р. застосовувалася блочна система їх вибору, у подальшому цю систему замінено кумулятивною.

Інформацію про ВК – їх перелік, презентації, опис, силабуси розміщено у вільному доступі на офіційному сайті (<https://cutt.ly/cW6FhCf>), а також дистанційній платформі навчання Moodle (<http://ldn.knute.edu.ua>).

Засвоєння здобувачами ОК може відбуватися на базі інших ЗВО, результати навчання та компетентності можуть досягатися та здобуватися через системи формальної, неформальної (<https://cutt.ly/tW7AGc1>) чи інформальної освіти.

Передбачена можливість зарахування НД з використанням он-лайн платформ та дистанційних технологій. Рівень задоволеності здобувачів ОП можливістю формувати ІОТ - 89,2%, при цьому 89,3% опитаних вважають, що зміст ВК повністю відповідають інтересам студентства, а 91,3% повністю реалізували своє право на вибір ОК (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43138&uk>)

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

Відповідно до п. 2.10 Положення про організацію освітнього процесу студентів (<https://knute.edu.ua/file/MjExMzA=/0ce40f69d25d44d4a2619 ad857a2edd7.pdf>) здобувачі вищої освіти за ОП мають право на вибір навчальних дисциплін у межах 60 кредитів, передбачених відповідною освітньою програмою та навчальним планом. Порядок обрання дисциплін за вибором студента визначений п. 2.12., 2.13. даного Положення. Обрані студентом навчальні дисципліни за вибором включають до індивідуального навчального плану студента. Пул ВК містить 47 дисциплін, сформовано за кумулятивною системою, дає можливість поглибити професійні знання в межах обраної освітньої програми та здобути додаткові спеціальні професійні компетентності у межах спеціальності або споріднених спеціальностей і галузі знань; ознайомитись із сучасним рівнем наукових досліджень у інших галузях знань та розширити світогляд або поглибити результати навчання за загальними компетентностями.

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

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

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

Рівень задоволеності здобувачів ОП якістю викладання вибіркового ОП, як «високий» визнають – 91,2% опитаних (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43138&uk>)

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

Згідно п.6.2 Положення (<https://cutt.ly/ZW7ckAZ>), практична підготовка є обов'язковим ОК, передбачена на 1, 2 та 3 курсах по 6 кредитів. ОП забезпечена відповідною ими П та РП з деталізацією ЗК, ВК та РН

(<https://cutt.ly/5W7LqWP>). Метою практичної підготовки на 1 курсі є ознайомлення з сферою діяльності (РН 01-04,16,21; 2 курсі - вміння організувати ефективну взаємодію, проектувати роботу (РН 05,07-09,17); на 3 курсі – приймати управлінські рішення в проф. діяльності (РН 06,10-12,15,18,20,22). ПП повністю забезпечує ПРН. Для забезпечення практичної підготовки кафедрою, Центром розвитку кар'єри (<https://cutt.ly/vW7Kjlb>) укладено угоди з партнерами (<https://cutt.ly/vW7Xjlb>), передбачено індивідуальний вибір об'єкту здобувачем. Забезпечено міжнародне стажування з елементами неформальної освіти (Болгарія, Італія, Словаччина) (<https://cutt.ly/UW7KyjZ>; <https://cutt.ly/FW7KjJb>; <https://cutt.ly/KW7KYW1>, <https://cutt.ly/jW7KFRc>) Відбір практикантів -

<https://cutt.ly/HW7LfhI>; <https://cutt.ly/zW7LvYM>. Практична орієнтація ОП забезпечується у ННЦБС КНТЕУ (практичний курс «Startup-тренінг») (<https://cutt.ly/HW7ZpNy>). ОК 17 забезпечує до 90% компетентностей ОП. ПН поглиблюються на відкритих заняттях (<https://cutt.ly/fW7Zn7l>), Днях гостинності (<https://cutt.ly/rW7ZObj>), майстер-класах (<https://cutt.ly/EW7ZCty>), участю у заходах (<https://cutt.ly/HW7Z8Y3>, <https://cutt.ly/8W7Xthp>). 89,7% здобувачів задоволені здобутими компетентностями під час ПП за ОП та вважають їх достатніми для проф. діяльності (<https://cutt.ly/qW7XTFX>)

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

ОП через ОК та ПП повною мірою забезпечує набуття softskills. Зокрема, РН 08 набувається в результаті вивчення ОК 4,9,10,12,13, 15,17,19, а також ВК 14,17,18,20,30,39,41,43. Набуття softskills пов'язано з усіма ОК: спілкуватися іноземною мовою (ЗК11) через ОК 1,10 та ВК 8; використання ін форм. та комунік. технологій (ЗК4) – ОК 6,10,11,13,15,17 та ВК 10,15,17,18,20,21,25,28,30,41,47; навички взаємодії (СК 04) забезпечується ОК 4,9,10,13,15-17,19 та ВК 2,3,6-7,10,14,16-18,20,21,30,32,38,39,43). ОК забезпечують: формування манер, ділового етикету ОК 4,9,13,17 та ВК 7,12,26; гнучкість, адаптивність: ОК 13-17,19 та ВК 4,12,31,39; лідерські соціальні та інтелектуальні якості, саморозвиток, комунікативність: ОК 13,17,19 та ВК 31,32,44; робочу та ділову етику ОК 4,9,13,17,19 та ВК 12,26; формуються на практиці та захисті бізнес-проектів ОК 17. Для форм. softskills в ОК передбачені різні форми активностей: проблемно-пошукові, дослідницькі, репродуктивні; стимулювання, ділові ігри, мозкові штурми, тематичні дискусії (<https://cutt.ly/tW72t54>), екскурсії (<https://cutt.ly/VW72d9t>), розроблення проектів (<https://cutt.ly/vW72vbc>). Поглиблюють softskills: професійні змагання (<https://cutt.ly/NW72Yx5>, <https://cutt.ly/KW72Ja1>); конкурси наукових робіт (<https://cutt.ly/hW72B9t>, <https://cutt.ly/sW725G3>); наукові конференції (<https://cutt.ly/6W79ya1>), майстер-класи (<https://cutt.ly/fW79dwM>, <https://cutt.ly/mW79cNQ>, <https://cutt.ly/2W79SSd>) зустрічі із практиками (<https://cutt.ly/wW79Xcy>)

Яким чином зміст ОП урахує вимоги відповідного професійного стандарту?

Професійний стандарт із даної спеціальності відсутній. Однак за відсутності професійного стандарту, зміст ОП орієнтований на здобуття компетентностей, які є основою кваліфікацій основних професій згідно Класифікатора ДК 003:2010. При розробленні ОП для визначення компетентностей і результатів навчання, що визначають професійну кваліфікацію бакалавра у сфері обслуговування, враховувалися передусім рекомендації стейкхолдерів – потенційних роботодавців (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43138&uk>, протокол засідання групи забезпечення №6 від 2.10.2018 р)

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

Основною формою роботи студента над засвоєнням навчального матеріалу є виконання самостійної роботи та індивідуальних завдань, що регламентується Положенням про самостійну роботу студентів і аспірантів КНТЕУ (<https://knute.edu.ua/file/MTC=/031cf20c4bc86b02a8ec3ad3659e5345.pdf>). Фактичне співвідношення пов'язано з розподілом аудиторного навчання / самостійної роботи студента. У ОПІ (2018) 40,5% / 59,5%; ОПІІ (2019) 36,7% / 63,3%; ОПІІІ (2020) 41,1% / 58,9%, ОПІІІІ (2021) 39,8% / 60,2%. Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу студентів (<https://knute.edu.ua/file/MjExMzA=/0ce40f69d25d44d4a2619ad857a2edd7.pdf>) регламентовані вимоги до складання освітньої програми та начального плану: перелік і обсяг навчальних дисциплін, послідовність їх вивчення, форми проведення начальних занять та їх обсяг, графік навчального процесу, форми поточного і підсумкового контролю. У п.3.5 Положення про організацію освітнього процесу студентів прописано, що обсяги загального запланованого часу на вивчення кожної дисципліни за очною (денною, вечірньою) і заочною формами навчання є однаковими, але обсяг самостійної роботи студентів заочної форми навчання є більшим, ніж у студентів денної форми. Деканат постійно проводить моніторинг реального навантаження студентів для того, щоб освітня складова не переважувала студентів. Під час досліджень проблем, пов'язаних із надмірним навантаженням не виявлено

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

З 2021 року за даною ОП вперше здійснюється підготовка здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за дуальною формою навчання, що є новітньою практикою та унікальністю ОП. Сформована структура ОП 241 «Готельно-ресторанна справа» та навчальний план пристосовані для здобуття освіти за дуальною формою та відповідає Положенню про дуальну освіту КНТЕУ та Концепції підготовки фахівців за дуальною формою здобуття освіти (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/660-2018-%D1%80>).

На засіданні групи забезпечення спеціальності відбулося обговорення пропозицій щодо ініціювання впровадження елементів дуальної форми навчання (протокол № 27 від 01.06.2021 р.). Така форма навчання передбачає не менше 30% обсягу аудиторних занять проводити на підприємствах на реальних сервісно-виробничих процесах, роботи у клієнтському середовищі, знайомства зі специфікою організації роботи операційних систем суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу. Укладено партнерські угоди з готельною мережею «Ramada Encore Kiev» (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43087&uk>) щодо організації практичного навчання на потужностях діючого об'єкту. Стейкхолдери виявили велику професійну зацікавленість у співпраці з кафедрою та готовність навчати професійним практичним навичкам на власній матеріально-технічній базі із залученням до навчального процесу



3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

Правила прийому до КНТЕУ для здобуття вищої освіти в 2021 році розміщені на сайті ЗВО за посиланням <https://knute.edu.ua/file/MTk=/39ffc1633b5f8a31450119b7346a4480.pdf>, також додаткова інформація про вступ на бакалавра на основі ПЗСО (2021) розміщена за посиланням <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=38788&uk> і вступникам на основі ОКР молодший спеціаліст ОПС фахового молодшого бакалавра (2021) відповідно <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=38791&uk>. На сайті КНТЕУ в вкладці «Вступнику» <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=38909> інформація оновлюється щорічно в рамках вступної кампанії. З метою інформування вступників та забезпечення їх безперервного інформаційного доступу Приймальна комісія забезпечує цілорічне функціонування та консультування в межах Інформаційного центру для вступників, цілодобової телефонної консультативної лінії; каналу Ютуб, сторінок у соціальних мережах, груп Приймальної комісії та окремо кожної ОП за кожним рівнем в Телеграм

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

На навчання за ОП приймаються вступники з ПЗСО або ОКР молодшого спеціаліста, ОС молодшого бакалавра та ОПР фахового молодшого бакалавра. У 2021р. приймалися сертифікати ЗНО за 2018-2021 рр. 1). Українська мова та література - вага предмету 0,5; 2). Іноземна мова (Англійська; Французька; Німецька; Іспанська мови) - 0,2; 3). Історія України/Математика/Біологія/Географія/Фізика/Хімія - 0,3. Правила прийому відповідають Умовам прийому на навчання для здобуття вищої освіти в 2021 р. <https://cutt.ly/BW6aJUH>. Для вступників на 1-ий (зі скороченим строком навчання) або 2-й курс (з нормативним строком навчання на вакантні місця) на основі ОКР молодшого спеціаліста в 2017-2018 рр. конкурсний бал розраховувався як сума балів за фаховий іспит та екзамен з іноземної мови (письмове тестування). У 2019 р. критерієм відбору був фаховий іспит, а у 2020 р. - ЗНО з української мови і літератури та фаховий іспит. З 2021 р. розрахунок конкурсного балу враховував вагові коефіцієнти сертифікатів ЗНО 2018-2021 рр.: першого предмету 0,25, другого – 0,25 та фахового іспиту в КНТЕУ – 0,5. ОК вступного випробування враховують особливості ОП. Програма вступного випробування щороку розглядається гарантом ОП та затверджується на засіданні кафедри (протокол №15 від 21 грудня 2020 року), оприлюднюється на сайті КНТЕУ <https://cutt.ly/AW6a12R>

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

У КНТЕУ функціонують прозорі, зрозумілі та чіткі правила визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗО, в тому числі під час академічної мобільності. Вони відповідають Конвенції про визнання кваліфікації з вищої освіти в європейському регіоні (Лісабон, 1997 р.) і є доступними для всіх учасників освітнього процесу. Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність в КНТЕУ <https://knute.edu.ua/file/MTc=/e24af5ebf7aeb2799f6c45b1f20a12f3.pdf> є структурною складовою внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності, що визначає порядок організації програм академічної мобільності учасників освітнього процесу в Україні та за її межами, учасників освітнього процесу іноземних закладів ВО та наукових установ. Процедура визнання результатів навчання представлена в положенні про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів <https://knute.edu.ua/file/MjExMzA=/ocf1eee352a9fb8fb476970d47685b6d.pdf>, яка визначає, що академічна мобільність означає участь студентів в освітньому процесі ЗВО (України та за її межами), проведення наукових досліджень з можливістю в установленому порядку перезарахування освоєних навчальних дисциплін

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

При поновленні на навчання аналізуються набуті компетентності відповідно академічної довідки, що дає підстави поновити здобувача вищої освіти без втрати року з мінімальною академічною різницею, яка не повинна перевищувати 30 кредитів ЄКТС відповідно до Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти у КНТЕУ (<https://cutt.ly/7W6aOyF>).

У КНТЕУ забезпечено дотримання процедури обрання студентами власної освітньої траєкторії шляхом вибору освітніх компонентів з загального пулу дисциплін на рівні ЗВО та можливості участі у міжзів'язському пулі. Для студентів першого курсу перелік вибіркових дисциплін в межах навчальних семестрів доводиться при першій установчій зустрічі з деканом. Опис дисциплін наведено в інформаційних пакетах дисциплін (<https://cutt.ly/zW6aws5>, <https://cutt.ly/4W6abHi>). Деканат узагальнює інформацію про вибір студентів навчальних дисциплін та передає до навчального відділу для формування навчального навантаження кафедр не пізніше 10 вересня. Вибір студентами другого і старших курсів відбувається у період з 1 по 10 лютого за розкладом, розробленим навчальним відділом. Викладачі кафедр презентують навчальні дисципліни студентам з метою ознайомлення їх з детальним змістом, методами навчання, очікуваними результатами. Узагальнені данні про вибір дисциплін та кількість студентів по денній чи заочній формі навчання деканат передає до навчального відділу не пізніше 1 березня

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

У Положенні про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті КНТЕУ (<https://cutt.ly/IW6gfMe>) передбачено право здобувачів вищої освіти на визнання результатів навчання, отриманих у неформальній або інформальній освіті з першого року навчання. Визнання результатів здобутих у неформальній або інформальній освіті проводиться у семестрі, який передє семестру, у якому згідно з навчальним планом ОП передбачено вивчення дисципліни, що перезараховується. Для цього здобувач звертається із заявою на ім'я ректора з проханням визнати відповідні результати навчання, до якої додаються завірені копії документів (сертифікати, свідоцтва тощо), які підтверджують отримання відповідних результатів навчання. Для визнання результатів навчання у неформальній освіті створюється предметна комісія, яка розглядає отримані документи, здійснює оцінку відповідності представлених результатів навчання здобутих у неформальній та інформальній освіті результатам навчання відповідно до програми дисципліни та ухвалює рішення про перезарахування результатів навчання або проведення контролю рівня знань, здобутих у неформальній або інформальній освіті або про відмову у їх перезарахуванні. Здобувач має право на апеляцію рішення комісії

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

На ОП реалізаціяється модель неформальної та дуальної форм освіти. Неформальна освіта реалізована під час проходження практики в апарт-готелі Premier Fort Beach Hotel (Форт Нокс ООД, Болгарія) (<https://cutt.ly/qW6grOO>) та у закладах-партнерах Асоціації USCMItaly (Італія), де здобувачі успішно пройшли курс «Енологія» та «Кондитерське та пекарське мистецтво». За результатами практики в Італії видається сертифікати міжнародного зразка про опанування знань у практичному бізнес-середовищі <https://cutt.ly/2W6f3ef>, які визнаються роботодавцями країн ЄС та мають з рівні (найвищий - III-й - надається за результатами 3-річної практики). Деякі здобувачі ОП проявили високі професійні компетентності та знання італійської мови, отримали сертифікати II рівня. За результатами online зустрічі зі стейкхолдерами щодо запровадження дуальної форми навчання на ОП для здобувачів ОС бакалавр (<https://cutt.ly/TW6gEjT>) підписано Меморандум між КНТЕУ та міжнародним готельним оператором DBI Hotel Management щодо започаткування співпраці (<https://cutt.ly/yW6gbwT>). Сторони зобов'язуються шляхом об'єднання зусиль спільно та узгоджено діяти в рамках реалізації пілотного проєкту з підготовки фахівців за дуальною формою здобуття ВО, що забезпечить максимальну ефективність підготовки кадрів відповідно до реальних вимог глобальної сфери гостинності, підвищить конкурентоспроможність випускників та скоротить період їх адаптації у професійній діяльності, сприятиме формуванню якісного змісту ОП КНТЕУ

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

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

Відповідно п. 4.1 Положення про організацію освітнього процесу здобувачів (<https://cutt.ly/2W7j46T>) освітній процес у КНТЕУ здійснюється за такими формами: навчальні заняття, самостійна робота, практична підготовка, контрольні заходи, консультації, навчальні екскурсії. Форми та методи навчання і викладання відповідають ПР ОП та сучасним освітнім методам це – контекстне, імітаційне, проблемне, модульне, дистанційне навчання. НПП, який викладає за ОП «Готельно-ресторанна справа» для проведення лекцій використовують такі інноваційні форми як проблемна, інтерактивна, мультимедійна, бінарна та лекції провокації практичні заняття проводяться за інтегрованими підходами, за змістом є імітаційними, дослідними, інформаційними. Навчальні екскурсії використовуються при викладанні ОК 4,5,9,12,17,19.

(<https://cutt.ly/sW7kuq6>). Виробничі практики забезпечують поглиблення і систематизацію теоретичних та набуття практичних навичок діяльності. Після проходження виробничого навчання в апарт-готелі Premier Fort Beach Hotel (Форт Нокс ООД, Болгарія) (<https://cutt.ly/IW7kjT1>) та у закладах-партнерах Асоціації USCMItaly здобувачі Гоголь М., Барнич В., Пустовгар В., Пода Н., Отрохов І., Мороз А., Шевченко А. успішно вивчили дисципліни ВК11, Лестюхіна Е. та Камишанська А. – ВК19. Нині за результатами навчання та практики в Італії здобувачі отримують сертифікати міжнародного зразка про опанування даних дисциплін у практичному бізнес-середовищі (<https://cutt.ly/aW7kmoz>). Чинником досягнення ПРН є самостійна робота (<https://cutt.ly/8W7kPOT>)

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

Студентоцентрований підхід є базовим принципом освітньої діяльності КНТЕУ, регламентується Положенням про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (систему внутрішнього забезпечення якості) (<https://knute.edu.ua/file/MjkwMjQ=/2a05f2e3a0aef1967084856987261590.pdf>), згідно якого здобувач є суб'єктом із власними унікальними інтересами та потребами. Положення про організацію освітнього процесу здобувачів <https://cutt.ly/JW7ljJH>, Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів <https://cutt.ly/cW7lQPI> Рівень задоволеності здобувачів методами навчання і викладання регулюється Положенням про систему рейтингової оцінки діяльності науково-педагогічних працівників посилання на центр оцінювання <https://cutt.ly/WW7IAOo>.

Результати опитування здобувачів (березень-квітень 2021 р.) підтвердили, що 90,3% здобувачів відповіли, що форми та методи навчання є зрозумілими, викладачі використовують сучасні методи навчання та викладання, такі як: кейсові, тренінгові, ігрові, презентації тощо (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43138&uk>). Зворотний зв'язок «викладач-студент» здійснюється у форматі щосеместрового анкетування «Викладач очима здобувачів» і враховуються при обчисленні рейтингової оцінки НПП, використовуються для стимулювання підвищення якості викладання. НПП кафедр активно комунікує зі студентами через соціальні мережі <https://cutt.ly/6W7lXhS>, https://t.me/rgb_kntey, <https://cutt.ly/jW7zwDe>.

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

У КНТЕУ культивують принципи академічної свободи в Університеті (<https://cutt.ly/9W7zkD9>), викладачі мають академічну свободу, включаючи свободу викладання, свободу від втручання в педагогічну, науково-педагогічну та наукову діяльність, вільний вибір форм, методів і засобів навчання, що відповідають освітній програмі; поширення знань і використання результатів наукових досліджень та участь здобувачів в наукових конференціях; вибір навчальних дисциплін з врахування думки здобувачів (представлений перелік вибіркових дисциплін); використання сучасних методів навчання та досліджень – ситуативні завдання; врахування потреб здобувачів з обмеженими можливостями. Всі ОК ОП є авторськими розробками, РП науково-методичним доробком викладача. Методи навчання і викладання викладач обирає самостійно, що відображено у РП, силабусах та ТП. Комплексність методів навчання і викладання дозволяє здобувачам реалізувати академічну свободу, формувати індивідуальну освітню траєкторію, у т.ч. міжнародну мобільність (п.4.9 Статуту) Для реалізації принципів академічної свободи кафедрою щорічно репрезентуються: інформаційний пакет за спеціальністю (<https://cutt.ly/8W7zWqW>)
<https://cutt.ly/oW7zAq5>
<https://cutt.ly/cW7zKXc>
<https://cutt.ly/EW7z1st>
<https://cutt.ly/EW7z6Iy>
довідник студента (<https://cutt.ly/vW7xv4U>)

За результатами опитування здобувачів, 91,6% підтвердили, що методи навчання і викладання на ОП «повністю забезпечується» принципами академічної свободи (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43138&uk>)

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

Інформація надається доступній та зрозумілій формі, є прозорою (Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів (<https://cutt.ly/kW7vsvk>). НПП перед початком семестру подає тематичний план лекцій, практичних занять, завдання для організації самостійної роботи та проведення контрольних заходів, передбаченим НП, Пта РП. Ця інформація також розміщена на сайті (<http://ldn.knute.edu.ua/>).

Перелік ОК, послідовність їх вивчення, місце відповідної дисципліни в ОП, критерії оцінювання доводиться до відома здобувачів на першому занятті. Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів і аспірантів <https://cutt.ly/lW7vvff> передбачена чітка система оцінювання та регламентовані очікувані результати навчання. Для учасників освітнього процесу, який проводиться через систему дистанційного навчання згідно з Положенням про дистанційне навчання в КНТЕУ, затвердженого ВР від 05.09.2019 №1 надається інформація у віртуальному навчальному середовищі, а також організується спілкування між суб'єктами дистанційного навчання у тому ж віртуальному середовищі. Здобувачам забезпечується вільний та постійний доступ до НМЗ на веб-сторінці кафедри готельно-ресторанного бізнесу (<https://cutt.ly/gW7vOuO>).

За результатами опитування «Задоволеність освітнім процесом у КНТЕУ, 2020-2021 н.р.» 88,5% здобувачі підтвердили, що їм «повністю» надається інформація щодо цілей, змісту та очікуваних РН, 89,4% повністю проінформовані про порядок та критерії оцінювання у межах ОК (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43138&uk>)

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

Поєднання навчання і досліджень реалізується через інтеграцію науки та інновацій, імплементацію нової парадигми підготовки здобувачів. НПП та здобувачі мають безкоштовний доступ до міжнародних наукометричних БД Scopus та WebofScience. На сайті постійно оновлюється перелік публікацій науковців університету у БД Scopus (<https://cutt.ly/BW7v9a6>) та WebofScience (<https://cutt.ly/fW7beAb>). Вчена рада затверджує план проведення НДР на кожен календарний рік. Функціонує Наукове товариство здобувачів, аспірантів, докторантів і молодих вчених, за ініціативи якого проводяться наукові заходи з обговорення актуальних проблем <https://cutt.ly/XW7bsJL>.

Студентська наукова робота здійснюється згідно зведеного плану (2021 р.: <https://cutt.ly/3W7bmoi>, <https://cutt.ly/BW7bFoX>). Здобувачі беруть участь у наукових заходах упродовж навчання: виконанні ініціативних кафедральних та міжкафедральних тем (120 здобувачів взяли у польовому дослідженні КМДА); презентують доповіді, мають можливість здійснити апробацію шляхом публікації у наукових журналах «Вісник КНТЕУ», «Товари і ринки». Унікальним науковим проектом ФРГТБ є Всеукраїнський конкурс студентських стартапів «TourSystemUkrChallenge» (звіт: <https://cutt.ly/oW7b1q9>), <https://cutt.ly/oW7noS1>; студентська наукової конференція «Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та перспективи» (програма конференції 2021 : <https://cutt.ly/PW7nziN>, звіт 2021 : <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=41989&uk> програма 2020 р.: <https://cutt.ly/sW6CJUv>, <https://cutt.ly/5W6CSOE>). Здобувачі ОП є переможцями інших наукових заходів, зокрема Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт на базі Кременчуцького національного університету імені М.Остроградського у співробітництві із рядом зарубіжних ЗВО (2021 р. проєкт «Startup of a hotel complex «FORREST» <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43012&uk>); заключного етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузі знань та спеціальності «Готельно-ресторанна справа»: Кудіна В. (диплом 1

ступеня, 2021 р. <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=42978&uk>), Любимий В. (диплом 1 ступеня, 2020), Полова М. (диплом 1 ступеня, 2019), Базванов Р. (диплом 2 ступеня 2018), Богдан О. (диплом 1 ступен, 2017), Загородня О. (диплом 2 ступеня), Тертична І. (диплом 2 ступеня квітень, 2016 р.) Всеукраїнського конкурсу стартапів «TourSystemUkrChallenge» (<https://cutt.ly/VW7nUZ4>); конкурсу бізнес-проектів «Бізнес-трамплін» КНТЕУ: бізнес-проект здобувачів ГРС «MOMMY CHILL VILLAGE» II місце (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=38476&uk>); в рамках навчання в ННЦБС здобувачі щорічно презентують власні бізнес-проекти: <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=36862&uk>. Для проведення відкритих лекцій та майстер-класів запрошуються відомі вчені та провідні фахівці-практики (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=41977&uk>, <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=38126&uk>, <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=33818&uk>). Поєднання навчання і досліджень відбувається при проведенні виїзних занять

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

Відповідно до Положення про розроблення та реалізацію ОП КНТЕУ першого рівня вищої освіти (<https://cutt.ly/BW7nOmG>, затвердженого наказом КНТЕУ № 527 від 08.02.2021 регулярний моніторинг ОП організовує керівник робочої групи із залученням членів. Актуальність аналізується групою забезпечення та НПП на засіданнях за результатами останніх досліджень у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Оновлені ОП узгоджуються і затверджуються вченою радою КНТЕУ. Положення про порядок конкурсного відбору науково-педагогічних працівників, наукових працівників, директорів коледжів та училищ КНТЕУ <https://cutt.ly/7W7mtXq>) регламентує заповнення Протоколу відповідності посади наявного вченого звання та наукового ступеня кандидата на посаду, на яку приймається НПП, де надається інформація щодо дисциплін, які він може викладати та основні наукові та методичні праці за напрямом діяльності, який підписує голова конкурсної комісії. Викладачі заповнюють інформацію про результати наукової роботи та регулярно оновлюють інформацію щодо власних розробок на сторінці кафедри, що відображено також у профілі Google академії (<https://cutt.ly/bW7mfJ8>) Результати досліджень кандидатських та докторських дисертацій, науково-дослідних робіт, семінарів, форумів, тренінгів запроваджуються у навчальні дисципліни. Робоча програма курсу «Інформаційні системи і технології в готельному та ресторанному бізнесі» було оновлено за результатами дисертаційного дослідження к.е.н. доц. Даниленко (Вовк) М.І., «Маркетинг» - к.е.н. доц. Романчук Л.Д., «Готельна справа» - к.е.н., доц. Ткачук Т.М. Уведення в навчальні плани ОК 16 «Управління дистрибуцією послуг», ОК 17 «StartUp-тренінг» – є результатом дослідження кейсів міжнародних готельних та ресторанних мереж Ramada Encore Kyiv, Hilton Kyiv, Opera, InterContinental. Спільно з National Tourism Organization of Ukraine за підтримки Програми USAID «Конкурентоспроможна економіка України» проф. Босовська М.В. та доцент (гарант) Расулова А.М. підготували інноваційні навчальні онлайн курси на платформі Prometheus: «Технології індустрії гостинності для персоналу» (https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:Prometheus+TOUR101+2021_T1_7/about) «Технології індустрії гостинності для керівників» (<https://cutt.ly/ZW7mmX7>), «Управління якістю та безпекою в туризмі»: <https://cutt.ly/BnId62j>.

Центром педагогічних і психологічних досліджень двічі на рік проводиться анкетне опитування здобувачів, за результатами якого складається рейтинг викладачів, що дозволяє з'ясувати рівень задоволеності здобувачів вищої освіти рівнем професійної компетентності викладачів. 93,5% опитаних відповіли, що вони повністю задоволені якістю викладання та рівнем професійної компетентності викладачів (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43138&uk>)

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

Інтернаціоналізація здійснюється через реалізацію двосторонніх договорів з 63 навчальними закладами та установами у 26 країнах світу (<https://cutt.ly/xW7mS4b>), організацію спільних наукових конференцій, досліджень, публікацій, стажування викладачів та аспірантів. У змісті ОК ОП відображено результати вивчення міжнародного досвіду (Словаччина, Франція, Великобританія, Польща, Німеччина, Канада, Кувейт). 88 % викладачі кафедри проходили стажування за кордоном та мають міжнародні сертифікати (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=41&uk>). Центр європейської освіти надає можливість навчатися у європейських ЗВО на рівних правах з громадянами країн-членів ЄС (<https://cutt.ly/SW7WZER>). Спільно з Австрійським університетом (м. Відень, Австрія), Пан-європейським університетом (м. Братислава, Словаччина) та Кошицьким технічним університетом (м. Кошице, Словаччина) проводилися конференції, реалізовувалися програми стажування (<https://cutt.ly/7W7W2jA>).

У рамках програми ЄС ERASMUS+, серед яких проект Міжнародної кредитної мобільності з Університетом Центрального Ланкаширу (м. Престон, Великобританія), підвищили кваліфікацію Бойко М.Г. (програма «Project Management»), Кулик М.В. (<https://cutt.ly/eW7Eq5O>), здобувач ОП «ГРС» Бойченко Д. (Наказ КНТЕУ №2515 від 30.08.2019 р.). Процес інтернаціоналізації діяльності ЗВО реалізується через модель неформальної освіти (Болгарія, Італія, Словаччина) з отриманням міжнародних сертифікатів; розвиток мовних компетентностей здобувачів за рахунок вибору дисциплін англійською мовою викладання

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

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

Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів (<https://knute.edu.ua/file/MjExMzA=/0ce40f69d25d44d4a2619ad857a2edd7.pdf>) та Положенням про оцінювання

результатів навчання здобувачів і аспірантів (<https://knute.edu.ua/file/MjExMzA=/ocf1eee352a9fb8fb476970d47685b6d.pdf>), які є складовими системи внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у КНТЕУ (<https://knute.edu.ua/file/MjkwMjQ=/2a05f2e3a0aef1967084856987261590.pdf>), застосовуються різні види контрольних заходів.

Замір залишкових знань здобувачів здійснює Центр тестування та моніторингу знань за графіком, затвердженим ректором університету. Атестація орієнтована на встановлення відповідності засвоєних студентами рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей, визначених освітньою програмою вимогам стандарту вищої освіти. Порядок проведення атестації, створення та організації роботи екзаменаційних комісій з атестації визначені в Положенні про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації в КНТЕУ

(<https://knute.edu.ua/file/NzU4MQQ==/d5a470a1fef1949743f23a3bf4145e13.pdf>) та робочій програмі кваліфікаційного екзамену для здобуття освітнього ступеня «бакалавр» (<http://ldn.knute.edu.ua/course/view.php?id=1757>).

Практика здобувачів є обов'язковою складовою підготовки фахівців з вищою освітою за відповідними освітніми програмами і планомірною, цілеспрямованою діяльністю щодо поглибленого здобуття студентами теоретичних знань та набуття практичних навичок з обраного фаху на різних етапах навчання і регламентується Положенням про проведення практики здобувачів (<https://knute.edu.ua/file/MjExMzA=/edd24b3dceaede8e9ddb0f2965718db.pdf>).

Основним видом практики є виробнича практика. Проводиться у виробничих умовах на базах практики (підприємствах, організаціях, установах), які розташовані на території України або за її межами (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=42979&uk>, <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=33784&uk>). Зміст практики і послідовність її проведення визначаються наскрізною програмою практики відповідно до освітньо-професійної програми підготовки освітнього ступеня бакалавра і затверджується вченою радою КНТЕУ

(<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43138&uk>). Після закінчення терміну практики здобувачі звітують про виконання програми практики та індивідуальних завдань і складають залік.

Випускна кваліфікаційна робота регламентується Положенням про випускну кваліфікаційну роботу (проект) (<https://knute.edu.ua/file/NjY4NQQ==/2656bf1c62823db61c6f9ce1f527495f.pdf>) та методичними рекомендаціями до написання випускної кваліфікаційної роботи (проекту) (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43138&uk>). Всі форми контролю направлені на перевірку досягнення програмних результатів навчання.

За результатами опитування 89,4% респондентів підтвердили, що їм «повністю» надається інформація щодо порядку критеріїв оцінювання результатів навчання за навчальними дисциплінами.

(<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43138&uk>)

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

Чіткість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень визначено Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів

(<https://knute.edu.ua/file/MjExMzA=/ocf40f69d25d44d4a2619ad857a2edd7.pdf>), Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів і аспірантів

(<https://knute.edu.ua/file/MjExMzA=/ocf1eee352a9fb8fb476970d47685b6d.pdf>), Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у КНТЕУ

(<https://knute.edu.ua/file/NzU4MQQ==/d5a470a1fef1949743f23a3bf4145e13.pdf>).

Для можливості оцінити досягнення здобувачів, результатів навчання для ОК, застосовуються такі форми контрольних заходів як екзамен та залік з виробничої практики. Питання, включені до екзаменаційних білетів, корелюються з програмними результатами навчання. Інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання навчальних досягнень розглядається та обговорюється на заняттях, де викладач повідомляє про вид завдання перед проведенням контрольних заходів та вносить ясність у всі незрозумілі студентам аспекти завдань.

За результатами опитування «Задовolenість освітнім процесом у КНТЕУ, 2020-2021 н.р.» 88,3% опитаних підтвердили, що їм «повністю» доводиться інформація про форми контрольних заходів та критеріїв оцінювання.

(<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43138&uk>)

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

Рейтингова система оцінювання є складовою «Положення про організацію освітнього процесу здобувачів» КНТЕУ (<https://knute.edu.ua/file/MjExMzA=/ocf40f69d25d44d4a2619ad857a2edd7.pdf>). Порядок проведення проміжної атестації з кожного кредитного модуля, форми контрольних заходів та критерії оцінювання знань здобувачів у доступній формі представлено і доводиться до здобувачів через робочі програми навчальних дисциплін та силбуси освітніх компонентів і доводиться до відома здобувачів вищої освіти на першому занятті, що регламентовано

«Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів і аспірантів»

(<https://knute.edu.ua/file/MTEyNDI=/1925a24d04c955c5f6eb34cc2ef49236.pdf>). Контрольні заходи оцінювання з кожного кредитного модуля розміщується в Системі дистанційного навчання КНТЕУ. Передбачено, що викладач, який проводить заплановані заняття у навчальній групі, виставляє бали з контрольного модуля в електронний «Журнал оцінок».

У межах журналу оцінок кожному здобувачу ВО надаються можливості для перегляду переліку контрольних заходів (точок контролю), своїх отриманих балів на контрольних заходах, а також кількості підсумкових балів наприкінці семестру. Надається можливість самостійного завантаження з сайту СДН КНТЕУ «Рейтинг-листа» (у вигляді Excel-файлу), де відображаються успішність навчальної діяльності. Завдяки використанню технологій Інтернет, здобувач ВО має право в будь-який зручний час переглядати рейтинг своєї успішності в електронному журналі оцінок

«Рейтинг-листа» (у вигляді Excel-файлу), де відображаються успішність навчальної діяльності. Завдяки використанню технологій Інтернет, здобувач ВО має право в будь-який зручний час переглядати рейтинг своєї успішності в електронному журналі оцінок

«Рейтинг-листа» (у вигляді Excel-файлу), де відображаються успішність навчальної діяльності. Завдяки використанню технологій Інтернет, здобувач ВО має право в будь-який зручний час переглядати рейтинг своєї успішності в електронному журналі оцінок

«Рейтинг-листа» (у вигляді Excel-файлу), де відображаються успішність навчальної діяльності. Завдяки використанню технологій Інтернет, здобувач ВО має право в будь-який зручний час переглядати рейтинг своєї успішності в електронному журналі оцінок

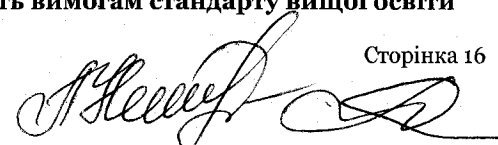
«Рейтинг-листа» (у вигляді Excel-файлу), де відображаються успішність навчальної діяльності. Завдяки використанню технологій Інтернет, здобувач ВО має право в будь-який зручний час переглядати рейтинг своєї успішності в електронному журналі оцінок

«Рейтинг-листа» (у вигляді Excel-файлу), де відображаються успішність навчальної діяльності. Завдяки використанню технологій Інтернет, здобувач ВО має право в будь-який зручний час переглядати рейтинг своєї успішності в електронному журналі оцінок

«Рейтинг-листа» (у вигляді Excel-файлу), де відображаються успішність навчальної діяльності. Завдяки використанню технологій Інтернет, здобувач ВО має право в будь-який зручний час переглядати рейтинг своєї успішності в електронному журналі оцінок

«Рейтинг-листа» (у вигляді Excel-файлу), де відображаються успішність навчальної діяльності. Завдяки використанню технологій Інтернет, здобувач ВО має право в будь-який зручний час переглядати рейтинг своєї успішності в електронному журналі оцінок

«Рейтинг-листа» (у вигляді Excel-файлу), де відображаються успішність навчальної діяльності. Завдяки використанню технологій Інтернет, здобувач ВО має право в будь-який зручний час переглядати рейтинг своєї успішності в електронному журналі оцінок

Сторінка 16


(за наявності)?

У Стандарті вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти у розділі VI зазначені такі форми атестації: кваліфікаційний екзаме́н та публічний захист кваліфікаційної роботи. Така форма атестації здобувачів ВО у повному обсязі забезпечує загальні та спеціальні (фахові) компетентності за спеціальністю, визначених Стандартом ВО. Порядок організації та проведення атестації у КНТЕУ регламентується «Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у КНТЕУ» (<https://knute.edu.ua/file/NzU4MQ==/d5a470a1fef1949743f23a3bf4145e13.pdf>). На підставі даного Положення та «Положення про випускні кваліфікаційну роботу» (<https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/2656bf1c62823db61cbf9ce1f527495f.pdf>) випускова кафедра розробляє комплект документів щодо проведення випускної атестації та рекомендації, які конкретизують вимоги до відповідних кваліфікаційних робіт здобувачів з урахуванням специфіки спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43138&uk>)

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

У КНТЕУ процедура проведення контрольних заходів регулюється «Положенням про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (систему внутрішнього забезпечення якості) КНТЕУ» (<https://knute.edu.ua/file/MjkwMjQ=/2a05f2e3a0aef1967084856987261590.pdf>); «Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів і аспірантів» (<https://knute.edu.ua/file/MjExMzA=/ocf1eee352a9fb8fb476970d47685b6d.pdf>) (Наказ №2891 від 16.09.2019). Вищезазначені документи оприлюднені на офіційному веб- сайті КНТЕУ, чим забезпечується їх доступність для здобувачів вищої освіти та викладачів. За результатами опитування «Задоволеність освітнім процесом у КНТЕУ, 2020-2021 н.р.» 87,9% опитаних проінформовані про процедури проведення контрольних заходів (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43138&uk>)

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

Забезпечення об'єктивності екзаменаторів регулюється Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів і аспірантів (<https://cutt.ly/sW6M8zE>). Для запобігання і врегулювання конфлікту інтересів розроблено процедуру апеляції, яка регламентується Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти КНТЕУ (<https://cutt.ly/YW61sLL>), Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами вищої освіти КНТЕУ <https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/bf27ad9293fa2bb6fb2c3031d4b6e4a.pdf>. В університеті створено Комісію з питань етики та академічної доброчесності, яка є незалежним органом, наділений правом одержувати і розглядати заяви про порушення питань етики та академічної доброчесності, надавати пропозиції адміністрації університету щодо притягнення до академічної відповідальності. Запобігання і врегулювання конфлікту інтересів регламентується Колективним договором (<https://knute.edu.ua/file/MTc=/53b99ac9c3740c64d312347a73342880.pdf>), Антикорупційною програмою (<https://knute.edu.ua/file/MTc=/67a798b6a5efce08398afe576098e66a.pdf>), а також Конституцією України та іншими законодавчими актами. За час функціонування ОП випадків конфлікту інтересів здобувачів і викладачів не було. 90,5% здобувачів підтвердили об'єктивну оцінку екзаменаторів. При цьому, 88,9% опитаних ознайомлені з політикою та процедурою врегулювання конфліктних ситуацій (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43138&uk>)

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

Порядок ліквідації академічної заборгованості регламентується «Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів та аспірантів» (<https://knute.edu.ua/file/MjExMzA=/ocf1eee352a9fb8fb476970d47685b6d.pdf>), відповідно до якого ліквідація академічної заборгованості проводиться після закінчення екзаменаційної сесії за окремим розкладом, складеним деканатами факультетів та узгодженим із навчальним відділом, як правило, не пізніше наступного тижня після сесії. Повторна ліквідація академічної заборгованості приймається комісією, яка призначається деканом факультету, як правило, у складі декана або його заступника, завідувача відповідної кафедри та викладача дисципліни, з якої складається підсумковий семестровий контроль. Для здобувача, який не з'явився на складання підсумкового контролю за графіком навчального процесу та/або під час ліквідації академічної заборгованості, оцінка, отримана під час ліквідації академічної заборгованості на комісії, є остаточною. Здобувачам, які склали екзамен під час ліквідації академічної заборгованості, підсумкова оцінка з дисципліни виставляється без урахування балів підсумкового модульного контролю. Здобувач вищої освіти, який не склав екзамен на комісії під час ліквідації академічної заборгованості відраховується з університету. За результатами опитування 86,4% респондентів ознайомлені з порядком повторного проходження контрольних заходів (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43138&uk>)

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

Здобувач вищої освіти, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час підсумкового (семестрового) контролю, має право звернутися з заявою на ім'я Ректора університету з проханням переглянути оцінку, одержану на екзамені. Процедура апеляції, порядок оформлення прийнятого рішення апеляційною комісією регламентується

«Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти КНТЕУ» (<https://knute.edu.ua/file/MjkwNQ==/38ac01c5e7d85cc9b0b1fde1fa0c4c21.pdf>), затвердженого Вченою радою КНТЕУ 21 листопада 2019 р. протокол №3, п.5. Апеляційна комісія створюється наказом ректора на підставі погодженої заяви здобувача вищої освіти щодо оскарження результату підсумкового (семестрового) контролю. До складу апеляційної комісії входять: голова, заступник голови, керівник групи забезпечення спеціальності за якою навчається здобувач вищої освіти, члени комісії (не менше двох), представник Ради студентського самоврядування факультету чи наукового товариства здобувачів, аспірантів, докторантів та молодих вчених, секретар комісії. Приклади оскарження результатів контрольних заходів на ОП «Готельно-ресторанна справа» відсутні. За результатами опитування «Задоволеність освітнім процесом у КНТЕУ, 2020-2021 н.р.» 87,9% опитаних ознайомлені з порядком оскарження процедури (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43138&uk>)

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

В Університеті розроблені і в повній мірі функціонують:

- 1) «Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами вищої освіти КНТЕУ» (<https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/bf27ad9293fa2bb6f9b2c3031d4b6e4a.pdf>). У ньому чітко прописані права та обов'язки, відповідальність та порядок організації роботи Комісії з питань етики та академічної доброчесності. Політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності відображені в Настанові з якості (прийнята 16 червня 2009 р. зі змінами та доповненнями 2015, 2018 рр.) та Положенні про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (систему внутрішнього забезпечення якості) КНТЕУ (<https://knute.edu.ua/file/MjkwMjQ=/2a05f2e3a0aef1967084856987261590.pdf>) пп.2.2.1; 2.2.3; 10.
- 2) Етичний кодекс здобувача вищої освіти КНТЕУ, затверджений вченою радою КНТЕУ (протокол від 25 травня 2017 р. № 12), введений у дію наказом КНТЕУ від 02.06.2017 № 1487, доступний на сайті КНТЕУ за посиланням: <https://knute.edu.ua/file/MTEyNDI=/dco09c9856967b80bb56d6f5ae12of35.pdf> 3);
- 3) План заходів щодо виявлення та запобігання академічного плагіату, затверджений вченою радою КНТЕУ (протокол від 27 червня 2017 р. № 13), введений у дію наказом КНТЕУ від 29.06.2017 № 1700

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

У КНТЕУ перевірка текстів на подібність здійснюється із застосуванням інструментарію українського сервісу перевірки робіт на виявлення збігів/схожості текстів Unichек (<https://unichек.com/uk-ua>), відповідно до пункту 5.2 «Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами вищої освіти КНТЕУ» (<https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/bf27ad9293fa2bb6f9b2c3031d4b6e4a.pdf>, уведеного у дію з 02.02.2018 р. наказом № 377. Використання програмного забезпечення здійснюється на підставі укладеного договору між КНТЕУ і ТОВ «Антиплагіат». Контроль якості випускних кваліфікаційних робіт здобувачів ВО покладено на наукових керівників. Перевірка здійснюється за такою процедурою: 1. Науковий керівник завантажує кваліфікаційні роботи до системи. 2. Відповідальний по кафедрі відправляє керівнику звіт на подібність, сформований системою Unichек. 3. Науковий керівник аналізує звіт і за отриманим відсотком збігів /схожості у відгуку робить висновок про можливу наявність плагіату. Звіти подаються відповідальним по кафедрі до Екзменаційної комісії. Відповідальний по кафедрі звітує на засіданні кафедри про результати перевірки. У разі виявлення елементів плагіату, про це повідомляють Комісію з питань етики та академічної доброчесності. Репозитарій кваліфікаційних робіт формується фахівцем кафедри, відповідальним за передачу електронних версій захищених робіт до Електронного архіву наукових та освітніх матеріалів

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

Для популяризації академічної доброчесності розроблено Етичний кодекс здобувача вищої освіти КНТЕУ (<https://cutt.ly/AW5ZTp2>), Довідник студента (<https://cutt.ly/yW5ZS67>), є Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами вищої освіти КНТЕУ (Наказ КНТЕУ № 377 від 02.02.2018, <https://cutt.ly/gW5ZB1J>), Накази КНТЕУ «Про забезпечення прозорості освітнього процесу та підготовку до екзаменаційної сесії». Інформація щодо недопущення плагіату, листи МОН України щодо порушень академічної доброчесності, запобігання та виявлення академічного плагіату оприлюднено на сайті КНТЕУ (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=906&uk>). КНТЕУ культивує академічну доброчесність, на сайті надано доступ до серії онлайн вебінарів «Академічна доброчесність» в рамках проєкту «Ініціатива академічної доброчесності та якості освіти» (SAIUP), який спрямований на системні зміни в українській вищій освіті (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=8344>, <https://saiup.org.ua/pro-proekt/proekt-v-universitytetah/>). є онлайн доступ до серії університетських модулів «Доброчесність та етика», основи якого адаптовано та інтегровано у дисципліни освітніх програм для популяризації академічної доброчесності серед здобувачів вищої освіти (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=8344>), <https://cutt.ly/xW5XERd>. За результатами опитування 90,4% опитаних задоволені політикою КНТЕУ дотримання академічної доброчесності (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43138&uk>)

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

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

здобувачів освіти за порушення академічної доброчесності:

- повторне проходження оцінювання (контрольна робота, екзамен тощо);
- повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми;
- відрахування з Університету;
- позбавлення академічної стипендії;
- позбавлення наданих закладом освіти пільг з оплати навчання;
- відмова у присудженні відповідного ступеня вищої освіти;
- скасування рішення спеціалізованої вченої ради про присудження наукового ступеня та видачу відповідного диплома. У розділі 6 зазначеного Положення встановлені також види відповідальності за порушення академічної доброчесності для педагогічних, науково-педагогічних та наукових працівників КНТЕУ. Вищезазначеним Положенням в університеті щороку затверджується склад Комісії з питань етики та академічної доброчесності. Порушення академічної доброчесності на ОП «Готельно-ресторанна справа» відсутні. За результатами опитування 92,3% респондентів ознайомлені з документами, які містять політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43138&uk>)

6. Людські ресурси

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

Керуючись законодавством України, Статутом КНТЕУ, Положенням про порядок конкурсного відбору (<https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/ab3e6025e157e4306b199d61e47f312c.pdf>), встановлюються вимоги до кандидатів: освіта, наявність наукового ступеня, вченого звання, їх відповідність дисципліні викладання тощо. Особа, яка бажає взяти участь у конкурсі подає серед інших документів особовий листок з обліку кадрів, анкети-резюме, копії необхідних документів, в яких міститься інформація про академічну та професійну кваліфікацію, що дозволяють фахово викладати відповідну дисципліну. На засіданні кафедри, куди загальноуніверситеська конкурсна комісія передає пакет документів, за участю представників кафедри та гаранта ОП здійснюється обговорення кандидатур, які беруть участь у конкурсному відборі. Особлива увага звертається на відповідність наукових публікацій і методичних напрацювань профілю кафедри, ОП, дисциплін, що викладаються. Відповідність НПП дисципліні – вимога конкурсних умов, що публічно оприлюднюється на сайті та в періодичному виданні КНТЕУ (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=8686&uk>). Для підтвердження рівня професійної кваліфікації кандидатом може бути проведено відкриті заняття представлено створени особисто навчально-методичні та наукові праці, що підтверджую фаховий рівень претендента. Рішення про обрання на посади НПП приймається вченою радою КНЕУ, затверджується її рішенням за результатами таємного голосування та впроваджується в дію наказом ректора.

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

До проведення занять ОП ГРС залучаються відомі вчені та провідні практики (План проведення лекцій (<https://knute.edu.ua/file/MzEyMQ==/o71830b8aa99b41e2f0ca70301f97448.pdf>) та <https://knute.edu.ua/file/MzEyMQ==/af18706ba421d6ff864185adc6490974.pdf>). Стейкхолдери залучаються до спільної науково-практичної діяльності в рамках договорів та двосторонніх меморандумів та у формах:
– рецензування ОП, програм і робочих програм (Бурба Г.І., готель «Хрещатик», Таранов А.А., «Каріб'ян клуб», Тимофіїва Є.С., «Selfish club»); запровадження дуальної форми навчання (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43030&uk>); професійні тренінги, нетворкінги, лекції фахівцями (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=33925&uk>), (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=33276&uk>) (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=33823&uk>) (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=37881&uk>) (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=42979&uk>); головування на захистах ВКР та ЕК (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=38800&uk>); членство у «TourSystemUkrChallenge» (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=42520&uk>) (Семикопова Т., «Сітізен-кафе», Ілляшенко О., гострбар «Rebra&Kotlety», Косіченко А., ресторани «Фішка», Кондратенко Т., rooms XML в Україні, Тимошенко Т., київський Центр розвитку місцевого самоврядування, Програма «U-LEAD з Європою», Ларін Д., Тимофеева Є., «Selfish Club»); стажування викладачів у закладах ГРБ (персональні сторінки усіх викладачів); участь роботодавців у Днях кар'єри КНТЕУ (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=690&uk>)

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

До аудиторних занять на ОП ГРС залучаються професіонали-практики: у 2019/2020 були залучені до викладання практичних занять з дисципліни «Готельна справа»: Джулай І. Рачкінда І. - менеджери готелю 11 Mirrors; з 2020/2021 дисциплін Інформаційні системи і технології в готельному та ресторанному бізнесі Заєць Л., менеджер Revenue Manager Hotel Innovations company; Готельна справа та StartUp-тренінг Білоус-Бреус Г., керівник відділу продажів та організації заходів Fairmont Grand Hotel Kyiv, F&V manager Hyatt; Організація туризму Михайліченко Г., директор т/п «Світовид». Для здобувачів ОП ГРС організуються такі аудиторні заходи із залученням роботодавців: освітньо-практичний проєкт «Hubspeakers in tourism, hotel and restaurant business» 25.11-4.12.2020 (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=38611&uk>), де було запрошено 15 спікерів Нагорняк І., група Vertex Hotel Group; Марчук Т., готель «Україна»; Мороз А готель Sky Loft; Серьожечкіна К., готель «Ramada Encore Kiev»; Ларін Д., Selfish Club; Ілляшенко О., гострбар «Rebra&Kotlety»; Мозгова Ю., готель «Ramada Encore Kiev»; Кужель Т., компанія «Делойт в Україні»; Семикопова Т., мережа ТОВ «Сітізен-кафе»; Тимофеева Є., РК «Selfish Club», Нагорняк І., готель «Aloft Kyiv»; онлайн лекції зарубіжними експертами (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=41977&uk>),

(<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=38126&uk>); майстер-класи (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=42894&uk>), гостьові лекції (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=33818&uk>)

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

НПП підвищують свою кваліфікацію шляхом навчання у докторантурі, аспірантурі, перебування у творчій відпустці, навчання у закладах перепідготовки, стажування у строки та порядку, що визначені Положенням про підвищення кваліфікації (<https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/obaec21505de3f8fe70d928fd5f8c915.pdf>). КНТЕУ забезпечує підвищення кваліфікації/стажування НПП не рідше 1 разу на 5 років без відриву від основного місця роботи зі збереженням середньої заробітної плати (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=756&uk>) відповідно до Плану (<https://knute.edu.ua/file/Mjg1OA==/810a5cabf932cdf922947e252751aed.pdf>). Професійному розвитку НПП сприяє проведення на постійній основі науково-методичних семінарів, конференцій, круглих столів, тематика яких визначається з урахуванням їх побажань (зокрема <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=16291>). Центр європейської освіти КНТЕУ проводить заняття з інтенсивного вивчення англійської та французької мови (<https://knute.edu.ua/blog/read/?n=Centr%20evropeyskoyi%20osviti&uk>).

У ЗВО діє система рейтингової оцінки діяльності НПП

(<https://knute.edu.ua/file/MjlxNw==/79ba8bdb07524bf51efb51bd0e921f1.pdf>). Додатком до контракту з НПП є перспективний план, яким визначається мінімальний набір зобов'язань в частині навчально-методичної, наукової роботи, міжнародної діяльності, організаційних та інших видів робіт, що є стимулом до професійного розвитку.

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

З метою професійного розвитку та забезпечення стимулювання викладацької майстерності діє Вища школа педагогічної майстерності (<https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/86bbd31bdb15130266c81ef1dd2464e3.pdf>, <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=3826&uk>). Підсумковим етапом навчання є підготовка та захист проекту з інноваційними технологіями та інтерактивними методами навчання. Форми і система оплати праці, матеріального заохочення працівників Університету здійснюється відповідно до вимог законодавства та Колективного договору між адміністрацією та трудовим колективом Університету (п. 8.8. Статуту КНТЕУ). Ректор Університету встановлює розміри доплат, надбавок, премій, матеріальної допомоги та заохочення педагогічних, науково-педагогічних, наукових та інших працівників Університету (п. 3.19 Статуту КНТЕУ). За досягнення високих результатів праці наукові, науково-педагогічні та інші працівники Університету представлені до державних нагород, присвоєння почесних звань, відзначення преміями, грамотами, іншими видами морального і матеріального заохочення. НПП випускової кафедри та ті, що забезпечують викладання ОК на ОП неодноразово були відзначені преміями та грамотами, зокрема Ткачук Т., Лауреат конкурсу на здобуття премії Кабінету Міністрів України для молодих вчених у 2020-2022 рр. <http://kdpu-nt.gov.ua/uk/content/spisok-molodih-vchenih-yakim-priznacheno-stipendiyi-ta-podovzhenoviplatu-stipendiy-1>, а також номінант конкурсу «Молодий вчений року» (<http://leader-scientist.com.ua/nominante>)

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

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

МТБ ЗВО відповідає міжнародним стандартам. НПП та здобувачі мають безкоштовний доступ до міжнародних наукометричних баз даних (Scopus, Web of Science). Згідно з пп. 4.6, 4.7 Статуту КНТЕУ, університет забезпечує здобувачів літературою, аудиторним фондом, технічними, аудіовізуальними та іншими засобами навчання, доступом до мережі Інтернет. Бібліотека, фонд якої налічує понад 1244415 примірників, містить базу даних на електронних носіях, створено сервіс «ASKLibrary» (<https://cutt.ly/QW7f9dx>). До послуг користувачів – SMART-бібліотека (<https://cutt.ly/5W7glbM>), VR-студія (<https://cutt.ly/PW7gEbF>), де здобувачі досліджують особливості готелів і ресторанів (<https://cutt.ly/fW7gS4c>, <https://cutt.ly/TW7gXCB>). В залі Bibliometrics (<https://cutt.ly/IW7g6Hr>) існує можливість налаштувати віддалений доступ, працює сучасний коворкінг (<https://cutt.ly/TW7hLw>). Здобувачі ОП мають вільний доступ до електронних ресурсів Moodle (<https://cutt.ly/VW7jwS9>), Office 365, Teams. У комп'ютерних класах встановлене ліцензоване ПЗ - FIDELIO V8, AutoCAD, Amadeus, Opera, Iiko, Travelline, Pos Sector, Poster, Quick Resto, 3DS Max. НМЗ ОП є у доступі (<https://cutt.ly/QW7HD8w>). Для реалізації ОП створено цифрове середовище для розвитку soft skills – хаби, коворкінги, компютерні класи для геймерів, простори для спілкування, SMART-бібліотека, SMART-лабораторії, зал віртуальної реальності, VR-студія, Суперспорт-зона); створено спеціалізовані лабораторії та аудиторії для розвитку hard skills

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

У ЗВО створені сприятливі соціально-побутові умови, які гарантують безпечність життя та здоров'я здобувачів, що регламентується пп. 3.12, 4.9 Статуту КНТЕУ. Функціонує Наукове товариство здобувачів, аспірантів, докторантів та молодих вчених (<https://cutt.ly/2W7CfGZ>). В університеті діє культурно-мистецький центр. Для розвитку студентства та популяризації здорового способу життя функціонують більше 20 секцій. В ЗВО зведено сучасний стадіон із штучним покриттям, спортивний майданчик, тенісні корти, дві сучасні ігрові зали, тренажерна зала, зала

боксу та боротьби, зали для фітнесу. Здобувачі оздоровлюються на базах відпочинку «Сонячна» та «Золота Лагуна» на березі Чорного моря. НПП та здобувачі освіти підвищують рівень мовної компетентності в Центрі європейської освіти <https://cutt.ly/ZW7U156>. Керівництво ЗВО постійно проводить опитування здобувачів щодо їхніх потреб та інтересів (<https://cutt.ly/gW7UY9W>). За результатами опитування 90,1% опитаних відзначили сприятливе освітнє середовище для задоволення інтересів здобувачів (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43138&uk>). Студентське містечко - це комплекс гуртожитків із медичним і побутовим обслуговуванням, спортивними спорудами, виробничими приміщеннями, майстернями, необхідними для експлуатації і ремонту споруд, приміщень, інженерного обладнання і комунікацій <https://cutt.ly/3W7MtcB>. На території кампусу університету 7 липня 2021 року відкрито сучасний гуртожиток на 550 місць (<https://cutt.ly/rW7McEa>)

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

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

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

У КНТЕУ відпрацьовано механізм освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів початкового рівня вищої освіти. У Довіднику студента КНТЕУ (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=1086&uk>) надана інформація щодо усіх аспектів підтримки здобувачів КНТЕУ, у т.ч. освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної. В університеті функціонують ряд підрозділів для забезпечення підтримки здобувачів відповідно до напрямку діяльності: Наукове товариство здобувачів, аспірантів, докторантів та молодих вчених (<http://ntsadtamv.knute.kiev.ua/>), навчальний відділ (<https://cutt.ly/GW79rPv>), навчально-методичний відділ (<https://knute.edu.ua/blog/read?n=Navchalmbo-metodichniy%20viddil&uk>), відділ супроводу дистанційного навчання (<https://cutt.ly/IW79VYh>), Культурно-мистецький центр (<https://knute.edu.ua/blog/read?n=Nauka&uk>), Центр педагогічних та психологічних досліджень (<http://cps.knute.edu.ua/>) тощо.

Інформаційна підтримка здобувачів, здійснюється за допомогою інформаційних ресурсів університету, а саме, за допомогою офіційного сайту університету, сторінок університету у соціальних мережах, інформаційних екранів та стендів тощо.

Центр розвитку кар'єри проводить заходи та консультації щодо інформації про вакансії тимчасового та постійного працевлаштування випускників і здобувачів (ярмарки вакансій, Дні кар'єри, майстер-класи, презентації, тренінги, круглі столи, зустрічі з кращими випускниками Університету минулих років та ін.) <https://knute.edu.ua/blog/read?n=Centr%20rozvitku%20kar%20E%20%98eri&uk>

Інформаційна підтримка також здійснюється за допомогою сторінки кафедри на офіційному сайті університету, груп у соціальних мережах https://www.instagram.com/hotel_and_restaurant_business/?igshid=1lky98levkodo, https://t.me/rgb_knutey, <https://www.facebook.com/KGRB.KNTEU/>, <https://www.youtube.com/channel/UCsNgDqokixZS3ZiLHmiGIVw> та інформаційних стендів тощо.

Центр педагогічних та психологічних досліджень проводить інформаційно-просвітницькі лекції та тренінги. Юридична клініка «Центр правового захисту» надає юридичні консультації (усні та письмові) у сфері цивільного, сімейного, трудового, житлового права, права соціального забезпечення; захисту прав споживачів, інтелектуальної власності та ін. <https://knute.edu.ua/blog/read?n=Juridichna%20klinika%20Centr%20pravovogo%20zakhistu&uk>. Соціальну підтримку також реалізують відділ організаційно-виховної роботи та інформаційного забезпечення (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=1206&uk>), профком здобувачів, адміністрація студентського містечка. 87,3% здобувачів при опитуванні висловили задоволеність рівнем організації студентського самоврядування та підтримки. Соціальна підтримка здобувачів проводиться шляхом отримання академічних, соціальних та іменних стипендій (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43138&uk>)

Яким чином ЗВО створює достатні умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами? Наведіть посилання на конкретні приклади створення таких умов на ОП (якщо такі були)

Згідно з п. 3.9 Статуту КНТЕУ ЗВО зобов'язаний створювати необхідні умови для здобуття освіти особами з особливими освітніми потребами. У ЗВО організація навчального процесу осіб з особливими освітніми потребами здійснюється з урахуванням чинних норм законодавства. Керівництвом університету створено сприятливі умови для навчання та проживання. Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп



населення у КНТЕУ визначає дії щодо забезпечення зручності та комфортності перебування в ЗВО особам, що потребують допомоги, а також створення умов для якісного їх обслуговування працівниками університету. Наприклад продовжується облаштування корпусів пандусами, поручнями та світловими вимикачами на рівні доступу сидячої людини. Навчальний корпус А обладнаний підйомною платформою та ліфтом для осіб з обмеженими фізичними можливостями, навчальний корпус Д, актовий зал (Конгрес-центр), гуртожитки №2, №4 обладнано пандусами для заїзду візків та поручнями. Особи з вадами опорно-рухового апарату отримують ключі від ліфтів. У центральному корпусі та Конгрес-центрі обладнані санвузли для осіб з обмеженими фізичними можливостями. Для поліпшення умов проживання в гуртожитках здобувачів з обмеженими фізичними можливостями облаштовуються спеціальні кімнати (туалет та ванна, обладнані спеціальними поручнями).
<https://cutt.ly/ZW7n6Vq>

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

Врегулювання конфліктних ситуацій в університеті здійснюється в рамках Статуту КНТЕУ, Колективного договору між трудовим колективом та адміністрацією КНТЕУ, Антикорупційної програми КНТЕУ Правил внутрішнього розпорядку в КНТЕУ, Етичного кодексу здобувача вищої освіти, Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами освіти КНТЕУ <https://cutt.ly/2W5qkbu>, Контракту між адміністрацією КНТЕУ і здобувачем вищої освіти про навчання. Керуючись вимогами Закону України «Про запобігання корупції», положень Типової антикорупційної програми юридичної особи та Антикорупційної програми КНТЕУ створена Комісія з внутрішнього розслідування порушень. Антикорупційної програми КНТЕУ та корупційних або пов'язаних з корупцією правопорушень, затверджена наказом КНТЕУ від 28.09.2017 р. № 2877. Для виконання норм Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, НПП та здобувачами освіти КНТЕУ, Етичного кодексу ученого України, Етичного кодексу здобувача вищої освіти КНТЕУ створюється Комісія з питань етики та академічної доброчесності. Комісія створюється як незалежний орган і керується у своїй діяльності КУ, законодавством у сфері освіти та ВО, нормативно-правовими актами МОН України, Статутом, Правилами внутрішнього розпорядку, іншими нормативними документами ЗВО. Комісії розглядають заяви про порушення норм від НПП, співробітників, здобувачів освіти, а також за заявою сторонніх осіб, доручень МОН України, установ, організацій, підприємств. Приклад роботи Комісії з внутрішнього розслідування у 2017 та 2018 рр. наведено на офіційному сайті ЗВО. Комісія за результатами проведених засідань готує вмотивовані рішення. П.4.9 Статуту КНТЕУ визначено, що особи, які здобувають освіту в ЗВО мають право на: повагу людської гідності; захист під час освітнього процесу від приниження честі та гідності, будь-яких форм насильства та експлуатації, дискримінації за будь-якою ознакою, пропаганди та агітації, що завдають шкоди здоров'ю здобувача освіти. Згідно з п.3.13 Статуту КНТЕУ, НПП КНТЕУ зобов'язані захищати здобувачів освіти під час освітнього процесу від будь-яких форм фізичного та психічного насильства, приниження честі і гідності, дискримінації за будь-якою ознакою, пропаганди та агітації, що завдають шкоди здоров'ю здобувача освіти, запобігати вживанню ними та іншими особами на території закладів освіти алкогольних напоїв, наркотичних засобів, іншим шкідливим звичкам. Процедури врегулювання конфліктних ситуацій регулює «Положення про врегулювання конфліктних ситуацій у КНТЕУ» <https://cutt.ly/fW7c6SE>. З метою запобігання їх появи в університеті здобувачі можуть повідомити про факти хабарництва та інші зловживання через електронну скриньку довіри <https://cutt.ly/IW7cXMf>. Під час реалізації ОП застосування цих процедур не було

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

Станом на лютий 2021 року процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП регламентуються Положенням про розроблення та реалізацію освітніх програм КНТЕУ фахового передвищого, початкового (короткого), першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівнів вищої освіти (<https://cutt.ly/IW7kblv>), затв. Постановою вченої ради КНТЕУ від 28.01.2021 р., що є невід'ємною складовою системи забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (Системи управління якістю КНТЕУ - <https://cutt.ly/TW7k9os>). Цим положенням визначено функції робочої групи з розробки та постійного розвитку ОП, до складу якої входять провідні фахівці КНТЕУ, зовнішні стейкхолдери та здобувачі, порядок моніторингу та удосконалення ОП в процесі їх реалізації та регламентовано зміни до структури освітньо-професійної програми. Із числа членів робочої групи наказом ректора призначається гарант освітньої програми, функції та обов'язки якого регламентуються Положенням про гаранта освітньої програми в КНТЕУ (<https://cutt.ly/EW7loDX>). На момент розробки чинних ОП 241 «Готельно-ресторанна справа» початкового рівня вищої освіти діяла попередня версія відповідного положення – Положення про розроблення та реалізацію освітніх програм КНТЕУ початкового, першого та другого рівнів вищої освіти затв. Постановою вченої ради КНТЕУ від 25.04.2019 р.

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

Моніторинг та удосконалення ОП організовує керівник групи забезпечення та гарант з метою забезпечення належного рівня освітніх послуг, формування конкурентоспроможних компетентностей, а також створення

сприятливого й ефективного освітнього середовища для здобувачів, шляхом зворотного зв'язку з науково-педагогічними працівниками, здобувачами, випускниками, партнерами та роботодавцями, які виконують консультативні та рекомендаційні функції, так прогнозування розвитку спеціальностей, потреб суспільства. Актуальність ОП визначається показниками: ступінь оновлюваності ОП, участь роботодавців у розробці та внесенні змін, а також задоволеності здобувачів освіти (здобувачів), що визначається, у т.ч. за результатами анкетного опитування «Якість освітньої програми» (<https://cutt.ly/aW7l89u>); наявність міжнародної сертифікації ОП; участь у міжнародних програмах академічної мобільності тощо. ОП та робочі навчальні плани регулярно переглядаються і удосконалюються групами забезпечення з залученням здобувачів та стейкхолдерів. Зібрана та узагальнена інформація аналізується і ОП адаптується для забезпечення її відповідності сучасним вимогам. Періодичність перегляду ОП здійснюється: щорічно за результатами моніторингу; за завершенням циклу ОП відповідного рівня ВО; у разі зміни законодавчої та нормативної бази. Оновлені ОП узгоджуються зі стейкхолдерами, представниками студентського самоврядування факультету, завідувачем випускової кафедри, гарантом ОП, керівником групи забезпечення спеціальності, деканом факультету, навчально-методичним відділом, навчальним відділом, проректором з наукової роботи, першим проректором з науково-педагогічної роботи, затверджуються вченою радою ЗВО та вводяться в дію наказом ректора. ОП бере свій початок з 2016 р., з розроблення профілю ОП, в якому визначено основні ОК та предметні області, які сформували основу ОП. У 2018-2021 рр. ОП удосконалювали, ґрунтуючись на пропозиціях здобувачів щодо збільшення пулу вибіркових дисциплін інформаційного спрямування, які б розвинули професійні компетентності щодо застосування Інтернет-технологій в бізнесі, Web-дизайні і Web-програмуванні, та психологічного спрямування, які б сформували комунікаційні навички у процесі сервісного обслуговування споживачів, а також введення ВК «Італійська мова» (протокол № 22 від 13.15.2019 р.). Зокрема: розширено процедури обрання студентами власної освітньої траєкторії шляхом вибору ОК з загального пулу дисциплін на рівні ЗВО; внесено зміни у формування програмних результатів навчання, компетентності, переліку дисциплін навчальних планів, структурно-логічної схеми їх викладання за семестрами. Для перегляду ОП використовуються: онлайн опитування, робота фокус-груп, персональні контакти гаранта, членів груп забезпечення, менеджменту і ОНП із міжнародним, національним академічним та бізнес-середовищем; аналіз документів, аналіз ситуації, самооцінка робочою групою відповідно вимог до структури та змісту ОП

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

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

До робочої групи з розробки ОП у вересні 2019 р. увійшла студентка з року навчання Кравчук А.. Керуючись досвідом навчання, а також думкою інших здобувачів, вона виступила з пропозицією доцільності та актуальності розвитку ОП відповідно до трендів ринку освітніх послуг, зокрема кращих вищих навчальних закладах світу у відповідності освітнім і професійним компетентностям для успішного працевлаштування і діяльності у міжнародному середовищі (протокол групи забезпечення ОП № 6 від 02.10.2018 р.). Зауваження були враховані: розширено пул вибіркових дисциплін шляхом вибору освітніх компонентів з загального пулу дисциплін на рівні ЗВО, внесено зміни у формування програмних результатів навчання, компетентності, переліку дисциплін навчальних планів, структурно-логічної схеми їх викладання за семестрами

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

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

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

До процесу періодичного перегляду ОП, оновлення змісту та цілей ОП, програмних результатів навчання, долучаються роботодавці, які беруть участь у засіданнях груп забезпечення та вносять пропозиції з актуалізації змісту окремих дисциплін, удосконалення інформаційного забезпечення тощо. Із зовнішніми партнерами укладено меморандуми/договори про співробітництво, що дають можливість залучати професійні компетенції та ресурси стейкхолдерів, а також подальшого працевлаштуванням здобувачів освіти та стажування викладачів. Обговорення ОП відбувається виключно із залученням стейкхолдерів (протоколи засідань групи забезпечення № 6 від 02.10.2018 р., № 22 від 13.05.2019 р., № 27 від 1.08.2021 р.). Центром розвитку кар'єри (<https://cutt.ly/9W7RxFV>) та Центром педагогічних та психологічних досліджень (<http://cps.knute.edu.ua/>) двічі на рік шляхом опитування збираються

пропозиції від роботодавців для перегляду ОП. За результатами їх моніторингу кафедри приймають рішення щодо актуалізації ОП. Документальним підтвердженням участі роботодавців у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП є їх зовнішнє рецензування: Мозгова Ю.О. – Менеджер (управитель) з адміністративної роботи Training&Development Manager, готелю «Ramada Encore Kiev», Семикопова Т. В. керівник мережі ресторанів City Zen Café&Bar (<https://cutt.ly/hW7TY4X>, <https://cutt.ly/6W7TFeN>, <https://cutt.ly/cW7T3Wg>, <https://cutt.ly/dW7Ycon>, <https://cutt.ly/9W7YRwn>, <https://cutt.ly/5W7YFOg>)

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

Згідно зі Статутом КНТЕУ, з 2003 року в університеті діє громадська організація «Асоціація випускників КНТЕУ» (<https://cutt.ly/tW6YuJj>), яку створено на добровільних засадах відповідно до Закону України «Про об'єднання громадян». Основна мета Асоціації випускників спрямована не лише на підтримання зв'язків випускників між собою та своєю alma-mater, але й на стимулювання здобувачів на розвиток, нові звершення та досягнення. Моніторинг кар'єрного шляху випускників КНТЕУ, залучення їх до заходів, що сприяють кар'єрному розвитку здобувачів і аспірантів (майстер-класи, відкриті лекції, презентації, ворк-шопи, Дні університету) здійснюється Центром розвитку кар'єри, який функціонує з 2001 року. За час його роботи друком вийшло з редакції Літопису випускників КНТЕУ та підготовлено новий випуск. Щороку Центром розвитку кар'єри та Центром педагогічних та психологічних досліджень (<http://cps.knute.edu.ua/>), випусковими кафедрами щорічно проводиться опитування випускників поточного року та формування їх бази та моніторингу кар'єрного шляху. Найвизначніший зв'язок із випускниками кафедри через соціальні мережі Facebook, Telegram, Instagram, де активно висвітлені позиції про події на кафедрі, відбувається запрошення випускників до участі у днях університету, проведення майстер-класів та онлайн спілкування зі здобувачами

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

Процедура внутрішнього та зовнішнього аудиту моніторингу якості вищої освіти в КНТЕУ проходить щорічно, за якою відбуваються перегляд та оновлення змісту навчально-методичних матеріалів підготовки здобувачів. Від моменту розробки ОП та у ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості за час її реалізації чітко визначено обов'язкові та вибіркові компоненти ОП, додано до структури та змісту ОП описання особливостей та фокусу ОП, придатності випускників до працевлаштування та подальшого навчання, що передбачає перелік ймовірнісних посад, методів викладання та навчання (комбінація лекцій, практичних занять, науково-дослідних робіт, використання дистанційних та інтерактивних технологій навчання, а також участь відомих фахівців у галузі науки і практики, лекцій-консультацій з проведенням презентацій, дискусій, тренінгів, модерацій, моделюванням ситуацій, кейс-методів, в процесі яких імітуються реальні та актуальні ситуації в професійній діяльності, розроблення та захист стартап-проектів.

Також вагомим доробком оновленої ОП стали структурно-логічна схеми викладання дисциплін, а також матриці відповідності програмних компетентностей компонентам ОП та забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами ОП. КНТЕУ свідчить про те, що реагування на недоліки у межах внутрішньої системи забезпечення якості освіти є ефективним, оскільки забезпечує якість підготовки здобувачів, їх мотивацію на навчання та в цілому підвищує імідж університету в освітньому просторі. У напрямки покращення ОП доцільно продовжувати моніторинг подібних програм, порівнюючи із конкурентоспроможними європейськими зразками. Зокрема, у результаті доопрацювання НП 2019-2021 років в ОП «Готельно-ресторанна справа» внесено такі зміни: 2019 рік – перенесення компонентів в межах плану та введення курсової роботи – «Менеджмент готелів і ресторанів»; розширення переліку ВК у 3 семестрі: «Ресторанна справа», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»; перенесення до складу ОК на 5 семестр «Фінанси, гроші та кредит»; зміни назви та концепції дисципліни «Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства» на «Startup тренінг»; додавання кваліфікаційної роботи (згідно стандарту МОНУ); 2020 рік – перенесення компонентів в межах плану; збільшенням на 6 кредитів «Іноземна мова за професійним спрямуванням»; додавання до ВК: «Іноземна мова спеціальності» (5 семестр); «Криптовалютний ринок» (6 семестр); перенесення до складу ОК: «Інформаційні системи та технології готельно-ресторанного бізнесу» (5 семестр); «Управління дистрибуцією послуг» (7 семестр); «Комунікативний менеджмент» (8 семестр); 2021 рік – введення до ВК: «Італійська мова» – у 2 семестрі; «Міжнародні економічні відносини» – у 6 семестрі; перенесення компонентів в межах плану

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?

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

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



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

Згідно з Положенням про розроблення та реалізацію ОП КНТЕУ (<https://cutt.ly/KW7UMKj>) всі учасники академічної спільноти змістовно залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП: періодично проводять наради з якості моніторингу ВО та науково-методичні семінари, ініціюються зустрічі та бесіди із ректоратом, організовують засідання групи забезпечення ОП, проводять опитування здобувачів. Згідно Положення про порядок погодження, затвердження та подання рукописів НММ (<https://cutt.ly/nW7U5m4>) здійснюється підготовка та міжкафедральне рецензування якості поданих навчально-методичних матеріалів із залученням стейкхолдерів. Учасники академічної спільноти спільно працюють над науковими та навчально-методичними публікаціями, виконанням актуальних тем НДР, рецензуванням ОП (<https://cutt.ly/1W7IKnU>). Згідно Договору №111 про співпрацю з Науково-дослідним інститутом соціально-економічного розвитку від 12.09.2019 НПП кафедри спільно з академічною спільнотою Східноєвропейського центру фундаментальних досліджень (Чехія) видали монографію «Ukraine and the World: the Tourism System» та організували проведення V та VI Міжнародних науково-практичних конференцій (2019, 2020 pp) (<https://cutt.ly/JW7I8vg>). НПП кафедри спільно з представниками Ljubljana School of Business (Словенія) обмінялися науковими досягненнями з актуальних питань процедур внутрішнього забезпечення якості (<https://cutt.ly/4W7OoIs>)

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

Згідно з Положенням про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (систему внутрішнього забезпечення якості) КНТЕУ (<https://knute.edu.ua/file/MjkwMjQ=/2a05f2e3a0aef1967084856987261590.pdf>) відповідальними за функціонування та постійне удосконалення системи внутрішнього забезпечення якості (СВЗЯ) КНТЕУ є ректор та, за його дорученням, керівник СУЯ КНТЕУ. Відповідальними за процеси СВЗЯ та діяльність в межах процесів є проректори, декани факультетів, завідувачі кафедр, керівники підрозділів, керівники груп забезпечення спеціальностей, гаранті освітніх програм та уповноважені особи, які підпорядковуються керівнику СУЯ КНТЕУ в межах результативного функціонування та постійного удосконалення системи управління якістю. Керівник СУЯ КНТЕУ є підпорядкованим та підзвітним безпосередньо ректору КНТЕУ. Політика КНТЕУ у сфері якості спрямована на консолідацію зусиль працівників, здобувачів вищої освіти щодо: вдосконалення якості вищої освіти при підготовці фахівців, що ґрунтується на професійних компетентностях, вмінні мобілізувати знання, розумінні соціальних явищ; розвитку інноваційних освітніх технологій; підвищенні кваліфікації науково-педагогічного складу й персоналу структурних підрозділів; створення адекватних матеріально-технічних умов для ефективного здійснення наукової та освітньої діяльності; розвитку корпоративної культури і підтримання статусу лідера в освітянському просторі

9. Прозорість і публічність

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

Важливими чинниками регулювання прав та обов'язків усіх учасників освітнього процесу є дотримання положень Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту». Права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу регулюються установчими документами КНТЕУ, які знаходяться у вільному доступі на офіційному веб-сайті КНТЕУ: Статут КНТЕУ (<https://cutt.ly/oW6aBfU>);

Етичний кодекс здобувача вищої освіти КНТЕУ (<https://cutt.ly/oW6surw>);

Положення про організацію освітнього процесу здобувачів (<https://cutt.ly/gW6sWaf>);

Положення про дистанційне навчання у КНТЕУ (<https://cutt.ly/3W6sAlC>);

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти КНТЕУ (<https://cutt.ly/fW6sM5W>);

Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті КНТЕУ (<https://cutt.ly/1W6drj4>);

Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами освіти КНТЕУ (<https://cutt.ly/KW6dfSX>);

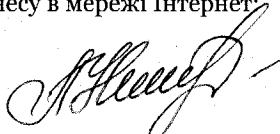
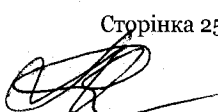
Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів і аспірантів (<https://cutt.ly/7W6dvVD>)

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

З метою отримання зауважень та пропозицій від зацікавлених сторін (стейкхолдерів) уся необхідна інформація щодо ОП або змін до неї міститься на офіційному веб-сайті КНТЕУ за посиланнями <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43138&uk>, <https://knute.edu.ua/student-office/#/read-note/36266>

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

Доступність учасників освітнього процесу характеризується активністю роботи КНТЕУ, факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, кафедри готельно-ресторанного бізнесу в мережі Інтернет

Освітньо-професійні програми (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43138&uk>),
Інформаційний пакет ОП (<https://cutt.ly/IW7VZZj>).
Система дистанційного навчання КНТЕУ <https://cutt.ly/CW7V376>
Офіційний сайт факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу <https://cutt.ly/zW7BfNK>
Офіційний сайт кафедри готельно-ресторанного бізнесу <https://cutt.ly/SW6dKbS>
Головна сторінка КНТЕУ в Facebook <https://www.facebook.com/knteu.news/>
Головна сторінка КНТЕУ в Instagram https://www.instagram.com/knute_official/?hl=ru
Головна сторінка КНТЕУ в Telegram <https://t.me/s/knteu>
Головна сторінка КНТЕУ в Youtube <https://www.youtube.com/user/kyotostreet>
Головна сторінка КНТЕУ в Tiktok <https://cutt.ly/yW6fThd>
Головна сторінка факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу в Facebook <https://cutt.ly/pW6kE9Q>
Головна сторінка факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу в Instagram <https://cutt.ly/hW6kOg3>
Головна сторінка факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу в Telegram https://t.me/frhtb_info
Головна сторінка факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу в Youtube <https://cutt.ly/FW6kFjY>
Головна сторінка факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу в Tiktok <https://cutt.ly/RW6kxRt>
Головна сторінка кафедри готельно-ресторанного бізнесу в Facebook <https://www.facebook.com/KGRB.KNTEU/>
Головна сторінка кафедри готельно-ресторанного бізнесу в Instagram <https://cutt.ly/QW6khUM>
Головна сторінка кафедри готельно-ресторанного бізнесу в Telegram https://t.me/rgb_knute
Акредитація кафедри готельно-ресторанного бізнесу <https://cutt.ly/FW6k7sJ>
Унікальністю ОП є мультиаспектна та багатоканальна та мультисуб'єктна система формування інформаційного забезпечення ОП. Інформація про ОП є повною, точною та достовірною, що дозволяє в достатньому обсязі та вчасно інформувати усіх зацікавлених сторін та суспільство

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Перевагами ОП є:

утримання лідерських позицій серед ЗВО України за кількістю набору вступників з періоду започаткування ОП;
наявність внутрішнього стандарту вищої освіти КНТЕУ за спеціальністю 241, положень та інших внутрішніх документів;
розвиток ОП через обговорення з внутрішніми та зовнішніми стейхолдерами;
забезпечення міждисциплінарного підходу до реалізації ОП;
залучення професіоналів-практиків (випускників КНТЕУ, міжнародних партнерів) до освітнього процесу;
наявність системних процедур щодо оцінювання якості реалізації ОП;
повна реалізація принципів студентоцентрованого підходу, формування власної освітньої траєкторії;
інтернаціоналізація, академічна мобільність здобувачів та викладачів;
визнання результатів неформального навчання;
мотивація здобувачів до наукового пошуку;
застосування інноваційних форм та інтерактивних методів навчання при вивченні усіх ОК, повною мірою забезпечення набуття softskills;
додаткові комунікації через веб-сторінки факультету та кафедри, платформу дистанц.навч., сторінки та групи у соціальних мережах, канал Ютуб, телеграм-канали, платформа FRGTB SAY SPEAKERS;
НПП – активні дослідники, мають міжнародний досвід; систематично проходить стажування і підвищення кваліфікації; наявність авторських підручників та навчальних посібників з дисциплін (серія HoReKa);
реалізація ОП в межах сертифікованої системи управління якістю КНТЕУ (сертифікована ISO 9001:2015) та відповідно до Стратегії розвитку КНТЕУ до 2030 р.;
культивування культури академічної доброчесності;
прозорість процедур контролю та оцінювання;
сталі взаємозв'язки з випускниками (Центр розвитку кар'єри, асоціації випускників);
унікальна освітня інфраструктура (хаби, простори для спілкування, SMART-бібліотека, -лабораторії, VR-студія, Суперспорт-зона, спеціалізовані лабораторії та аудиторій - Digital технологій; інтерактивних гот-рест. технологій навчання, навчально-наукові лабораторії з технології, організації обслуговування у РБ; енології та барної справи; сенсорного аналізу; дизайну HoReCa; інжинірингу; систем автоматизованого проектування; інтегрованих систем управління бізнес-процесами; навчально-науковий центр бізнес-симуляції);
умови для особистісного розвитку та роботи здобувачів;
умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами;
відсутність фактів виникнення конфліктних ситуацій; функціонування психологічної служби.

Слабкі сторони ОП

- кризові процеси вплинули на сферу гостинності, що знижує попит та популярність ОП;
- недобросовісна конкуренція на ринку освітніх послуг, демпінгування цін деякими ЗВО, що ускладнює набір студентів;
- відтік кваліфікованих кадрів (випускників, абітурієнтів та НПП) за кордон через соціально-економічну кризу;
- велика кількість ЗВО (непрофільних) готує бакалаврів за 241 спеціальністю, що веде до недобросовісної конкурентоспроможності на ринку освітніх послуг, зниження якості та рівня підготовки бакалаврів та магістрів, а також зниження престижу професії

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



- подальший розвиток змісту ОП (з постійною діагностикою та випереджуючим урахуванням потреб усіх груп стейкхолдерів, які змінюються) у напрямі цифровізації, поглиблення міждисциплінарного підходу та інтернаціоналізації освітнього процесу;
- подальше залучення кращих випускників до навчання в магістратурі, аспірантурі та до викладацької діяльності на кафедрі;
- продовження реалізації дуальної та неформальної моделі освітнього процесу;
- запровадження ОП англійською мовою викладання.

Запевнення

Запевняємо, що уся інформація, наведена у відомостях та доданих до них матеріалах, є достовірною.

Гарантуємо, що ЗВО за запитом експертної групи надасть будь-які документи та додаткову інформацію, яка стосується освітньої програми та/або освітньої діяльності за цією освітньою програмою.

Надаємо згоду на опрацювання та оприлюднення цих відомостей про самооцінювання та усіх доданих до них матеріалів у повному обсязі у відкритому доступі.

Додатки:

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

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

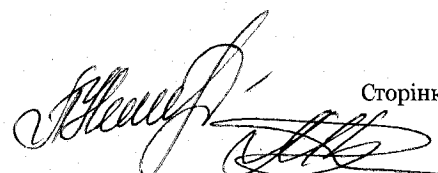
Шляхом підписання цього документа запевняю, що я належним чином уповноважений на здійснення такої дії від імені закладу вищої освіти та за потреби надам документ, який посвідчує ці повноваження.

Документ підписаний кваліфікованим електронним підписом/кваліфікованою електронною печаткою.

Інформація про КЕП

ПІБ: Мазаракі Анатолій Антонович

Дата: 16.09.2021 р.




Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

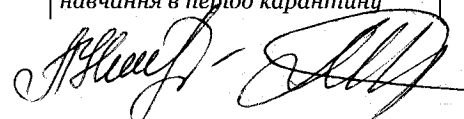
Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Комунікативний менеджмент	навчальна дисципліна	OK_19_Комун_мен_джмент.pdf	GRCH1IaSb15xIcYrpqgdMlgae11d+zjlltWYhWQaPjOI=	<p>Комп'ютерний клас кафедри готельно-ресторанного бізнесу - А-525.</p> <p>Комп'ютери: 18 (рік введення в експлуатацію 2017)</p> <p>Конфігурація ПК: IntelAtom, 1600 MHz IntelLittleFalls D945GCLF 1024 МБ DDR2 DIMM Intel(R) 82945G Express ChipsetFamily (64 МБ) Hitachi HDT721016SLA380 (160 ГБ, 7200 RPM, SATA-II)</p> <p>Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензій 18)</p> <ul style="list-style-type: none"> • MS Windows XP • ABYY FineReader • MS Office 2003 • ESET NOD32 • Mozilla Firefox • Google Chrome • Internet Explorer • Fidelio Suite8, • Servio HMS, • TravellLine, • Post Sector, • Iiko, • Poster, • Profit <p>В умовах дистанційного навчання в період карантину навчання відбувається з використанням ресурсів Лабораторії дистанційного навчання КНТЕУ на платформі Moodle, корпоративних он-лайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП</p>
Бухгалтерський облік	навчальна дисципліна	OK_18_Бух_облік.PDF	ZMEippdYGct6UCtrVZCF/C2ytLBiPDMdsFoazogTaHI=	<p>Комп'ютерний клас кафедри обліку та оподаткування Д- 202, 204.</p> <p>Комп'ютери: 25 (рік введення в експлуатацію 2017 р., рік останнього ремонту 2020 р.).</p> <p>Конфігурація ПК: QuadCore Intel Core i5-3340, 3200 MHz (32 x 100) ECS H61H-G11 2 ГБ DDR3-1333 + 2 ГБ DDR3-1333 Intel HD Graphics 2500 TOSHIBA DT01ACA100 (1 ТБ, 7200 RPM, SATA-III)</p> <p>Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензій 25)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Microsoft Windows 10 Pro x64 • 360 Total Security • Adobe Reader • Google Chrome • Microsoft Office Professional Plus 2016 • Mozilla Firefox • Opera • VLC media player • XDocument Converter • 1С бухгалтерія <p>В умовах дистанційного</p>



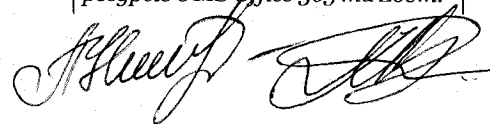
				навчання в період карантину навчання відбувається з використанням ресурсів Лабораторії дистанційного навчання КНТЕУ на платформі Moodle, корпоративних онлайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП
StartUp-тренінг	навчальна дисципліна	OK_17_StartUp.pdf	hghd1KR2nOCDBpn FX7OoxuK7/QY7lHA DpCSISXkL+kM=	Комп'ютерний клас Навчально-наукового центру бізнес-симуляції Н- 106,106а, 108, 202, 204, 205, 206, 305. Комп'ютери: 16 (рік введення в експлуатацію 2016 р. Конфігурація ПК: Intel Celeron D, 2800 MHz IBM ThinkCentre A51 2038 МБ Intel(R) 82915G/GV/910GL Express Chipset Family (128 МБ) WDC WD800JD-08LSA0 ATA Device (80 GB, 7200 RPM) Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензій 16) • Microsoft Windows 7 Professional x86 • 360 Total Security • Foxit Reader • Google Chrome • Microsoft Office Professional Plus 2013 • Mozilla Firefox • WinDjView 2.1 В умовах дистанційного навчання в період карантину навчання відбувається з використанням ресурсів Лабораторії дистанційного навчання КНТЕУ на платформі Moodle, корпоративних онлайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП
Управління дистрибуцією послуг	навчальна дисципліна	OK_16_Упр_дистр уб_послуг.pdf	D8LpMUFZUJ8W64 BowJhb5g5JS5goyIX sck4InAbeVts=	Комп'ютерний клас кафедри готельно-ресторанного бізнесу - А-525. Комп'ютери: 18 (рік введення в експлуатацію 2017) Конфігурація ПК: IntelAtom, 1600 MHz IntelLittleFalls D945GCLF 1024 МБ DDR2 DIMM Intel(R) 82945G Express ChipsetFamily (64 МБ) Hitachi HDT721016SLA380 (160 GB, 7200 RPM, SATA-II) Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензій 18) • MS Windows XP • ABYY FineReader • MS Office 2003 • ESET NOD32 • Mozilla Firefox • Google Chrome • Internet Explorer • Fidelio Suite8, • Servio HMS, • TravelLine, • Post Sector, • Iiko, • Poster, • Profit В умовах дистанційного навчання в період карантину навчання відбувається з



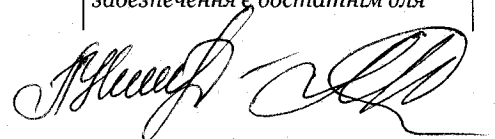
				використанням ресурсів Лабораторії дистанційного навчання КНТЕУ на платформі Moodle, корпоративних он-лайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП
Маркетинг	навчальна дисципліна	OK_15_Маркетинг. pdf	J//fae6BSb/tU5Lx8i 9MmiC4JxFWqEe+ mkOPjaG6C8A=	Комп'ютерний клас кафедри готельно-ресторанного бізнесу - А-525. Комп'ютери: 18 (рік введення в експлуатацію 2017) Конфігурація ПК: IntelAtom, 1600 MHz IntelLittleFalls D945GCLF 1024 МБ DDR2 DIMM Intel(R) 82945G Express ChipsetFamily (64 МБ) Hitachi HDT721016SLA380 (160 ГБ, 7200 RPM, SATA-II) Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензій 18) • MS Windows XP • ABYY FineReader • MS Office 2003 • ESET NOD32 • Mozilla Firefox • Google Chrome • Internet Explorer • Fidelio Suite8, • Servio HMS, • Travelline, • Post Sector, • Iiko, • Poster, • Profit В умовах дистанційного навчання в період карантину навчання відбувається з використанням ресурсів Лабораторії дистанційного навчання КНТЕУ на платформі Moodle, корпоративних он-лайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП
Економіка готелів і ресторанів	навчальна дисципліна	OK_14_Економіка_ готелів_і_рестора нів.pdf	weQCL9obxei/D+clB +S3MaTo+m74TVkn 8cjcR9lgARQ=	Комп'ютерний клас кафедри готельно-ресторанного бізнесу - А-525. Комп'ютери: 18 (рік введення в експлуатацію 2017) Конфігурація ПК: IntelAtom, 1600 MHz IntelLittleFalls D945GCLF 1024 МБ DDR2 DIMM Intel(R) 82945G Express ChipsetFamily (64 МБ) Hitachi HDT721016SLA380 (160 ГБ, 7200 RPM, SATA-II) Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензій 18) • MS Windows XP • ABYY FineReader • MS Office 2003 • ESET NOD32 • Mozilla Firefox • Google Chrome • Internet Explorer • Fidelio Suite8, • Servio HMS, • Travelline, • Post Sector, • Iiko, • Poster, • Profit В умовах дистанційного навчання в період карантину



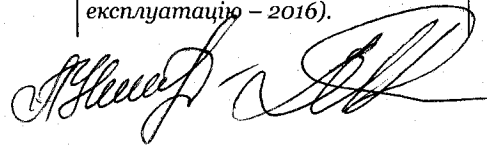
				навчання відбувається з використанням ресурсів Лабораторії дистанційного навчання КНТЕУ на платформі Moodle, корпоративних он-лайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП
Менеджмент готелів і ресторанів	навчальна дисципліна	OK_13_МенежджментГР.pdf	Ecbe1kzItkF2xrpPHxSV5KbnKc+wa4fqNaіGGQGpeEs=	Комп'ютерний клас кафедри готельно-ресторанного бізнесу - А-525. Комп'ютери: 18 (рік введення в експлуатацію 2017) Конфігурація ПК: IntelAtom, 1600 MHz IntelLittleFalls D945GCLF 1024 MB DDR2 DIMM Intel(R) 82945G Express ChipsetFamily (64 MB) Hitachi HDT721016SLA380 (160 GB, 7200 RPM, SATA-II) Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензій 18) • MS Windows XP • ABYY FineReader • MS Office 2003 • ESET NOD32 • Mozilla Firefox • Google Chrome • Internet Explorer • Fidelio Suite8, • Servio HMS, • Travelline, • Post Sector, • Iiko, • Poster, • Profit В умовах дистанційного навчання в період карантину навчання відбувається з використанням ресурсів Лабораторії дистанційного навчання КНТЕУ на платформі Moodle, корпоративних он-лайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП
Організація туризму	навчальна дисципліна	OK_12_Орг_туризму.pdf	n6h/VmbNxB3jPRpgBw3v1yUmOr7XULtoMjyYgwi6oHE=	Комп'ютерний клас кафедри туризму і рекреації - А-532. Комп'ютери: 18 (рік введення в експлуатацію 2017) Конфігурація ПК: IntelAtom, 1600 MHz IntelLittleFalls D945GCLF 1024 MB DDR2 DIMM Intel(R) 82945G Express ChipsetFamily (64 MB) Hitachi HDT721016SLA380 (160 GB, 7200 RPM, SATA-II) Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензій 18) • MS Windows XP • ABYY FineReader • MS Office 2003 • ESET NOD32 • Mozilla Firefox • Google Chrome • Internet Explorer Amadeus В умовах дистанційного навчання в період карантину навчання відбувається з використанням ресурсів Лабораторії дистанційного навчання КНТЕУ на платформі Moodle, корпоративних онлайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom.



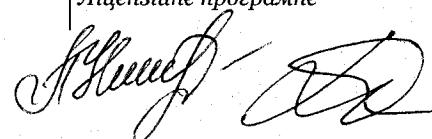
<p>Інформаційні системи і технології в готельному та ресторанному бізнесі</p>	<p>навчальна дисципліна</p>	<p>OK_11_IT-ГРБ.pdf</p>	<p>uoAH8ekKzSILs9LmawUoDxn7pM+Ri3Ti2WAUCqGMp5w=</p>	<p>Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП</p> <p>Комп'ютерний клас кафедри готельно-ресторанного бізнесу - А-525. Комп'ютери: 18 (рік введення в експлуатацію 2017) Конфігурація ПК: IntelAtom, 1600 MHz IntelLittleFalls D945GCLF 1024 MB DDR2 DIMM Intel(R) 82945G Express ChipsetFamily (64 MB) Hitachi HDT721016SLA380 (160 GB, 7200 RPM, SATA-II) Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензій 18) • MS Windows XP • ABYY FineReader • MS Office 2003 • ESET NOD32 • Mozilla Firefox • Google Chrome • Internet Explorer • Fidelio Suite8, • Servio HMS, • TravellLine, • Post Sector, • Iiko, • Poster, • Profit В умовах дистанційного навчання в період карантину навчання відбувається з використанням ресурсів Лабораторії дистанційного навчання КНТЕУ на платформі Moodle, корпоративних он-лайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП</p>
<p>Іноземна мова спеціальності</p>	<p>навчальна дисципліна</p>	<p>OK_10_Іноз_мова_спец.pdf</p>	<p>aybzEqDf7ZVseWArvswXSPOTel+kitAOM2qBxK3+d/Y=</p>	<p>Комп'ютерний клас кафедри сучасних європейських мов - Л-217. Комп'ютери: 25 (рік введення в експлуатацію 2017 р., рік останнього ремонту 2020 р.). Конфігурація ПК: QuadCore Intel Core i5-3340, 3200 MHz (32 x 100) ECS H61H-G11 2 GB DDR3-1333 + 2 GB DDR3-1333 Intel HD Graphics 2500 TOSHIBA DT01ACA100 (1 TB, 7200 RPM, SATA-III) Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензій 25) • Microsoft Windows 10 Pro x64 • 360 Total Security • Adobe Reader • Google Chrome • Microsoft Office Professional Plus 2016 • Mozilla Firefox • Opera • VLC media player • XDocument Converter В умовах дистанційного навчання в період карантину навчання відбувається з використанням ресурсів Лабораторії дистанційного навчання КНТЕУ на платформі Moodle, корпоративних онлайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для</p>



Готельна справа	навчальна дисципліна	OK_4_Готельна_с права.pdf	HIRgFmcBWDF1cm2u5eINM/ZdoMrmn dj1oL/wUCGo+RY=	<p>реалізації ОП</p> <p>Комп'ютерний клас кафедри готельно-ресторанного бізнесу - А-525. Комп'ютери: 18 (рік введення в експлуатацію 2017) Конфігурація ПК: IntelAtom, 1600 MHz IntelLittleFalls D945GCLF 1024 МБ DDR2 DIMM Intel(R) 82945G Express ChipsetFamily (64 МБ) Hitachi HDT721016SLA380 (160 ГБ, 7200 RPM, SATA-II) Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензій 18) • MS Windows XP • ABYY FineReader • MS Office 2003 • ESET NOD32 • Mozilla Firefox • Google Chrome • Internet Explorer • Fidelio Suite8, • Servio HMS, • TravelLine, • Post Sector, • Iiko, • Poster, • Profit</p> <p>В умовах дистанційного навчання в період карантину навчання відбувається з використанням ресурсів Лабораторії дистанційного навчання КНТЕУ на платформі Moodle, корпоративних он-лайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП</p>
Ресторанна справа	навчальна дисципліна	OK_9_Ресторанна справа.pdf	yI9C+33m9HFzKKEfRovuksN3XrSlk+Tai5Os7X9oнос=	<p>Лабораторії кафедри технології і організації ресторанного господарства; А- 544 «Навчально-наукова лабораторія з технології харчових виробництв»; Е-2 «Навчально-наукова лабораторія з технології ресторанної продукції» – механічне та теплове обладнання для закладів ресторанного господарства; Е-4 «Навчально-наукова лабораторія організації обслуговування у ресторанному господарстві» – інвентар та предмети сервування столів; А-28 «Лабораторія енології та барної справи»; Е-3 «Лабораторія сенсорного аналізу»</p> <p>В умовах дистанційного навчання в період карантину навчання відбувається з використанням ресурсів Лабораторії дистанційного навчання КНТЕУ на платформі Moodle, корпоративних онлайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП</p>
Товарознавство	навчальна дисципліна	OK_8_Товарознавство.pdf	CM1m/XO24oRZD22 Ji/o8ka7YQvWqI+E C76JsiNpodLs=	<p>Комп'ютерні класи кафедри товарознавства, управління безпекою та якістю - А-124. Комп'ютери: 15 (рік введення в експлуатацію – 2016).</p>



				<p>Конфігурація ПК: Intel Pentium 3,2 GHz DDR2 8Gb HDD 620 Gb Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензій 15)</p> <ul style="list-style-type: none"> • MS Windows 8.1 • Ubuntu • ABYY FineReader • MS Office 2010 • Java Development Kit • Eclipse • ESET NOD32 • Mozilla Firefox • Google Chrome <p>В умовах дистанційного навчання в період карантину навчання відбувається з використанням ресурсів Лабораторії дистанційного навчання КНТЕУ на платформі Moodle, корпоративних онлайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП</p>
Економічна теорія	навчальна дисципліна	OK_7_Економ_теорія.PDF	bhda1/dJKZj2nT8nfuRGxf+CaL/C9OQiR3jNyHvqLTg=	<p>Комп'ютерний клас кафедри економічної теорії та конкурентної політики А- 410. Комп'ютери: 16 (рік введення в експлуатацію 2008 р., рік останнього ремонту 2019 р.).</p> <p>Конфігурація ПК: Intel Celeron D, 2800 MHz IBM ThinkCentre A51 2038 МБ Intel(R) 82915G/GV/910GL Express Chipset Family (128 МБ) WDC WD800JD-08LSA0 ATA Device (80 GB, 7200 RPM)</p> <p>Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензій 16)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Microsoft Windows 7 Professional x86 • 360 Total Security • Foxit Reader • Google Chrome • Microsoft Office Professional Plus 2013 • Mozilla Firefox • WinDjView 2.1 <p>В умовах дистанційного навчання в період карантину навчання відбувається з використанням ресурсів Лабораторії дистанційного навчання КНТЕУ на платформі Moodle, корпоративних онлайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП</p>
Інформаційні технології у професійній діяльності	навчальна дисципліна	OK_6_ІТ_у_проф_діял_н.PDF	oCL8yuOB3gnrQjFYWXr3omqhfSPYu5rbOHFPi9lZBus=	<p>Комп'ютерні класи кафедри комп'ютерних наук та інформаційних систем - Б-504, 505, 510, 510а.</p> <p>Комп'ютери: 15 (рік введення в експлуатацію 2013 р., рік останнього ремонту 2020 р.).</p> <p>Конфігурація ПК: DualCore Intel Core i3-3220, 3300 MHz MSI H61M-P31/G3 (MS-7788) 4059 МБ DDR3 GeForce GT 630 (1 GB) Hitachi HDS721010CLA330 ATA Device</p> <p>Ліцензійне програмне</p>



забезпечення: (ліцензій 15)

- Microsoft Windows 10 Home Single Language x64
- 7-Zip 18.01
- Google Chrome
- Java 9.0.4
- Microsoft Office Professional Plus 2016
- MySQL
- Opera
- STDU Viewer version 1.6.375.0
- Sublime Text 3

Комп'ютери: 20 (рік введення в експлуатацію – 2009, рік останнього ремонту 2020)

Конфігурація ПК:

Intel Atom 230, 1600 MHz
Intel Little Falls D945GCLF
2 GB DDR2-800

Intel(R) 82945G Express Chipset Family (64 MB)

WDC WD1600AAJS-22L7A0 (160 GB, 7200 RPM, SATA-II)

Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензій 20)

- Microsoft Windows XP Professional SP2
- Adobe Flash Player 10
- Adobe Reader 7.0.5
- ESET NOD32 Antivirus
- Google Chrome
- Java 8
- Java SE Development Kit 8
- M.E.Doc
- Macromedia Dreamweaver
- Microsoft Office - професійний випуск версії 2003

• Mozilla Firefox

• Shadow Defender

Комп'ютери: 15 (рік введення в експлуатацію – 2016).

Конфігурація ПК:

Intel Pentium 3,2 GHz
DDR2 8Gb

HDD 620 Gb

Ліцензійне програмне

забезпечення: (ліцензій 15)

- MS Windows 8.1
- Ubuntu
- ABYY FineReader
- MS Office 2010
- Java Development Kit
- Eclipse
- ESET NOD32
- Mozilla Firefox
- Google Chrome

Комп'ютери: 16 (рік введення в експлуатацію – 2012).

Конфігурація ПК:

Intel Celeron 2,8 GHz

504 Mb DDR400

HDD 80 Gb

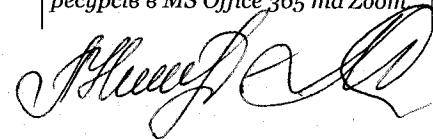
Ліцензійне програмне

забезпечення: (ліцензій 16)

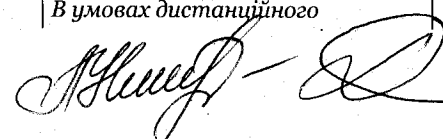
- MS Windows XP
- ABYY FineReader
- MS Office 2003
- M.E. Doc IS
- ESET NOD32
- Mozilla Firefox
- Google Chrome

В умовах дистанційного навчання в період карантину навчання відбувається з використанням ресурсів

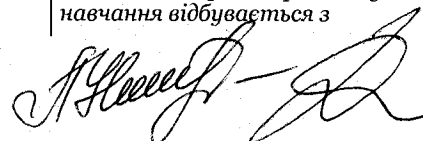
Лабораторії дистанційного навчання КНТЕУ на платформі Moodle, корпоративних онлайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom



<p>Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства</p>	<p>навчальна дисципліна</p>	<p>OK_5_Устаткування.pdf</p>	<p>FkakoQjJRha5cM6lC MRIiIDKkhaHzGWJ 4+JGmDABydY=</p>	<p>Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП</p> <p>Комп'ютерні класи кафедри дизайну та інжинірингу - А-224, 226, 228.</p> <p>Комп'ютери: 15 (рік введення в експлуатацію 2013 р., рік останнього ремонту 2020 р.). Конфігурація ПК: DualCore Intel Core i3-3220, 3300 MHz MSI H61M-P31/G3 (MS-7788) 4059 МБ DDR3 GeForce GT 630 (1 ГБ) Hitachi HDS721010CLA330 ATA Device</p> <p>Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензій 15)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Microsoft Windows 10 Home Single Language x64 • 7-Zip 18.01 • Google Chrome • Java 9.0.4 • Microsoft Office Professional Plus 2016 • MySQL • Opera • STDU Viewer version 1.6.375.0 • Sublime Text 3 <p>Комп'ютери: 20 (рік введення в експлуатацію – 2009, рік останнього ремонту 2020)</p> <p>Конфігурація ПК: Intel Atom 230, 1600 MHz Intel Little Falls D945GCLF 2 ГБ DDR2-800 Intel(R) 82945G Express Chipset Family (64 МБ) WDC WD1600AAJS-22L7A0 (160 ГБ, 7200 RPM, SATA-II) AutoCARD 3DSMax</p> <p>Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензій 20)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Microsoft Windows XP Professional SP2 • Adobe Flash Player 10 • Adobe Reader 7.0.5 • ESET NOD32 Antivirus • Google Chrome • Java 8 • Java SE Development Kit 8 • M.E.Doc • Macromedia Dreamweaver • Microsoft Office - професійна версія 2003 • Mozilla Firefox • Shadow Defender <p>Комп'ютери: 15 (рік введення в експлуатацію – 2016).</p> <p>Конфігурація ПК: Intel Pentium 3,2 GHz DDR2 8Gb HDD 620 Gb</p> <p>Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензій 15)</p> <ul style="list-style-type: none"> • MS Windows 8.1 • Ubuntu • ABYY FineReader • MS Office 2010 • Java Development Kit • Eclipse • ESET NOD32 • Mozilla Firefox • Google Chrome • AutoCARD • 3DSMax • InDesing <p>В умовах дистанційного</p>
---	-----------------------------	------------------------------	---	---



				навчання в період карантину навчання відбувається з використанням ресурсів Лабораторії дистанційного навчання КНТЕУ на платформі Moodle, корпоративних онлайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП
Філософія	навчальна дисципліна	OK_3_Філософія.pdf	UH7hVIpX6SNx+1F B26aKfEkFJ2FuKm RQEEzjFcYXEI=	Комп'ютерний клас кафедри філософських та соціальних наук - Д-108. Комп'ютери: 18 (рік введення в експлуатацію 2008 р.). Конфігурація ПК: IntelAtom, 1600 MHz IntelLittleFalls D945GCLF 1024 MB DDR2 DIMM Intel(R) 82945G Express ChipsetFamily (64 MB) Hitachi HDT721016SLA380 (160 GB, 7200 RPM, SATA-II) Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензій 18) • MS Windows XP • ABYY FineReader • MS Office 2003 • ESET NOD32 • Mozilla Firefox • Google Chrome • Internet Explorer В умовах дистанційного навчання в період карантину навчання відбувається з використанням ресурсів Лабораторії дистанційного навчання КНТЕУ на платформі Moodle, корпоративних онлайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП
Правознавство	навчальна дисципліна	OK_2_Правознавство.pdf	vAdP2IBLeOZE+6gR SqtW8NzLZpoLLPev9 R1qPwhoXUQ=	Комп'ютерний клас кафедри правового забезпечення безпеки бізнесу - Л-204. Комп'ютери: 18 (рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту 2020) Конфігурація ПК: Intel Atom 230, 1600 MHz Intel Little Falls D945GCLF 2 GB DDR2-800 Intel(R) 82945G Express Chipset Family (64 MB) WDC WD1600AAJS-22L7A0 (160 GB, 7200 RPM, SATA-II) Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензій 18) • Microsoft Windows XP Professional SP2 • Adobe Flash Player 10 • Adobe Reader 7.0.5 • ESET NOD32 Antivirus • Google Chrome • Java 8 • Java SE Development Kit 8 • M.E.Doc • Macromedia Dreamweaver • Microsoft Office - професіональний випуск версії 2003 • Mozilla Firefox • Shadow Defender В умовах дистанційного навчання в період карантину навчання відбувається з



				використанням ресурсів Лабораторії дистанційного навчання КНТЕУ на платформі Moodle, корпоративних онлайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП
Іноземна мова за професійним спрямуванням	навчальна дисципліна	OK_1_Ін_мова_за_ проф_спрямування м.pdf	oj1s4/hqonwidmzlEx OMTjYC+h/zlGeI7T TKGNDHyQE=	Комп'ютерний клас кафедри сучасних європейських мов - Л- 217. Комп'ютери: 25 (рік введення в експлуатацію 2017 р., рік останнього ремонту 2020 р.): Конфігурація ПК: QuadCore Intel Core i5-3340, 3200 MHz (32 x 100) ECS H61H-G11 2 GB DDR3-1333 + 2 GB DDR3-1333 Intel HD Graphics 2500 TOSHIBA DT01ACA100 (1 TB, 7200 RPM, SATA-III) Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензій 25) • Microsoft Windows 10 Pro x64 • 360 Total Security • Adobe Reader • Google Chrome • Microsoft Office Professional Plus 2016 • Mozilla Firefox • Opera • VLC media player • XDocument Converter В умовах дистанційного навчання в період карантину навчання відбувається з використанням ресурсів Лабораторії дистанційного навчання КНТЕУ на платформі Moodle, корпоративних онлайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.

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

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

ID викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
224986	Альонкін Олексій Анатолійови ч	Доцент, Основне місце роботи	Факультет міжнародної торгівлі та права	Диплом магістра, Вищий навчальний заклад "Відкритий міжнародний університет розвитку людини "Україна", рік закінчення: 2020, спеціальність: 035 Філологія, Диплом	29	Правознавство	Освіта: Українська академія внутрішніх справ, юрист, диплом спеціаліста КВ №005051 від 11.06.1994 Науковий ступінь Кандидат юридичних наук 12.00.02 – «Конституційне право; муніципальне право» ДК №060448 від 01.07.2010 Рівень наукової та професійної

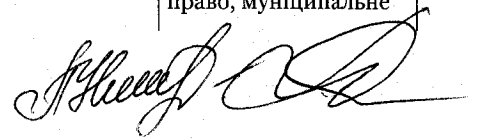
кандидата наук
ДК 060448,
виданий
01.07.2010

активності відповідає
пп:

- 1, 4, 7, 12
Наукові статті у
фахових виданнях:
1. Альонкін О. Мирні
зібрання в Україні:
забезпечення права.
Зовнішня торгівля:
економіка, фінанси,
право. 2021. № 1. С.74-
82.
2. Дешко Л. М.,
Альонкін О. А.,
Буличева Н. А., Галай
В. О., Михайловський
В. І. Теоретико-
правові підходи щодо
розуміння
міжнародного
трансферу технологій.
Порівняльно-
аналітичне
правознавство. 2020.
№ 2. URL:
<http://www.pap.in.ua/index.php/arhiv-vidannja>.
3. Дешко Л. М.,
Буличева Н. А.,
Альонкін О. А.,
Дерунець Н. О.,
Михайловський В. І.
Міжнародний
трансфер
інформаційних
технологій, принцип
мережевого
нейтралітету та їх
роль в розвитку
цифрової економіки.
Порівняльно-
аналітичне
правознавство. 2020.
№ 1. URL:
<http://www.pap.in.ua/index.php/arhiv-vidannja>.
4. Альонкін О.,
Корецький С. Охорона
культурних прав
людини в Україні.
Зовнішня торгівля:
економіка, фінанси,
право. 2019. № 5. С.17-
24.
5. Альонкін О.,
Колодій О.
Конституційно-
правовий статус
Українського народу.
Зовнішня торгівля:
економіка, фінанси,
право. 2019. № 1. С.5-
12.
6. Дешко Л. М.,
Альонкін О. А.,
Буличева Н. А.,
Дерунець Н. О.,
Михайловський В. І.
Міждержавне
співробітництво
України в газовій
сфері. Право і
суспільство. 2020. №
2. URL:
<http://pravoisuspilstvo.org.ua>.
7. Дешко Л. М.,
Буличева Н. А.,
Альонкін О. А.,



Михайловський В. І.,
Галай В. О.
Міжнародно-правові
засади забезпечення
газової безпеки у
Європейському Союзі.
Актуальні проблеми
вітчизняної
юриспруденції. 2020.
№ 2. URL:
<http://apnl.dnu.in.ua>.
8. Дешко Л. М.,
Буличева Н. А.,
Дерунець Н. О., Галай
В. О., Альонкін О. А.
Роль біржових
інститутів у розвитку
міжнародної співпраці
України в газовій
сфері. Право та
державне управління.
2020. № 1. URL:
[http://www.pdu-
journal.kpu.zp.ua/pro-
zhurnal](http://www.pdu-journal.kpu.zp.ua/pro-zhurnal).
9.
10. Дешко Л. М.,
Галай В. О., Альонкін
О. А., Буличева Н. А.,
Дерунець Н. О.
Правові аспекти та
пріоритетні напрями
стратегічного
партнерства Україна-
ЄС щодо модернізації
української
газотранспортної
системи. Юридичний
бюлетень. 2019. № 11.
URL:
[http://www.lawbulletin
.oduvs.od.ua](http://www.lawbulletin.oduvs.od.ua).
Навчально-методичні
посібники:
1. Альонкін О.А.
Судові системи і
порівняльне судове
право: збірник
тестових завдань. – К.:
КНТЕУ, 2017. – 39 с.
2. Дешко Л.М.,
Альонкін О.А.
Абушова Б.С. кизи
Міжнародне
кримінальне право:
опорний конспект
лекцій. – К.: КНТЕУ,
2018. – 92 с.
3. Альонкін О.А.
Судові системи і
порівняльне судове
право: опорний
конспект лекцій. – К.:
КНТЕУ, 2018. – 80 с.
4. Альонкін О.А.
Правознавство:
програма. – К.:
КНТЕУ, 2021. – 80 с.
5. Альонкін О.А.
Правознавство:
робоча програма. – К.:
КНТЕУ, 2021. – 37 с.
Офіційне опонування
в спеціалізованій
вченій раді Д
26.007.04 на захисті
дисертації Павроз
Т.П. за спеціальністю
12.00.02
«Конституційне
право, муніципальне



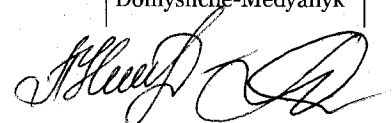
право», 2020.
Апробації наукової тематики:

1. Альонкін О. Україна – ЄС: спільна політика інтеграції ромської меншини // Сервісна економіка в умовах глобальної конкуренції: правовий та інституційний виміри: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 15–16 лист. 2017 р.) / відп. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – С.331-333.
2. Альонкін О. Забезпечення прав і свобод осіб з інвалідністю в Україні. Стан дотримання прав людини в умовах сучасності: теоретичні та практичні аспекти: Зб. матеріалів VIII науково-практичної конференції (Київ, 22 березня 2018 р.). К.: Нац. акад. внутр. справ, 2018. С.3-7.
3. Альонкін О. Міжнародні стандарти права людини на працю в Українському законодавств. Глобальні імперативи розвитку бізнесу та права: тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 15-16 лист. 2018 р.) / відп. ред. А. А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. С.286-288.
4. Альонкін О. Загальна декларація прав людини – правовий базис розвитку людства. 70 років Декларації прав людини: здобутки та перспективи : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 6 груд. 2018 р.) / відп. ред. Ю. А. Ведерніков. Київ : Університет сучасних знань, 2018. С.9-13.
5. Alonkin O. The State of Implementation of International Labor Law Standards in Ukraine. Global Imperatives for Business and Law Development : II International Scientific and Practical Conference (Kyiv, October, 10–11, 2019,). Kyiv : KNUTE. P. 620-622.

Стажування:
Навчально-науковий інститут «Юридичний



						інститут ДВНЗ «КНЕУ імені Вадима Гетьмана», сертифікат про підвищення кваліфікації, 2018 р	
148718	Богатирьова Катерина Василівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет торгівлі та маркетингу	Диплом кандидата наук ДК 024529, виданий 31.10.2014, Атестація доцента АД 007190, виданий 15.04.2021	12	Іноземна мова за професійним спрямуванням	<p>Освіта: Перяслав-Хмельницький державний педагогічний інститут ім.Г.С.Сковороди, 1996, «Українська мова і література, іноземна мова (англійська)» Науковий ступінь: Кандидат філологічних наук, 10.01.01 – українська література. Тема дисертації: «Ода в українській літературі XVIII – першої третини XIX ст. (історія і поетика)» Вчене звання: Доцент кафедри іноземної філології та перекладу Рівень наукової та професійної активності відповідає: пп. 1, 4, 7, 10, 19 п. 38 Кадрових вимог 1) Публікації, включені до міжнародних наукометричних баз Scopus, Web of Science: 1) Nataliia Tkachenko, Kateryna Bogatyrova, Vladimer Glonti, Valentyna Levchenko, Zaza Beridze, Larisa Belinskaja, Iryna Zelenitsa, Alexander Baranovsky. Non-Price Criteria for the Evaluation of the Tender Offers in Public Procurement of Ukraine, International Journal of Financial Studies 2020, 8(3), 44; https://doi.org/10.3390/ijfs8030044 Scopus 1) Наукові статті у фахових виданнях (5 публікацій): 1) Богатирьова К. В., Гуца Г. В. Динамічний пейзаж в «Поемі на руйнування Лісабону» Вольтера та в поемі Симеона Лисинецького «Воззр'яніє страшилища во Пестъ и Будъ»/ Прикарпатський вісник наукового товариства ім.Т.Г.Шевченка. – 2019. – 3(55). http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pvntsh_sl_2019_3_17. 2) Okhrimenko A., Domyshche-Medyanyk</p>



A., Bohatyrova K.
Paradigm of the
National Tourist System
/ International
scientific and practical
conference: Tourism of
the XXI century: Global
challenges and
civilization values: II
International scientific
and practical
conference (Kyiv, June
01, 2020). – Kyiv:
KNUTE.

<https://knute.edu.ua/file/MjExMzA=/3c05340b38a02ca3045741c428a2e77f.pdf>

3) Богатирьова К. В.,
Розум А. П.
Преромантичний мотив
и в «Оде в похвалу
любви» Василя
Рубана/ Вчені записки
ТНУ імені В. І.
Вернадського. Серія:
«Філологія. Соціальні
комунікації», Том 31
(70), № 4 2020,
Частина 4.

http://www.philol.vernadskyjournals.in.ua/journals/2020/4_2020/part_4/3.pdf

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

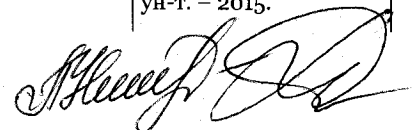
http://nbuv.gov.ua/UJRN/nzbdpufn_2015_5_30

5) Богатирьова К.В.,
Дубініна О.В., Хміль
О.О. Образ людини
праці в одах
українських поетів
кінця XVIII – початку
XIX ст. / Вчені
записки ТНУ імені В.
І. Вернадського. Серія:
«Філологія.

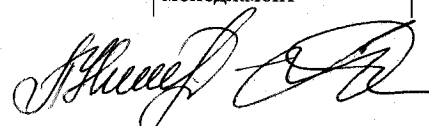
Журналістика», Том
32 (71), № 1 2021.
http://philol.vernadskyjournals.in.ua/journals/2021/1_2021/part_3/4.pdf

4) Навчально-
методичні посібники:

1) Богатирьова К. В.
Електронний англо-
український словник
для фахівців у сфері
технологій в
ресторанному
господарстві. – К.:
Київ. нац. торг.-екон.
ун-т. – 2015.



						<p>2) Богатирьова К.В. Іноземна мова за професійним спрямуванням (англійська). Збірник завдань для самостійної роботи студентів, ОС бакалавр, спеціальність 073 «Менеджмент», спеціалізація «Готельний і ресторанний менеджмент», 2017.</p> <p>3) Богатирьова К.В., Мойсієнко О.Б. Іноземна мова (за професійним спрямуванням). Збірник завдань для самостійної роботи студентів, ОС бакалавр, спеціальність 181 «Харчові технології», спеціалізація «Ресторанні технології», 2018.</p> <p>7) Офіційний опонент:</p> <p>1) опонування кандидатських дисертацій Колесник А. В. (2016) та Назарук В. М., спецрада Д.26.178.01 (2017), поданих на здобуття наукового ступеня кандидата філологічних наук за спеціальністю 10.01.01 – українська література). П. 19. Учасні у професійних об'єднаннях, досвід практичної роботи за спеціальністю (не менше п'яти років): International Association of English language teachers Стажування: 1) Merkur Academy of Professional Education in Kaluzha, Technical University in Kosice, сертифікат № 003/4-2020 “Innovative on-line educational technologies in a global pandemic: non-formal education practices” (16.10.20); 2) Cracow University of Economics, Cracow (Poland), (04.12.19 – 05.07.19), «Functioning and the educational process at the university»</p>	
363012	Зікій Наталія Леонідівна	Старший викладач, Основне місце роботи	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу	Диплом бакалавра, Київський національний торговельно-економічний університет,	6	Комунікативний менеджмент	Освіта: 1. Київський національний торговельно-економічний університет (2014, менеджмент



рік закінчення:
2012,
спеціальність:
0502
Менеджмент

організацій і
адміністрування,
магістр з
менеджменту
організацій і
адміністрування) КВ
№ 45978926 виданий
23 січня 2014 р.
2. Київський
національний
торговельно-
економічний
університет (2012,
філологія, бакалавр з
філології) КВ №
42744177 виданий 19
травня 2012 р.

Науковий ступінь:
Кандидат
економічних наук,
08.00.04 – економіка
та управління
підприємствами (за
видами економічної
діяльності), тема
Реструктуризація
туристичних
підприємств (2021 р.)
ДК № 060658
виданий 29 червня
2021 р.

Рівень наукової та
професійної
активності відповідає:
4, 5, 14, 19

Наукові статті у
фахових виданнях (5
публікацій):
1. Зікій Н.Л. Коли
доцільно проводити
реструктуризацію?
[Електронний ресурс]
/ Н.Л. Зікій //
Ефективна економіка.
– 2020. – № 6. – URL :
<http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=7951> DOI:
<https://doi.org/10.32702/2307-2105-2020.6.200>
2. Зікій Н.Л.
Передумови
реструктуризації
туристичних
підприємств / Н.Л.
Зікій // Інвестиції:
практика та досвід –
Київ, 2020. – №5-6 –
С. 59-65. DOI:
<https://doi.org/10.32702/2306-6814.2020.5-6.59>
3. Мельниченко С.,
Зікій Н. Туристичні
підприємства
України: виклики
реальності / С.
Мельниченко, Н. Зікій
// Вісник КНТЕУ,
2019. – № 3. – С. 70-
84. DOI:
[http://doi.org/10.31617/visnik.knute.2019\(125\)06](http://doi.org/10.31617/visnik.knute.2019(125)06)
4. Зікій Н.Л.
Концептуальні основи
дефініції

«реструктуризація підприємства» / Н.Л. Зікій // Науковий вісник Мукачівського державного університету. Серія «Економіка»: зб. наук. пр. – Мукачево: Вид-во МДУ, 2016. – Випуск 1(5). – С. 154-159.

5. Зікій Н.Л. Реструктуризація підприємства: еволюція розвитку поняття / Н.Л. Зікій // Економічний простір: зб. наук. пр. – Дніпропетровськ: ПДАБА, 2015. – № 97. – С. 172-180.

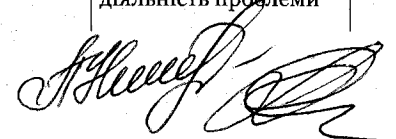
Навчально-методичні посібники:

1. Програма «Комунікативний менеджмент» (спеціалізації: Готельний і ресторанний менеджмент, Готельно-ресторанна справа, Технологія та організація ресторанного бізнесу, ОР «бакалавр»), КНТЕУ, 2021 р. (у співавторстві)
2. Робоча програма «Комунікативний менеджмент» (спеціалізації: Готельний і ресторанний менеджмент, Готельно-ресторанна справа, Технологія та організація ресторанного бізнесу, ОР «бакалавр»), КНТЕУ, 2021 р. (у співавторстві)
3. Робоча програма «Startup-тренінг» (спеціалізації: Готельно-ресторанна справа, Готельний і ресторанний менеджмент, ОР «бакалавр»), КНТЕУ, 2020 р. (у співавторстві)

Захист дисертації, наукове керівництво (консультування) здобувача, офіційний опонент:
Захист дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук на тему:

«Реструктуризація туристичних підприємств» (2021 р.), диплом кандидата економічних наук ДК № 060658 від 29.06.2021 р.

						<p>Керівництво студентом, який зайняв призове місце: Керівництво студентами, які зайняли призове місце III Всеукраїнського студентського конкурсу стартапів «TourSystemUkrChallenge» на базі Київського національного торговельно-економічного університету (13 квітня 2021 р.) - Диплом III ступеня Устименко С. та Балко В. «4 Фемелі Резорт».</p> <p>Участь у професійних об'єднаннях, досвід практичної роботи за спеціальністю (не менше п'яти років): Член Всеукраїнської громадської спілки «Український кулінарний союз»</p>	
363023	Семенова Світлана Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет фінансів та обліку	<p>Диплом бакалавра, Київський національний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 0501 Економіка і підприємництво, Диплом магістра, Київський національний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 2006, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом кандидата наук ДК 022011, виданий 26.06.2014, Агестат доцента АД 001026, виданий 26.04.2018</p>	11	Бухгалтерський облік	<p>Освіта: Київський національний торговельно-економічний університет, 2006 р., Облік і аудит, магістр з обліку і аудиту, економіст з обліку і аудиту</p> <p>Науковий ступінь: Кандидат економічних наук (08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)), тема дисертації: «Управління грошовими потоками на підприємствах водного транспорту»</p> <p>Вчене звання: Доцент кафедри обліку і оподаткування</p> <p>Рівень наукової та професійної активності відповідає пп. 1, 3, 4, 8, 12 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: п.п.1: 1.Fomina O., Semenova S., Moshkovska O., Lositska T. (2021). Balance sheet budgeting at agricultural enterprises. Financial and credit activity: problems of theory and practice. (Фінансово-кредитна діяльність проблеми</p>



теорії та практики).
Vol. 3 No. 38. (Web of Science)

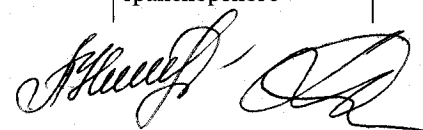
2. Semenova S., Fomina O., Moshkovska O. (2021). Accounting for innovations in value management of companies in the context of globalization (Облік інновацій в управлінні вартістю компаній в умовах глобалізації). Globalization and its Socio-Economic Consequences. SHS Web of Conferences, EDP Sciences, Zilina, Slovak Republic, vol. 92; 02057. DOI: <https://doi.org/10.1051/shsconf/20219202057> (Web of Science)

3. Semenova, S., Kovova, I., Shuliarenko, S., Shpyrko, O. & Bukoros, T. (2020). Estimation of transport industry's economic sustainability as an element of strategic management: case of Poland and Ukraine. Problems and Perspectives in Management, 18(2), 501-514. doi:10.21511/ppm.18(2).2020.41 (Scopus)

4. Kovova, I., Malyshkin, O. (Ukraine), Vicen, V. (Slovakia), Shulyarenko, S., Semenova, S., & Shpyrko, O. (Ukraine). Value added tax: effectiveness and legal regulation in Ukraine and the European Union. Economic Annals-XXI, Volume 171, Issue 5-6, Pages 4-14, October 03, 2018. DOI: <https://doi.org/10.21003/ea.V171-01> (Scopus, Web of Science)

5. Семенова С. М., Ковова І. С. Обліково-аналітичне забезпечення контролю витрат малих підприємств в умовах євроінтеграції. Актуальні проблеми економіки. 2015. № 11. С. 353-358. (Scopus) п.п.3:

1. Семенова С.М., Карпенко О.О., Белянська Ю.В. Впровадження інновацій на підприємствах водного транспорту в Україні та світі. Інноваційний розвиток транспортно-



комплексу:
монографія / За заг.
ред. О.М.
Ложачевської;
Національний
транспортний
університет. Київ:
Міленіум, 2021. 208 с.
С. 155-169.

2. Гармонізація
бухгалтерського
обліку та
оподаткування на
підприємствах
України в контексті
нормативів ЄС :
монографія / [О.І.
Малишкін, К.В.
Безверхий, І.С.
Ковова, С.М.
Семенова, С.М.
Шуляренко, В.П.
Карев]; за наук. ред.
О.І. Малишкіна;
Державний
університет
інфраструктури та
технологій. Київ: ВД
«АртЕк», ДУТ, 2018.
418 с. ISBN 978-617-
7674-42-8.

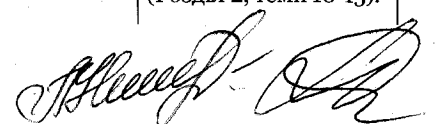
3. Семенова С. М.,
Шпирко О. М. Облік
виробничих запасів і
аналіз ефективності їх
використання
[монографія]. Київ :
ВД «Арте́к», 2018. 239
с. ISBN 978-617-7674-
15-2.

4. Семенова С. М.,
Шпирко О. М.
Управління
грошовими потоками
на підприємствах
водного транспорту:
обліково-аналітичний
аспект [монографія].
Київ : Центр учбової
літератури, 2015. 252
с. ISBN 978-611-01-
0752-5.

п.п.4:

1. Опорний конспект
лекцій з дисципліни
«Облік на
підприємствах малого
бізнесу» для студентів
ОС «Бакалавр»
спеціальності 071
«Облік і
оподаткування».
Автори: Муковіз В.С.,
Ромашко О.М.,
Семенова С.М. Київ:
КНТЕУ, 2021. 110 с.
(теми 3, 6, 9).

2. Збірник тестових
завдань з дисципліни
«Звітність
підприємств» для
студентів ОС
«Бакалавр»
спеціальності 071
«Облік і
оподаткування».
Автори: Шаповалова
А.П., Семенова С.М.,
Кузьменко О.П. Київ:
КНТЕУ, 2020. 77 с.
(Розділ 2, теми 10-15).



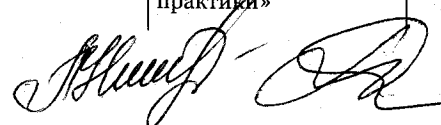
3. Програма з дисципліни «Консолідація фінансової звітності» для ОС «Магістр» спеціальності 071 «Облік і оподаткування», 072 «Фінанси, банківська справа та страхування», 073 «Менеджмент», 051 «Економіка». Автори: Костюченко В.М., Уманців Г.В., Семенова С.М. Київ: КНТЕУ, 2021. 25 с.

4. Робоча програма з дисципліни «Консолідація фінансової звітності» для ОС «Магістр» спеціальності 071 «Облік і оподаткування», 072 «Фінанси, банківська справа та страхування», 073 «Менеджмент», 051 «Економіка» (6 кредитів). Автори: Костюченко В.М., Уманців Г.В., Семенова С.М. Київ: КНТЕУ, 2021. 24 с.

5. Робоча програма з дисципліни «Консолідація фінансової звітності» для ОС «Магістр» спеціальності 071 «Облік і оподаткування» спеціалізації «Облік і оподаткування в міжнародному бізнесі», «Облік і податковий консалтинг» (7,5 кредитів). Автори: Костюченко В.М., Уманців Г.В., Семенова С.М. Київ: КНТЕУ, 2021. 25 с.

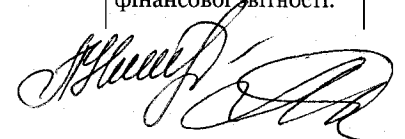
6. Методичні рекомендації для самостійної роботи студентів з дисципліни «Консолідація фінансової звітності» ОС «Магістр» спеціальності 071 «Облік і оподаткування» спеціалізації «Облік і оподаткування в міжнародному бізнесі», «Облік і податковий консалтинг». Автор: Семенова С.М. Київ: КНТЕУ, 2021. 65 с.

п.п.8:
Рецензування наукових статей збірника наукових праць «Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики»



(<https://fkd.ubs.edu.ua/index.php/fkd>), який внесений до групи А переліку фахових видань України та реферується у наукометричних базах даних, зокрема, Web of Science (2 статті)
п.п.12:

1. Семенова С.М., Савич А.В. Аспекти розкриття облікової політики за МСФЗ. Всеукраїнська науково-практична інтернет-конференція «Розвиток бухгалтерського обліку, оподаткування і контролю в умовах інтеграційних процесів», 22-23 жовтня 2020 р. Херсон: ДВНЗ «ХДАУ». С. 168-170.
2. Семенова С.М. Оцінювання вартості підприємства: інтегрований підхід. Матеріали XVI всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Обліково-аналітичні й статистичні методи та моделі в оподаткуванні, бізнесі, економіці», 30 листопада-4 грудня 2020 р., м. Ірпінь: Державний податковий університет, 2020. С.233-235.
3. Семенова С. М. Ризики у формуванні облікових даних та звітності підприємства. Всеукраїнська науково-практична конференція «Управління та адміністрування в умовах протидії гібридним загрозам національній безпеці», 07 грудня 2020 р., м. Київ, ДУІТ. С. 347-349.
4. Семенова С.М. Перспективи змін Міжнародного стандарту фінансової звітності для малих і середніх підприємств. Облік, аналіз, аудит та оподаткування: сучасна парадигма в умовах сталого розвитку : матеріали VI Міжнародної науково-практичної конференції, 10 грудня 2020р., м. Київ, КНЕУ. С. 243-246.
5. Семенова С.М. Ключові вимоги до консолідації фінансової звітності.



Матеріали IV
Всеукраїнської
науково-практичної
інтернет-конференції
«Актуальні проблеми
та перспективи
розвитку обліку,
аналізу та контролю в
соціально-
орієнтованій системі
управління
підприємством»,
31.03.2021 р., м.
Полтава, 2021. С. 224-
226.

6. Семенова С. М.
Розкриття інформації
про провідний
управлінський
персонал у
консолідованій
фінансовій звітності.
Синергетичні
драйвери розвитку
обліку, податкового
аудиту та бізнес-
аналітики : збірник
тез за матеріалами
Міжнародної науково-
практичної інтернет-
конференції, 14-15
квітня 2021 р. м.
Ірпінь, Університет
ДФС України, 2021. С.
235-238.

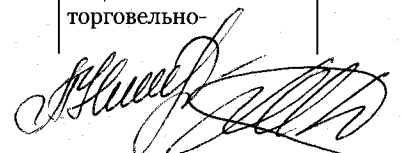
Стажування
університет ім. В.І.
Вернадського,
09.10.2018-01.11.2018
р. Свідоцтво про
підвищення
кваліфікації № 12СС
02070967/070028-18,
тема «Міжнародні
стандарти
бухгалтерського
обліку та фінансової
звітності», дата видачі
01.11.2018 р.

Madison International
Institute & Business
School
(Великобританія,
м. Лондон) Anglo-
American Overseas
Higher Education
Institution (Exam
center for the European
region) –
Екзаменаційний
центр, м. Братислава,
Словаччина),
Сертифікат № 2018-
2404/1600, що
засвідчує володіння
англійською мовою на
рівні B2, дата видачі
24.04.2018р.

Східноєвропейська
агенція розвитку (м.
Братислава,
Словаччина).
Сертифікат, тема
«Account and economic
aspects of the euro
integration process»
(05 April 2018,
Bratislava, Slovakia),



							<p>дата видачі 05.04.2018р.</p> <p>Компанія «ІС», Сертифікат № CSO17-095, тема «Стажування у програмі «ІС:Підприємство 8.3», дата видачі 27.03.2017р.</p> <p>Компанія «Інтелект-Сервіс». Сертифікат НІТТ № 181, тема «Цифрова трансформація: функціональні можливості системи електронного документообігу М.Е.Doc», дата видачі 21.02.2017р.</p> <p>Київський національний торговельно-економічний університет. Сертифікат № 1647, тема – Науково-практичний тренінг «Інформаційні технології в навчальному процесі: якісна освіта», «Створення інтерактивних презентацій з використанням хмарних сервісів Prezi», «Програмно-інструментальна платформа дистанційного навчання Moodle», дата видачі 21.02.2017р.</p> <p>Компанія «ПАРУС». Сертифікат з правом викладання №14529289, тема «Курси підвищення кваліфікації з програмного забезпечення «Парус-Підприємство 7.40» модуль «Бухгалтерія» з 24.02.2016-25.02.2016р., дата видачі 25.02.2016р</p>
363012	Зікій Наталія Леонідівна	Старший викладач, Основне місце роботи	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу	Диплом бакалавра, Київський національний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 2012, спеціальність: 0502 Менеджмент	6	StartUp-тренінг	<p>Освіта:</p> <p>1.Київський національний торговельно-економічний університет (2014, менеджмент організацій і адміністрування, магістр з менеджменту організацій і адміністрування) КВ № 45978926 виданий 23 січня 2014 р.</p> <p>2.Київський національний торговельно-</p>



економічний
університет (2012,
філологія, бакалавр з
філології) KB №
42744177 виданий 19
травня 2012 р.

Науковий ступінь:
Кандидат
економічних наук,
08.00.04 – економіка
та управління
підприємствами (за
видами економічної
діяльності), тема
Реструктуризація
туристичних
підприємств (2021 р.)
ДК № 060658
виданий 29 червня
2021 р.

Рівень наукової та
професійної
активності відповідає:
4, 5, 14, 19

Наукові статті у
фахових виданнях (5
публікацій):
1. Зікій Н.Л. Коли
доцільно проводити
реструктуризацію?
[Електронний ресурс]
/ Н.Л. Зікій //
Ефективна економіка.
– 2020. – № 6. – URL :
<http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=7951> DOI:
<https://doi.org/10.32702/2307-2105-2020.6.200>
2. Зікій Н.Л.
Передумови
реструктуризації
туристичних
підприємств / Н.Л.
Зікій // Інвестиції:
практика та досвід –
Київ, 2020. – №5-6 –
С. 59-65. DOI:
<https://doi.org/10.32702/2306-6814.2020.5-6.59>
3. Мельниченко С.,
Зікій Н. Туристичні
підприємства
України: виклики
реальності / С.
Мельниченко, Н. Зікій
// Вісник КНТЕУ,
2019. – № 3. – С. 70-
84. DOI:
[http://doi.org/10.31617/visnik.knute.2019\(125\)06](http://doi.org/10.31617/visnik.knute.2019(125)06)
4. Зікій Н.Л.
Концептуальні основи
дефініції
«реструктуризація
підприємства» / Н.Л.
Зікій // Науковий
вісник Мукачівського
державного
університету. Серія
«Економіка»: зб. наук.
пр. – Мукачево: Вид-
во МДУ, 2016. –
Випуск 1(5). – С. 154-
159.

5. Зікій Н.Л.
Реструктуризація
підприємства:
еволюція розвитку
поняття / Н.Л. Зікій //
Економічний простір:
36. наук. пр. –
Дніпропетровськ:
ПДАБА, 2015. – № 97.
– С. 172-180.

Навчально-методичні
посібники:

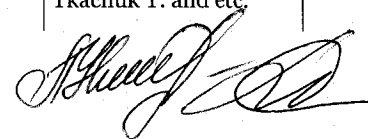
1. Програма
«Комунікативний
менеджмент»
(спеціалізації:
Готельний і
ресторанний
менеджмент,
Готельно-ресторанна
справа, Технологія та
організація
ресторанного бізнесу,
ОР «бакалавр»),
КНТЕУ, 2021 р. (у
співавторстві)
2. Робоча програма
«Комунікативний
менеджмент»
(спеціалізації:
Готельний і
ресторанний
менеджмент,
Готельно-ресторанна
справа, Технологія та
організація
ресторанного бізнесу,
ОР «бакалавр»),
КНТЕУ, 2021 р. (у
співавторстві)
3. Робоча програма
«Startup-тренінг»
(спеціалізації:
Готельно-ресторанна
справа, Готельний і
ресторанний
менеджмент, ОР
«бакалавр»), КНТЕУ,
2020 р. (у
співавторстві)

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

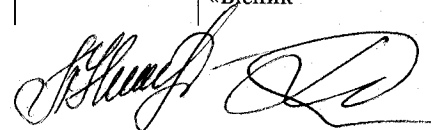
Захист дисертації на
здобуття наукового
ступеня кандидата
економічних наук на
тему:
«Реструктуризація
туристичних
підприємств» (2021
р.), диплом кандидата
економічних наук ДК
№ 060658 від
29.06.2021 р.

Керівництво
студентом, який
зайняв призове місце:
Керівництво
студентами, які
зайняли призове
місце III
Всеукраїнського
студентського
конкурсу стартапів
«TourSystemUkrChalle

						<p>nge» на базі Київського національного торговельно-економічного університету (13 квітня 2021 р.) - Диплом III ступеня Устименко С. та Балко В. «4 Фемелі Резорт».</p> <p>Участь у професійних об'єднаннях, досвід практичної роботи за спеціальністю (не менше п'яти років): Член Всеукраїнської громадської спілки «Український кулінарний союз»</p>
74579	Полтавська Оксана Володимирівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу	<p>Диплом магістра, Київський державний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 2000, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 032356, виданий 15.12.2015, Атестат доцента АД 003053, виданий 15.10.2019</p>	20	<p>StartUp-тренинг</p> <p>Освіта: Київський державний торговельно-економічний університет, 2000 р., спеціальність «Менеджмент організацій», Кваліфікація «Магістр»</p> <p>Науковий ступінь: Кандидат економічних наук, 08.00.04 – Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності); тема дисертації «Управління матеріальним стимулюванням персоналу підприємств готельного господарства»</p> <p>Вчене звання: Доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>Рівень наукової та професійної активності відповідає: 1, 3, 4, 10, 12, 19</p> <p>Публікації, включені до міжнародних наукометричних баз Scopus, Web of Science: 11. Okhrimenko A., Boiko M., Bosovska M., Melnychenko S., Poltavaska O. Multisubject Governance of the National Tourism System // Problems and Perspectives in Management. 2019. – Volume 17, Issue №2, pp. 165-176. http://dx.doi.org/10.21511/ppm.17(2).2019.12 (Scopus) 12. Mazaraki A., Melnychenko S., Tkachuk T. and etc.</p>



Cloud Models of Blockchain Technologies in Enterprise Management. 11th International Conference on Advanced Computer Information Technologies (ACIT'2021), Deggendorf, Germany, вересень 2021 (Scopus, Web of Science) – прийнято до публікації.
Наукові статті у фахових виданнях (5 публікацій):
7. Полтавська О.В. Основні тенденції та маркетингові чинники розвитку готельного і ресторанного бізнесу // Економіка і держава. – 2021. – № 7. DOI: 10.32702/2306-6806.2021.7.29
8. Ведмідь Н.І. Босовська М.В. Полтавська О.В. Теоретичні основи стимулювання персоналу суб'єктів готельного бізнесу // Ефективна економіка: електронне наук. вид. Дніпропетровськ. держ. аграрно-екон. ун-ту. – № 2. – 2019. – Режим доступу : <http://www.economy.nayka.com.ua/>
9. Босовська М.В., Бойко М.Г., Ведмідь Н.І., Полтавська О.В. Мультиатрибутивний підхід до оцінки результативності управління інтеграційними процесами туристичних підприємств // Економіка і держава. – 2019. – № 2. – Режим доступу : <http://www.economy.in.ua/?op=1&z=4249&i=4>
10. Полтавська О.В. Маркетингові передумови розвитку ресторанного господарства // Науково-практичний журнал «АГРОСВІТ». – 2018. – №14. С. 37-42. Режим доступу: <http://www.agrosvit.info/?op=1&z=2688&i=6>
11. Полтавська О.В. Network development of hotel industry enterprises // Науковий журнал «Вісник



Східноєвропейського університету економіки і менеджменту.: економіка і менеджмент». – Черкаси : № 1 (24), 2018. Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vsuem_2018_1_16 (Index Copernicus)

12. Полтавська О.В. Development of enterprises of restaurant industry based on marketing principles. Електронний ресурс / О.В. Полтавська // Соціально-економічні проблеми і держава. – 2017. Вип.2(17)- С. 144–153 Режим доступу: <http://sepd.tntu.edu.ua/images/stories/pdf/2017/17povaek.pdf> (Index Copernicus).

Підручники, навчальні посібники, монографії:
Poltavska O. Marketing approach to management in the sphere of restaurant industry // Financial-economic and innovative support of entrepreneurship development in the spheres of economy, tourism and hotel-restaurant business: collective monograph/ V. Yatsenko, S. Pasiaka, and others: [Ed. by Doctor of Economic Sciences, Prof. Yatsenko V.M.]. – Agenda Publishing House, Coventry, United Kingdom, 2017. – С. 217-227

Навчально-методичні посібники:
32. Робоча програма «Revenue менеджмент» (спеціалізації: Міжнародний готельний бізнес, Готельний і ресторанний менеджмент, Готельний і ресторанний девелопмент ОР магiстр), КНТЕУ, 2021 р. (у співавторстві)

33. Програма та Робоча програма «Маркетинг» (спеціалізації: Готельний і ресторанний менеджмент, Готельно-ресторанна справа ОР бакалавр), КНТЕУ, 2018 р. (у співавторстві)

34. Робоча програма

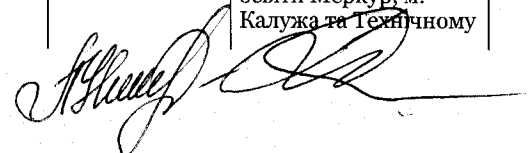


«Стратегічний маркетинг крафтових виробництв» (спеціалізації: Крафтові технології ОР магістр), КНТЕУ, 2021 р. (у співавторстві)
Робота експерта: Експерт Національного агентства забезпечення якості вищої освіти
Участі у професійних об'єднаннях, досвід практичної роботи за спеціальністю (не менше п'яти років):
2. Член Всеукраїнської громадської спілки «Український кулінарний союз»
Участь в атестації наукових кадрів:
Член разової спеціалізованої вченої ради: здобуття ступеня доктор філософії в галузі знань «Соціальні та поведінкові науки» за спеціальністю 053 «Психологія»

Стажування:
5. Підвищення кваліфікації в мережі ресторанів «Континент Карт», м. Київ, 1.11.2017 - 30.11.2017р
6. Міжнародне стажування «Strategic partnership of Ukraine with EU Partnership in sphere of Education and Science» (Пряшівський університет в м. Пряшів; Академія професійної освіти «Меркур»), Словаччина, квітень, 2019 р.; 120 год., сертифікат № 001/31-2019.

7. Стажування в Кошицькому технічному університеті Академії професійної освіти «Меркур», м. Калужа, (Словацька Республіка) за тренінговою програмою «Європейська інтеграція: моделі практичної підготовки студентів» для науково-педагогічного персоналу 14-17.10.2019 р. (180 год.) Сертифіка 002/10 - 2019

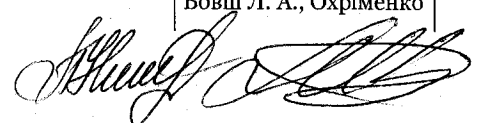
8. Стажування в Академії професійної освіти Меркур, м. Калужа та Технічному



							університеті в Кошице, м. Кошице, (Словаччина) в рамках онлайн-тренінгу за програмою «Innovative on-line education technologies in a global pandemic: non formal education practies» (180 годин), 14–16 жовтня 2020 р. Сертифікат № 003/9-
52772	Охріменко Алла Григорівна	Професор, Основне місце роботи	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу	Диплом доктора наук ДД 010706, виданий 09.02.2021, Диплом кандидата наук ДК 011373, виданий 04.07.2001, Атестат доцента 02ДЦ 014413, виданий 16.06.2005	25	StartUp-тренінг	2020 Освіта: 1. Київський університет імені Тараса Шевченка (1995, географ, менеджер туризму, викладач 5. Київський національний економічний університет імені Вадима Гетьмана (2011, фінанси і кредит, спеціаліст з фінансів і кредиту) Науковий ступінь: Доктор економічних наук, 08.00.03 – економіка та управління національним господарством, тема Управління національною туристичною системою (2020 р.), Вчене звання: Доцент кафедри "Управління розвитком туризму" (2005 р.). Рівень наукової та професійної активності відповідає: 1, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 14 Публікації, включені до міжнародних наукометричних баз Scopus, Web of Science: 7. Bovsh L., Okhrimenko A., Boiko M., Gupta S.K. Tourist tax administration in the fiscal target system for hospitality businesses, Public and Municipal Finance, 2021, 10(1), 1-11, http://dx.doi.org/10.21511/pmf.10(1).2021.01 (Scopus) 8. Melnychenko S., Boiko M., Okhrimenko A., Bosovska M., Mazaraki N. Foresight technologies of economic systems: evidence from the tourism sector of Ukraine // Problems and Perspectives in Management. 2020. – 18 (4). 303-318. http://dx.doi.org/10.21511/ppm.18(4).2020.25

(Scopus)
9. Boiko M., Bosovska M., Vedmid N., Bovsh L. Okhrimenko A. Investment attractiveness of the tourist system of Ukraine // Investment Management and Financial Innovations. – 2018. – №. 4 – С. 193- 209.
doi:10.21511/imfi.15(4).2018.16 Scopus,
10. Mazaraki A., Boiko M., Bosovska M., Vedmid N., Okhrimenko A. Formation of National Tourism System of Ukraine // Problems and Perspectives in Management (Проблеми і перспективи в менеджменті). – 2018. – №16(1). – С. 68-84.
Режим доступу:
[http://dx.doi.org/10.21511/ppm.16\(1\).2018.07](http://dx.doi.org/10.21511/ppm.16(1).2018.07)
(Scopus)
11. Okhrimenko A., Boiko M., Bosovska M., Melnychenko S., Poltavska O. Multisubject Governance of the National Tourism System // Problems and Perspectives in Management. 2019. – Volume 17, Issue №2, pp. 165-176.
[http://dx.doi.org/10.21511/ppm.17\(2\).2019.12](http://dx.doi.org/10.21511/ppm.17(2).2019.12)
(Scopus)
12. Mazaraki A., Boiko M., Okhrimenko A., Melnychenko S., Zubko T. (2019). The impact of the national tourism system on the economic growth in Ukraine. Problems and Perspectives in Management. Volume 17 2019, Issue #4, pp. 93-101.
[http://dx.doi.org/10.21511/ppm.17\(4\).2019.08](http://dx.doi.org/10.21511/ppm.17(4).2019.08)
(обсяг 1,0 друк. арк.)
(Scopus)

Наукові статті у фахових виданнях (5 публікацій):
6. Бовш Л., Расулова А., Охріменко А. Геокарта клієнтського середовища ресторану: наукове обґрунтування. Міжнародний науково-практичний журнал "Товари і ринки". 2021. № 1. С. 76-85. DOI:
[https://doi.org/10.31617/tr.knute.2021\(37\)06](https://doi.org/10.31617/tr.knute.2021(37)06)
7. Босовська М. В., Бовш Л. А., Охріменко



А. Г. Оцінювання якості готельних послуг. Інвестиції: практика та досвід. 2019. № 4. С. 25–31. DOI: 10.32702/2306-6814.2019.4.25 http://www.investplan.com.ua/pdf/4_2019/5.pdf // Bosovskaya, M., Bovsh, L. and Okhrimenko, A. (2019), "Evaluation of the quality of hotel service", Investytsiyi: praktyka ta dosvid, vol. 4, pp. 25–31. DOI: 10.32702/2306-6814.2019.4.25

8. Bovsh L., Hopkalo L., Beridze R., Okhrimenko A. Effectometry of social effectiveness of investments in the hospitality // Public and Municipal Finance. 2019. 8(1). 94-103. [http://dx.doi.org/10.21511/pmf.08\(1\).2019.08](http://dx.doi.org/10.21511/pmf.08(1).2019.08)

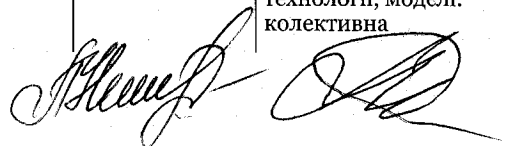
9. Okhrimenko, A. Bovsh L. Inclusive development in the national tourist system: case of Ukraine // Tourism and Travelling. 2019. Volume 2, Issue 1. 45-59. [http://dx.doi.org/10.21511/tt.2\(1\).2019.06](http://dx.doi.org/10.21511/tt.2(1).2019.06)

10. Босовська М., Ведмідь Н., Охріменко А. Конкурентоспроможність національної туристичної системи України. Вісник Херсонського державного університету. Серія «Економічні науки». 2019. – №33 – С. 154-161. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.ej.kherson.ua/journal/economic_33/32.pdf DOI: 10.32999/ksu2307-8030/2019-33-30

Підручники, навчальні посібники, монографії:

4. Охріменко А.Г. Національна туристична система : [монографія] / А.Г. Охріменко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. – 592 с. (38 д.а.)

5. Опанасюк Н.А., Охріменко А.Г. Державне регулювання туризму в Україні правові форми, засоби, моделі // Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна



монографія. Видання четверте / за наук.ред. проф. Волошина І.М. та проф. Матвійчук Л.Ю. – Луцьк : ІВВ Луцького НТУ, 2018. – С. 17-36. (колективна монографія, особистий внесок 1,5 д.а.)

6. Охріменко А.Г., Опанасюк Н.А. Функціонально-галузева суб'єктність становлення національної туристичної системи // Туризм і гостинність: досвід і сучасні реалії : колективна монографія. – К. НУФВСУ. 2021. ((колективна монографія, особистий внесок 1,5 д.а.)

Навчально-методичні посібники:

25. Програма «Готельна справа» (спеціалізації: Готельно-ресторанна справа, Готельний і ресторанный менеджмент, ОР «бакалавр»), КНТЕУ, 2020 р. (у співавторстві)

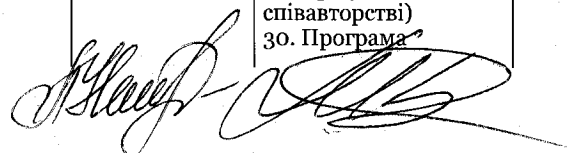
26. Робоча програма «Готельна справа» (спеціалізації: Готельно-ресторанна справа, Готельний і ресторанный менеджмент, ОР бакалавр), КНТЕУ, 2020 р. (у співавторстві)

27. Програма «Готельна справа» (спеціалізації: Готельно-ресторанна справа, Готельний і ресторанный менеджмент, ОР магістр), КНТЕУ, 2020 р. (у співавторстві)

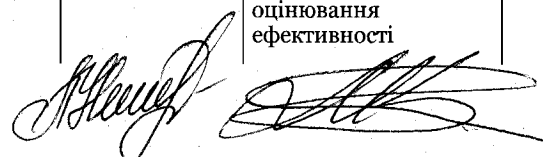
28. Робоча програма «Готельна справа» (спеціалізації: Готельно-ресторанна справа, Готельний і ресторанный менеджмент, ОР магістр), КНТЕУ, 2020 р. (у співавторстві)

29. Програма «Економіка готелів і ресторанів» (спеціалізації: Готельно-ресторанна справа, Готельний і ресторанный менеджмент, ОР бакалавр), КНТЕУ, 2021 р. (у співавторстві)

30. Програма



«Startup-тренінг»
(спеціалізації:
Готельно-ресторанна
справа, Готельний і
ресторанний
менеджмент, ОР
бакалавр), КНТЕУ,
2020 р. (у
співавторстві)
31. Робоча програма
«Startup-тренінг»
(спеціалізації:
Готельно-ресторанна
справа, Готельний і
ресторанний
менеджмент, ОР
бакалавр), КНТЕУ,
2020 р. (у
співавторстві)
Захист дисертації,
наукове керівництво
(консультування)
здобувача, офіційний
опонент:
2. Захист дисертації на
здобуття наукового
ступеня доктора
економічних наук на
тему: "Управління
національною
туристичною
системою" (2020 р.),
диплом доктора
економічних наук ДД
№010706 від
9.02.2021 р.
Науковий керівник,
відповідальний
виконавець наукової
теми, член
редакційної колегії
(кат Б)
3. Член редакційної
колегії наукового
видання
«Університетські
наукові записи»
<http://unz.univer.km.ua/about/edboard>
(категорія «В» з
юридичних і
економічних наук і
наук в області
державного
управління) - Order
Міністерства освіти і
науки України № 1021
від 07.10.2015, № 241
від 09.03.2016.
Забезпечується DOI
(doi: 10.37491) з 2019
року. Індекс
Копернікуса (ICV
2018: 65.23)
http://bit.ly/UNZ_IC (з
червня 2020 р.)
4. Виконавець
наукової
держбюджетної теми
«Інтеграція
туристичної системи
України у світовий
ринок послуг» У
0117U000503 (I кв.
2017 – VI кв. 2019 р.).
Робота експерта:
7. Член експертної
групи для проведення
оцінювання
ефективності



діяльності закладів вищої освіти в частині проведення ними наукової (науково-технічної) діяльності за науковими напрямами: за напрямом «Суспільні науки» Наказ МОН № 1111 від 07.09.2020

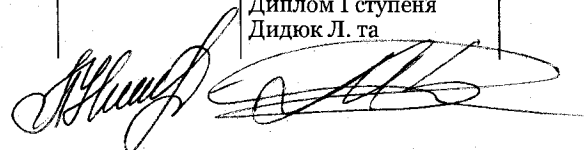
8. Експерт Національного агентства забезпечення якості вищої освіти
Участь у міжнародних проектах:

2. Експертиза дисертації (Батумський державний університет імені Шота Руставелі, Грузія): Evaluation of dissertation thesis: «Several Issues of Perfection and Design of Personnel Motivation System Management», which is submitted in order to gain Doctor`s degree in Business Administration / Nino Khakhubia Batumi Shota Rustaveli State University – 13.04-22.04.2016 р. (Reference 08.06.2016)
Керівництво студентом, який зайняв призове місце, член журі:

1. Член галузевої конкурсної комісії II етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» (Одеська національна академія харчових технологій) у 2018-2019 н.р., 2019-2020 н.р., 2020-2021 н.р.

2. Член галузевої конкурсної комісії II етапу Всеукраїнської студентської Олімпіади зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» у 2018-2019 н.р., 2019-2020 н.р.

3. Керівництво студентами, які зайняли призове місце Міжнародного конкурсу наукових студентських робіт на базі Кременчуцького національного університету імені Михайла Остроградського у співробітництві із зарубіжними ЗВО (3 червня 2021 р.) - Диплом I ступеня Дидюк Л. та



Стороженко Є.
«Startup of a hotel complex «FORREST».
4. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт: диплом I ступеня Богдан О.Б.
«Стратегія спорідненої диверсифікації послуг суши-бару «Ханамі» // Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт з природничих, технічних і гуманітарних наук з напрямку «Готельно-ресторанна справа» у 2016/17 н.р.

Стажування:

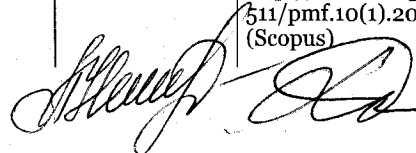
1. Стажування в Академії професійної освіти Меркур, м. Калужа та Технічному університеті в Кошице, м. Кошице, (Словачина) в рамках онлайн-тренінгу за програмою «Innovative on-line education technologies in a global pandemic: non formal education practies» (180 годин), 14-16 жовтня 2020 р. Сертифікат № 003/8-2020

2. Стажування в Eastern European Center of the Fundamental Researchers (EECFR) Prague (м. Прага, Чеська Республіка, 1-27.07.2019 р., (180 год.), Сертифікат №040-2019.

3. Стажування в Кошицькому технічному університеті Академії професійної освіти «Меркур», м. Калужа, (Словацька Республіка) за тренінговою програмою «Європейська інтеграція: моделі практичної підготовки студентів» для науково-педагогічного персоналу 14-17.10.2019 р. (180 год.)

4. Стажування в готелі «Fairmont Grand Hotel Kyiv» (ТОВ «Гранд менеджмент») 01.11-01.12.16 р., тема: «Управління корпораціями в

						<p>готельному і ресторанному бізнесі».</p> <p>5. Навчальний тренінг «FIDELIO V8 – нове покоління систем управління готелем». Сертифікат №1021200645, квітень 2018 р.</p> <p>6. Підвищення кваліфікації експерта Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти. Тренінг для керівників експертних груп обсягом 30 годин (1 кредит ЄКТС) від 27 квітня 2021 року</p>	
189342	Бовш Людмила Андріївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу	<p>Диплом спеціаліста, Київський інститут туризму, економіки і права, рік закінчення: 2001, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 063929, виданий 22.12.2010, Атестат доцента 12ДЦ 042944, виданий 30.06.2015</p>	11	StartUp-тренінг	<p>Освіта: Київський інститут туризму, економіки і права, 2001, Спеціальність «Менеджмент організацій»; Кваліфікація «Менеджер-економіст». КВ #16317942 від 14 червня 2001 Науковий ступінь: Кандидат економічних наук, 08.00.04 – Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності); тема дисертації: «Інвестиційна політика підприємств готельного господарства». (ДК №063929 від 22 грудня 2010 р.)</p> <p>Вчене звання: Доцент кафедри соціально-економічних дисциплін. 2ДЦ №042944, від 30 червня 2015 р.)</p> <p>Рівень наукової та професійної активності відповідає: 1, 4, 7, 12, 14</p> <p>Публікації, включені до міжнародних наукометричних баз Scopus, Web of Science: 7. Bovsh L., Okhrimenko A., Boiko M., Gupta S.K. Tourist tax administration in the fiscal target system for hospitality businesses, Public and Municipal Finance, 2021, 10(1), 1-11, http://dx.doi.org/10.21511/pmf.10(1).2021.01 (Scopus)</p>



8. Bovsh L, Hopkalo L, Levytka I, Komarnitskyi I, Rasulova A. Simulation of Behavior of Hotel and Restaurant Business Staff in the Conditions of COVID-19 Viral Pandemic. Journal of Environmental Management and Tourism [Internet]. SCASERS SRL; 2021 Feb 21;12(1):186. Available from: [http://dx.doi.org/10.14505/jemt.12.1\(49\).16](http://dx.doi.org/10.14505/jemt.12.1(49).16) (Scopus)

9. Boiko M., Bosovska M., Vedmid N., Bovsh L. Okhrimenko A. Investment attractiveness of the tourist system of Ukraine // Investment Management and Financial Innovations. – 2018. – №. 4 – С. 193- 209. doi:10.21511/imfi.15(4).2018.16 (Scopus)

10. Бовш Л.А. Макроекономічна нестабільність та її вплив на діяльність підприємств готельного господарства України // Актуальні проблеми економіки - №11 – Київ, 2015. – С.172-180. (Scopus).

Наукові статті у фахових виданнях (5 публікацій):

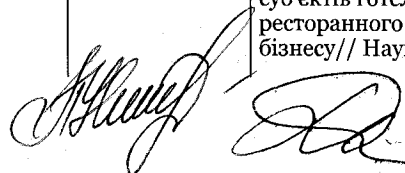
1.Бовш Л., Расулова А., Охріменко А. Геокарта клієнтського середовища ресторану: наукове обґрунтування // Міжнародний науково-практичний журнал "Товари і ринки". 2021. № 1. С. 76-85. DOI:

[https://doi.org/10.31617/tr.knute.2021\(37\)06](https://doi.org/10.31617/tr.knute.2021(37)06)

2.Босовська М., Бовш Л.А., Антонюк І. Ресторанні тактики: антипандемічний кейс. // Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право. 2021. № 2. С. 113-132. Серія. Економічні науки DOI:

[https://doi.org/10.31617/zt.knute.2021\(115\)08](https://doi.org/10.31617/zt.knute.2021(115)08)

3.Бовш Л.А., Гопкало Л.М., Расулова А.М. Диверсифікаційний підхід до клієнтоорієнтованого управління діяльністю суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу // Наукові



горизонти, 2020. – 23
(11), 88–100
[https://doi.org/10.48077/scihor.23\(11\).2020.88-100](https://doi.org/10.48077/scihor.23(11).2020.88-100)

4. Бовш Л.А., Кулик М.В. Комплаєнс бізнес-процесів готелю в умовах пандемії // Вісник КНТЕУ, 2020 – № 5. – С. 58-67. DOI: [http://doi.org/10.31617/visnik.knute.2020\(133\)05](http://doi.org/10.31617/visnik.knute.2020(133)05)

5. Bovsh L., Gopkalo L., Komarnitskyi I. Scientific substantiation of the hotel business compliance in arandemic conditions // Restaurant and hotel consulting. Innovations. 2020 Vol. 3 No 2. – p. 166-181

<https://doi.org/10.31866/2616-7468.3.2.2020.219691>

6. Бовш Л.А. Agile-підходи в ресторанному бізнесі в умовах пандемії COVID-19 //

Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг – Вип. 2(32). – Харків, ХДУХТ, 2020 (Index Copernicus)

7. Бовш Л.А., Гопкало Л.М.

Концептуалізація facility менеджменту у готельному бізнесі // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. – Том 3, №1, 2020

Навчально-методичні посібники:

18. Готельна справа: Збірник тестів – К.: КНТЕУ, 2017. – 98 с. (у співавторстві).

19. Економіка готелів і ресторанів: Опорний конспект лекцій – К.: КНТЕУ, 2018. – 198 с. (у співавторстві).

20. Економіка готелів і ресторанів: Збірник тестів – К.: КНТЕУ, 2019. – 78 с. (у співавторстві).

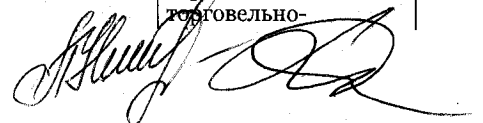
21. Програма «Економіка готелів і ресторанів» (спеціалізації:

Готельно-ресторанна справа, Готельний і ресторанний менеджмент, ОР бакалавр), КНТЕУ, 2021 р. (у співавторстві)

22. Програма «Startup-тренінг» (спеціалізації:

Готельно-ресторанна справа, Готельний і

						<p>ресторанний менеджмент, ОР бакалавр), КНТЕУ, 2020 р. (у співавторстві)</p> <p>23. Робоча програма «Економіка готелів і ресторанів» (спеціалізації: Готельно-ресторанна справа, Готельний і ресторанний менеджмент, ОР бакалавр), КНТЕУ, 2021 р. (у співавторстві)</p> <p>24. Робоча програма «Startup-тренінг» (спеціалізації: Готельно-ресторанна справа, Готельний і ресторанний менеджмент, ОР бакалавр), КНТЕУ, 2020 р. (у співавторстві)</p> <p>Офіційний опонент: - Джугташвілі Н.М., (ХДУХТ. 19.03.2021 р.); - Журавльова С.М. (ХДУХТ, Д 64.088.02, 09.10.2015 р.)</p> <p>Керівництво студентом, який зайняв призове місце: 2 етап Всеукраїнської студентської Олімпіади з напрямку «Готельно-ресторанна справа» ОС «бакалавр» - диплом I ступеня (Рамік А., 2019 рік).</p> <p>Стажування: Пряшівський університет, м. Пряшів; Академія професійної освіти «Меркур», Словацька Республіка, «International internship of the scientific research organization and innovation technologies implementation in education process», Сертифікат № 001/2-2019; 2019 рік</p> <p>HRS (Hospitality & Retail System), Сертифікат № 102 12000441, «Система управління готелем, Fidelio V8», 2018 р. Заплановано: ТОВ «Карібіан клуб», Звіт зі стажування тема: «Економіка ресторанів» 6.09.2021 -6.10.2021</p>	
165017	Расулова Алла Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет ресторанно-готельного та туристичного	Диплом магістра, Київський державний	21	StartUp-тренінг	Освіта: 3. Київський державний торговельно-



бізнесу

торговельно-
економічний
університет,
рік закінчення:
1999,
спеціальність:
0502
Менеджмент
організацій,
Диплом
кандидата наук
ДК 035966,
виданий
14.09.2006,
Атестат
доцента 12ДЦ
046394,
виданий
25.02.2016

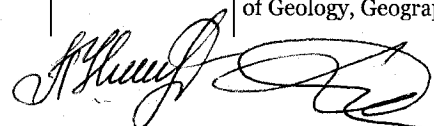
економічний
університет
спеціальність
«Менеджмент у
виробничій сфері»
кваліфікація
«Економіст з
менеджменту»
1998 р. КВ №10552703
від 17.06.1998 р
4. Київський
державний
торговельно-
економічний
університет
спеціальність
«Менеджмент
організацій»,
кваліфікація
«Магістр»,
КВ № 11907241 від
29.06.1999 р.

Науковий ступінь:
Кандидат
економічних наук,
спеціальність
08.00.04 Економіка і
управління
підприємствами (за
видами економічної
діяльності). Тема
«Управління
конкуренто-
спроможністю
ресторанів» (диплом
кандидата наук №
035966, виданий
14.09.2006 р.).

Вчене звання:
Доцент кафедри
готельно-
ресторанного бізнесу,
2016 р.

Рівень наукової та
професійної
активності відповідає
пп: 1, 4, 14, 19

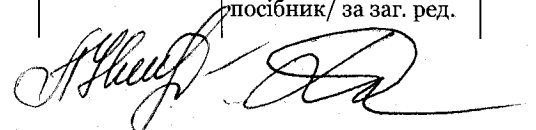
Публікації, включені
до міжнародних
наукометричних баз
Scopus, Web of Science:
5. Rasulova A., Bovsh L,
Levytska I,
Komarnitskyi
Simulation of Behavior
of Hotel and Restaurant
Business Staff in the
Conditions of COVID-
19 Viral Pandemic.//
Journal of
Environmental
Management and
Tourism [Internet]. SC
ASERS SRL; 2021 Feb
21;12(1):186. Available
from:
[http://dx.doi.org/10.14505/jemt.12.1\(49\).16](http://dx.doi.org/10.14505/jemt.12.1(49).16)
(Scopus)
6. A Rasulova, O
Hladkyi, R Rasulov, V
Stefurak Scientific-
practical approaches to
justification of location
of quick service
restaurants // Journal
of Geology, Geography



and Geocology 28 (4),
649-660 (Web of
Science)

Наукові статті у
фахових виданнях (5
публікацій):

1. Расулова А., Бовш Л., Охріменко А.
Геокарта клієнтського середовища ресторану: наукове обґрунтування/ Міжнародний науково-практичний журнал "Товари і ринки". 2021. № 1. С. 76-85. DOI: [https://doi.org/10.31617/tr.knute.2021\(37\)067](https://doi.org/10.31617/tr.knute.2021(37)067)
2. Расулова А.М., Бовш Л.А., Гопкало Л.М.
Диверсифікаційний підхід до клієнтоорієнтованого управління діяльністю суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу// Наукові горизонти, 2020. – 23 (11), 88–100. [https://doi.org/10.48077/scihor.23\(11\).2020.88-100](https://doi.org/10.48077/scihor.23(11).2020.88-100)
3. Расулова А.М., Салімон О.М., Миколайчук І.П.
Стратегічний розвиток брендингу суб'єктів готельного бізнесу // Науковий економічний журнал «ІНТЕЛЕКТ ХХІ». – 2020. – С.195-202. (фахове видання, що входить до Index Copernicus)
4. Расулова А.М., Салімон О.М., Миколайчук І.П.
Підходи до оцінки привабливості та конкурентоспроможності HR-бренду у сфері HoReCa // Вісник Херсонського національного технічного університету. – 2020. – С.195-202. ((фахове видання, що входить до Google Scholar, National Library of Ukraine (Vernadsky). Підручники, навчальні посібники, монографії:
5. HoReCa: навч. посіб. у 3т. – Т.3. Кейтеринг (2-вид.) / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К. : КНТЕУ, 2017. – 426 с. (особистий внесок 1,0 д.а.).
6. Проектування закладів ресторанного господарства. Навчальний посібник/ за заг. ред.



А.А. Мазаракі., 2016 р.
(особистий внесок –
0,7 д.а.)
Навчально-методичні
посібники:
7. Підготовка та
викладання
навчальних онлайн
курсів на платформі
Prometheus:
• «Технології індустрії
гостинності для
персоналу»
(https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:Prometheus+TOUR101+2021_T1_7/about)
• «Технології індустрії
гостинності для
керівників»
(https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:Prometheus+TOUR101+2021_T1_8/about)
8. Програми та
робочої програми з
дисципліни «Startup-
тренінг» ОС
«бакалавр»
спеціалізації
«Готельний і
ресторанний
менеджмент»,
«Готельно-ресторанна
справа», 2020 р.
9. Робочої програми
підготовки до
кваліфікаційного
екзамену // освітній
ступінь «бакалавр»
спеціалізації
«Готельно-ресторанна
справа», 2020 р.

Керівництво
студентом, який
зайняв призове місце:
9. I етап
Всеукраїнсько-го
конкурсу студентських
наукових робіт з
природничих,
технічних і гуманітарних
наук з напрямку
«Туризм» у 2015/16
н.р - диплом II
ступеня (Шурхал О.Л.
«Формування
інноваційного
туристичного
продукту
гастрономічного
туризму в Україні»).

10. II етап
Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт з
природничих,
технічних і
гуманітарних наук з
направку «Готельно-
ресторанна справа»,
2016/17 н.р. – диплом
II ступеня (Тертична
І.С. «Інтернет-
технології в
управлінні мережею
кав'ярень»).

11. II етап



Всеукраїнської студентської Олімпіади з напрямку «Готельно-ресторанна справа» ОР «бакалавр» - диплом ІІ с. (Гуржієнко А.С.)
12. Всеукраїнський студентський конкурс бізнес-стартапів «Бізнес-трамплін», 2018 р.- диплом ІІІ ступеня (Гуржієнко А.С. «Проект готельного комплексу у туристичній дестинації Асканія Нова, Херсонська обл.»)

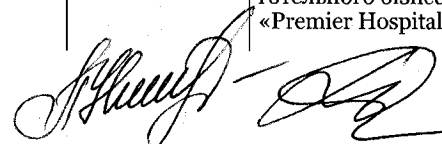
участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю: Український кулінарний союз

Підвищення кваліфікації:
1. Міжнародне стажування за програмою підвищення кваліфікації наукових та науково-педагогічних працівників «Креативні технології, інноваційний підхід, менеджмент організацій: міжнародна співпраця та мобільність у соціокультурній сфері». University in Brno (м. Брно Чехія), Academy of Performing Arts in Prague (м. Прага), Technical University of Ostrava (м. Острава), Eastern European Center of the Fundamental Researchers.

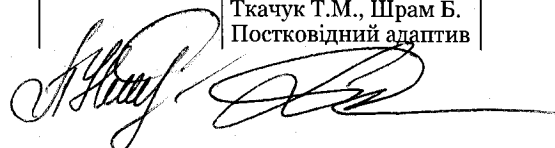
Сертифікат № 2713, 180 годин, 2020 р.

2. підвищення кваліфікації за видом навчання: участь у онлайн-форумі «Інновації в освіті, бізнесі, ІТ та культурі: світогляд та практичні кейси», Сертифікат № ПК-К 21-02/196 від 25.02.2021 року, Обсяг 6 год.

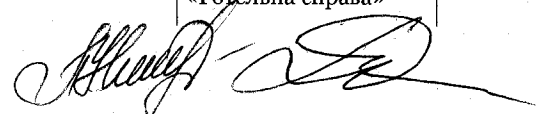
3. онлайн курс «Стартуй стартап», Національна онлайн платформа з цифрової грамотності. Міністерство цифрової трансформації України. «ДІЯ» (6 годин/ 0,2 кредитів), 2021 р., електронний сертифікат;
4. Вища школа готельного бізнесу «Premier Hospitality



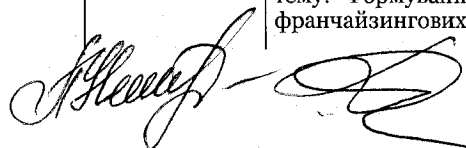
							Institute». Сертифікат «Електронні продажі готелю», 2018 р.; 5. Тренінг-навчання по програмі Fidelio8 компанії Hospitality&Retail Systems. Сертифікат, 2018 р.; 6. Тренінг-навчання по програмі «ПАРУС-ПІДПРИЄМСТВО 7.40». Сертифікат «Користувач програмного забезпечення «ПАРУС-ПІДПРИЄМСТВО 7.40» з правом викладання, 2016 р
225157	Ткачук Тетяна Михайлівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу	Диплом бакалавра, Київський національний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 2012, спеціальність: 0502 Менеджмент, Диплом кандидата наук ДК 045061, виданий 12.12.2017	6	StartUp-тренинг	Освіта: Київський національний торговельно-економічний університет (2013, «Менеджмент організацій і адміністрування», магістр з менеджменту організацій і адміністрування) Науковий ступінь: Кандидат економічних наук, 08.00.04 Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), «Формування франчайзингових мереж туристичних підприємств» Рівень наукової та професійної активності відповідає: 3, 4, 5, 8, 9, 10, 19 Публікації, включені до міжнародних наукометричних баз Scopus, Web of Science: 1. Mazaraki A., Melnychenko S., Tkachuk T. and etc. Cloud Models of Blockchain Technologies in Enterprise Management. 11th International Conference on Advanced Computer Information Technologies (ACIT'2021), Deggendorf, Germany, вересень 2021 (Scopus, Web of Science) – прийнято до публікації. Наукові статті у фахових виданнях (5 публікацій): 11. Мельниченко С., Ткачук Т.М., Шрам Б. Постковідний адаптив



ресторанів лакшері сегменту на світовому ринку послуг.
Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право. – 2021.
12. Tkachuk T. Luxury service on the world market of hotel services. - Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право. – 2020. - №2 (109). – С. 85-97.
13. Ткачук Т.М. Экспорт промоушн туристичного бренду України в умовах євроінтеграції. - «Інвестиції: практика та досвід» Чорноморського національного університету ім. Петра Могили. Київ, 2019. №17. С. 31-37.
14. Ткачук Т.М. Віртуальні франчайзингові туристичні мережі світу / Т.М. Ткачук // Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право. – 2018. - №1. – С. 72-85.
15. Ткачук Т.М. Параметричне оцінювання конкурентоспроможності франчайзингових туристичних мереж / Т.М. Ткачук // Бізнес Інформ. – 2017.– № 3. – С. 196–201.
Підручники, навчальні посібники, монографії:
1. Компанець К.А., Ткачук Т.М. та ін. [колективна монографія / За заг. ред. проф. О.М. Ложачевської] - К: ФОРМ Маслаков, 2018 (особистий внесок - 5 д.а.)
2. Tkachuk T., Danylenko M., Senenko I., Ukraine and the world: The tourism system. [collective monograph / ed. A. Mazaraki]. - Prague, 2019. 324 p. (колективна монографія, особистий внесок 1,5 д.а.)
Навчально-методичні посібники:
15. 1. Програма та робоча програма «Управління лакшері сервісом» (спеціалізації «Luxury менеджмент», ОС магістр), КНТЕУ, 2019 (у співавторстві).
16. Програма та робоча програма «Готельна справа»



(спеціалізації:
Готельно-ресторанна
справа, Готельний і
ресторанний
менеджмент, ОС
«бакалавр»), КНТЕУ,
2020 р. (у
співавторстві)
17. Програма та
робоча програма
«Готельна справа»
(спеціалізації:
Готельно-ресторанна
справа, Готельний і
ресторанний
менеджмент, ОС
магістр), КНТЕУ,
2020 р. (у
співавторстві)
18. Програма та
робоча програма
«Startup-тренінг»
(спеціалізації:
Готельно-ресторанна
справа, Готельний і
ресторанний
менеджмент, ОС
бакалавр), КНТЕУ,
2020 р. (у
співавторстві)
19. Збірник тестових
завдань «Управління
лакшері сервісом»
(спеціалізації «Luxury
менеджмент», ОС
магістр), КНТЕУ, 2020
(у співавторстві).
20. Програма та
робоча програма
«Комунікативний
менеджмент»
(спеціалізації:
Готельно-ресторанна
справа, Готельний і
ресторанний
менеджмент,
«Технологія та
організація
ресторанного бізнесу»
ОС «бакалавр»),
КНТЕУ, 2021 р. (у
співавторстві).
21. Робоча програма
«Інформаційні
системи і технології в
готельному та
ресторанному бізнесі»
(спеціалізації:
Готельно-ресторанна
справа, Готельний і
ресторанний
менеджмент,
Міжнародний туризм,
Економіка і
організація туризму,
Туристичний
менеджмент, ОС
«бакалавр»), КНТЕУ,
2021 р. (у
співавторстві).
Захист дисертації,
наукове керівництво
(консультування)
здобувача, офіційний
опонент:
3. Захист дисертації на
здобуття наукового
ступеня кандидата
економічних наук на
тему: "Формування
франчайзингових



мереж туристичних підприємств" (2017 р.), диплом кандидата економічних наук ДК №045061 від 12.12.2017 р.

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

4. Виконавець наукової держбюджетної теми «Інтеграція туристичної системи України у світовий ринок послуг» U 0117U000503 (I кв. 2017 – VI кв. 2019 р.).

2. Виконавець наукової держбюджетної теми «Експорт-промоушн України в умовах дестабілізації глобальних торговельних регуляторів» 0117U007173.

Участь у міжнародних проектах:

1. Участь в освітньому конкурсі проектів від Посольства Фінляндії та Фінського Фонду Місцевого Співробітництва, лютий 2021.

2. Участь в освітньому проекті Вишеградської четвірки (Польща, Чехія, Угорщина і Словаччина), 2021.

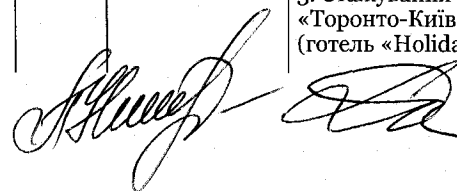
Участь у професійних об'єднаннях, досвід практичної роботи за спеціальністю (не менше п'яти років):
Учасник експертної групи за проектом Закону України «Про основні засади туристичної діяльності», 2021 р.

Стажування:

1. Вища школа педагогічної майстерності (Київський національний торговельно-економічний університет, свідоцтво 2018 р.

2. Навчальний тренінг «FIDELIO V8 – нове покоління систем управління готелем» (Київський національний торговельно-економічний університет, сертифікат 2018 р.).

3. Стажування в ПрАТ «Торонто-Київ» (готель «Holiday Inn



						<p>Київ», «Комунікативний менеджмент», 2018).</p> <p>4. Тренінг-курс (готель Hilton Kyiv, сертифікат, «Practical Hospitality Course at Hilton Kyiv», червень 2019 р.</p> <p>5. Форт Нокс ООД (апартготель Premier Fort Beach Hotel, м. Светий Влас, Болгарія, сертифікат, «Organization of luxury service in the hotel business», серпень-вересень 2019 р.</p> <p>6. Стажування в ТОВ «Міжнародний діловий центр» (готель «Hilton Kyiv», «Luxury service», 2020.</p> <p>7. Форт Нокс ООД (апартготель Premier Fort Beach Hotel, м. Светий Влас, Болгарія, сертифікат, «HORECA International projects», серпень 2020.</p> <p>8. CERTIFICATE Grade B in English Council of Europe Level B2, Kyiv National University of Trade and Economics, 2019.</p> <p>9. Онлайн-форум (ВГО «Українська асоціація фахівців з інформаційних технологій», сертифікат № ПК-К 21-02/233, «Інновації в освіті, бізнесі, IT та культурі: світогляд та практичні кейси», лютий, 2021 р.</p> <p>10. Онлайн-форум (ВГО «Українська асоціація фахівців з інформаційних технологій», сертифікат № ПК-К 21-06/168, «Освіта. Бізнес. Держава. Співробітництво заради добробуту», червень, 2021 р</p>	
165017	Расулова Алла Николаївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу	<p>Диплом магістра, Київський державний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 1999, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 035966, виданий 14.09.2006, Атестація доцента 12ДЦ</p>	21	Управління дистрибуцією послуг	<p>Освіта:</p> <p>1. Київський державний торговельно-економічний університет спеціальність «Менеджмент у виробничій сфері» кваліфікація «Економіст з менеджменту» 1998 р. КВ №10552703 від 17.06.1998 р</p> <p>2. Київський державний торговельно-економічний університет спеціальність</p>

046394,
виданий
25.02.2016

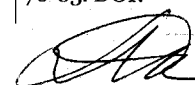

«Менеджмент організацій»,
кваліфікація
«Магістр», КВ №
11907241 від
29.06.1999 р.
Науковий ступінь:
Кандидат
економічних наук,
спеціальність
08.00.04 Економіка і
управління
підприємствами (за
видами економічної
діяльності). Тема
«Управління
конкуренто-
спроможністю
ресторанів» (диплом
кандидата наук №
035966, виданий
14.09.2006 р.).
Вчене звання:
Доцент кафедри
готельно-
ресторанного бізнесу,
2016 р.

Рівень наукової та
професійної
активності відповідає
шп: 1, 4, 14, 19

Публікації, включені
до міжнародних
наукометричних баз
Scopus, Web of Science:
3. Rasulova A., Bovsh L,
Levytska I,
Komarnitskyi
Simulation of Behavior
of Hotel and Restaurant
Business Staff in the
Conditions of COVID-
19 Viral Pandemic.//
Journal of
Environmental
Management and
Tourism [Internet]. SC
ASERS SRL; 2021 Feb
21;12(1):186. Available
from:
[http://dx.doi.org/10.14505/jemt.12.1\(49\).16](http://dx.doi.org/10.14505/jemt.12.1(49).16)
(Scopus)

4. A Rasulova, O
Hladkyi, R Rasulov, V
Stefurak Scientific-
practical approaches to
justification of location
of quick service
restaurants // Journal
of Geology, Geography
and Geoecology 28 (4),
649-660 (Web of
Science)

Наукові статті у
фахових виданнях (5
публікацій):
5. Расулова А., Бовш
Л., Охріменко А.
Геокарта клієнтського
середовища
ресторану: наукове
обґрунтування/
Міжнародний
науково-практичний
журнал "Товари і
ринки". 2021. № 1. С.
76-85. DOI:



[https://doi.org/10.31617/tr.knute.2021\(37\)06](https://doi.org/10.31617/tr.knute.2021(37)06)
6. Расулова А.М., Бовш Л.А., Гопкало Л.М.
Диверсифікаційний підхід до клієнтоорієнтованого управління діяльністю суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу // Наукові горизонти, 2020. – 23 (11), 88–100.
[https://doi.org/10.48077/scihor.23\(11\).2020.88-100](https://doi.org/10.48077/scihor.23(11).2020.88-100)

7. Расулова А.М., Салімон О.М., Миколайчук І.П.
Стратегічний розвиток брендингу суб'єктів готельного бізнесу // Науковий економічний журнал «ІНТЕЛЕКТ XXI». – 2020. – С.195-202.

(фахове видання, що входить до Index Scopus)

8. Расулова А.М., Салімон О.М., Миколайчук І.П.
Підходи до оцінки привабливості та конкурентоспроможності HR-бренду у сфері HoReCa // Вісник Херсонського національного технічного університету. – 2020. – С.195-202. ((фахове видання, що входить до Google Scholar, National Library of Ukraine (Vernadsky).

Підручники, навчальні посібники, монографії:
3. HoReCa: навч. посіб. у 3т. – Т.3. Кейтеринг (2-вид.) / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К. : КНТЕУ, 2017. – 426 с. (особистий внесок 1,0 д.а.).

4. Проектування закладів ресторанного господарства. Навчальний посібник/ за заг. ред. А.А. Мазаракі., 2016 р. (особистий внесок – 0,7 д.а.)

Навчально-методичні посібники:
4. Підготовка та викладання навчальних онлайн курсів на платформі Prometheus:
• «Технології індустрії гостинності для персоналу» (<https://courses.prometheus.org.ua/courses/course->

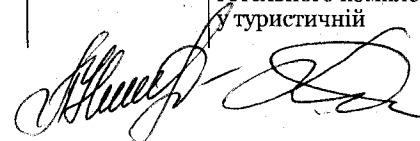
vi:Prometheus+TOUR1
01+2021_T1_7/about)
• «Технології індустрії
гостинності для
керівників»
(https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-vi:Prometheus+TOUR101+2021_T1_8/about)
5. Програми та
робочої програми з
дисципліни «Startup-
тренінг» ОС
«бакалавр»
спеціалізації
«Готельний і
ресторанний
менеджмент»,
«Готельно-ресторанна
справа», 2020 р.
6. Робочої програми
підготовки до
кваліфікаційного
екзамену // освітній
ступінь «бакалавр»
спеціалізації
«Готельно-ресторанна
справа», 2020 р.

Керівництво
студентом, який
зайняв призове місце:
5. 1 етап
Всеукраїнсько-го
конкурсу студентських
наукових робіт з
природничих,
технічних і гуманіта-
рних наук з напрямку
«Туризм» у 2015/16
н.р - диплом II
ступеня (Шурхал О.Л.
«Формування
інноваційного
туристичного
продукту
гастрономічного
туризму в Україні»).

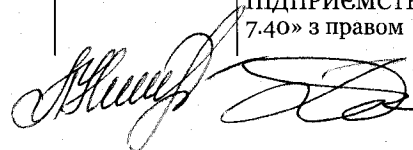
6. II етап
Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт з
природничих,
технічних і
гуманітарних наук з
напрямку «Готельно-
ресторанна справа»,
2016/17 н.р. – диплом
II ступеня (Тертична
І.С. «Інтернет-
технології в
управлінні мережею
кав'ярень»).

7. II етап
Всеукраїнської
студентської
Олімпіади з напрямку
«Готельно-ресторанна
справа» ОР
«бакалавр» - диплом
II с. (Гуржієнко А.С.)

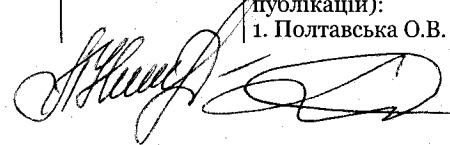
8. Всеукраїнський
студентський конкурс
бізнес-стартапів
«Бізнес-трамплін»,
2018 р.- диплом III
ступеня (Гуржієнко
А.С. «Проект
готельного комплексу
у туристичній



дестинації Асканія
Нова, Херсонська
обл.»)
участь у професійних
об'єднаннях за
спеціальністю:
Український
кулінарний союз
Підвищення
кваліфікації:
Міжнародне
стажування за
програмою
підвищення
кваліфікації наукових
та науково-
педагогічних
працівників
«Креативні технології,
інноваційний підхід,
менеджмент
організацій:
міжнародна співпраця
та мобільність у
соціокультурній
сфері». University in
Brno (м. Брно Чехія),
Academy of Performing
Arts in Prague (м.
Прага), Technical
University of Ostrava
(м. Острава), Eastern
European Center of the
Fundamental
Researchers.
Сертифікат № 2713,
180 годин, 2020 р.
підвищення
кваліфікації за видом
навчання: участь у
онлайн-форумі
«Інновації в освіті,
бізнесі, ІТ та культурі:
світогляд та практичні
кейси», Сертифікат
№ ПК-К 21-02/196 від
25.02.2021 року,
Обсяг 6 год.
онлайн курс «Стартуї
стартап», Національна
онлайн платформа з
цифрової грамотності.
Міністерство
цифрової
трансформації
України. «ДІЯ» (6
годин/ 0,2 кредитів),
2021 р., електронний
сертифікат;
Вища школа
готельного бізнесу
«Premier Hospitality
Institute». Сертифікат
«Електронні продажі
готелю», 2018 р.;
Тренінг-навчання по
програмі Fidelio8
компанії
Hospitality&Retail
Systems. Сертифікат,
2018 р.;
Тренінг-навчання по
програмі «ПАРУС-
ПІДПРИЄМСТВО
7.40». Сертифікат
«Користувач
програмного
забезпечення
«ПАРУС-
ПІДПРИЄМСТВО
7.40» з правом



74579	Полтавська Оксана Володимирів на	Доцент, Основне місце роботи	Факультет ресторанно- готельного та туристичного бізнесу	Диплом магістра, Київський державний торговельно- економічний університет, рік закінчення: 2000, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 032356, виданий 15.12.2015, Атестат доцента АД 003053, виданий 15.10.2019	20	Маркетинг	<p>викладання, 2016 р</p> <p>Освіта: Київський державний торговельно- економічний університет, 2000 р., спеціальність «Менеджмент організацій», Кваліфікація «Магістр»</p> <p>Науковий ступінь: Кандидат економічних наук, 08.00.04 – Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності); тема дисертації «Управління матеріальним стимулюванням персоналу підприємств готельного господарства»</p> <p>Вчене звання: Доцент кафедри готельно-ресторного бізнесу</p> <p>Рівень наукової та професійної активності відповідає: 1, 3, 4, 10, 12, 19</p> <p>Публікації, включені до міжнародних наукометричних баз Scopus, Web of Science: 5. Okhrimenko A., Boiko M., Bosovska M., Melnichenko S., Poltavska O. Multisubject Governance of the National Tourism System // Problems and Perspectives in Management. 2019. – Volume 17, Issue №2, pp. 165-176. http://dx.doi.org/10.21511/ppm.17(2).2019.12 (Scopus)</p> <p>6. Mazaraki A., Melnichenko S., Tkachuk T. and etc. Cloud Models of Blockchain Technologies in Enterprise Management. 11th International Conference on Advanced Computer Information Technologies (ACIT'2021), Deggendorf, Germany, вересень 2021 (Scopus, Web of Science) – прийнято до публікації. Наукові статті у фахових виданнях (5 публікацій): 1. Полтавська О.В.</p>
-------	---	---------------------------------------	--	---	----	-----------	--



Основні тенденції та маркетингові чинники розвитку готельного і ресторанного бізнесу // Економіка і держава. – 2021. – № 7. DOI: 10.32702/2306-6806.2021.7.29

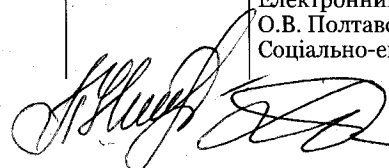
2. Ведмідь Н.І. Босовська М.В. Полтавська О.В. Теоретичні основи стимулювання персоналу суб'єктів готельного бізнесу // Ефективна економіка: електронне наук. вид. Дніпропетровськ. держ. аграрно-еконост. ун-ту. – № 2. – 2019. – Режим доступу : <http://www.economy.nayka.com.ua/>

3. Босовська М.В., Бойко М.Г., Ведмідь Н.І., Полтавська О.В. Мультиатрибутивний підхід до оцінки результативності управління інтеграційними процесами туристичних підприємств // Економіка і держава. – 2019. – № 7. Режим доступу : <http://www.economy.in.ua/?op=1&z=4249&i=4>

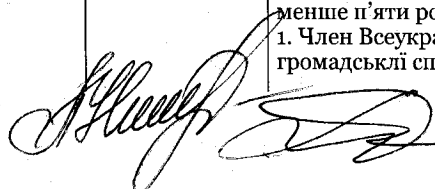
4. Полтавська О.В. Маркетингові передумови розвитку підприємств ресторанного господарства // Науково-практичний журнал «АГРОСВІТ». – 2018. – №14. С. 37-42. Режим доступу: <http://www.agrosvit.info/?op=1&z=2688&i=6>

5. Полтавська О.В. Network development of hotel industry enterprises // Науковий журнал «Вісник Східноєвропейського університету економіки і менеджменту.: економіка і менеджмент». – Черкаси : № 1 (24), 2018. Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vsuem_2018_1_16 (Index Copernicus)

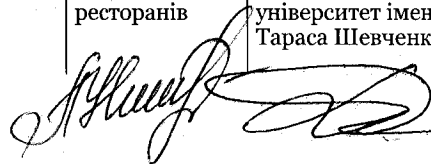
6. Полтавська О.В. Development of enterprises of restaurant industry based on marketing principles. Електронний ресурс / О.В. Полтавська // Соціально-економічні



проблеми і держава. – 2017. Вип.2(17)- С. 144–153 Режим доступу: <http://sepd.tntu.edu.ua/images/stories/pdf/2017/17povaek.pdf> (Index Copernicus).
Підручники, навчальні посібники, монографії:
Poltavska O. Marketing approach to management in the sphere of restaurant industry // Financial-economic and innovative support of entrepreneurship development in the spheres of economy, tourism and hotel-restaurant business: collective monograph/ V. Yatsenko, S. Pasioka, and others: [Ed. by Doctor of Economic Sciences, Prof. Yatsenko V.M.]. – Agenda Publishing House, Coventry, United Kingdom, 2017. – С. 217-227
Навчально-методичні посібники:
15. Робоча програма «Revenue менеджмент» (спеціалізації: Міжнародний готельний бізнес, Готельний і ресторанний менеджмент, Готельний і ресторанний девелопмент ОР магістр), КНТЕУ, 2021 р. (у співавторстві)
16. Програма та Робоча програма «Маркетинг» (спеціалізації: Готельний і ресторанний менеджмент, Готельно-ресторанна справа ОР бакалавр), КНТЕУ, 2018 р. (у співавторстві)
17. Робоча програма «Стратегічний маркетинг крафтових виробництв» (спеціалізації: Крафтові технології ОР магістр), КНТЕУ, 2021 р. (у співавторстві)
Робота експерта:
Експерт Національного агентства забезпечення якості вищої освіти
Участі у професійних об'єднаннях, досвід практичної роботи за спеціальністю (не менше п'яти років):
1. Член Всеукраїнської громадської спілки



						<p>«Український кулінарний союз» Участь в атестації наукових кадрів: Член разової спеціалізованої вченої ради: здобуття ступеня доктор філософії в галузі знань «Соціальні та поведінкові науки» за спеціальністю 053 «Психологія»</p> <p>Стажування: 1. Підвищення кваліфікації в мережі ресторанів «Континент Карт», м. Київ, 1.11.2017 - 30.11.2017р 2. Міжнародне стажування «Strategic partnership of Ukraine with EU Partnership in sphere of Education and Science» (Пряшівський університет в м. Пряшів; Академія професійної освіти «Меркур»), Словаччина, квітень, 2019 р.; 120 год., сертифікат № 001/31-2019.</p> <p>3. Стажування в Кошицькому технічному університеті Академії професійної освіти «Меркур», м. Калужа, (Словацька Республіка) за тренінговою програмою «Європейська інтеграція: моделі практичної підготовки студентів» для науково-педагогічного персоналу 14-17.10.2019 р. (180 год.) Сертифіка 002/10 – 2019</p> <p>4. Стажування в Академії професійної освіти Меркур, м. Калужа та Технічному університеті в Кошице, м. Кошице, (Словаччина) в рамках онлайн-тренінгу за програмою «Innovative on-line education technologies in a global pandemic: non formal education practies» (180 годин), 14–16 жовтня 2020 р. Сертифікат № 003/9-2020</p>	
52772	Охріменко Алла Григорівна	Професор, Основне місце роботи	Факультет ресторанно-готельного та туристичного	Диплом доктора наук ДД 010706, виданий	25	Економіка готелів і ресторанів	Освіта: 1. Київський університет імені Тараса Шевченка,



бізнесу

09.02.2021,
Диплом
кандидата наук
ДК 011373,
виданий
04.07.2001,
Атестат
доцента 02ДЦ
014413,
виданий
16.06.2005

1995, географ,
менеджер туризму,
викладач
3. Київський
національний
економічний
університет імені
Вадима Гетьмана,
2011, фінанси і
кредит, спеціаліст з
фінансів і кредиту

Науковий ступінь:
Доктор економічних
наук, 08.00.03 –
економіка та
управління
національним
господарством, тема
Управління
національною
туристичною
системою (2020 р.),

Вчене звання:
Доцент кафедри
"Управління
розвитком туризму"
(2005 р.).

Рівень наукової та
професійної
активності відповідає:
1, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 14

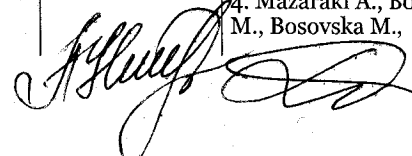
Публікації, включені
до міжнародних
наукометричних баз
Scopus, Web of Science:

1. Bovsh L.,
Okhrimenko A., Boiko
M., Gupta S.K. Tourist
tax administration in
the fiscal target system
for hospitality
businesses, Public and
Municipal Finance,
2021, 10(1), 1-11,
[http://dx.doi.org/10.21511/pmf.10\(1\).2021.01](http://dx.doi.org/10.21511/pmf.10(1).2021.01)
(Scopus)

2. Melnychenko S.,
Boiko M., Okhrimenko
A., Bosovska M.,
Mazaraki N. Foresight
technologies of
economic systems:
evidence from the
tourism sector of
Ukraine // Problems
and Perspectives in
Management. 2020. –
18 (4). 303-318.
[http://dx.doi.org/10.21511/ppm.18\(4\).2020.25](http://dx.doi.org/10.21511/ppm.18(4).2020.25)
(Scopus)

3. Boiko M., Bosovska
M., Vedmid N., Bovsh
L. Okhrimenko A.
Investment
attractiveness of the
tourist system of
Ukraine // Investment
Management and
Financial Innovations.
– 2018. – №. 4 – С.
193- 209.
doi:10.21511/imfi.15(4).
2018.16 Scopus,

4. Mazaraki A., Boiko
M., Bosovska M.,



Vedmid N., Okhrimenko A. Formation of National Tourism System of Ukraine // Problems and Perspectives in Management (Проблеми і перспективи в менеджменті). – 2018. – №16(1). – С. 68-84. Режим доступу: [http://dx.doi.org/10.21511/ppm.16\(1\).2018.07](http://dx.doi.org/10.21511/ppm.16(1).2018.07) (Scopus)

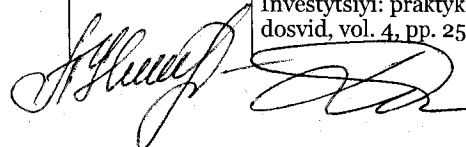
5. Okhrimenko A., Boiko M., Bosovska M., Melnychenko S., Poltavaska O. Multisubject Governance of the National Tourism System // Problems and Perspectives in Management. 2019. – Volume 17, Issue №2, pp. 165-176. [http://dx.doi.org/10.21511/ppm.17\(2\).2019.12](http://dx.doi.org/10.21511/ppm.17(2).2019.12) (Scopus)

6. Mazaraki A., Boiko M., Okhrimenko A., Melnychenko S., Zubko T. (2019). The impact of the national tourism system on the economic growth in Ukraine. Problems and Perspectives in Management. Volume 17 2019, Issue #4, pp. 93-101. [http://dx.doi.org/10.21511/ppm.17\(4\).2019.08](http://dx.doi.org/10.21511/ppm.17(4).2019.08) (обсяг 1,0 друк. арк.) (Scopus)

Наукові статті у фахових виданнях (5 публікацій):

1. Бовш Л., Расулова А., Охріменко А. Геокарта клієнтського середовища ресторану: наукове обґрунтування. Міжнародний науково-практичний журнал "Товари і ринки". 2021. № 1. С. 76-85. DOI: [https://doi.org/10.31617/tr.knute.2021\(37\)06](https://doi.org/10.31617/tr.knute.2021(37)06)

2. Босовська М. В., Бовш Л. А., Охріменко А. Г. Оцінювання якості готельних послуг. Інвестиції: практика та досвід. 2019. № 4. С. 25-31. DOI: 10.32702/2306-6814.2019.4.25 http://www.investplan.com.ua/pdf/4_2019/5.pdf /// Bosovskaya, M., Bovsh, L. and Okhrimenko, A. (2019), "Evaluation of the quality of hotel service", Investytsiyi: praktyka ta dosvid, vol. 4, pp. 25-



31. DOI:
10.32702/2306-6814.2019.4.25

3. Bovsh L., Hopkalo L., Beridze R., Okhrimenko A. Effectometry of social effectiveness of investments in the hospitality // Public and Municipal Finance. 2019. 8(1). 94-103. [http://dx.doi.org/10.21511/pmf.08\(1\).2019.08](http://dx.doi.org/10.21511/pmf.08(1).2019.08)

4. Okhrimenko, A. Bovsh L. Inclusive development in the national tourist system: case of Ukraine // Tourism and Travelling. 2019. Volume 2, Issue 1. 45-59. [http://dx.doi.org/10.21511/tt.2\(1\).2019.06](http://dx.doi.org/10.21511/tt.2(1).2019.06)

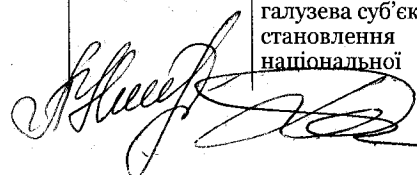
5. Босовська М., Ведмідь Н., Охріменко А.
Конкурентоспроможність національної туристичної системи України. Вісник Херсонського державного університету. Серія «Економічні науки». 2019. – №33 – С. 154-161. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.ej.kherson.ua/journal/economic_33/32.pdf DOI: 10.32999/ksu2307-8030/2019-33-30

Підручники, навчальні посібники, монографії:

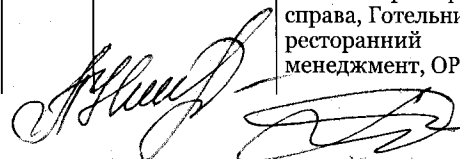
1. Охріменко А.Г. Національна туристична система : [монографія] / А.Г. Охріменко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. – 592 с. (38 д.а.)

2. Опанасюк Н.А., Охріменко А.Г. Державне регулювання туризму в Україні правові форми, засоби, моделі // Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія. Видання четверте / за наук.ред. проф. Волошина І.М. та проф. Матвійчук Л.Ю. – Луцьк : ІВВ Луцького НТУ, 2018. – С. 17-36. (колективна монографія, особистий внесок 1,5 д.а.)

3. Охріменко А.Г., Опанасюк Н.А. Функціонально-галузева суб'єктність становлення національної



туристичної системи
// Туризм і
гостинність: досвід і
сучасні реалії :
колективна
монографія. – К.
НУФВСУ. 2021.
(колективна
монографія,
особистий внесок 1,5
д.а.)
Навчально-методичні
посібники:
8. Програма
«Готельна справа»
(спеціалізації:
Готельно-ресторанна
справа, Готельний і
ресторанний
менеджмент, ОР
«бакалавр»), КНТЕУ,
2020 р. (у
співавторстві)
9. Робоча програма
«Готельна справа»
(спеціалізації:
Готельно-ресторанна
справа, Готельний і
ресторанний
менеджмент, ОР
бакалавр), КНТЕУ,
2020 р. (у
співавторстві)
10. Програма
«Готельна справа»
(спеціалізації:
Готельно-ресторанна
справа, Готельний і
ресторанний
менеджмент, ОР
магістр), КНТЕУ,
2020 р. (у
співавторстві)
11. Робоча програма
«Готельна справа»
(спеціалізації:
Готельно-ресторанна
справа, Готельний і
ресторанний
менеджмент, ОР
магістр), КНТЕУ,
2020 р. (у
співавторстві)
12. Програма
«Економіка готелів і
ресторанів»
(спеціалізації:
Готельно-ресторанна
справа, Готельний і
ресторанний
менеджмент, ОР
бакалавр), КНТЕУ,
2021 р. (у
співавторстві)
13. Програма «Startup-
тренінг»
(спеціалізації:
Готельно-ресторанна
справа, Готельний і
ресторанний
менеджмент, ОР
бакалавр), КНТЕУ,
2020 р. (у
співавторстві)
14. Робоча програма
«Startup-тренінг»
(спеціалізації:
Готельно-ресторанна
справа, Готельний і
ресторанний
менеджмент, ОР



бакалавр), КНТЕУ, 2020 р. (у співавторстві)
Захист дисертації, наукове керівництво (консультування) здобувача, офіційний опонент:

1. Захист дисертації на здобуття наукового ступеня доктора економічних наук на тему: "Управління національною туристичною системою" (2020 р.), диплом доктора економічних наук ДД №010706 від 9.02.2021 р. Науковий керівник, відповідальний виконавець наукової теми, член редакційної колегії (кат Б)

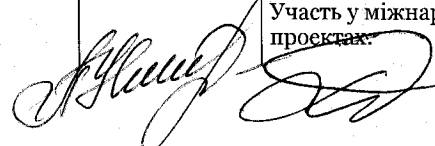
1. Член редакційної колегії наукового видання «Університетські наукові записи» <http://unz.univer.km.ua/about/edboard> (категорія «В» з юридичних і економічних наук і наук в області державного управління) - Order Міністерства освіти і науки України № 1021 від 07.10.2015, № 241 від 09.03.2016. Забезпечується DOI (doi: 10.37491) з 2019 року. Індекс Копернікуса (ICV 2018: 65.23) http://bit.ly/UNZ_IC (з червня 2020 р.)

2. Виконавець наукової держбюджетної теми «Інтеграція туристичної системи України у світовий ринок послуг» У 0117U000503 (I кв. 2017 – VI кв. 2019 р.).

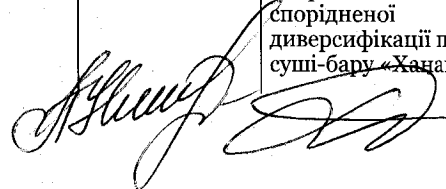
Робота експерта:

5. Член експертної групи для проведення оцінювання ефективності діяльності закладів вищої освіти в частині проведення ними наукової (науково-технічної) діяльності за науковими напрямами: за напрямом «Суспільні науки» Наказ МОН № 1111 від 07.09.2020

6. Експерт Національного агентства забезпечення якості вищої освіти
Участь у міжнародних проєктах:



1. Експертиза дисертації (Батумський державний університет імені Шота Руставелі, Грузія): Evaluation of dissertation thesis: «Several Issues of Perfection and Design of Personnel Motivation System Management», which is submitted in order to gain Doctor`s degree in Business Administration / Nino Khakhubia Batumi Shota Rustaveli State University – 13.04-22.04.2016 р. (Reference 08.06.2016)
Керівництво студентом, який зайняв призове місце, член журі:
1. Член галузевої конкурсної комісії II етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» (Одеська національна академія харчових технологій) у 2018-2019 н.р., 2019-2020 н. р., 2020-2021 н.р.
2. Член галузевої конкурсної комісії II етапу Всеукраїнської студентської Олімпіади зі з галузі знань 24 «Сфера обслуговування» зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» у 2018-2019 н.р., 2019-2020 н. р.
3. Керівництво студентами, які зайняли призове місце Міжнародного конкурсу наукових студентських робіт на базі Кременчуцького національного університету імені Михайла Остроградського у співробітництві із зарубіжними ЗВО (3 червня 2021 р.) - Диплом I ступеня Дидюк Л. та Стороженко Є. «Startup of a hotel complex «FORREST».
4. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт: диплом I ступеня Богдан О.Б. «Стратегія спорідненої диверсифікації послуг суши-бару «Хацамі» //



Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт з природничих, технічних і гуманітарних наук з наряду «Готельно-ресторанна справа» у 2016/17 н.р.

Стажування:

1. Стажування в Академії професійної освіти Меркур, м. Калужа та Технічному університеті в Кошице, м. Кошице, (Словацьчина) в рамках онлайн-тренінгу за програмою «Innovative on-line education technologies in a global pandemic: non formal education practies» (180 годин), 14–16 жовтня 2020 р. Сертифікат № 003/8–2020

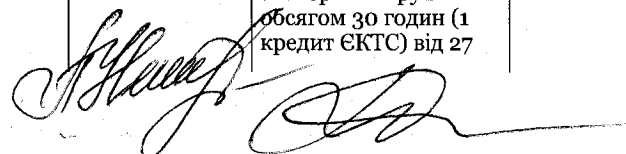
2. Стажування в Eastern European Center of the Fundamental Researchers (EECFR) Prague (м. Прага, Чеська Республіка, 1-27.07.2019 р., (180 год.), Сертифікат №040-2019.

3. Стажування в Кошицькому технічному університеті Академії професійної освіти «Меркур», м. Калужа, (Словацька Республіка) за тренінговою програмою «Європейська інтеграція: моделі практичної підготовки студентів» для науково-педагогічного персоналу 14-17.10.2019 р. (180 год.)

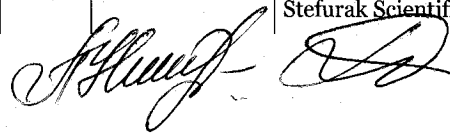
4. Стажування в готелі «Fairmont Grand Hotel Kyiv» (ТОВ «Гранд менеджмент») 01.11-01.12.16 р., тема: «Управління корпораціями в готельному і ресторанным бізнесі».

5. Навчальний тренінг «FIDELIO V8 – нове покоління систем управління готелем». Сертифікат №1021200645, квітень 2018 р.

6. Підвищення кваліфікації експерта Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти. Тренінг для керівників експертних груп обсягом 30 годин (1 кредит ЄКТС) від 27



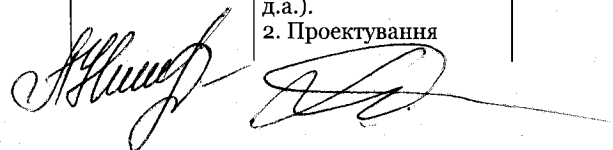
165017	Расулова Алла Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу	<p>Диплом магістра, Київський державний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 1999, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 035966, виданий 14.09.2006, Агестат доцента 12ДЦ 046394, виданий 25.02.2016</p>	21	Менеджмент готелів і ресторанів	<p>квітня 2021 року.</p> <p>Освіта: 1. Київський державний торговельно-економічний університет спеціальність «Менеджмент у виробничій сфері» кваліфікація «Економіст з менеджменту» 1998 р. КВ №10552703 від 17.06.1998 р 2. Київський державний торговельно-економічний університет спеціальність «Менеджмент організацій», кваліфікація «Магістр», КВ № 11907241 від 29.06.1999 р.</p> <p>Науковий ступінь: Кандидат економічних наук, спеціальність 08.00.04 Економіка і управління підприємствами (за видами економічної діяльності). Тема «Управління конкуренто-спроможністю ресторанів» (диплом кандидата наук № 035966, виданий 14.09.2006 р.).</p> <p>Вчене звання: Доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, 2016 р.</p> <p>Рівень наукової та професійної активності відповідає III: 1, 4, 14, 19</p> <p>Публікації, включені до міжнародних наукометричних баз Scopus, Web of Science: 1. Rasulova A., Bovsh L, Levytska I, Komarnitskyi Simulation of Behavior of Hotel and Restaurant Business Staff in the Conditions of COVID-19 Viral Pandemic.// Journal of Environmental Management and Tourism [Internet]. SC ASERS SRL; 2021 Feb 21;12(1):186. Available from: http://dx.doi.org/10.14505/jemt.12.1(49).16 (Scopus) 2. A Rasulova, O Hladkyi, R Rasulov, V Stefurak Scientific-</p>
--------	--------------------------	------------------------------	---	---	----	---------------------------------	--



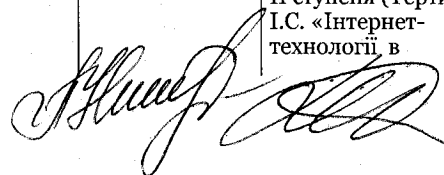
practical approaches to justification of location of quick service restaurants // Journal of Geology, Geography and Geocology 28 (4), 649-660 (Web of Science)

Наукові статті у фахових виданнях (5 публікацій):

1. Расулова А., Бовш Л., Охріменко А. Геокарта клієнтського середовища ресторану: наукове обґрунтування/ Міжнародний науково-практичний журнал "Товари і ринки". 2021. № 1. С. 76-85. DOI: [https://doi.org/10.31617/tr.knute.2021\(37\)06](https://doi.org/10.31617/tr.knute.2021(37)06)
2. Расулова А.М., Бовш Л.А., Гопкало Л.М. Диверсифікаційний підхід до клієнтоорієнтованого управління діяльністю суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу// Наукові горизонти, 2020. – 23 (11), 88–100. [https://doi.org/10.48077/scihor.23\(11\).2020.88-100](https://doi.org/10.48077/scihor.23(11).2020.88-100)
3. Расулова А.М., Салімон О.М., Миколайчук І.П. Стратегічний розвиток брендингу суб'єктів готельного бізнесу // Науковий економічний журнал «ІНТЕЛЕКТ XXI». – 2020. – С.195-202. (фахове видання, що входить до Index Copernicus)
4. Расулова А.М., Салімон О.М., Миколайчук І.П. Підходи до оцінки привабливості та конкурентоспроможності HR-бренду у сфері HoReCa // Вісник Херсонського національного технічного університету. – 2020. – С.195-202. ((фахове видання, що входить до Google Scholar, National Library of Ukraine (Vernadsky).
Підручники, навчальні посібники, монографії:
 1. HoReCa: навч. посіб. у 3т. – Т.3. Кейтеринг (2-вид.) / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К. : КНТЕУ, 2017. – 426 с. (особистий внесок 1,0 д.а.).
 2. Проектування



закладів ресторанного господарства.
Навчальний посібник/ за заг. ред. А.А. Мазаракі., 2016 р. (особистий внесок – 0,7 д.а.)
Навчально-методичні посібники:
1. Підготовка та викладання навчальних онлайн курсів на платформі Prometheus:
• «Технології індустрії гостинності для персоналу» (https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:Prometheus+TOUR101+2021_T1_7/about)
• «Технології індустрії гостинності для керівників» (https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:Prometheus+TOUR101+2021_T1_8/about)
2. Програми та робочої програми з дисципліни «Startup-тренінг» ОС «бакалавр» спеціалізації «Готельний і ресторанний менеджмент», «Готельно-ресторанна справа», 2020 р.
3. Робочої програми підготовки до кваліфікаційного екзамену // освітній ступінь «бакалавр» спеціалізації «Готельно-ресторанна справа», 2020 р.
Керівництво студентом, який зайняв призове місце:
1. 1 етап
Всеукраїнсько-го конкурсу студентських наукових робіт з природничих, технічних і гуманітарних наук з напрямку «Туризм» у 2015/16 н.р - диплом II ступеня (Шурхал О.Л. «Формування інноваційного туристичного продукту гастрономічного туризму в Україні»)
2. II етап
Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з природничих, технічних і гуманітарних наук з напрямку «Готельно-ресторанна справа», 2016/17 н.р. – диплом II ступеня (Тертична І.С. «Інтернет-технології в



управлінні мережею кав'ярень»).

3. II етап Всеукраїнської студентської Олімпіади з напрямку «Готельно-ресторанна справа» ОР «бакалавр» - диплом II с. (Гуржієнко А.С.)

4. Всеукраїнський студентський конкурс бізнес-стартапів «Бізнес-трамплін», 2018 р.- диплом III ступеня (Гуржієнко А.С. «Проект готельного комплексу у туристичній дестинації Асканія Нова, Херсонська обл.»)

участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю: Український кулінарний союз Підвищення кваліфікації:

1. Міжнародне стажування за програмою підвищення кваліфікації наукових та науково-педагогічних працівників «Креативні технології, інноваційний підхід, менеджмент організацій: міжнародна співпраця та мобільність у соціокультурній сфері». University in Brno (м. Брно Чехія), Academy of Performing Arts in Prague (м. Прага), Technical University of Ostrava (м. Острава), Eastern European Center of the Fundamental Researchers. Сертифікат № 2713, 180 годин, 2020 р.

2. підвищення кваліфікації за видом навчання: участь у онлайн-форумі «Інновації в освіті, бізнесі, ІТ та культурі: світогляд та практичні кейси», Сертифікат № ПК-К 21-02/196 від 25.02.2021 року, Обсяг 6 год.

3. онлайн курс «Стартує стартап», Національна онлайн платформа з цифрової грамотності. Міністерство цифрової трансформації України. «ДІЯ» (6 годин/ 0,2 кредитів), 2021 р., електронний сертифікат;

4. Вища школа готельного бізнесу



						<p>«Premier Hospitality Institute». Сертифікат «Електронні продажі готелю», 2018 р.;</p> <p>5. Тренінг-навчання по програмі Fidelio8 компанії Hospitality&Retail Systems. Сертифікат, 2018 р.;</p> <p>6. Тренінг-навчання по програмі «ПАРУС-ПІДПРИЄМСТВО 7.40». Сертифікат «Користувач програмного забезпечення «ПАРУС-ПІДПРИЄМСТВО 7.40» з правом викладання, 2016 р.</p>	
189342	Бовш Людмила Андріївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу	<p>Диплом спеціаліста, Київський інститут туризму, економіки і права, рік закінчення: 2001, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 063929, виданий 22.12.2010, Атестація доцента 12ДЦ 042944, виданий 30.06.2015</p>	11	Економіка готелів і ресторанів	<p>Освіта: Київський інститут туризму, економіки і права, 2001, Спеціальність «Менеджмент організацій»; Кваліфікація «Менеджер-економіст». КВ #16317942 від 14 червня 2001</p> <p>Науковий ступінь: Кандидат економічних наук, 08.00.04 – Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності); тема дисертації: «Інвестиційна політика підприємств готельного господарства». (ДК №063929 від 22 грудня 2010 р.)</p> <p>Вчене звання: Доцент кафедри соціально-економічних дисциплін. 2ДЦ №042944, від 30 червня 2015 р.)</p> <p>Рівень наукової та професійної активності відповідає: 1, 4, 7, 12, 14</p> <p>Публікації, включені до міжнародних наукометричних баз Scopus, Web of Science: 1. Bovsh L., Okhrimenko A., Boiko M., Gupta S.K. Tourist tax administration in the fiscal target system for hospitality businesses, Public and Municipal Finance, 2021, 10(1), 1-11, http://dx.doi.org/10.21511/pmf.10(1).2021.01 (Scopus) 2. Bovsh L, Hopkalo L, Levytska I.</p>




Komarnitskiy I,
Rasulova A. Simulation
of Behavior of Hotel
and Restaurant
Business Staff in the
Conditions of COVID-
19 Viral Pandemic.
Journal of
Environmental
Management and
Tourism [Internet]. SC
ASERS SRL; 2021 Feb
21;12(1):186. Available
from:

[http://dx.doi.org/10.14505/jemt.12.1\(49\).16](http://dx.doi.org/10.14505/jemt.12.1(49).16)

(Scopus)
3. Boiko M., Bosovska
M., Vedmid N., Bovsh
L. Okhrimenko A.

Investment
attractiveness of the
tourist system of
Ukraine // Investment
Management and
Financial Innovations.
– 2018. – №. 4 – С.
193- 209.

doi:10.21511/imfi.15(4).
2018.16 (Scopus)

4. Бовш Л.А.
Макроекономічна
нестабільність та її
вплив на діяльність
підприємств
готельного
господарства
України// Актуальні
проблеми економіки -
№11 – Київ, 2015. –
С.172-180. (Scopus).

Наукові статті у
фахових виданнях (5
публікацій):

1.Бовш Л., Расулова
А., Охріменко А.
Геокарта клієнтського
середовища
ресторану: наукове
обґрунтування //
Міжнародний
науково-практичний
журнал "Товари і
ринки". 2021. № 1. С.
76-85. DOI:

[https://doi.org/10.31617/tr.knute.2021\(37\)06](https://doi.org/10.31617/tr.knute.2021(37)06)

2.Босовська М., Бовш
Л.А., Антонюк І.

Ресторанні тактики:
антипандемічний
кейс. // Зовнішня
торгівля: економіка,
фінанси, право. 2021.
№ 2. С. 113-132. Серія.
Економічні науки
DOI:

[https://doi.org/10.31617/zt.knute.2021\(115\)08](https://doi.org/10.31617/zt.knute.2021(115)08)

3.Бовш Л.А., Гопкало
Л.М., Расулова А.М.

Диверсифікаційний
підхід до
клієнтоорієнтованого
управління діяльністю
суб'єктів готельно-
ресторанного
бізнесу// Наукові
горизонти, 2020. – 23
(11), 88–100

[https://doi.org/10.48077/scihor.23\(11\).2020.88-100](https://doi.org/10.48077/scihor.23(11).2020.88-100)

4. Бовш Л.А., Кулик М.В. Комплаєнс бізнес-процесів готелю в умовах пандемії // Вісник КНТЕУ, 2020 – № 5. – С. 58-67. DOI: [http://doi.org/10.31617/visnik.knute.2020\(133\)05](http://doi.org/10.31617/visnik.knute.2020(133)05)

5. Bovsh L., Gopkalo L., Komarnitskyi I. Scientific substantiation of the hotel business compliance in a pandemic conditions // Restaurant and hotel consulting. Innovations. 2020 Vol. 3 No 2. – p. 166-181

<https://doi.org/10.31866/2616-7468.3.2.2020.219691>

6. Бовш Л.А. Agile-підходи в ресторанному бізнесі в умовах пандемії COVID-19 //

Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг – Вип. 2(32). – Харків, ХДУХТ, 2020 (Index Copernicus)

7. Бовш Л.А., Гопкало Л.М.

Концептуалізація facility менеджменту у готельному бізнесі // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. – Том 3, №1, 2020

Навчально-методичні посібники:

1. Готельна справа: Збірник тестів – К.: КНТЕУ, 2017. – 98 с. (у співавторстві).

2. Економіка готелів і ресторанів: Опорний конспект лекцій – К.: КНТЕУ, 2018. – 198 с. (у співавторстві).

3. Економіка готелів і ресторанів: Збірник тестів – К.: КНТЕУ, 2019. – 78 с. (у співавторстві).

4. Програма «Економіка готелів і ресторанів» (спеціалізації: Готельно-ресторанна справа, Готельний і ресторанний менеджмент, ОР бакалавр), КНТЕУ, 2021 р. (у співавторстві)

5. Програма «Startup-тренінг» (спеціалізації: Готельно-ресторанна справа, Готельний і ресторанний менеджмент, ОР

						<p>бакалавр), КНТЕУ, 2020 р. (у співавторстві) 6. Робоча програма «Економіка готелів і ресторанів» (спеціалізації: Готельно-ресторанна справа, Готельний і ресторанний менеджмент, ОР бакалавр), КНТЕУ, 2021 р. (у співавторстві) 7. Робоча програма «Startup-тренінг» (спеціалізації: Готельно-ресторанна справа, Готельний і ресторанний менеджмент, ОР бакалавр), КНТЕУ, 2020 р. (у співавторстві) Офіційний опонент: - Джгуташвілі Н.М., (ХДУХТ. 19.03.2021 р.); - Журавльова С.М. (ХДУХТ, Д 64.088.02, 09.10.2015 р.) Керівництво студентом, який зайняв призове місце: 2 етап Всеукраїнської студентської Олімпіади з напрямку «Готельно-ресторанна справа» ОС «бакалавр» - диплом I ступеня (Рамік А., 2019 рік).</p> <p>Стажування: Пряшівський університет, м. Пряшів; Академія професійної освіти «Меркур», Словацька Республіка, «International internship of the scientific research organization and innovation technologies implementation in education process», Сертифікат № 001/2-2019; 2019 рік</p> <p>HRS (Hospitality & Retail System), Сертифікат № 102 12000441, «Система управління готелем, Fidelio V8», 2018 р.</p> <p>Заплановано: ТОВ «Карібіан клуб», Звіт зі стажування тема: «Економіка ресторанів» 6.09.2021 -6.10.2021</p>	
225157	Ткачук Тетяна Михайлівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу	Диплом бакалавра, Київський національний торговельно-	6	Інформаційні системи і технології в готельному та ресторанному	Освіта: Київський національний торговельно-економічний

економічний
університет,
рік закінчення:
2012,
спеціальність:
0502
Менеджмент,
Диплом
кандидата наук
ДК 045061,
виданий
12.12.2017

бізнесі

університет (2013,
«Менеджмент
організацій і
адміністрування»,
магістр з
менеджменту
організацій і
адміністрування)

Науковий ступінь:
Кандидат
економічних наук,
08.00.04 Економіка та
управління
підприємствами (за
видами економічної
діяльності),
«Формування
франчайзингових
мереж туристичних
підприємств»

Рівень наукової та
професійної
активності відповідає:
3, 4, 5, 8, 9, 10, 19

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

1. Mazaraki A.,
Melnychenko S.,
Tkachuk T. and etc.
Cloud Models of
Blockchain
Technologies in
Enterprise
Management. 11th
International
Conference on
Advanced Computer
Information
Technologies
(ACIT'2021),
Deggendorf, Germany,
вересень 2021 (Scopus,
Web of Science) –
прийнято до
публікації.

Наукові статті у
фахових виданнях (5
публікацій):
6. Мельниченко С.,
Ткачук Т.М., Шрам Б.
Постковідний адаптив
ресторанів лакшері
сегменту на світовому
ринку послуг.
Зовнішня торгівля:
економіка, фінанси,
право. – 2021.

7. Tkachuk T. Luxury
service on the world
market of hotel
services. - Зовнішня
торгівля: економіка,
фінанси, право. –
2020. - №2 (109). – С.
85-97.

8. Ткачук Т.М.
Експорт промоушн
туристичного бренду
України в умовах
євроінтеграції. -
«Інвестиції: практика
та досвід»
Чорноморського
національного
університету ім. Петра
Могили. Київ, 2019.

№17. С. 31-37.
9. Ткачук Т.М.
Віртуальні
франчайзингові
туристичні мережі
світу / Т.М. Ткачук //
Зовнішня торгівля:
економіка, фінанси,
право. – 2018. - №1. –
С. 72-85.
10. Ткачук Т.М.
Параметричне
оцінювання
конкурентоспромож-
ності франчайзингових
туристичних мереж /
Т.М. Ткачук // Бізнес
Інформ. – 2017.– № 3.
– С. 196–201.
Підручники,
навчальні посібники,
монографії:
1. Компанець К.А.,
Ткачук Т.М. та ін.
[колективна
монографія / За заг.
ред. проф. О.М.
Ложачевської] - К:
ФОП Маслаков, 2018
(особистий внесок - 5
д.а.)
2. Tkachuk T.,
Danylenko M., Senenko
I., Ukraine and the
world: The tourism
system. [collective
monograph / ed. A.
Mazaraki]. - Prague,
2019. 324 p.
(колективна
монографія,
особистий внесок 1,5
д.а.)
Навчально-методичні
посібники:
8. 1. Програма та
робоча програма
«Управління лакшері
сервісом»
(спеціалізації «Luxury
менеджмент», ОС
магістр), КНТЕУ, 2019
(у співавторстві).
9. Програма та робоча
програма «Готельна
справа» (спеціалізації:
Готельно-ресторанна
справа, Готельний і
ресторанний
менеджмент, ОС
«бакалавр»), КНТЕУ,
2020 р. (у
співавторстві)
10. Програма та
робоча програма
«Готельна справа»
(спеціалізації:
Готельно-ресторанна
справа, Готельний і
ресторанний
менеджмент, ОС
магістр), КНТЕУ,
2020 р. (у
співавторстві)
11. Програма та
робоча програма
«Startup-тренінг»
(спеціалізації:
Готельно-ресторанна
справа, Готельний і
ресторанний



менеджмент, ОС бакалавр), КНТЕУ, 2020 р. (у співавторстві)
12. Збірник тестових завдань «Управління лакшері сервісом» (спеціалізації «Luxury менеджмент», ОС магістр), КНТЕУ, 2020 (у співавторстві).
13. Програма та робоча програма «Комунікативний менеджмент» (спеціалізації: Готельно-ресторанна справа, Готельний і ресторанний менеджмент, «Технологія та організація ресторанного бізнесу» ОС «бакалавр»), КНТЕУ, 2021 р. (у співавторстві).
14. Робоча програма «Інформаційні системи і технології в готельному та ресторанному бізнесі» (спеціалізації: Готельно-ресторанна справа, Готельний і ресторанний менеджмент, Міжнародний туризм, Економіка і організація туризму, Туристичний менеджмент, ОС «бакалавр»), КНТЕУ, 2021 р. (у співавторстві).
Захист дисертації, наукове керівництво (консультування) здобувача, офіційний опонент:
2. Захист дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук на тему: "Формування франчайзингових мереж туристичних підприємств" (2017 р.), диплом кандидата економічних наук ДК №045061 від 12.12.2017 р.
Науковий керівник, відповідальний виконавець наукової теми, член редакційної колегії (кат Б)
2. Виконавець наукової держбюджетної теми «Інтеграція туристичної системи України у світовий ринок послуг» У 0117У000503 (І кв. 2017 – VI кв. 2019 р.).
2. Виконавець наукової держбюджетної теми «Експорт-промоушн України в умовах



дестабілізації
глобальних
торговельних
регуляторів»
0117U007173.
Участь у міжнародних
проектах:
1. Участь в освітньому
конкурсі проектів від
Посольства Фінляндії
та Фінського Фонду
Місцевого
Співробітництва,
лютий 2021.
2. Участь в освітньому
проекті
Вишеградської
четвірки (Польща,
Чехія, Угорщина і
Словаччина), 2021.
Участь у професійних
об'єднаннях, досвід
практичної роботи за
спеціальністю (не
менше п'яти років):
Учасник експертної
групи за проектом
Закону України «Про
основні засади
туристичної
діяльності», 2021 р.
Стажування:
1. Вища школа
педагогічної
майстерності
(Київський
національний
торговельно-
економічний
університет, свідоцтво
2018 р.
2. Навчальний тренінг
«FIDELIO V8 – нове
покоління систем
управління готелем»
(Київський
національний
торговельно-
економічний
університет,
сертифікат 2018 р.).
3. Стажування в ПрАТ
«Торонто-Київ»
(готель «Holiday Inn
Kyiv»,
«Комунікативний
менеджмент», 2018).
4. Тренінг-курс
(готель Hilton Kyiv,
сертифікат, «Practical
Hospitality Course at
Hilton Kyiv», червень
2019 р.
5. Форт Нокс ООД
(апартготель Premier
Fort Beach Hotel, м.
Святий Влас, Болгарія,
сертифікат,
«Organization of luxury
service in the hotel
business», серпень-
вересень 2019 р.
6. Стажування в ТОВ
«Міжнародний
діловий центр»
(готель «Hilton Kyiv»,
«Luxury service», 2020.
7. Форт Нокс ООД
(апартготель Premier
Fort Beach Hotel, м.
Святий Влас, Болгарія,



						<p>сертифікат, «HORECA International projects», серпень 2020.</p> <p>8. CERTIFICATE Grade B in English Council of Europe Level B2, Kyiv National University of Trade and Economics, 2019.</p> <p>9. Онлайн-форум (ВГО «Українська асоціація фахівців з інформаційних технологій», сертифікат № ПК-К 21-02/233, «Інновації в освіті, бізнесі, IT та культурі: світогляд та практичні кейси», лютий, 2021 р.</p> <p>10. Онлайн-форум (ВГО «Українська асоціація фахівців з інформаційних технологій», сертифікат № ПК-К 21-06/168, «Освіта. Бізнес. Держава. Співробітництво заради добробуту», червень, 2021 р.</p>	
114019	Сухацький Роман Петрович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет міжнародної торгівлі та права	<p>Диплом спеціаліста, Черкаський національний університет імені Богдана Хмельницького, рік закінчення: 2007, спеціальність: 030301 Історія, Диплом магістра, Національний університет біоресурсів і природокористування України, рік закінчення: 2020, спеціальність: 081 Право, Диплом кандидата наук ДК 006131, виданий 17.05.2012, Агестат доцента АД 007204, виданий 15.04.2021</p>	13	Правознавство	<p>Освіта:</p> <p>1. Черкаський національний університет імені Богдана Хмельницького, 2007р., спеціальність «Історія», кваліфікація історик «викладач історії»</p> <p>2. Національний університет біоресурсів і природокористування України, 2020 р., спеціальність «Право», спеціалізація «Підприємницьке право», ОС «Магістр»</p> <p>Науковий ступінь: Кандидат історичних наук, 07.00.07 - «Історія науки і техніки», тема дисертації: «Розвиток радіоелектроніки в Україні (1950-1980-ті роки)». Диплом ДК №0061341 від 17.05.2012</p> <p>Рівень наукової та професійної активності відповідає пп: 1, 3, 4, 8, 13</p> <p>1) наявність п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection;</p> <p>1. On the Problems of Amending the Terms of the Contract on the</p>

Provision of Tourism Services during the COVID-19 Pandemic. Journal of Environmental Management and Tourism, (Volume XII, Spring), 1(49): 302 - 306. (співавтор)

2. Особливості правового регулювання органічного виробництва в ЄС. Науковий збірник «Наукові записки Міжнародного гуманітарного університету», м. Одеса: Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 33. С. 30-33.

3. Правовое положение Автономной Республики Крым в составе Украины: историко-правовой аспект. «Współczesne problemy obszaru postradzieckiego». Bydgoszcz: Uniwersytet Kazimierza Wielkiego, 2019. s. 353-364.

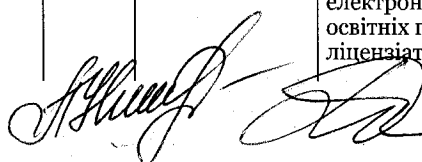
4. Правовий нігілізм як проблема розвитку суспільства та держави в цілому. «Management of higher education quality: problems and prospects» / [collection of scientific papers; edited Victor Oliynyk]. London, IASHE, 2017. С. 47-48.

5. Правове регулювання сільського господарства за законодавством ЄС // Вісник КНТЕУ. – 2021 (прийнято до друку)

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

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

4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів,

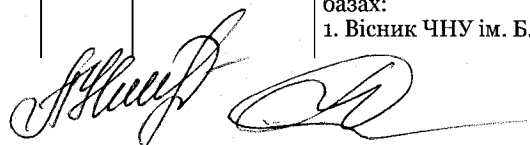


конспектів лекцій/практикумів/м етодичних вказівок/рекомендації/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування:

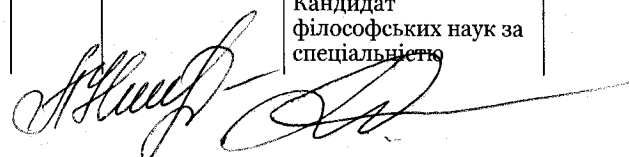
1. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Правознавство» освітній рівень «бакалавр» (Англійською мовою). К.: КНТЕУ, 2018. – 90 с.
2. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Правознавство» освітній рівень «бакалавр». К.: КНТЕУ, 2017. – 77 с. (співавтор)
3. Програма та робоча програма з дисципліни «Правознавство» освітній рівень «бакалавр» (Англійською мовою). К.: КНТЕУ, 2017. – 54 с.
4. Програма та робоча програма з дисципліни «Правознавство» освітній рівень «бакалавр». К.: КНТЕУ, 2017. – 148с.
5. Методичні рекомендації до самостійної роботи студентів з дисципліни «Безпека бізнесу» освітній рівень «магістр» напряму підготовки «Право». К.: КНТЕУ, 2020. – 44 с.
6. Програма та робоча програма з «Безпека бізнесу» освітній рівень «магістр» напряму підготовки «Економіка». К.: КНТЕУ, 2018. – 31 с.

8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах:

1. Вісник ЧНУ ім. Б.



							<p>Хмельницького. Серія: історичні науки (Членство у редакційній колегії). 13) проведення навчальних занять із спеціальних дисциплін іноземною мовою (крім дисциплін мовної підготовки) в обсязі не менше 50 аудиторних годин на навчальний рік: 1. Jurisprudence (англійською мовою). Стажування: 1. Підвищення кваліфікації за програмою «Верховний суд і його завдання у забезпеченні єдності і судової практики», Київський національний торговельно- економічний університет, 2020 р. 2. Національна академія педагогічних наук України ДВНЗ «Університет менеджменту освіти», підвищення кваліфікації за категорією «Науково- педагогічні працівники університетів, академій, інститутів з проблеми «Викладання юридичних дисциплін у вищій школі»». Свідоцтво про підвищення кваліфікації державного зразка СП 35830447/1663-18, 2018 р. 3. Інститут законодавства Верховної Ради України, підвищення кваліфікації в Українській школі законотворчості за напрямком «Законотворча діяльність». Свідоцтво про підвищення кваліфікації державного зразка № 12СПВ 111Б14, 2015 р.</p>
165018	Боровська Людмила Олександрів на	Доцент, Основне місце роботи	Факультет міжнародної торгівлі та права	Диплом кандидата наук ДК 002524, виданий 10.02.1999, Атестат доцента ДЦ 006111, виданий 23.12.2002	26	Філософія	<p>Освіта: Київський державний університет ім. Т.Г. Шевченка. Диплом УВ №732294, 1990 р. Спеціальність філософія. Кваліфікація за дипломом – філософ, викладач філософії. Науковий ступінь: Кандидат філософських наук за спеціальністю</p>



09.00.09 – філософія науки.
Диплом КД №002524
Атестаційна колегія міністерства освіти і науки України, 10 лютого 1999 року.
Вчене звання:
Доцент кафедри філософії
серія ДЦ, № 006111, рішення Атестаційної колегії Міністерства освіти і науки України від 23 грудня 2002 р.
Рівень наукової та професійної активності відповідає:
1, 3, 13, 19
1) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України:
1. Боровська Л.О. Проблема маргіналізації естетичного досвіду // Вісник КНТЕУ. – 2015. – № 3 (101). – С. 30-38.
2. Боровська Л.О. До витоків проблеми інституалізації засад десуб'єктивації людини // Вісник КНТЕУ. – 2016. – № 2 (106). – С. 66-74.
3. Боровська Л.О. Сократ vs Барт: антропологічні виміри лінгвістичного повороту // Вісник КНТЕУ. – 2017. – № 2 (112). – С. 14-22.
4. Боровська Л.О. Евристичний потенціал концепту «особистість» в альтернативних дискурсах // Вісник КНТЕУ. – 2018. – № 1 (117). – С. 55-67.
5. Боровська Л.О. Автентичність антропологічної моделі Сартра // Вісник КНТЕУ. – 2019. – № 1 (123). – С. 5-13.
6. Боровська Л.О. Деструкція ідентичності як основа формування конформістської особистості // Вісник КНТЕУ. – 2020. – № 1 (129). – С. 5-13.
3) наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії:
Боровська Л.О. Філософські виміри проблеми ідентичності // Самоідентифікація особистості: філософський аналіз:



						<p>кол. монографія / Хоружий Г.Ф., Боровська Л.О., Кулагін Ю.І., Ліпін М.В. – К.: КНТЕУ, 2018. – 191 с. (Особистий обсяг з друк. арк.).</p> <p>4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/м. етодичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування:</p> <p>1.Методичні рекомендації для самостійної роботи студентів з дисципліни філософія / Бабіна С.І., Боровська Л.О., Саволайнен І.П., Шип Н.А. - К. - ЦПНМВ КНТЕУ – 2018.</p> <p>2.Програми та робоча програма з дисциплін: Світова культура: Програма та робоча програма / Боровська Л.О., Войціцька І.В., Кизименко І.О. - К.: КНТЕУ, 2016. – 19 с.</p> <p>3.Філософія: Опорний конспект лекцій / Кулагін Ю.І., Шкепу М.О., Грубов В.М., Гудков С.О., Боровська Л.О., Ліпін М.В. - К.: КНТЕУ, 2015. – 103 с.</p> <p>19) участь у громадських організаціях за фахом: Член «Української асоціації когнітивної лінгвістики і поетики».</p> <p>Стажування: Інститут філософії НАН України ім. Г. Сковороди з 02.10.2017 р. по 02.11.2017 р.</p>	
225157	Ткачук Тетяна Михайлівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу	Диплом бакалавра, Київський національний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 2012, спеціальність: 0502 Менеджмент, Диплом кандидата наук ДК 045061, виданий 12.12.2017	6	Готельна справа	<p>Освіта: Київський національний торговельно-економічний університет (2013, «Менеджмент організацій і адміністрування», магістр з менеджменту організацій і адміністрування) Науковий ступінь: Кандидат економічних наук, 08.00.04 Економіка та управління підприємствами (за видами економічної</p>

діяльності),
«Формування
франчайзингових
мереж туристичних
підприємств»
Рівень наукової та
професійної
активності відповідає:
3, 4, 5, 8, 9, 10, 19

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

1. Mazaraki A.,
Melnychenko S.,
Tkachuk T. and etc.
Cloud Models of
Blockchain
Technologies in
Enterprise
Management. 11th
International
Conference on
Advanced Computer
Information
Technologies
(ACIT'2021),
Deggendorf, Germany,
вересень 2021 (Scopus,
Web of Science) –
прийнято до
публікації.

Наукові статті у
фахових виданнях (5
публікацій):

1. Мельниченко С.,
Ткачук Т.М., Шрам Б.
Постковідний адаптивні
ресторанів лакшері
сегменту на світовому
ринку послуг.

Зовнішня торгівля:
економіка, фінанси,
право. – 2021.

2. Tkachuk T. Luxury
service on the world
market of hotel
services. - Зовнішня
торгівля: економіка,
фінанси, право. –
2020. - №2 (109). – С.
85-97.

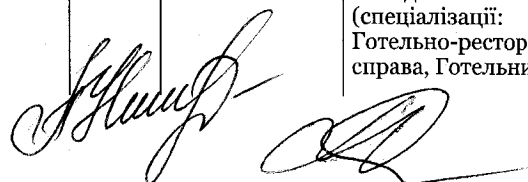
3. Ткачук Т.М.
Експорт промоушн
туристичного бренду
України в умовах
євроінтеграції. -
«Інвестиції: практика
та досвід»

Чорноморського
національного
університету ім. Петра
Могили. Київ, 2019.
№17. С. 31-37.

4. Ткачук Т.М.
Віртуальні
франчайзингові
туристичні мережі
світу / Т.М. Ткачук //
Зовнішня торгівля:
економіка, фінанси,
право. – 2018. - №1. –
С. 72-85.

5. Ткачук Т.М.
Параметричне
оцінювання
конкурентоспромож-
ності франчайзингових
туристичних мереж /
Т.М. Ткачук // Бізнес

Информ. – 2017.– № 3.
– С. 196–201.
Підручники,
навчальні посібники,
монографії:
1. Компанець К.А.,
Ткачук Т.М. та ін.
[колективна
монографія / За заг.
ред. проф. О.М.
Ложачевської] - К:
ФОП Маслаков, 2018
(особистий внесок - 5
д.а.)
2. Tkachuk T.,
Danylenko M., Senenko
I., Ukraine and the
world: The tourism
system. [collective
monograph / ed. A.
Mazaraki]. - Prague,
2019. 324 p.
(колективна
монографія,
особистий внесок 1,5
д.а.)
Навчально-методичні
посібники:
1. 1. Програма та
робоча програма
«Управління лакшері
сервісом»
(спеціалізації «Luxury
менеджмент», ОС
магістр), КНТЕУ, 2019
(у співавторстві).
2. Програма та робоча
програма «Готельна
справа» (спеціалізації:
Готельно-ресторанна
справа, Готельний і
ресторанний
менеджмент, ОС
«бакалавр»), КНТЕУ,
2020 р. (у
співавторстві)
3. Програма та робоча
програма «Готельна
справа» (спеціалізації:
Готельно-ресторанна
справа, Готельний і
ресторанний
менеджмент, ОС
магістр), КНТЕУ,
2020 р. (у
співавторстві)
4. Програма та робоча
програма «Startup-
тренінг»
(спеціалізації:
Готельно-ресторанна
справа, Готельний і
ресторанний
менеджмент, ОС
бакалавр), КНТЕУ,
2020 р. (у
співавторстві)
5. Збірник тестових
завдань «Управління
лакшері сервісом»
(спеціалізації «Luxury
менеджмент», ОС
магістр), КНТЕУ, 2020
(у співавторстві).
6. Програма та робоча
програма
«Комунікативний
менеджмент»
(спеціалізації:
Готельно-ресторанна
справа, Готельний і



ресторанний менеджмент, «Технологія та організація ресторанного бізнесу» ОС «бакалавр»), КНТЕУ, 2021 р. (у співавторстві).

7. Робоча програма «Інформаційні системи і технології в готельному та ресторанному бізнесі» (спеціалізації: Готельно-ресторанна справа, Готельний і ресторанний менеджмент, Міжнародний туризм, Економіка і організація туризму, Туристичний менеджмент, ОС «бакалавр»), КНТЕУ, 2021 р. (у співавторстві).

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

1. Захист дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук на тему: "Формування франчайзингових мереж туристичних підприємств" (2017 р.), диплом кандидата економічних наук ДК №045061 від 12.12.2017 р. Науковий керівник, відповідальний виконавець наукової теми, член редакційної колегії (кат Б)

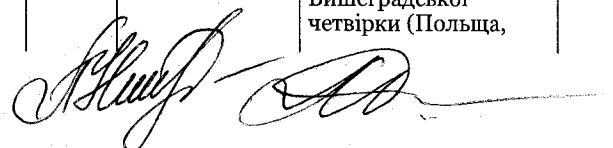
1. Виконавець наукової держбюджетної теми «Інтеграція туристичної системи України у світовий ринок послуг» У 0117U000503 (І кв. 2017 – VI кв. 2019 р.).

2. Виконавець наукової держбюджетної теми «Експорт-промоушн України в умовах дестабілізації глобальних торговельних регуляторів» 0117U007173.

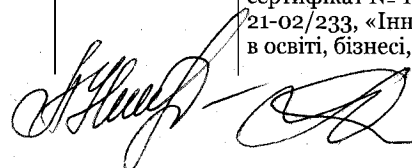
Участь у міжнародних проєктах:

1. Участь в освітньому конкурсі проєктів від Посольства Фінляндії та Фінського Фонду Місцевого Співробітництва, лютий 2021.

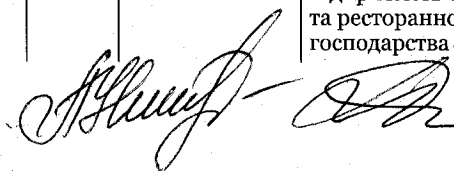
2. Участь в освітньому проєкті Вишеградської четвірки (Польща,



Чехія, Угорщина і Словаччина), 2021.
Участь у професійних об'єднаннях, досвід практичної роботи за спеціальністю (не менше п'яти років):
Учасник експертної групи за проектом Закону України «Про основні засади туристичної діяльності», 2021 р.
Стажування:
1. Вища школа педагогічної майстерності (Київський національний торговельно-економічний університет, свідоцтво 2018 р.
2. Навчальний тренінг «FIDELIO V8 – нове покоління систем управління готелем» (Київський національний торговельно-економічний університет, сертифікат 2018 р.).
3. Стажування в ПрАТ «Торонто-Київ» (готель «Holiday Inn Kyiv», «Комунікативний менеджмент», 2018).
4. Тренінг-курс (готель Hilton Kyiv, сертифікат, «Practical Hospitality Course at Hilton Kyiv», червень 2019 р.
5. Форт Нокс ООД (апартоготель Premier Fort Beach Hotel, м. Светий Влас, Болгарія, сертифікат, «Organization of luxury service in the hotel business», серпень-вересень 2019 р.
6. Стажування в ТОВ «Міжнародний діловий центр» (готель «Hilton Kyiv», «Luxury service», 2020.
7. Форт Нокс ООД (апартоготель Premier Fort Beach Hotel, м. Светий Влас, Болгарія, сертифікат, «HORECA International projects», серпень 2020.
8. CERTIFICATE Grade B in English Council of Europe Level B2, Kyiv National University of Trade and Economics, 2019.
9. Онлайн-форум (ВГО «Українська асоціація фахівців з інформаційних технологій», сертифікат № ПК-К 21-02/233, «Інновації в освіті, бізнесі, IT та



						культури: світогляд та практичні кейси», лютий, 2021 р. 10. Онлайн-форум (ВГО «Українська асоціація фахівців з інформаційних технологій», сертифікат № ПК-К 21-06/168, «Освіта. Бізнес. Держава. Співробітництво заради добробуту», червень, 2021 р.	
16648	Григоренко Олег Михайлович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу	Диплом кандидата наук ДК 006434, виданий 12.04.2000, Атестат доцента 12ДЦ 018530, виданий 24.12.2007	30	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Освіта: Київський державний торговельно-економічний університет Рік закінчення: 1989, Спеціальність: «технологія і організація громадського харчування» Кваліфікація за дипломом: інженер-технолог Науковий ступінь: Кандидат технічних наук 05.18.16 «Технологія харчової продукції» Вчене звання: Доцент по кафедрі технології та організації ресторанного господарства Рівень наукової та професійної активності відповідає: пп. 1, 3, 4, 8, 13, 19 Наукові статті у фахових виданнях (5 публікацій): 1. П'ятницька Г., Григоренко О., Тарасюк М. Вендингова торгівля: типізація, переваги та ризики: Міжнародний науково-практичний журнал "Товари і ринки", № 1, 2021. - С. 47-61. 2. П'ятницька Н.О., Парубець О.В., Григоренко О.М. Організація обслуговування учнів у шкільних їдальнях: основи теорії і практики: Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І.Вернадського. Серія: Економіка і управління. Т.32 (71), №2, 2021. – С.50-57. (Index Copernicus International) 3. П'ятницька Г.Т., Григоренко О.М., Кузьмішин К.І., Тарасюк М.Л. Інновації як реакція підприємств торгівлі та ресторанного господарства на



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

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

Підприємництво, господарство і право. Серія «Господарське право і процес».

3/2021. – С.115-125.

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

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

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

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

П. 3 Підручники, навчальні посібники, монографії:

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

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

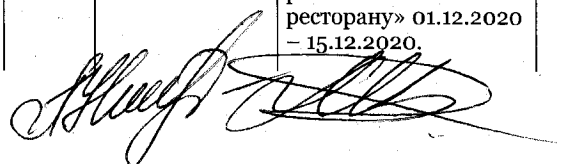
3. Навчальний посібник «HoReCa том 3 Кейтеринг» – К.: КНТЕУ 2018.

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

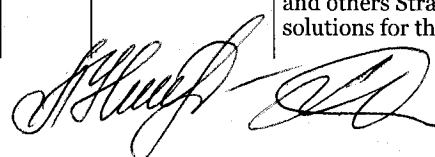
5. NATIONAL BRAND OF UKRAINE: monography / [A.Mazaraki, S.Melnychenko, T.Melnyk.

T.Tkachenko,
A.A.Hladkyi, S.Bai,
G.Piatnytska, O.Advan,
O.Hryhorenko,
T.Dupliak, J.Zabaldina,
K.Kandahura,
L.Lukashova,
A.Prysiashnyuk,
A.Varibusova]:
Published in 2018 by
"Scientific Route" OÜ,
Narva mnt 7-634,
Tallin, Harju maakond,
Estonia, 10117. – 2018
y. – 250p.
П.4. Навчально-
методичні посібники:
1. Інженерна та
комп'ютерна графіка.
Збірник тестових
завдань. – К.: КНТЕУ,
2018. Інженерна та
комп'ютерна графіка.
Методичні
рекомендації до
виконання
лабораторних занять.
– К.: КНТЕУ, 2018.
2. Методичні
рекомендації до
розробки проекту
приймально
вестибюльної групи
готеля. – Київ. нац.
торг.-екон. ун-т, 2020.
– 35 с.
3. Збірник тестових
завдань з дисципліни
«Проектування
готелів і курортів» для
студентів магістратури
КНТЕУ денної форми
навчання галузі знань
«Управління та
адміністрування»
спеціальності
«Менеджмент»,
спеціалізації
«Туристичний та
курортно-
рекреаційний
менеджмент» -К.,
КНТЕУ, 2020р.
4. Програми і робочої
програми з
дисципліни
«Проектування
крафтових
виробництв» для
студентів галузі знань
«Харчова
промисловість та
переробка
сільськогосподарської
продукції»
спеціальності
«Харчові технології»,
спеціалізації
«Крафтові
технології».-К.,
КНТЕУ, 2020р.
5. Програми
дисципліни «Дизайн
анімації і відеоряду»
для студентів першого
рівня денної форми
навчання галузі знань
02 «Культура та
мистецтво»,
спеціальності 022
«Дизайн».-К. КНТЕУ,

2021р.
6. Програма дисципліни «Проектування готелів і курортів» для студентів магістратури КНТЕУ денної форми навчання галузі знань «Управління та адміністрування» спеціальності «Менеджмент», спеціалізації «Туристичний та курортно-рекреаційний менеджмент» -К., КНТЕУ, 2020р.
7. Програма дисципліни «Проектування готелів і ресторанів» для студентів освітнього ступеню «Магістр» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» спеціалізації «Готельний і ресторанний девелопмент» -К., КНТЕУ, 2021р.
8. Програма дисципліни «Проектування закладів ресторанного господарства» призначена для студентів магістратури КНТЕУ денної форми навчання галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології», спеціалізації «Інноваційні технології в ресторанному бізнесі» -К., КНТЕУ, 2020р.
9. Програма і робоча програма дисципліни «Проектування готелів» належить до професійно орієнтованих і викладається для студентів, які здобувають освітній ступінь «магістр» за спеціальностями 6.140101 «Готельний девелопмент» -К., КНТЕУ, 2020р.
П.8. Науковий керівник, відповідальний виконавець наукової теми, член редакційної колегії (кат Б)
Керівник НДР «Розроблення методики тривимірної візуалізації дизайнерського рішення вестибюлю ресторану» 01.12.2020 - 15.12.2020.



						<p>П.13. Проведення навчальних занять із спеціальних дисциплін іноземною мовою в обсязі не менше 50 аудиторних годин на навчальний рік: Дисципліна «Computer Aided Design» (англ.мовою) – 2016/17 н.р. П.19. Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях: член Співки дизайнерів України</p> <p>Стажування: 1. Травень 2016 р. Назва організації: Проектне бюро «Технологічне бюро В.Т.Яцина» / м.Київ. 2. Листопад 2019. Назва організації: «ВАТ Березанські ковбаси»</p>	
131551	Михайліченко Ганна Іванівна	Професор, Основне місце роботи	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу	<p>Диплом доктора наук ДД 003428, виданий 26.06.2014, Диплом кандидата наук ДК 010854, виданий 13.06.2001, Атестат доцента 02ДЦ 002425, виданий 21.10.2004, Атестат професора АП 002386, виданий 09.02.2021</p>	23	Організація туризму	<p>Освіта: Київський державний торговельно-економічний університет, 1995р. Спеціальність: «Менеджмент у виробничій сфері», кваліфікація: «економіст з менеджменту»</p> <p>Науковий ступінь: Доктор економічних наук, 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності. Тема дисертації: «Управління інноваційним розвитком туристичних підприємств», (диплом ДД№ 003428 вид 26.06.2014р.)</p> <p>Вчене звання: Професор кафедри туризму та рекреації (атестат АП № 002386 вид 9.02.2021р.)</p> <p>Рівень наукової та професійної активності відповідає: пп. 1, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 13, 14, 20 п. 38 Кадрових вимог</p> <p>Публікації, включені до міжнародних наукометричних баз Scopus, Web of Science: 1) Mykhailichenko H. and others Strategic solutions for the</p>

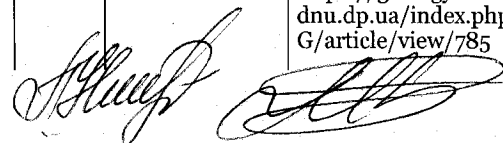


implementation of innovation projects / Hilorme Tetiana, Chernysh Olena, Levchenko Anna, Semenenko Olena, Mykhailichenko Hanna. – Academy of Strategic Management Journal. – UK: Volume 18, Special Issue 1, 2019 (Scopus and other) / <https://www.abacademies.org/articles/Strategic-solutions-for-the-implementation-of-innovation-projects-1939-6104-18-SI-1-444.pdf>

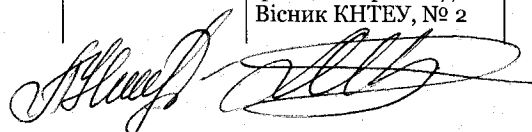
2) Михайліченко Г. І., Кравцов С. С., Мельниченко С. В., Ведмідь Н. І., Забалдіна Ю. Б. Брендінг роботодавця у формуванні інтелектуального капіталу туроператора: досвід України / Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії і практики, - Том 4 № 35 (2020), с. 367-373 // DOI: <https://doi.org/10.18371/fcaptr.v4i35.222399> // http://cel.webofknowledge.com/full_record.do?product=CEL&search_mode=GeneralSearch&qid=1&SID=D5nYVNxKKNcUBrvgeAE&pReturnLink=&pSrcDesc=&page=1&UT=&doc=1#addressWOS:000605074500037-1 (індексація в Web of Science.

3) Мазаракі А.А., Михайліченко Г.І., Мельниченко С.В., Мельник Т.М., Мірошник О.Ю. Development of Tourism Brand of Ukraine / «Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики: том 3 № 34 (2020), с. 421-431. (WoS; <https://fkd.ubs.edu.ua/index.php/fkd/article/view/3093/3056>).

4) Svitlana V. Melnychenko, Yuliia Zabal'dina, Hanna I. Mykhaylichenko, Sergiy S. Kravtsov, Svitlana S. Skakovska / The protected area as a tourism eco-brand Journ. Geol. Geograph. Geology, 30(1), 3–12. doi: 10.15421/112101 <https://geology-dnu.dp.ua/index.php/GG/article/view/785>

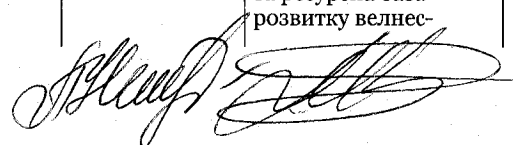


(Web of Science)
Наукові статті у фахових виданнях (5 публікацій):
1) Mykhailichenko H., Kravtsov S., Zabaldina Yu. Brand event program in tourism development in Ukraine // Бізнес-інформ, № 2, 2020. С. 168-178. https://www.business-inform.net/export_pdf/business-inform-2020-2_0-pages-168_178.pdf (індексація в Ulrichsweb Global Serials Directory, Reaserch Papers Economics, OpenAIRE, SUNCAT, Index Copernicus, Library Hub Discover та ін.)
2) Михайліченко Г. Розвиток туристичного продукту лікувально-оздоровчого та медичного туризму України / Ефективна економіка # 2, 2020 (Дата публікації: 2020-02-27) <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=7641>
3) Михайліченко Г.І., Клімова А.М. Світовий туристичний ринок: трансформація після пандемії / Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право. - № 2 (109) 2020. - с. 21-38. // http://zt.knteu.kiev.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=2636&Itemid=756&lang=uk
4) Михайліченко Г. Управління потенціалом туристичних дестинацій / Інноваційна економіка, № 1-2, 2020. С. 133-138 // <http://inneco.org/index.php/inneco.ua/article/view/518/580>
5) Melnychenko S., Mykhailichenko H., Mezentseva H. Tourism sphere: way out from quarantine / Туристична сфера: вихід з карантину / Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право", № 6 (113) Економічні науки, 2020, - ст. 24-35.
6). Mykhailichenko H., Kravtsov S., Zabaldina Yu. Planning of event portfolio for tourism destination in the post-quarantine period // Вісник КНТЕУ, № 2



(130), 2020. – с. 36-48.
http://visnik.knteu.kiev.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=2598&Itemid=705&lang=uk
7) Михайліченко Г.І., Жученко В.Г.
Оцінювання інноваційного розвитку туристичних підприємств // Бізнес-інформ, 2019 р., № 11, с. 117-122. (індексація в Ulrichsweb Global Serials Directory, Reaserch Papers Economics, OpenAIRE, SUNCAT, Index Copernicus, Library Hub Discover та ін.)

Підручники, навчальні посібники, монографії:
1. Myhailichenko H., Zhuchenko V., Viachalo T. Development medical and healthcare tourism product of Transcarpathia region / Ukraine and the world: The tourism system [Collective monograph] / edites A. Mazaraki, Dr.of Economics, Pr.: Neronos s.r.o., Praha (Slovak Republic), 2019. – 323 p. (author's pages – 68-92).
2. Melnychenko S.V., Mykhailichenko G.I., Kravtsov S.S. Innovative growth of integrated tourism companies // Innovative development of the economy: global trends and national features. – Collective monograph /; edited by J. Zukovskis, K. Shaposhnykov. – Lithuania: Publishing House "Baltija Publishing", 2018. – 709 p. (author's pages – 634-644).
3. Туристичні кластери: монографія / авторів кафедри туризму та рекреації за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. – 184 с. (author's pages – р. 66-101).
4. Михайліченко Г.І. Туроперейтинг: підручник – К.: ЦІТ КНТЕУ, 2018. – 304 с.
5. Спеціалізований туризм: підручник / Розділ 3. Лікувально-оздоровчий туризм:
3.1. Медичний туризм
3.2. Оздоровчий та курортний туризм
3.3. Організаційні форми та ресурсна база розвитку велнес-



туризму та спа-послуг.
Автори розділів: Г.І.
Михайліченко, Н.І.
Ведмідь // К.: Київ.
нац. торг.-екон. ун-т,
2018. – с.

6. Myhailichenko
Ganna, V.S. Bogdanets,
Brand's formation and
development in tourism
industry [Collective
monograph] /
Mechanisms of
interaction between
competitiveness and
innovation in modern
international economic
relations (Механізм
взаємодії

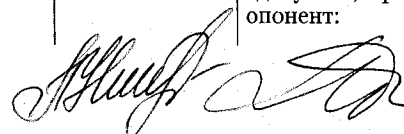
конкурентоспромож-
ності та інновацій в
сучасних
міжнародних
економічних
відносинах): collective
monograph edited by
M.Bezpartochnyi, –
ISMA University, Riga
(Latvia): "Landmark",
SIA, 2017. – 252 p.
(author's pages – p.
187-197).

Навчально-методичні
посібники:

1) Організація
туризму: програма та
робоча програма для
студентів освітнього
ступеню «бакалавр»
спеціальностей 241
«Готельно-ресторанна
справа» / Hotel and
Restaurant Business
035 «Філологія» /
Philology; 181 «Харчові
технології» / Food
Technologies; 073
Менеджмент /
Management «ГРС»,
«Харчові технології»,
Менеджмент ГРБ»: Програма та робоча
програма дисципліни,
2021. – 36 с. Автори:
Михайліченко Г.І.,
Мазурець Р.Р.

2) Організація
туризму. Модуль 2.
Організація
туристичних
подорожей: опорний
конспект лекцій для
студентів освітнього
ступеню «бакалавр»
спеціальності
«Туризм»: Опорний
конспект лекцій, Вид-
во КНТЕУ, 2018 - 260
стор.

3) Організація
туризму: си́лабус для
студентів освітнього
ступеню «бакалавр»
спеціальностей 241
«Готельно-ресторанна
справа», 2021 р.
Захист дисертації,
наукове керівництво
(консультування)
здобувача, офіційний
опонент:



Рецензент
дисертаційного
дослідження на
здобуття ступеня
доктора філософії –
Тараненко А.П.
(2021р.); Кашпур А.О.
(2021р.)

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

1) НДР «Регіональні
ринки туристичних
послуг України» 2016-
2017 н.р.

2).НДР Регіональні
ринки; 2017-2018 н.р.

3) НДР Форсайт
туристичного ринку;
2020 р.

4) Член ред.колегії
журналу «Товари і
ринки» (категорія Б).

Робота експерта:

1) Університету митної
справи та фінансів (м.
Дніпро) ОС

«бакалавр»
спеціальності 242
«Туризм» (10.02-
12.02.2021 р.);

2) Поліський
національний
університет (м.
Житомир) ОС

«бакалавр»
спеціальності 242
«Туризм» (22.04-
24.04.2021р.)

Навчальні заняття із
спеціальних
дисциплін іноземною
мовою:

1) Innovating in tourism:
Innovating in Tourism:
Lecture notes provided
by educational and
professional Master
program in specialty

242 "Tourism"
(specialization
"International Tourism
Business") and 073

"Management"
("Tourism, Resort, and
Recreational
Management")

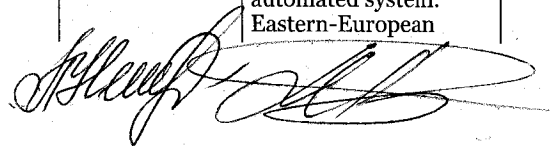
Участі у професійних
об'єднаннях, досвід
практичної роботи за
спеціальністю (не
менше п'яти років) :

ПП «Світовид-2007»,
м. Бориспіль

Стажування:

1) Міжнародне
наукове стажування
«Сучасні методи
викладання та
інноваційні технології
вищої освіти» в Пан-
Європейському
Університеті в м.
Братислава,
Словацьчина, 19-23
лютого 2018 року, 108

						год. (сертифікат № 043/1-2018 від 23.02.2018 р.); 2) Міжнародне стажування «Європейська інтеграція: моделі проведення студентських тренінгів» в Кошицькому Технічному Університеті, Словаччина, 14-17.11.2019 р., 180 год. (сертифікат № 002/35 від 17.10.2019 р.)
158141	Савченко Тетяна Віталіївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет інформаційних технологій	Диплом кандидата наук ДК 015282, виданий 03.07.2002, Атестат доцента 12ДЦ 019765, виданий 03.07.2008	23	Інформаційні технології у професійній діяльності Освіта: 1. Український державний університет харчових технологій (1997, спеціальність – автоматизація технологічних процесів і виробництв, кваліфікація – інженер з автоматизації, диплом ЛА №001102, виданий 9 червня 1997 р.). 2. Національний педагогічний університет ім. М. П. Драгоманова (2007, спеціальність – психологія, кваліфікація – психолог, диплом ДСК №095969, виданий 10 червня 2007 р.) Науковий ступінь: Кандидат технічних наук 05.13.07 – автоматизація технологічних процесів, диплом кандидата наук ДК №015282, виданий 3 липня 2002 року, тема дисертації: «Автоматизоване управління виробництвом багатоасортиментної продукції молокозаводу» Вчене звання: Доцент кафедри інженерно-технічних дисциплін, атестат доцента 12ДЦ №019765, виданий 3 липня 2008 року Рівень наукової та професійної активності відповідає: пп. 1, 4, 5, 9, 11, 19 Публікації, включені до міжнародних наукометричних баз Scopus, Web of Science: 1. Improving the quality of the technological process of packaging shape formation based on the information structure of an automated system. Eastern-European



Journal of Enterprise Technologies – №3/2 (105)2020. – С. 28-36 (Scopus).

2. Identification of the mathematical models of the technological objects for robust control systems. Radio Electronics, Computer Science, Control. – Zaporizhzhia National Technical University, 2019. – № 3. – С. 163-172 (Web of Science).

Наукові статті у фахових виданнях (5 публікацій):

1. Власенко Л. О., Савченко Т. В., Довженко Є. В. Особливості проведення системного аналізу технологічного комплексу молокозаводу на основі ситуаційно-сценарного підходу. // Вісник інженерної академії України. – К. : 2014 р. – Випуск № 1. – С. 259 – 264.

2. Луцька Н. М., Савченко Т. В. Математичне моделювання системи управління технологічним об'єктом харчового підприємства. // Товари і ринки. Міжнародний науково-практичний журнал. – К.: КНТЕУ, 2015. – № 1(19). – С. 73 – 83.

3. Стеценко Д. О., Ладанюк А. П., Смітюх Я. В., Савченко Т. В. Розробка системи автоматизованого інтелектуального керування процесом виробництва спирту. // Наукові праці НУХТ. – К.: НУХТ, 2016. – Том 22 №6. – С. 35 – 44.

4. Гахович С. В., Савченко Т. В. Теоретичні та практичні аспекти використання системи дистанційного навчання. // Збірник наукових праць Військового інституту Київського національного університету імені Тараса Шевченка. – К.: ВІКНУ, 2017. – Вип. № 55. – С. 186 – 192.

5. Гахович С. В., Савченко Т. В. Методологічні основи впровадження системи дистанційного



навчання у вищому навчальному закладі.
// Збірник наукових праць ВІКНУ. – К.: ВІКНУ, 2017. – Вип. № 56. – С. 210 – 215.

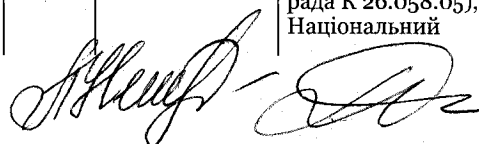
Навчально-методичні посібники:

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

Затверджено Вченою радою КНТЕУ: пост. п. 8 від 30.06.2021.

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

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



університет харчових технологій, 20.03.2013 р.

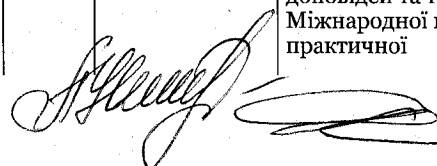
2. Офіційний опонент – Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук (05.13.07 – Автоматизація процесів керування), Романов М.С. на тему: «Автоматизоване керування технологічним комплексом пивзаводу з використанням мережевих моделей» (Спеціалізована вчена рада К 26.058.05), Національний університет харчових технологій, 16.12.2015 р.

Робота експерта:
Експерт
Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти для проведення акредитацій освітніх програм (спеціальності: 121 «Інженерія програмного забезпечення», 125 «Кібербезпека», 151 «Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології»), з 2020 р.

Наукове консультування підприємств (3 роки), публікації професійної тематики (5 одиниць):

1. Криптографічні механізми інфраструктури відкритих ключів. Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2021): матеріали тез доповідей XI Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернівці, 26–27 травня 2021 р.): у 2 т. / Національний університет «Чернігівська політехніка» [та ін.]. – Чернівці : НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – Т. 2. – 236 с. С. 191-192.

2. Моделювання оцінки ризику інформаційної безпеки підприємства. Збірник матеріалів доповідей та тез IV Міжнародної науково-практичної

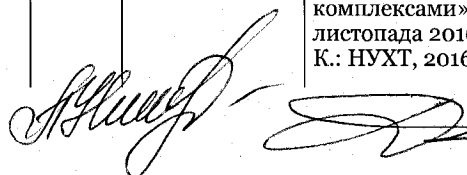


конференції «Проблеми кібербезпеки інформаційно-телекомунікаційних систем (PCSITS)», 15-16 квітня 2021 р. — Київ: Київський національний університет імені Тараса Шевченка, 2021. — 190 с. — С. 129-130.

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

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

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



82-83.
 Участь у професійних об'єднаннях, досвід практичної роботи за спеціальністю (не менше п'яти років):
 Співпраця з Мережною Академією CISCO та виконання функцій інструктора.
 Стажування:
 This is to certify that Tetyana Savchenko successfully completed and received a passing grade in «Build Your Own Chatbot» (CB0103EN, provided by Cognitive Class), a course on bdu.intel-educu.com.
 Powered by IBM Developer Skills Network.
 Issued by Intela-EDU.
 Issued on: April 23, 2019. Authenticity of this certificate can be validated by going to: <https://courses.bdu.intel-educu.com/certificates/e9b3aef3b72f46c4a7a7d1d43e52bda3>
 IT Ukraine Association Teacher's Internship program held by EPAM Systems, period June-August 2020 (108 hours).
 CISCO: Introduction Cybersecurity (09.06.2020); Cybersecurity Essentials (23.09.2020); CCNA Cybersecurity Operations (03.10.2020); CCNA Security (28.10.2020); CCNAv7: Introduction to Networks (15.02.2021).
 Курси підвищення кваліфікації у Державному університеті телекомунікацій за темою: «Системи технічного захисту інформації» (120 годин), 23.11-04.12.2020.

						<p>82-83. Участь у професійних об'єднаннях, досвід практичної роботи за спеціальністю (не менше п'яти років): Співпраця з Мережною Академією CISCO та виконання функцій інструктора. Стажування: This is to certify that Tetyana Savchenko successfully completed and received a passing grade in «Build Your Own Chatbot» (CB0103EN, provided by Cognitive Class), a course on bdu.intel-educu.com. Powered by IBM Developer Skills Network. Issued by Intela-EDU. Issued on: April 23, 2019. Authenticity of this certificate can be validated by going to: https://courses.bdu.intel-educu.com/certificates/e9b3aef3b72f46c4a7a7d1d43e52bda3 IT Ukraine Association Teacher's Internship program held by EPAM Systems, period June-August 2020 (108 hours). CISCO: Introduction Cybersecurity (09.06.2020); Cybersecurity Essentials (23.09.2020); CCNA Cybersecurity Operations (03.10.2020); CCNA Security (28.10.2020); CCNAv7: Introduction to Networks (15.02.2021). Курси підвищення кваліфікації у Державному університеті телекомунікацій за темою: «Системи технічного захисту інформації» (120 годин), 23.11-04.12.2020.</p>
175506	Криворучко Мирослав Юрійович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу	Диплом магістра, Київський національний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 2009, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 023911,	11	<p>Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства</p> <p>Освіта: Київський національний торговельно-економічний університет Рік закінчення: 2009 Спеціальність: «Харчова технологія та інженерія» Кваліфікація за дипломом: інженер-технолог Науковий ступінь: Кандидат технічних наук 05.18.16</p>




виданий
23.09.2014

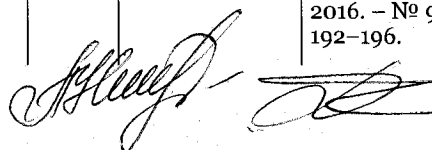
«Технологія харчової
продукції»

Наукова активність:
шп. 1, 2, 3, 4, 13п. 38
Ліцензійних умов

П.1 Публікації,
включені до
міжнародних
наукометричних баз
Scopus, Web of Science:
O. Dzyundzya, V.
Burak, A. Averchev, N.
Novikova, I. Ryapolova,
A. Antonenko, T.
Brovenko, G. Tolok .
Obtaining the powder-
like raw materials with
the further research
into properties of
eggplant powders.
Міжнар. наукометр.
наук. журн. "Східно-
Європейський журнал
передових
технологій".
Технології та
обладнання харчових
виробництв. – 2018. –
Т. 5, № 11 (95). – С. 14–
20.

O. Dzyundzya, V.
Burak, I. Ryapolova, N.
Voievoda, M.
Shinkaruk, A.
Antonenko, T.
Brovenko, G. Tolok, V.
Mihailik. Establishing
the effect of eggplant
powders on the
rheological
characteristics of a
semifinished product
made from liver pate
masses. Міжнар.
наукометр. наук.
журн. "Східно-
Європейський журнал
передових
технологій".
Технології та
обладнання харчових
виробництв. – 2019. –
Т. 4, № 11 (100). – С.
56–63.

Наукові статті у
фахових виданнях (5
публікацій):
1. Технологічні
властивості тістових
напівфабрикатів з
порошком із листя
волоського горіха.
"Товари і ринки".
Міжнародний
науково-практичний
журнал. Новітні
технології оздоровчих
продуктів. – 2015. –
№ 1. – С. 201–208.
2. Ціннісні орієнтири
особистості як аспект
безпеки
життєдіяльності.
Науковий журнал
"Молодий вчений". –
2016. – № 9 (36). – С.
192–196.



3. Реологічні властивості пшеничного тіста з кокосовою клітково-виною. "Товари і ринки".

Міжнародний науково-практичний журнал. Дослідження якості харчових продуктів. – 2016. – № 1. – С. 177–184.

4. Пружно-в'язкісні характеристики тістових композицій з кокосовою клітковиною. "Товари і ринки".

Міжнародний науково-практичний журнал. Дослідження якості харчових продуктів. – 2018. – № 3. – С. 99–108.

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

П.2. Патент на винахід:

1. Патент на КМ № 75226 Україна, А21D 2/00. Спосіб отримання борошна з зерна пшениці, пророщеного у розчині морської харчової солі. Заявл. 08.05.2012; опубл. 26.11.2012, Бюл. № 22. – 4 с.

2. Патент на КМ № 86247 Україна, А21D 2/00 А21D 6/00. Прісні хлібці «Колос». Заявл. 27.05.2013; опубл. 25.12.2013, Бюл. № 24. – 4 с.

3. Патент на КМ № 86322 Україна, А21D 8/00. Композиція заготовки для піци «Колосок». Заявл. 01.07.2013; опубл. 25.12.2013, Бюл. № 24. – 4 с.

4. Патент на КМ № 104777 Україна, А21D 13/08. Пиріг гарбузовий «Сонечко». Заявл. 17.03.2015; Опубл. 25.02.2016, Бюл. № 4. – 4 с.

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

П. 3 Підручники, навчальні посібники, монографії:

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

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

Інженерне та технологічне обладнання: опорний конспект лекцій. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 96 с. Labour Safety: Syllabus. – К.: Kyiv National University of Trade and Economics, 2018. – 14 p. Устаткування закладів туристично-рекреаційного комплексу: збірник тестових завдань. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. – 36 с.


П.13. Проведення навчальних занять із спеціальних дисциплін іноземною мовою в обсязі не менше 50 аудиторних годин на навчальний рік
Викладання дисципліни «Equipment facilities of hospitality and restaurant businesses» обсягом 56 аудиторних годин.
Викладання дисципліни «Life safety» обсягом 72 аудиторні години.
Стажування:
1. Спеціальне навчання з питань охорони праці за програмою для



						викладачів ВНЗ. Державне підприємство «Головний навчально-методичний центр Держпраці», 1-5 квітня 2019 р. 2. On-line стажування у Вищій лінгвістичній школі республіки Польща, м. Честохова (лютий-квітень 2021 р.)	
71352	Лебедева Лариса Валеріанівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки, менеджменту та психології	Диплом магістра, Державний вищий навчальний заклад "Київський національний економічний університет імені Вадима Гетьмана", рік закінчення: 2008, спеціальність: 050101 Економічна теорія, Диплом кандидата наук ДК 004113, виданий 19.01.2012, Агестат доцента АД 001264, виданий 23.10.2018	12	Економічна теорія	Освіта: ДВНЗ «Київський національний університетім. В.Гетьмана» (2008, Економічна теорія, Магістр з економічної теорії), диплом магістра КВ №34951366, від 30.06.2008 Науковий ступінь: Кандидат економічних наук зі спеціальності 08.00.01 -економічна теорія та історія економічної думки, «Природа інноваційних процесів у постіндустріальному суспільстві», ДК №004113 від 19.01.2012 Вчене звання: Доцент кафедри економічної теорії та конкурентної політики, АД №001264 від 23.10.2018 Рівень наукової та професійної активності відповідає: пп. 1, 3, 4, 13 Публікації, включені до міжнародних наукометричних баз Scopus, Web of Science: 1. Umantsiv Iu., Lebedeva L., Mitrofanova A., (2019). Modern trends in governance of state ownership relations. Baltic Journal of Economic Studies, Vol. 5 No. 5. p.155-164. Available at: http://dx.doi.org/10.30525/2256-0742/2019-5-5-155-164 (Web of Science) 2. Sonko Y., Lazebna I., Lebedeva L. Material production and GDP in Ukraine: theoretical concept and financial assessment // Investment Management and Financial Innovations.- Volume 15 (Issue 2).- 2018.- p.51-59. (Scopus) Наукові статті у



фахових виданнях (5 публікацій):
1. Umantsiv, Y., Nikolaiets, K., Lebedeva, L., & Kononenko, E. (2021). Developing competition in the Ukrainian mobile communications market. VUZF Review, 6(2), 245-253. <https://doi.org/10.38188/2534-9228.21.2.28>
2. Лебедева Л. В., Романенко В. А. Виклики COVID-19 для промисловості України та країн ЄС. Ефективна економіка. 2021. № 6. – URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=8973> DOI: 10.32702/2307-2105-2021.6.83
3. Лебедева Л. В. Сорокіна А.О. Проблеми економічного зростання та його виміру в умовах інтенсифікації глобалізаційних процесів. Ефективна економіка, 2021, № 2. – URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=8631> (дата звернення: 01.04.2021). DOI: DOI: 10.32702/2307-2105-2021.2.71
4. Лебедева Л. В. Сорокіна А.О. Еволюція наукових моделей економічної поведінки: від людини економічної до людини соціальної. Історія народного господарства та економічної думки України : збірник наукових праць. 2020. № 53. С.127-145. <https://doi.org/10.15407/ingedu2020.53.127> Index Copernicus
5. Лебедева Л.В. Економічна теорія у дослідженнях XXI ст. / Л. В. Лебедева // Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право. – 2019. – №2. – с. 73-85 (Index Copernicus)
Підручники, навчальні посібники, монографії:
1. Стійкість економіки: оцінювання та забезпечення. Монографія / А.В.Бойко, Д.Б.Шкуропадська, Ю.А.Гладка, Штундер І.О., Лебедева Л.В. та ін.; за ред. А.В.Бойко. – Київ: Київ. нац.



торг.-екоп. ун-т, 2021.
– 444 с.

2. Економічна політика держави: навч. посіб. / Ю.М. Уманців, О.І. Міняйло, Л.В. Лебедева; за ред. Ю.М. Уманціва. – Київ: Київ. нац. торг.-екоп. ун-т, 2020. – 480 с.

3. Економічна теорія: підручник. Друге видання, доопрацьоване, перероблене В.Д. Лагутін, Ю.М. Уманців, Т.А. Щербакова, Т.С. Ожелевська, Л.В. Лебедева; за заг.ред. В.Д. Лагутіна.- К.:Київ. нац. торг.-екоп. ун-т, 2020.- с. 637.

4. Концептуально-методологічні трансформації економічної теорії ХХІ ст. Монографія / [Мазаракі А.А., Лагутін В.Д., Герасименко А.Г. та ін.]; За ред. д-ра екоп. наук, проф.А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екоп. ун-т., 2020. – 957 с.

Навчально-методичні посібники:

1. Ніколаєць К.М., Лебедева Л. В., Штундер І.О. Економічна теорія. Практикум для ОС «бакалавр», всіх спеціальностей. К.:КНТЕУ, 2021 р., 17с.

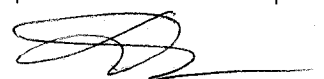
2. Герасименко А.Г., Лебедева Л. В. Макро та мікроекономіка. Програма з дисципліни для ОС «бакалавр», спеціалізації «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності». К.:КНТЕУ, 2021 р., 17с.

3. Герасименко А.Г., Лебедева Л. В., Соколовська І. П., Щербакова Т.А., Ожелевська Т. С. Економічна теорія (Англ. мовою). Програма з дисципліни для ОС «бакалавр», спеціалізації «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності». К.:КНТЕУ, 2021 р., 17с.

4. Лебедева Л. В. Економічна теорія (Англ. мовою). Робоча програма з дисципліни для ОС «бакалавр», спеціалізації



							<p>«Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності». К.:КНТЕУ, 2021 р., 20 с.</p> <p>5. Лагутін В.Д., Лебедева Л. В., Соколовська І. П., Щербакова Т.А. Макроекономіка (Англ. мовою). Програма з дисципліни для ОС «бакалавр», спеціалізацій «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності», «Міжнародна економіка». К.:КНТЕУ, 2021 р., 20 с.</p> <p>Навчальні заняття із спеціальних дисциплін іноземною мовою: Дисципліна «Економічна теорія» для студентів ОС «бакалавр», спеціальності «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності» 2020-2021 н.р., 76 год/семестр Дисципліна «Макроекономіка» для студентів ОС «бакалавр», спеціальностей «Міжнародна економіка», «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності» 2020-2021 н.р., 84 год/семестр Дисципліна «Макроекономічний аналіз» для студентів ОС «бакалавр», спеціальності «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності» 2020-2021 н.р., 68 год/семестр Дисципліна «Історія економіки та економічної думки» для студентів ОС «бакалавр», спеціальності «Міжнародна економіка», 2019-2020 н.р., 68 год/семестр Стажування: Асоціація «Транспортні, експедиторські та логістичні організації в Україні «Укрзовніштранс»», Звіт про підвищення кваліфікації, тема: «Економічна теорія» 18.06.21</p>
178834	Вежлівцева Світлана Петрівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет торгівлі та маркетингу	Диплом спеціаліста, Ніжинський державний	12	Товарознавств 0	Освіта: Український державний університет харчових

педагогічний
університет
імені Миколи
Гоголя, рік
закінчення:
2003,
спеціальність:
010103
Педагогіка і
методика
середньої
освіти. Хімія,
Диплом
кандидата наук
ДК 051326,
виданий
28.04.2009,
Атестат
доцента АД
003041,
виданий
15.10.2019

технологій, 1997 р.,
Спеціальність –
Технологія жирів і
жирозамін-ників
Кваліфікація –
інженер-технолог
Науковий ступінь:
Канд техн. наук,
05.18.15 -
Товарознавство
Тема дисертації -
Формування
асортименту
бутербродний
маргаринів
підвищеної
біологічної цінності
Вчене звання:
Доцент кафедри
товарознавства,
правління
безпе́чності та якістю

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

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

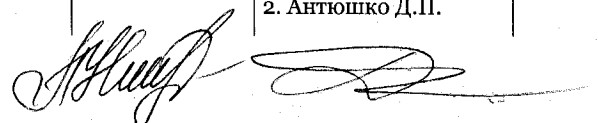
DOI:
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2>

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

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

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

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



Павлюченко Ю.П.
Вежлівцева С.П.
Безпечність харчових
продуктів: новації
стандарту ISO
22000:2018 Ж. Товари
і ринки. – 2018. №
3(27). - С. 5 - 14
3. Minogova A. V.
Romanchuk I. O.,
Zhukova Ya. F.,
Krushelnytska N. L.,
Vezhlyvtseva S. P.
Protein composition
and technological
properties of milk whey
concentrates. //
Agricultural Science
and Practice, 2017, Vol.
4, No. 2, P. 52-58
1 навчально-методичні
роботи:
Програма з
дисципліни
"Управління
безпечністю та якістю
харчової продукції",
спеціальності
"Харчові технології",
спеціалізації
"Крафтові технології",
ОС "бакалавр". – К. –
КНТЕУ. – 2021 р. – 25
с.
2. Програма з
дисципліни "Харчова
мікробіологія,
спеціальності
"Харчові технології",
"спеціалізації
"Крафтові технології",
ОС "бакалавр". – К. –
КНТЕУ. – 2021 р. – 16
с.
3. Програма з
дисципліни
Управління
безпечністю та якістю,
спеціалізація
"Агробізнес", 2021р.
ОС "бакалавр". – К. –
КНТЕУ. – 2021 р. – 19
с.
4. Програма з
дисципліни
"Мікробіологія, спец.
"Підприємництво,
торгівля та біржова
діяльність", спец.
Товарознавство і
комерційна логістика,
ОС "бакалавр". – К. –
КНТЕУ. – 2021 р. – 18
с.
5. Програма з
дисципліни Біохімія,
спец. "Фізична
культура і спорт",
спец-я "Спортивний
менеджмент", ОС
"бакалавр". – К. –
КНТЕУ. – 2021 р. – 13
с.
6. Робоча програма з
дисципліни
"Товарознавство.
Харчові продукти",
спеціальності
"Підприємництво,
торгівля та біржова
діяльність",



ОС "бакалавр". – К.
КНТЕУ. – 2019 р. – 35
с.

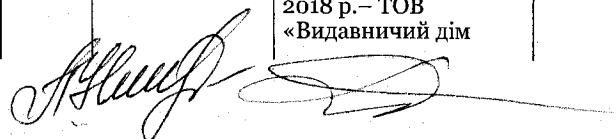
7. Програма з
дисципліни "Харчова
мікробіологія, спец.
"Підприємництво,
торгівля та біржова
діяльність", спец-я
"Товарознавство і
комерційна
логістика". ОС
"бакалавр". – К. –
КНТЕУ. – 2021 р. – 14
с.

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

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

Наявність
апробаційних та/або
науково-популярних,
та/або
консультаційних
(дорадчих), та/або
науково-експертних
публікацій з наукової
або професійної
тематики загальною
кількістю не менше
п'яти публікацій:
1. Вежлівцева С.П.
Міщенко О.О.
Безпечність та якість
спредів на ринку
України //
Міжнародний
науковий журнал
«Інтернаука» // № 3
(25), 1 т., 2017, С.123-
126.

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



«Гельветика», м. Херсон, С. 396-399.
3. Вежлівцева С.П., Ряба О. П. Аналіз якості морозива пломбір на споживчому ринку України // Міжнародний науковий журнал «Інтернаука» // № 1 (63), 3 т., 2019, С. 7 -10.
4. Babii O., Bozhko T., Donchevska R, Vezhlyvtseva S. Research of quality and competitiveness of tomato juices. «EUREKA: Life Sciences», (2019), Number 3 (19), P.25-34.
5. Вежлівцева С.П. Литвиненко М.А. Дослідження тенденцій ринку та якості перепелиних яєць в Україні. // Міжнародний науковий журнал «Інтернаука» // № 1., 2020, С. 58 - 62.
Керівництво студентом, який зайняв призове місце:
1. Керівництво роботою студентки 4к., ФТМ, Литвиненко М.,А. на тему "Оцінка перепелиних яєць" що зайняла 2 призове місце на Всеукраїнському конкурсі наукових робіт студентів за напрямом - Товарознавство, 2020 р.(КНТЕУ).
2. Керівництво роботою студентки 4к, ФТМ, Рябою О.П на тему "Товарознавча оцінка морозива", що зайняла 1 призове місце на Всеукраїнському конкурсі наукових робіт студентів за напрямом Товарознавство, 2018р.(КНТЕУ)
3. Керівництво роботою студентки 4к., ФТМ, Міщенко О.О., що зайняла 2 призове місце на Всеукраїнському конкурсі наукових робіт студентів за напрямом Експертиза харчових продуктів на тему "Товарознавча експертиза спредів", 4-6 квітня 2017 р. (НУХТ).
Стажування:
1.Період проходження з 11 жовтня по 13 грудня 2017р. Назва організації- Національний



						<p>університет харчових технологій. Місце проходження - м. Київ, в. Володимирська, 68. Документ, що видано - сертифікат про проходження навчання за програмою "Впровадження систем управління безпечністю на підприємствах харчової промисловості" №214/17 від 13.12.17 р.</p> <p>2. Період проходження - жовтень-листопад 2018 р. Назва організації, Wyższe Seminarium Stowarzyszenia Apostolstwa Katolickiego o wsparcie Uniwersytetu Kardynała Stefana Wyszyńskiego (120 godzin), місце проходження - Warszawa</p> <p>Документ, що видано - сертифікат WP-03-08,</p>	
125081	Юдіна Тетяна Іллівна	Професор, Основне місце роботи	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу	Диплом доктора наук ДД 006138, виданий 13.12.2016, Аттестат професора АП 000883, виданий 23.04.2019	34	Ресторанна справа	<p>12.10.2018</p> <p>Освіта: Донецький інститут радянської торгівлі, 1984 р. Спеціальність «Технологія та організація громадського харчування». Кваліфікація «Інженер-технолог». Науковий ступінь: Доктор технічних наук за спеціальністю 05.18.16 «Технологія харчової продукції», 2016 р. Тема дисертації: «Наукове обґрунтування технологій структурованої кулінарної продукції з використанням концентратів сколотин».</p> <p>Вчене звання: Професор кафедри технології і організації ресторанного господарства, 2019 р.</p> <p>Рівень наукової та професійної активності відповідає: пп. 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 14, 19 п. 38 Кадрових вимог</p> <p>Публікації, включені до міжнародних наукометричних баз Scopus, Web of Science: 1. Gnitsevych V. Survey of characteristics of dairy-protein concentrates in the low-temperature storage</p>

process / V. Gnitsevych,
T. Yudina, L.
Deinychenko, R.
Nykyforov, I.
Nazarenko // Eastern
European Journal of
Enterprise
technologies.
Technology and
equipment of food
production. – 2018. –
Vol. 1, №11 (91). – P.
16-21. (Scopus)

2. Simakova O.
Examining a possibility
of using purple
amaranth in the
technology for products
made of yeast dough /
O. Simakova, Yu.
Korenets, T. Yudina, I.
Nazarenko, Iu.
Goriainova // Eastern
European Journal of
Enterprise
technologies.
Technology and
equipment of food
production. – 2018. –
Vol. 2, №11 (92). – P.
57-64. (Scopus)

3. Gregoriy
Deynichenko,
Samoichuk Kyrylo,
Tetyana Yudina,
Lubomir Levchenko,
Nadiia Palianychka,
Valentyna
Verkholantseva,
Dmytro Dmytrevskiy,
Vitalii Chervonyi
(2018). Parameter
optimization of milk
pulsation homogenizer.
Journal of Hygienic
Engineering and
Design, Vol. 24, pp. 63-
67. (Scopus)

4. Tetiana Yudina,
Victoria Gnitsevych,
Iryna Nazarenko (2019)
Substantiation of
rational modes of semi-
finished milk-plant
stuffings freezing.
Ukrainian Food
Journal. №29 (1). P.89-
98. (Web of Science)

5. Polishchuk G., Breus
N., Shevchenko I.,
Gnitsevych V., Yudina
T., Nozhechkina -
Yeroshenko G., Semko
T. (2020) Determining
the effect of casein on
the quality indicators of
ice cream fat content.
Ukrainian Food
Journal. Volume 11.
Issue 4 (106), p.24-30
(Scopus)

6. Gnitsevych V.,
Yudina T., Honchar Y.,
Vasylieva O., Diachuk
L. (2020). Justification
emulsify properties of
semi-finished product
based on low-lactose
milk whey. Eastern
European Journal of
Enterprise



Technologies. Volume 3, Issue 11 (105): Technology and Equipment of Food Production. P.21-29. (Scopus)

Наукові статті у фахових виданнях (5 публікацій):

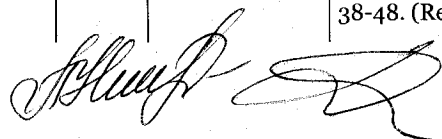
1. Yudina T.I. Determination the comprehensive measure of quality of combined minced/ T.I.Yudina, I.A. Nazarenko, O.A. Bodnaruk // Обладнання та технології харчових виробництв [Текст]: темат. зб. наук. пр. Вип. 37 / Гол. ред. Чернега О. Б. – Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2018. – С. 30-38(Index Copernicus).

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

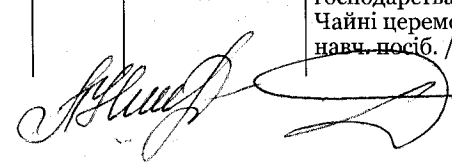
3. Юдіна Т.І. Дослідження впливу концентрату сколотин на якість безглютенових кексів / Т.І. Юдіна, О.М. Безрученко, Т.В. Кравченко // Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства імені Петра Василенка. Харків: ХНТУСГ. 2019. Вип.207. С. 189-195.

4. Дейниченко Г.В., Золотухіна І.В., Юдіна Т.І. Дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників ізько кальцієвого копреципітату зі сколотин. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. ТДАТУ. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. Вип. 20, т. 2. С. 142-151.

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



Journalindex, Eurasian Scientific Journal Index, Index Copernicus).
6. Yudina T.I. Gluten-free cakes with cereal flour / T.I.Yudina, O.M. Bezruchenko, O.V. Aharova // Обладнання та технології харчових виробництв [Текст]: темат. зб. наук. пр. Вип. 40(1) / Гол. ред. Чернега О. Б. – Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. – С. 5-12. (Index Copernicus)
7. Юдіна Т., Романенко Р., Безрученко О. Підвищення технологічного потенціалу аглютенної борошняної сировини. Міжнар. наук.-практ. журн. «Товари і ринки». 2020. №4 (36). С.93-103.
Підручники, навчальні посібники, монографії:
1. Інноваційні технології харчової продукції: колективна монографія / за заг. ред. Г.В. Дейниченка. – Харків: Факт, 2019. 248 с. (особистий внесок 1,6 друк. арк.)
2. Етнічна кулінарія. Навчальний посібник для студентів ВНЗ. – автори: колектив авторів, за загальною редакцією доктора технічних наук, професора М.Ф. Кравченка / розділ 1, п.1.1. Етнічна кулінарія країн Північної та Західної Європи, п. 1.4. Етнічна кулінарія країн Закавказзя; розділ 4. Етнічна кулінарія країн Австралії та Океанії. - Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 420 с.
3. Технологія продукції ресторанного господарства. Десерти. Навчальний посібник для студентів ВНЗ – автори: колектив авторів за заг. ред. проф. А.А. Мазаракі / – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. – 300 с.
4. Технологія продукції ресторанного господарства. Чай. Чайні церемонії : навч. посіб. / М.Ф.



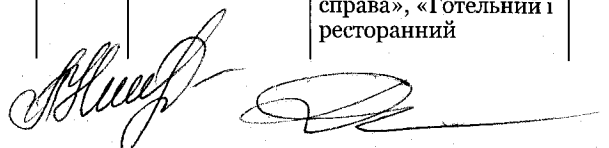
Кравченко,
В.А. Гніцевич, Т.І.
Юдіна. – К. : Київ. нац.
торг.-екон. ун-т, 2021.
– 95 с. /розділ 2.
Виробництво та види
чаю, розділ 3. Харчова
цінність чаю, розділ 6.
Чай та гарячі чайні
напої.
Патент на винахід:
1. Пат. на корисну
модель 120219
Україна, МПК А 23 L
9/00. Молочно-
морквяна запіканка /
Т.І. Юдіна, В.А.
Гніцевич, Л.Г.
Дейниченко, І.А.
Назаренко; заявник та
патентовласник
КНТЕУ(Україна). – №
u201704223; заявл.
28.04.2017; опубл.
25.10.2017, Бюл. № 20
– 4 с.
2. Пат. на корисну
модель 120981
Україна, МПК А21D
13/43, А21D 2/26.
Коржик «Злагода» /
Т.І. Юдіна, В.А.
Гніцевич, І.А.
Назаренко, Є.Є.
Бригадир; заявник та
патентовласник
КНТЕУ(Україна). – №
u201705308; заявл.
30.05.2017; опубл.
27.11.2017, Бюл. №22.
– 4 с.
3. Патент на корисну
модель 138245 UA
МПК А21D 8/00 А21D
8/02 Кеке
безглютенний / Т.І.
Юдіна, В.А. Гніцевич,
О.М. Безрученко, В.О.
Павлюченко; заявник
та патентовласник
КНТЕУ(Україна). – №
u 201904459; заявл.
24.04.2019; опубл.
25.11.2019, Бюл. № 22
– 4 с.
4. Патент на винахід
UA МПК А23L23/00
А23L27/60
Низьколактозний
емульсійний соус
"Wellness" для
спеціального
харчування та спосіб
його виготовлення /
В.А. Гніцевич, Ю.М.
Гончар, Т.І. Юдіна;
заявник та
патентовласник
КНТЕУ (Україна). –
№ a201902413; заявл.
12.03.2019; опубл.
10.10.2019, Бюл. № 19
5. Патент на винахід
UA МПК А23С21/08
А23L5/00 Спосіб
виробництва
напівфабрикату на
основі згущеної
низьколактозної
молочної сироватки та
диспергованого пюре



з м'якоті гарбуза з підвищеним вмістом пектину / В.А. Гніщевич, Ю.М. Гончар, Т.І. Юдіна; заявник та патентовласник КНТЕУ (Україна). – № а201902417; заявл. 12.03.2019; опубл. 25.02.2020, Бюл. № 4. 6. Пат. на корисну модель 144562 UA. Кекс шоколадний безглютеновий / Юдіна Т.І., Гніщевич В.А., Безрученко О.М., Агапова О.В.; заявник і патентовласник Київський національний торговельно-економічний університет. – №u202002694; заявл. 04.05.2020; опубл. 12.10.2020; бюл. №19/2020.

Навчально-методичні розробки:

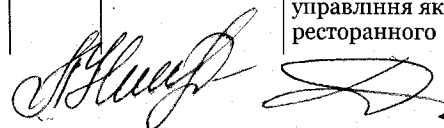
1. Ресторанна справа: робоча програма для студентів освітнього ступеню «бакалавр» спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа» / Hotel and Restaurant Business, 073 Менеджмент / Management, 2021. – 47 с.
2. Ресторанна справа: опорний конспект лекцій (розділ «Технології ресторанної продукції») для студентів освітнього ступеню «бакалавр» спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа» / Hotel and Restaurant Business, 073 Менеджмент / Management, 2021. – 47 с.
3. Ресторанна справа: силабус (розділ «Технології ресторанної продукції») для студентів освітнього ступеню «бакалавр» спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа» / Hotel and Restaurant Business, 2021.
4. Ресторанна справа: збірник тестових завдань для студентів освітнього ступеню «бакалавр» спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», 073 «Менеджмент» спеціалізації «Готельно-ресторанна справа», «Готельний і ресторанный



менеджмент», 2020. – 84 с.
Захист дисертації, наукове керівництво (консультування) здобувача, офіційний опонент:
1. Наукове керівництво (Бесіда С.М., 2011р.; Назаренко І.А., 2014р.) здобувачів, які одержали документ про присудження наукового ступеня;
2. Член спеціалізованої вченої ради із захисту докторських дисертацій: Д 26.058.03 НУХТ;
3. Офіційний опонент дисертаційної роботи, поданої на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук: Гринченко Н.Г. (2018 р.), Неміріч О.В. (2019 р.); кандидата технічних наук: Подковко О.А. (2017 р.), Тютюкова Д.О. (2018 р.)
Науковий керівник, відповідальний виконавець наукової теми, член редакційної колегії (кат Б):
1. НДР «Технологія крафтових сирів з використанням нетрадиційної сировини», 2019-2022.
2. НДР «Технологія молочних продуктів з регульованим вуглеводним складом» (№ держреєстрації 0121U109360), 2021-2023.
3. Член редакційної колегії збірника наукових праць «Обладнання та технології харчових виробництв» (категорія Б)
Керівництво студентом, який зайняв призове місце: керівництво студенткою (Крива О.М.), яка зайняла призове III місце у II турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з природничих, технічних та гуманітарних наук з напрямку «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» у 2016/2017н.р.; студентка Агапова О.В. отримала диплом



						<p>першого ступеня у другому турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт за спеціальністю «Харчові технології» 2020/2021 н.р.; студентки Ходченко О.О., Агапова О. В. зайняли призове I місце у III Всеукраїнському студентському конкурсі стартапів «Tour System UkrChallenge» 2020/2021 н.р. робота у складі журі II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади за напрямом підготовки «Харчові технології та інженерія», з 2017 року.</p> <p>Участі у професійних об'єднаннях, досвід практичної роботи за спеціальністю (не менше п'яти років):</p> <p>Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю:</p> <p>Український кулінарний союз</p> <p>Стажування</p> <p>Міжнародне наукове стажування</p> <p>«Академічна доброчесність», Вищий Семінаріум Духовного Університету Кардинала Стефана Вишинського (Варшава, Польща), 2019 р. Certyfikat № DA-019-02 Stazu naukowego «Uczciwosc akademicka».</p>	
17280	Васильєва Олена Олександрівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу	Диплом кандидата наук ДК 030771, виданий 15.12.2005, Атестат доцента 12ДЦ 027915, виданий 14.04.2011	20	Ресторанна справа	<p>Освіта:</p> <p>Донецький національний університет економіки та торгівлі, 1996 р., спеціальність: «Технологія громадського харчування», кваліфікація: інженер-технолог, ЛО ВЕ № 000115</p> <p>Науковий ступінь: Кандидат технічних наук, 05.18.16 – технологія харчової продукції, Тема дисертації: «Технологія напівфабрикату на основі топінамбура для солодких збивних страв», захист у 2005 році. ДК №030771 від 15 грудня 2005 року</p> <p>Вчене звання: Доцент кафедри організації та управління якістю ресторанного</p>



господарства,
14.04.2011 р
12ДЦ №027915

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

Публікації, включені до міжнародних наукометричних баз Scopus, Web of Science:
1. Prytulka N., Fedorova D., Lazarenko M., Vasylieva O., Yudina T.

Termogravimetric study of fish&plant semi-products which made from raw and blanched azov gobies and wheat brane/ N. Prytulka, D. Fedorova, M. Lazarenko, O. Vasylieva, T. Yudina// Eastern European Journal of Enterprise Technologies.

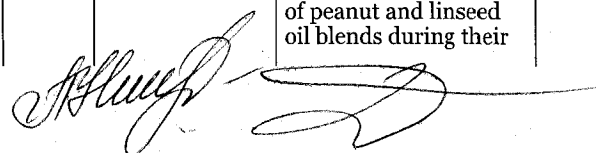
Technology and Equipment of Food Production. Vol 6, No 11 (84) (2016). – 2016. – № 6/12 (84) – С. 22-30. (Scopus)

2. Gnitsevych V., Deynychenko G., Yudina T., Nazarenko I., Vasylieva O. Determination of process raw processing options in technology milk-vegetable stuffing contain pectin / V. Gnitsevych, G. Deynychenko, T. Yudina, I. Nazarenko, O. Vasylieva // Eastern European Journal of Enterprise technologies.

Technology and Equipment of Food Production Vol 5, No 11 (83) (2016). – 2016. – №5/11 (83) – С. 25 – 31. (Scopus)

3. Федорова Д.В. Карпенко П.О., Васильєва О.О. Дослідження жирнокислотного складу сухих риборослинних напівфабрикатів / Д.В. Федорова, П.О. Карпенко, О.О. Васильєва // Харчова наука і технологія. Одеса: ОНАХТ. – №3(11)2017. – С. 61-70. (Web of Science)

4. S. Lenert, A. Dubinina, H. Deynichenko, Vasylieva O. The study of influence of natural antioxidants on quality of peanut and linseed oil blends during their



storage / Lenert S.,
Dubinina A.,
Deynichenko H.,
Vasylieva O. // Eastern
European Journal of
Enterprise
Technologies.
Technology and
Equipment of Food
Production. Vol 3, No 11
(93) (2018). – 2018. –
№ 3/11 (93) – С. 44 -
51. (Scopus)

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

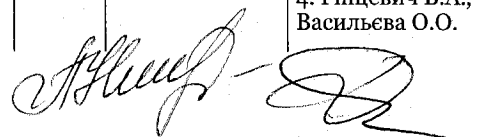
Наукові статті у
фахових виданнях (5
публікацій):

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

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

3. Гніщевич В.А.,
Васильєва О.О.
Технологія солодких
соусів із плодово-
ягідної сировини / В.А.
Гніщевич, О.О.
Васильєва //
Міжнародний
науково-практичний
журнал
«Товари і ринки» //
Товари і ринки. – К.:
КНТЕУ. – 2020. -
№1(33)2020_01(33). -
С. 78-84.

4. Гніщевич В.А.,
Васильєва О.О.



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

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

П.3. Підручники, навчальні посібники, монографії:

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

Навчально-методичні розробки:

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

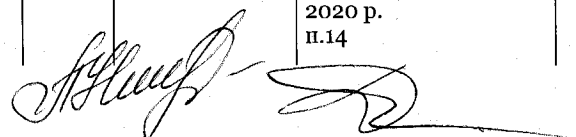
2. Васильєва О.О. - Збірник тестових завдань з дисципліни «Ресторанна справа» : КНТЕУ, 2020. - 80 с.

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

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

п.7 участь в атестації наукових кадрів: Офіційний опонент – Рибчук Л.М. дисертаційна робота «Технологія оздоблювальних напівфабрикатів з молочною сироваткою сухою демінералізованою», 2020 р.

п.14



						<p>1. Робота у складі організаційного комітету Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт «Інноваційні ресторани технології», КНТЕУ, 2019 р, 2021 р.</p> <p>2. Робота у складі організаційного комітету Всеукраїнського конкурсу Всеукраїнського студентського конкурсу стартапів TourSystemUkrChallenge, 2018, 2019, 2021 рр.</p> <p>Стажування:</p> <p>1) International Culinary Arts Center "Exclusive Flowers in Sugarcraft and Airbrush Technics", 2016 р.</p> <p>2) International Culinary Arts Center «Caramel. The art of the pulled sugar», 2017 р.</p> <p>3) Крафтова сироварня «Добра ферма», 3.11.2020 - 3.12.2020 р.</p> <p>4) Рух Освіта «Діджиталізація освіти – вимога цифрової ери. Додатки Google для спільного використання». Сертифікат №427269198-215v від 07.05.2021 р.</p> <p>• Стажування в іноземних ЗВО:</p> <p>1) University of Presov and Mercur Academy of Professional Education, Kaluza Professional development at European universities of Slovak republic. «Strategic Partnership of with EU Partnership in sphere of Education and Science», 09th-12th April 2019 study program (120 hors or 4 credits ECTS). Certificate №001/5-2019</p> <p>• Certificate Grade B in English /сертифіката володіння іноземною мовою рівень B2 : KNUTE 23.12.2019</p>	
87633	Тонконог Ірина Віталіївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет торгівлі та маркетингу	Диплом спеціаліста, Ніжинський державний університет імені Миколи Гоголя, рік закінчення: 2006,	13	Іноземна мова спеціальності	Освіта: Ніжинський державний університет імені Миколи, 2006 р. Спеціальність «Іноземна мова (англійська) та зарубіжна література,

спеціальність:
010103
Педагогіка і
методика
середньої
освіти. Історія,
Диплом
кандидата наук
ДК 050251,
виданий
18.12.2018,
Атестат
доцента АД
007206,
виданий
15.04.2021

ЕН номер 30226093
від 1 липня 2006 р
Науковий ступінь:
Кандидат
педагогічних наук,
13.00.01- загальна
педагогіка та історія
педагогіки
Тема дисертації:
«Підготовка вчителів
у Полтавській губернії
друга половина XIX
століття – до 1917
року» ДК номер
050251 від 18 грудня
2018 р.
Вчене звання:
Доцент кафедри
іноземної філології та
перекладу, Атестат АД
номер 007206 від 15
квітня 2021 р.

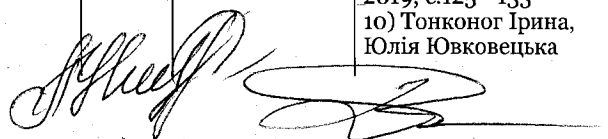
Рівень наукової та
професійної
активності відповідає:
п.п. 1, 4, 5, 19 п. 38
Кадрових вимог

Публікації, включені
до міжнародних
наукометричних баз
Scopus, Web of Science:
1) Zazymko O.V.,
Skulovatova O.V.,
Stryk V. A., Tonkonoh
I.V. Peculiarities of the
motivating needs
sphere of TV viewers
with different television
preferences.
International Journal of
Psychological Therapy.
2019, Vol. 19, №2.
P.217-227. URL:
<http://www.ijpsy.com/volumen19/num2/> Web
of science

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

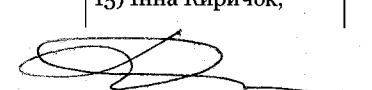
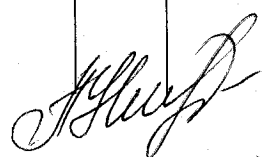
Наукові статті у
фахових виданнях (5
публікацій):
1) Тонконог І,
В.Історико-
педагогічна спадщина
підготовки вчителів
Полтавщини в
сучасній системі
освіти Україна - ЄС:
крос-культурні
порівняння в освітніх
дослідженнях:
Матеріали І
Міжнародної наукової
конференції, 22-23
травня 2017р., м. Київ/

Ред. Заболотна О.А. -
Київ.- Дрогобич:
"Трек-ЛТД", 2017, -
228 с.- с.193-199.
2)Тонконог І.В.,
Ювковецька Ю.О.
Мовні особливості
перекладу
ідеомаічних виразів
Науковий вісник
міжнародного
гуманітарного
університету.№42;
2019; с.101-105
3) Tonkonoh I.V.
Yuvkovetska Yu. O.
Modern advertising and
its influence on
consumers Hileya.
№151; 2019; p. 116-119
4) Shvets
V.,Yuvkovetska Y.
Tonkonoh I.
Advertising slang
worldwide usage
Intellectual Archive.
№4; 2019; p. 56-60
5) Vitriak O.,
Tkachenko L.
Tonkonoh I. Enology in
Ukraine: history and
development trends
Economic development:
theory,
methodology,managem
ent. 2019; p. 346-349.
6) Tonkonoh I.
Yuvkovetska Y.O..
Insufficient state
financing of innovative
activities in Ukraine as
a cause of economic
stagnation Economic
development: theory,
methodology,
management. 2019;
p.129-132.
7) Inna Kyrychok,
Tonkonoh Iryna.
Kateryna Mehela
Assessment of the
scope of rhetoric
competence possessed
by prospective teachers.
Global Imperatives for
business and law
development. 2019,
p.827-834
8) Tonkonoh Iryna.
Yulia Yuvkovetska.,
Victiriia Pryma Criteria,
indicators andlevels of
communicative
competence of
restaurant and hotel
business future
specialists Global
Imperatives for
business and law
development. 2019;
с.813-821
9) Тонконог Ірина,
Юлія Ювковецька
Навчання англійської
мови студентів
готельно-ресторанної
справи Молодь і
ринок № 11(178),
2019; с.125 -133
10) Тонконог Ірина,
Юлія Ювковецька



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

11) Inna Kyrychok,
Iryna Tonkonoh
Victoria Pryma
Formation diagnostics
of future managers and
leaders of educational
process Proceeding of
the 3 rd International
Conference on Social,
Economic, and
Academic
leadership(ICSEAL-6-
2019)/ Advances in
Social Science,
Education and
Humanities Research,
volume 318, p.306-314
12) Alla Latygina. Yulia
Yuvkovetska Iryna
Tonkonoh Internation
Communication and
Leadership as a Part of
Ukrainian Intergation
to the European Union
Atlantis press/ 6 th
International
Conference on Social,
economic, and
academic leadership
(ICSEAL-6-2019)/
Advances in Social
Science, Education and
Humanities Research,
volume 441 p.511-515
13) Інна Киричок. Ірина
Тонконог Педагогічні
умови формування
культури діалогічної
взаємодії у молодших
школярів у роботі над
казкою. Актуальні
питання гуманітарних
наук. Міжвузівський
збірник наукових
праць молодих вчених
Дрогобицького
державного
педагогічного
університету імені
Івана Франка. Випуск
29, 2020, с.206-212
14) Киричок І.,
Тонконог І.
Педагогічні технології
у формуванні
риторичної
компетентності
майбутнього вчителя
початкової школи//
Вісник Національного
університету
«Чернігівський
колегіум імені Т.Г.
Шевченка» Серія
:Педагогічні науки,
2021, 13(169) с.83-90
15) Інна Киричок,

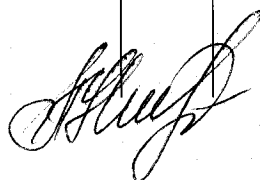
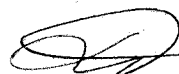


Діана Четверова,
Ірина Тонконог.
Педагогічні умови
формування
соціальної
компетенції
молодших школярів
на уроках
літературного читання
під час вивчення
комічних
жанрів//Актуальні
питання гуманітарних
наук/ Міжвузівський
збірник наукових
праць молодих вчених
Дрогобицького
державного
педагогічного
університету імені
Івана Франка, Випуск
38, с. 211-219
П.4. Навч-метод.заб.
1.Тонконог І.В.,
Ювковецька Ю.О.
Навчально-методичне
видання. Іноземна
мова спеціальності.
Збірник завдань для
проведення
модульного контролю
студентів денної
форми навчання. – К.:
КНТЕУ, 2020 р. – 54
с.
2. Тонконог І.В.,
Ювковецька Ю.О.
Навчально-методичне
видання. Іноземна
мова за професійним
спрямуванням
(англійська). Збірник
тестових завдань для
самостійної роботи
студентів денної
форми навчання. – К.:
КНТЕУ, 2020 р. – 26 с.
3. Тонконог І.В.,
Ювковецька Ю.О.
Навчально-методичне
видання. Збірник
текстів та завдань для
самостійної роботи
студентів заочної
форми навчання. – К.:
КНТЕУ, 2019 р. – 32 с.
П. 5. Захист дисертації
на отримання НС
кандидата
педагогічних наук
2018р.
П. 19. Учасі у
професійних
об'єднаннях, досвід
практичної роботи за
спеціальністю (не
менше п'яти років):
International
Association of English
language teachers

Стажування:
Міжнародне
стажування
«Publishing and project
activity in the European
Union countries: from
theory to practice» у
Чеській республіці на
базі Празького
інституту підвищення



						кваліфікації у м. Прага, 14 - 16 листопада 2020 р. (120 год.) Certificate № 112018006 від 16.11.2020 р.
148718	Богатирьова Катерина Василівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет торгівлі та маркетингу	Диплом кандидата наук ДК 024529, виданий 31.10.2014, Атестат доцента АД 007190, виданий 15.04.2021	12	Іноземна мова спеціальності Освіта: Перяслав-Хмельницький державний педагогічний інститут ім.Г.С.Сковороди, 1996, «Українська мова і література, іноземна мова (англійська)» Науковий ступінь: Кандидат філологічних наук, 10.01.01 – українська література. Тема дисертації: «Ода в українській літературі XVIII – першої третини XIX ст. (історія і поетика)» Вчене звання: Доцент кафедри іноземної філології та перекладу Рівень наукової та професійної активності відповідає: пп. 1, 4, 7, 10, 19 пп. п. 38 Кадрових вимог 1) Публікації, включені до міжнародних наукометричних баз Scopus, Web of Science: 1) Nataliia Tkachenko, Kateryna Bogatyrova, Vladimer Glonti, Valentyna Levchenko, Zaza Beridze, Larisa Belinskaja, Iryna Zelenitsa, Alexander Baranovsky. Non-Price Criteria for the Evaluation of the Tender Offers in Public Procurement of Ukraine, International Journal of Financial Studies 2020, 8(3), 44; https://doi.org/10.3390/ijfs8030044 Scopus 1) Наукові статті у фахових виданнях (5 публікацій): 2) 1) Богатирьова К. В., Гуца Г. В. Динамічний пейзаж в «Поємі на руйнування Лісабону» Вольтера та в поємі Симеона Лисинецького «Воззр'яніє страшилища во Песть и Будь»/ Прикарпатський вісник наукового товариства ім.Т.Г.Шевченка. – 2019. – 3(55). http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pvntsh_sl_2019_3_17 . 2) Okhrimenko A.,

Domyshe-Medyanyk A., Bohatyrova K. Paradigm of the National Tourist System / International scientific and practical conference: Tourism of the XXI century: Global challenges and civilization values: II International scientific and practical conference (Kyiv, June 01, 2020). – Kyiv: KNUTE.

<https://knute.edu.ua/file/MjExMzA=/3c05340b38a02ca3045741c428a2e77f.pdf>

3) Богатирьова К. В., Розум А. П.

Преромантичність і в «Оде в похвалу любові» Василя Рубана/ Вчені записки ТНУ імені В. І.

Вернадського. Серія: «Філологія. Соціальні комунікації», Том 31 (70), № 4 2020, Частина 4.

http://www.philol.vernadskyjournals.in.ua/journals/2020/4_2020/part_4/3.pdf

4) Богатирьова К.В. Просвітницько-інтелектуальні мотиви в українських одах кінця XVIII – початку XIX століть / Наукові записки Бердянського державного педагогічного університету.

Філологічні науки: [зб. наук. ст.] / [гол. ред. В.А.Зарва]. – Бердянськ, ФОП Ткачук О.В., 2015. – Вип. V

http://nbuv.gov.ua/UJRN/nzbdpufn_2015_5_30

5) Богатирьова К.В., Дубініна О.В., Хміль О.О. Образ людини праці в одах українських поетів кінця XVIII – початку XIX ст. / Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського. Серія: «Філологія.

Журналістика», Том 32 (71), № 1 2021. http://philol.vernadskyjournals.in.ua/journals/2021/1_2021/part_3/4.pdf

4) Навчально-методичні посібники:

1) Богатирьова К. В. Електронний англо-український словник для фахівців у сфері ресторанного господарстві. – К.: Київ. нац. торг.-екон.

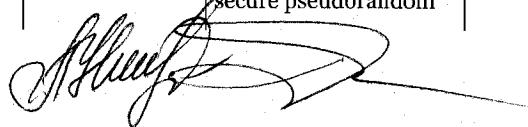
						<p>ун-т. – 2015. 2) Богатирьова К.В.Іноземна мова за професійним спрямуванням (англійська). Збірник завдань для самостійної роботи студентів, ОС бакалавр, спеціальність 073 «Менеджмент», спеціалізація «Готельний і ресторанний менеджмент», 2017. 3) Богатирьова К.В., Мойсієнко О.Б.Іноземна мова (за професійним спрямуванням). Збірник завдань для самостійної роботи студентів, ОС бакалавр, спеціальність 181 «Харчові технології», спеціалізація «Ресторанні технології», 2018. 7) Офіційний опонент: 1) опонування кандидатських дисертацій Колесник А. В. (2016) та Назарук В. М., спецрада Д.26.178.01 (2017), поданих на здобуття наукового ступеня кандидата філологічних наук за спеціальністю 10.01.01 – українська література). П. 19. Учасі у професійних об'єднаннях, досвід практичної роботи за спеціальністю (не менше п'яти років): International Association of English language teachers Стажування: 1) Merkur Academy of Professional Education in Kaluzha, Technical University in Kosice, сертифікат № 003/4-2020 “Innovative on-line educational technologies in a global pandemic: non-formal education practices” (16.10.20); 2) Cracow University of Economics, Cracow (Poland), (04.12.19 – 05.07.19), «Functioning and the educational process at the university»</p>	
316076	Зверев Володимир Павлович	Доцент на 0,5 ставки, Сумісництво	Факультет інформаційних технологій	Диплом кандидата наук ТН 118325, виданий 16.12.1988,	20	Інформаційні технології у професійній діяльності	Освіта: Київське вище військово інженерне училище зв'язку; 1982 р; спеціальність –

Атестат
старшого
наукового
співробітника
(старшого
дослідника) СН
000531,
виданий
21.10.1993

радіозв'язок;
кваліфікація –
військовий
радіоінженер
Науковий ступінь:
Кандидат технічних
наук, 20.02.14 –
Озброєння та
військова техніка,
20.01.09 Системи
управління, в тому
числі зв'язок у
Збройних силах, тема
дисертації:
«Спецтема»
Вчене звання:
Старший науковий
співробітник, 1995 р

Рівень наукової та
професійної
активності відповідає:
пп. 1, 2, 3, 7, 8, 16, 19,
20

Публікації, включені
до міжнародних
наукометричних баз
Scopus, Web of Science:
1. Shekhanin,
A. Kolhatin, V. Zvieriev,
K. Kuznetsova. Data
hiding in a file system
structure. Chapter 11.
ISCI'2018: Information
Security in Critical
Infrastructures.
Collective monograph.
ASC Academic
Publishing. Minden,
Nevada, USA, 2018,
360 p. – ISBN:978-0-
9989826-5-6.
[https://doi.org/10.7910/
/DVN/LJMHAN](https://doi.org/10.7910/DVN/LJMHAN)
Library of Congress
Control Number:
2018966456
2. V. Zvieriev and other.
Method of 3D-
steganography.
ISCI'2018: Information
Security in Critical
Infrastructures.
Collective monograph.
Chapter 12. ASC
Academic Publishing.
Minden, Nevada, USA,
2018, 360 p. –
ISBN:978-0-9989826-
5-6.
[https://doi.org/10.7910/
/DVN/LJMHAN](https://doi.org/10.7910/DVN/LJMHAN)
Library of Congress
Control Number:
2018966456
Наукові статті у
фахових виданнях (5
публікацій):
1. V. Zvieriev and other.
Comparative analysis of
biometric
cryptosystems.
Scientific and Technical
Journal "Applied Radio
Electronics", vol. 17,
№3,4, 2018.
2. V. Zvieriev and other.
Periodic properties of
cryptographically
secure pseudorandom



sequence. - Scientific and Technical Journal "Applied Radio Electronics", vol. 17, №3,4, 2018.

3. V.Zvieriev and other. Provably strong Pseudorandom Sequence Generation for Post-Quantum Applications. - Scientific and Technical Journal "Applied Radio Electronics", vol. 17, №3,4, 2018.

4. Дядюра І.Г., Зверев В.П., Кравченко В.В. Способ пакетирования сообщений в сети ЭВМ. Киев: Механизация и автоматизация управления, 1992. - № 2 - С. 12 - 16.

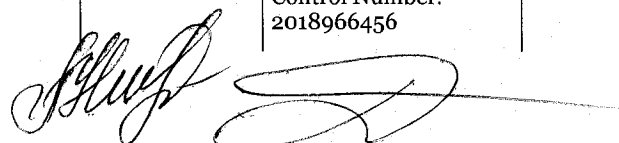
5. Зверев В.П. Оценка надежности сети ЭВМ. Киев: Механизация и автоматизация управления, 1992. - № 2 - С. 17 - 19.

6. Зверев В.П., Гнатюк С.Є. Методика оцінки показників надійності системи спеціального зв'язку. Харків: Системи озброєння і військова техніка, 2015, №2 (42).- С.78-84;

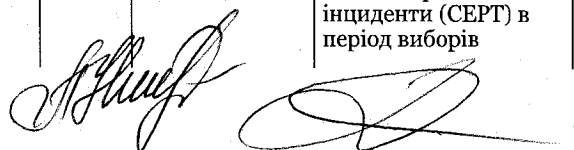
7. Зверев В.П., Гнатюк С.Є. Модель експлуатаційної надійності програмних засобів. Харків: Системи обробки інформації, 2015, випуск 8 (133).

Патент на винахід: Радиостанция. А.с. СССР № 164927, -1981; Автоматизированная адаптивная система радиосвязи. А.с. СССР № 230061, -1985- Радиостанция. А.с. СССР № 247389, -1987- Спецтема. А.с. СССР № 280061, -1987 Радиостанция. А.с. СССР № 280062, -1987 Підручники, навчальні посібники, монографії: ISCI 2018: Information Security In Critical Infrastructures. Collective monograph. Edited by Ivan D. Gorbenko and Alexandr A. Kuznetsov. ASC Academic Publishing. Minden, Nevada, USA, 2018, 360 p. - ISBN:978-0-9989826-5-6.

<https://doi.org/10.7910/DVN/LJMHAN>
Library of Congress Control Number: 2018966456



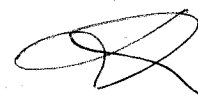
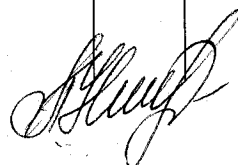
Захист дисертації,
наукове керівництво
(консультування)
здобувача, офіційний
опонент:
Квач Віталій
Іванович, кандидат
технічних наук,
спеціалізована вчена
рада Київського
військового
авіаційного училища,
1996 р.
Чуйко Володимир
Анатолійович,
кандидат технічних
наук, спеціалізована
вчена рада Київського
військового
авіаційного училища,
1997 р.
Науковий керівник,
відповідальний
виконавець наукової
теми, член
редакційної колегії
(кат Б)
Член Редакційної
колегії журналу
«Системи та
технології»
(правонаступник
наукового журналу
«Вісник Академії
митної служби
України. Серія:
«Технічні науки»)
Участі у професійних
об'єднаннях, досвід
практичної роботи за
спеціальністю (не
менше п'яти років):
Член правління
Громадської
організації -
«Українська Академія
кібербезпеки».
В період з березня
2014 року по червень
2015 року перебував
на посаді Голови
Державної служби
спеціального зв'язку
та захисту інформації
України;
Очолював редакційну
колегію щодо
розробки проекту
Стратегії кібербезпеки
України, доповідав на
засіданнях Кабінету
Міністрів України і
профільних комітетах
Верховної Ради
України;
В складі авторського
колективу брав участь
в розробці
законопроекту «Про
основні засади
забезпечення
кібербезпеки
України», який було
прийнято Верховною
Радою України;
Приймав участь у
складі команди
реагування на
комп'ютерні
інциденти (CERT) в
період виборів



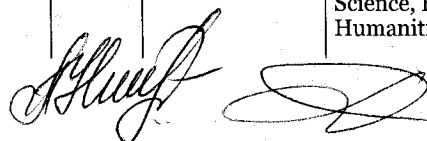
						<p>президента України і виборів до Верховної Ради України в 2014 році щодо відбиття кібератак на систему «Вибори»;</p> <p>Безпосередньо приймав участь в створенні Державного центру кіберзахисту Держспецв'язку, в розбудові і забезпеченні діяльності Національного центру кібербезпеки при Раді національної безпеки і оборони України;</p> <p>Член робочої групи із розробки Стратегії кібербезпеки України (2021 року)</p> <p>16) наявність статусу учасника бойових дій</p> <p>Учасник бойових дій, посвідчення серія СР № 000107 від 09.02.2017 р.</p> <p>19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях;</p> <p>Член експертної ради з питань кібербезпеки при Держспецв'язку</p> <p>20) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років</p> <p>Радник, помічник Голови національної поліції України з питань IT та кібербезпеки (2015-2019 р.р.);</p> <p>Заступник керівника служби з питань інформаційної безпеки та кібербезпеки – керівник управління інформаційної безпеки апарату РНБО України (2020 – по тепер. час)</p> <p>Стажування: Linkos Group «Інформаційні технології в економіці: інноваційні рішення захисту даних підприємства», (2021 р.)</p>	
87633	Тонконог Ірина Віталіївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет торгівлі та маркетингу	Диплом спеціаліста, Ніжинський державний університет імені Миколи Гоголя, рік закінчення: 2006, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Історія, Диплом кандидата наук	13	Іноземна мова за професійним спрямуванням	<p>Освіта: Ніжинський державний університет імені Миколи, 2006 р.</p> <p>Спеціальність «Іноземна мова (англійська) та зарубіжна література, ЕН номер 30226093 від 1 липня 2006 р</p> <p>Науковий ступінь: Кандидат педагогічних наук, 13.00.01- загальна педагогіка та історія педагогіки</p>

ДК 050251,
виданий
18.12.2018,
Атестат
доцента АД
007206,
виданий
15.04.2021

Тема дисертації:
«Підготовка вчителів
у Полтавській губернії
друга половина XIX
століння – до 1917
року» ДК номер
050251 від 18 грудня
2018 р.
Вчене звання:
Доцент кафедри
іноземної філології та
перекладу, Атестат АД
номер 007206 від 15
квітня 2021 р.
Рівень наукової та
професійної
активності відповідає:
пп. 1, 4, 5, 19 п. 38
Кадрових вимог
Публікації, включені
до міжнародних
наукометричних баз
Scopus, Web of Science:
1) Zazymko O.V.,
Skulovatova O.V.,
Sraryk V. A., Tonkonoh
I.V. Peculiarities of the
motivating needs
sphere of TV viewers
with different television
preferences.
International Journal of
Psychological Therapy.
2019, Vol. 19, №2.
P.217-227. URL:
<http://www.ijpsy.com/volumen19/num2/> Web
of science
2) Kyrychok I.
Tonkonoh I. Kostrytsia
N. Fomina G. Kretska
Y.(2021). Study of the
conflict management
competences maturity
of future general
educational institutions
managers. Laplage in
Journal, 7(Extra- C), p.
572-581.
<http://doi.org/10.24115/S2446-62202021Extra-C1045p.572-581> Web of
science
Наукові статті у
фахових виданнях (5
публікацій):
1) Тонконог І.В.,
Ювковецька Ю.О.
Мовні особливості
перекладу
ідеомагічних виразів
Науковий вісник
міжнародного
гуманітарного
університету.№42;
2019; с.101-105
2) Tonkonoh I.V.
Yuvkovetska Yu. O.
Modern advertising and
its influence on
consumers Hileya.
№151; 2019; p. 116-119
3) Shvets
V.,Yuvkovetska Y.
Tonkonoh I.
Advertising slang
worldwide usage
Intellectual Archive.
№4; 2019; p. 56-60
4) Vitriak O.,



Tkachenko L.
Tonkonoh I. Enology in Ukraine: history and development trends
Economic development: theory, methodology, management. 2019; p. 346-349.
5) Tonkonoh I. Yuvkovetska Y.O.. Insufficient state financing of innovative activities in Ukraine as a cause of economic stagnation
Economic development: theory, methodology, management. 2019; p.129-132.
6) Inna Kyrychok, Tonkonoh Iryna, Kateryna Mehela
Assessment of the scope of rhetoric competence possessed by prospective teachers.
Global Imperatives for business and law development. 2019, p.827-834
7) Tonkonoh Iryna, Yulia Yuvkovetska., Victiriia Pryma
Criteria, indicators and levels of communicative competence of restaurant and hotel business future specialists
Global Imperatives for business and law development. 2019; c.813-821
8) Тонконог Ірина, Юлія Ювковецька
Навчання англійської мови студентів готельно-ресторанної справи
Молодь і ринок № 11(178), 2019; с.125 -133
9) Тонконог Ірина, Юлія Ювковецька
Мовні відмінності перекладу інтернаціоналізмів
Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І.Вернадського, серія «Філологія. Соціальні комунікації». Т. 31 (70). №1. 2020. С. 110-114.
10) Inna Kyrychok, Iryna Tonkonoh, Victoriia Pryma
Formation diagnostics of future managers and leaders of educational process
Proceeding of the 3rd International Conference on Social, Economic, and Academic leadership (ICSEAL-6-2019)/ Advances in Social Science, Education and Humanities Research,



volume 318, p.306-314
11) Alla Latygina. Yulia Yuvkovetska Iryna Tonkonoh Internation Communication and Leadership as a Part of Ukrainian Intergation to the European Union Atlantis press/ 6 th International Conference on Social, economic, and academic leadership (ICSEAL-6-2019)/ Advances in Social Science, Education and Humanities Research, volume 441 p.511-515
П.4. Навч-метод.заб.

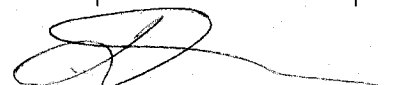
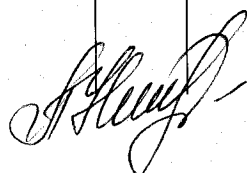
1.Тонконог І.В., Ювковецька Ю.О. Навчально-методичне видання. Іноземна мова спеціальності. Збірник завдань для проведення модульного контролю студентів денної форми навчання. – К.: КНТЕУ, 2020 р. – 54 с.

2. Тонконог І.В., Ювковецька Ю.О. Навчально-методичне видання. Іноземна мова за професійним спрямуванням (англійська). Збірник тестових завдань для самостійної роботи студентів денної форми навчання. – К.: КНТЕУ, 2020 р. – 26 с.

3. Тонконог І.В., Ювковецька Ю.О. Навчально-методичне видання. Збірник текстів та завдань для самостійної роботи студентів заочної форми навчання. – К.: КНТЕУ, 2019 р. – 32 с.
П. 5. Захист дисертації на отримання НС кандидата педагогічних наук 2018р.

П. 19. Учасі у професійних об'єднаннях, досвід практичної роботи за спеціальністю (не менше п'яти років): International Association of English language teachers

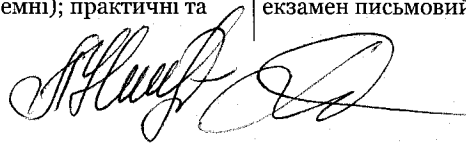
Стажування:
Міжнародне стажування «Publishing and project activity in the European Union countries: from theory to practice» у Чеській республіці на базі Празького інституту підвищення кваліфікації у м. Прага, 14 - 16 листопада 2020 р. (120 год.) Certificate №



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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
<i>РН22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя</i>	☒	Філософія	Лекції, семінарські, практичні заняття	поточний контроль (опитування, колоквіуми, тестування); підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, візні практичні заняття.	поточний контроль – опитування, колоквіуми, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий.
		StartUp-тренінг	Практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у командах, тренінги	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
<i>РН21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні</i>	☒	Правознавство	Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій. Лекції (оглядова/ тематична / проблемна/лекція-консультація/лекція конференція), семінарські практичні, (тренінг/презентація/ дискусія/ комунікативний метод/ імітація) заняття, самостійна робота, консультації	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Філософія	Лекції, семінарські, практичні	поточний контроль (опитування, колоквіуми, тестування); підсумковий контроль – екзамен письмовий
<i>РН20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави</i>	☒	Філософія	Лекції, семінарські, практичні	поточний контроль (опитування, колоквіуми, тестування); підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Правознавство	Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій. Лекції (оглядова/ тематична / проблемна/лекція-консультація/лекція конференція), семінарські практичні, (тренінг/презентація/ дискусія/ комунікативний метод/ імітація) заняття,	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен письмовий.

			самостійна робота, консультації	
		Організація туризму	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій	поточний контроль – опитування, тестування, презентації; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		StartUp-тренінг	Практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у командах, тренінги	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Економічна теорія	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
PH 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово	☒	Іноземна мова за професійним спрямуванням	Практичні заняття, самостійна робота; інтерактивні методи та технології викладання, комп'ютерне тестування	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен письмовий в кінці кожного семестру
		Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		StartUp-тренінг	Практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у командах, тренінги	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Іноземна мова спеціальності	Практичні заняття, самостійна робота. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання	поточний контроль (опитування, тестування, контрольні роботи); підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Комунікативний менеджмент	Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
PH18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу	☒	Маркетинг	Лекції, семінарські, практичні з використанням активних методів навчання	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Менеджмент готелів і ресторанів	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-стаді, інтерактивні заняття, рольові ігри	поточний контроль – опитування, тестування, захист індивідуальних творчих завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Комунікативний менеджмент	Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		StartUp-тренінг	Практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у командах, тренінги	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Ресторанна справа	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні та	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, задач, ситуаційних завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий



			лабораторні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді)	
		Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
<p><i>РН17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу</i></p>	☒	Менеджмент готелів і ресторанів	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-стаді, інтерактивні заняття, рольові ігри	поточний контроль – опитування, тестування, захист індивідуальних творчих завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Комунікативний менеджмент	Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		StartUp-тренінг	Практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у командах, тренінги	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Управління дистрибуцією послуг	Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Ресторанна справа	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні та лабораторні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді)	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, задач, ситуаційних завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Організація туризму	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій	поточний контроль – опитування, тестування, презентації; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Маркетинг	Лекції, семінарські, практичні з використанням активних методів навчання	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
<p><i>РН02.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</i></p>	☒	Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Організація туризму	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій	поточний контроль – опитування, тестування, презентації; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Управління	Лекції (оглядові, тематичні	поточний контроль –



послуг, а також суміжних наук		дистрибуцією послуг	та проблемні), семінарські та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів	опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Іноземна мова спеціальності	Практичні заняття, самостійна робота. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання	поточний контроль (опитування, тестування, контрольні роботи); підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Ресторанна справа	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні та лабораторні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді)	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, задач, ситуаційних завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий
PH11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства	<input checked="" type="checkbox"/>	Ресторанна справа	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні та лабораторні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді)	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, задач, ситуаційних завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Менеджмент готелів і ресторанів	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-стаді, інтерактивні заняття, рольові ігри	поточний контроль – опитування, тестування, захист індивідуальних творчих завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Інформаційні технології у професійній діяльності	Лекції з використанням мультимедійних засобів, лабораторні заняття з використанням сучасних інтерактивних технологій	поточний контроль – комп'ютерне тестування, опитування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Економіка готелів і ресторанів	Лекції, практичні, семінарські заняття з використанням інформаційних технологій	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Маркетинг	Лекції, семінарські, практичні з використанням активних методів навчання	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Управління дистрибуцією послуг	Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Комунікативний менеджмент	Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		StartUp-тренінг	Практичні заняття з використанням	поточний контроль – опитування, тестування; –

			інформаційних технологій, робота у командах, тренінги	підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Інформаційні системи і технології в готельному та ресторанному бізнесі	Лекції, практичні, лабораторні заняття з використанням інформаційних технологій	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
PH15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізне	☒	Комунікативний менеджмент	Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Економіка готелів і ресторанів	Лекції, практичні, семінарські заняття з використанням інформаційних технологій	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Бухгалтерський облік	Лекції, семінарські та практичні заняття з використанням інформаційних технологій	поточний контроль – комп'ютерне тестування, опитування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Управління дистрибуцією послуг	Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Маркетинг	Лекції, семінарські, практичні з використанням активних методів навчання	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		StartUp-тренінг	Практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у командах, тренінги	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Інформаційні системи і технології в готельному та ресторанному бізнесі	Лекції, лабораторні заняття з використанням інформаційних технологій	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Менеджмент готелів і ресторанів	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-стаді, інтерактивні заняття, рольові ігри	поточний контроль – опитування, тестування, захист індивідуальних творчих завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Економічна теорія	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Ресторанна справа	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні та лабораторні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді)	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, задач, ситуаційних завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий
PH16. Виконувати самостійно завдання,	☒	Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль –

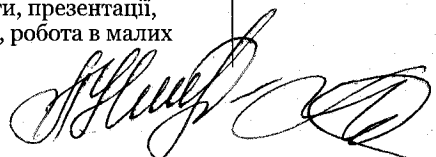
розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності

		інформаційних технологій, виїзні практичні заняття	екзамен письмовий	
		Економічна теорія	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Менеджмент готелів і ресторанів	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-стаді, інтерактивні заняття, рольові ігри	поточний контроль – опитування, тестування, захист індивідуальних творчих завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Управління дистрибуцією послуг	Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Маркетинг	Лекції, семінарські, практичні з використанням активних методів навчання	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		StartUp-тренінг	Практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у командах, тренінги	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Комунікативний менеджмент	Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Ресторанна справа	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні та лабораторні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді)	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, задач, ситуаційних завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий
РН19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості	☒	Менеджмент готелів і ресторанів	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-стаді, інтерактивні заняття, рольові ігри	поточний контроль – опитування, тестування, захист індивідуальних творчих завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Ресторанна справа	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні та лабораторні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді)	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, задач, ситуаційних завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Комунікативний менеджмент	Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Філософія	Лекції, семінарські, практичні	поточний контроль (опитування, колоквіуми, тестування);

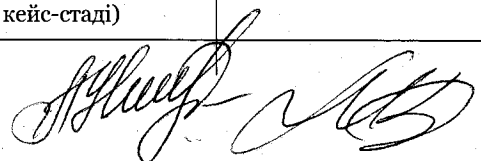
				підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, візні практичні заняття	поточний контроль – опитування, колоквіуми, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Маркетинг	Лекції, семінарські, практичні з використанням активних методів навчання	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
РН10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів	☒	Устаткування закладів готельно- ресторанного господарства	Лекції, практичні, лабораторні та візні заняття	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка індивідуальних завдань, задач; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Ресторанна справа	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні та лабораторні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді)	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, задач, ситуаційних завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Менеджмент готелів і ресторанів	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс- стаді, інтерактивні заняття, рольові ігри	поточний контроль – опитування, тестування, захист індивідуальних творчих завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Маркетинг	Лекції, семінарські, практичні з використанням активних методів навчання	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		StartUp-тренінг	Практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у командах, тренінги	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Комунікативний менеджмент	Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Організація туризму	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій	поточний контроль – опитування, тестування, презентації; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		РН09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів	☒	Організація туризму
Ресторанна справа	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні та лабораторні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих			поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, задач, ситуаційних завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий

			групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді)	
		StartUp-тренінг	Практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у командах, тренінги	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Лекції, практичні, лабораторні та виїзні заняття	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка індивідуальних завдань, задач; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Товарознавство	лекції (тематичні, проблемні, лекція із заздалегідь запланованими помилками); лабораторні заняття, дослідження, дискусія, робота у малих групах, вирішення ситуаційних задач, моделювання ситуацій	поточний контроль – тестування, усне/письмове опитування, перевірка підготовленого індивідуального завдання; підсумковий контроль – екзамен письмовий
РНО8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг	☒	Комунікативний менеджмент	Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Менеджмент готелів і ресторанів	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-стаді, інтерактивні заняття, рольові ігри	поточний контроль – опитування, тестування, захист індивідуальних творчих завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Організація туризму	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій	поточний контроль – опитування, тестування, презентації; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		StartUp-тренінг	Практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у командах, тренінги	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Маркетинг	Лекції, семінарські, практичні з використанням активних методів навчання	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Ресторанна справа	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні та лабораторні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді)	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, задач, ситуаційних завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Іноземна мова спеціальності	Практичні заняття, самостійна робота. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання	поточний контроль (опитування, тестування, контрольні роботи); підсумковий контроль – екзамен письмовий

		Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
<p><i>РН07. 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></p>	☒	Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Ресторанна справа	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні та лабораторні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді)	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, задач, ситуаційних завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Інформаційні системи і технології в готельному та ресторанному бізнесі	Лекції, практичні, лабораторні заняття з використанням інформаційних технологій	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Товарознавство	лекції (тематичні, проблемні, лекція із заздалегідь запланованими помилками); лабораторні заняття, дослідження, дискусія, робота у малих групах, вирішення ситуаційних задач, моделювання ситуацій	поточний контроль – тестування, усне/письмове опитування, перевірка підготовленого індивідуального завдання; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Комунікативний менеджмент	Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		StartUp-тренінг	Практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у командах, тренінги	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
<p><i>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу</i></p>	☒	Менеджмент готелів і ресторанів	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-стаді, інтерактивні заняття, рольові ігри	поточний контроль – опитування, тестування, захист індивідуальних творчих завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Інформаційні системи і технології в готельному та ресторанному бізнесі	Лекції, практичні, лабораторні заняття з використанням інформаційних технологій	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Ресторанна справа	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні та лабораторні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, задач, ситуаційних завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий



			групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді)	
		Маркетинг	Лекції, семінарські, практичні з використанням активних методів навчання	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		StartUp-тренінг	Практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у командах, тренінги	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Комунікативний менеджмент	Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
PH12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства	☒	StartUp-тренінг	Практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у командах, тренінги	Практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у командах, тренінги
		Товарознавство	лекції (тематичні, проблемні, лекція із заздалегідь запланованими помилками); лабораторні заняття: дослідження, дискусія, робота у малих групах, вирішення ситуаційних задач, моделювання ситуацій	поточний контроль – тестування, усне/письмове опитування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Ресторанна справа	Поеднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні та лабораторні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді)	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, задач, ситуаційних завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Менеджмент готелів і ресторанів	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-стаді, інтерактивні заняття, рольові ігри	поточний контроль – опитування, тестування, захист індивідуальних творчих завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Комунікативний менеджмент	Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
PH05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	☒	Ресторанна справа	Поеднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні та лабораторні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді)	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, задач, ситуаційних завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий



		Іноземна мова спеціальності	Практичні заняття, самостійна робота. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання	поточний контроль (опитування, тестування, контрольні роботи); підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Менеджмент готелів і ресторанів	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-стаді, інтерактивні заняття, рольові ігри	поточний контроль – опитування, тестування, захист індивідуальних творчих завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Економіка готелів і ресторанів	Лекції, практичні, семінарські заняття з використанням інформаційних технологій	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Управління дистрибуцією послуг	Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		StartUp-тренінг	Практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у командах, тренінги	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Комунікативний менеджмент	Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Бухгалтерський облік	Лекції, семінарські та практичні заняття з використанням інформаційних технологій	поточний контроль – комп'ютерне тестування, опитування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Лекції, практичні, лабораторні та виїзні заняття	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка індивідуальних завдань, задач; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Інформаційні системи і технології в готельному та ресторанному бізнесі	Лекції, практичні, лабораторні заняття з використанням інформаційних технологій	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
PH 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства	☒	Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Ресторанна справа	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні та лабораторні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді)	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, задач, ситуаційних завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Іноземна мова	Практичні заняття,	поточний контроль

		спеціальності	самостійна робота. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання	(опитування, тестування, контрольні роботи); підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Організація туризму	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій	поточний контроль – опитування, тестування, презентації; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		StartUp-тренінг	Практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у командах, тренінги	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Управління дистрибуцією послуг	Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Маркетинг	Лекції, семінарські, практичні з використанням активних методів навчання	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Комунікативний менеджмент	Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Менеджмент готелів і ресторанів	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-стаді, інтерактивні заняття, рольові ігри	поточний контроль – опитування, тестування, захист індивідуальних творчих завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий
PH 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	☒	Правознавство	Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій. Лекції (оглядова/ тематична / проблемна/лекція-консультація/лекція конференція), семінарські практичні, (тренінг/презентація/ дискусія/ комунікативний метод/ імітація) заняття, самостійна робота, консультації	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Організація туризму	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій	поточний контроль – опитування, тестування, презентації; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Менеджмент готелів і ресторанів	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-стаді, інтерактивні заняття, рольові ігри	поточний контроль – опитування, тестування, захист індивідуальних творчих завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Маркетинг	Лекції, семінарські, практичні з використанням активних методів навчання	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий

		Ресторанна справа	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні та лабораторні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді)	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, задач, ситуаційних завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий
PH14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки	☒	Ресторанна справа	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні та лабораторні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді)	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, задач, ситуаційних завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Інформаційні технології у професійній діяльності	Лекції з використанням мультимедійних засобів, лабораторні заняття з використанням сучасних інтерактивних технологій	поточний контроль – комп'ютерне тестування, опитування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, візні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
PH13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу	☒	Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, візні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		StartUp-тренінг	Практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у командах, тренінги	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Комунікативний менеджмент	Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Управління дистрибуцією послуг	Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий