

**НАЦІОНАЛЬНЕ
АГЕНТСТВО
ІЗ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ
ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти **Державний торговельно-економічний університет**
Освітня програма **55076 Готельно-ресторанна справа**
Рівень вищої освіти **Молодший бакалавр**
Спеціальність **241 Готельно-ресторанна справа**

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

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

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	6594
Повна назва ЗВО	Державний торговельно-економічний університет
Ідентифікаційний код ЗВО	44470624
ПІБ керівника ЗВО	Мазаракі Анатолій Антонович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/6594>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	55076
Назва ОП	Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація (за наявності)	відсутня
Рівень вищої освіти	Молодший бакалавр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Повна загальна середня освіта
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	кафедра готельно-ресторанного бізнесу
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедри: інженерії програмного забезпечення та кібербезпеки, економічної теорії та конкурентної політики; менеджменту; психології; товарознавства, управління безпечністю та якістю; іноземної філології та перекладу; технології і організації ресторанного господарства; дизайну та інжинірингу; статистики та економетрії; сучасних європейських мов; світової економіки; філософії, соціології та політології; адміністративного, фінансового та інформаційного права; міжнародного, цивільного та комерційного права; правового забезпечення безпеки бізнесу.
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	02156, Київ, вул. Кіото, 19
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	не передбачає
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	відсутня
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	414598
ПІБ гаранта ОП	Кулик Марія Володимирівна
Посада гаранта ОП	Доцент на 0,5 ставки
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	m.kulyk@knu.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(050)-913-55-97
Додатковий телефон гаранта ОП	+38(050)-913-55-97

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

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

Підготовка здобувачів за освітньо-професійною програмою початкового (короткого циклу) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» (далі – ОП) здійснюється на підставі ліцензії (Наказ МОН №1015-л від 19.12.2019, оновлена Наказом МОН №17-л від 11.02.2021) у межах єдиного ліцензійного обсягу за денною та заочною формами навчання. При цьому слід зазначити, що ОП має сталі традиції розвитку, оскільки цю спеціальність вперше в Україні започатковано у ДТЕУ (2004 р.). У 2011 р. на базі ДТЕУ було створена Науково-методичну комісію зі сфери обслуговування, члени якої, представники НПП кафедри готельно-ресторанного бізнесу брали участь у розробці галузевих стандартів вищої освіти України в галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» за спеціальністю 6.14010101 «Готельно-ресторанна справа», які уведені в дію Наказом МОН, молоді і спорту України №1325 від 27.11.2012 р. Керівник групи забезпечення ОП Бойко М.Г. брала участь як експерт у розробці професійного стандарту «Майстер готельного обслуговування» та є Головою підкомісії 241 Готельно-ресторанна справа НМК 13 з транспорту та сервісу Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України. Нинішня ОП «ГРС» є наступницею спеціальності, за якою з 2004 р. в ДТЕУ відбувається підготовка фахівців для сфери туризму та готельно-ресторанного бізнесу. Дидактична та методологічна основа ОП обумовлена потужною 77-річною науковою школою ДТЕУ. ОП, яка акредитується, за відсутності Стандарту вищої освіти розроблена відповідно до законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», вимог Національної рамки кваліфікацій, відповідного Стандарту вищої освіти ДТЕУ за початковим (короткий цикл) рівнем ВО за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа». Протягом 2020-2022 рр. ОП розвивалася з урахуванням пропозицій внутрішніх та зовнішніх стейкхолдерів. У 2020-2022 рр. зміни стосувалися удосконалення форм опису ОП, уточнення інтегральної компетентності ОП, структуруванню її профілю, уточненню вимог до форм атестації здобувачів, опису відповідності результатів навчання дескрипторам НРК. Оновлена ОП затверджена рішенням Вченої ради Університету. ОП «ГРС» орієнтована на підготовку кваліфікованих фахівців, які володіють базовими знаннями щодо організації готельно-ресторанної справи. Основний фокус ОП - предметна підготовка фахівців, спроможних вирішувати професійні завдання у сервісній, виробничій, технологічній, організаційній діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу різних форм власності та, які підготовлені до успішного засвоєння програм наступних рівнів вищої освіти. Інтегральна компетентність орієнтована на набуття здобувачами здатності розв'язувати типові спеціалізовані задачі в певній галузі професійної діяльності (у готельному та ресторанному бізнесі), що передбачає застосування положень та методів відповідних наук і характеризується певною комплексністю та невизначеністю умов. ОП «Готельно-ресторанна справа» має обсяг 120 кредитів ЄКТС, розрахована на 1 рік та 10 місяців навчання. Для забезпечення підготовки фахівців у сфері гостинності, в ОП відображений зміст та перелік загальних та спеціальних компетентностей, предметних результатів навчання. Зміст ОП поглиблюється та одночасно диверсифікується вибірковыми ОК, які сфокусовані на вивченні предметних аспектів готельно-ресторанного бізнесу, вони враховують міжнародний та вітчизняний досвід, потреби стейкхолдерів, професійного середовища та специфіку ЗВО. Унікальними особливостями та відмінностями ОП є: поєднання фундаментальної та професійно-орієнтованої підготовки фахівців для готельно-ресторанного бізнесу; введення дуальної форми навчання; міждисциплінарний підхід до проектування ОП та інноваційність змісту через ОК (авторські дисципліни); створення умов для здобуття поглиблених комунікативних компетентностей (спільвання декількома іноземними мовами, діє освітня платформа "Hospitality speaking club"); реалізація технологій неформальної освіти; забезпечення можливостей для формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів через загально університетський пул вибірових дисциплін (понад 1300 ОК); залучення іноземних науковців та фахівців готельного та ресторанного бізнесу до навчального процесу; щорічне проходження практики та стажування в Україні та за кордоном з отриманням міжнародних сертифікатів; інтерактивні виїзні практичні заняття реальних умовах; всеохоплююча цифровізація освітнього процесу та набуття практичних навичок застосування прикладних інформаційних технологій у професійній діяльності завдяки спеціалізованим ліцензійним програмним продуктам для готельного та ресторанного бізнесу. Реалізація ОП характеризується обов'язковим щорічним системним удосконаленням за результатами врахування потреб зовнішнього середовища та всіх груп стейкхолдерів; наявність внутрішньої системи управління якістю ІСО 9001 та корпоративної культури з якості та доброчесності; навчання, викладання, наукова робота здобувачів та НПП характеризується високим рівнем інтернаціоналізації ЗВО; наявність внутрішньої системи управління освітньою діяльністю МІА та дистанційної платформи навчання; постійна комунікація кафедри та викладачів із здобувачами та іншими стейкхолдерами через систему МІА, дистанційну систему, сайт випускової кафедри, телеграм-канали, групи у соціальних мережах.

Перевагами ОП є: наявність внутрішнього стандарту вищої освіти ДТЕУ початкового рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»; положень, які регламентують розробку та реалізацію ОП; щорічне оновлення ОП шляхом відкритого обговорення з внутрішніми та зовнішніми стейкхолдерами (НПП університету, здобувачі, випускники, роботодавці, у т.ч. з міжнародного академічного середовища, представники влади та ін.); системне оновлення змісту, коригування цілей, переліку компетентностей, програмних результатів навчання та пулу дисциплін; використання міждисциплінарного підходу до визначення ОК, які відображають сервісні, виробничі, технологічні, юридичні, інформаційні аспекти діяльності суб'єктів готельної та ресторанної сфери для підготовки висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців; активне залучення професіоналів-практиків (у т.ч. випускників ДТЕУ, міжнародних партнерів) до проведення лекцій, практичних занять та майстер-класів; врахування інноваційного зарубіжного та вітчизняного досвіду під час розробки та оновлення освітніх компонентів ОП, у тому числі на підставі укладених понад 350 договорів про співпрацю, за результатами участі в міжнародних 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, працевдавців, а також опитування різних груп стейкхолдерів щодо напрямів розвитку ОП; наявність за всіма ОК ОП розробленого та оприлюдненого методичного забезпечення, яке постійно

актуалізується з обов'язковим залученням до рецензування професіоналів-практиків; дотримання процедури обрання студентами власної освітньої траєкторії шляхом вибору ОК з загального пулу дисциплін ЗВО; забезпечення академічної мобільності здобувачів та представників НПП; визнання результатів неформального навчання; реальна реалізація принципів студентоцентрованого підходу; мотивація здобувачів до наукового пошуку (здобувачі мають можливість брати участь у Всеукраїнській (з 2022 року Міжнародній) щорічній студентській науковій конференції факультету та інших наукових заходах); застосування сучасних інноваційних форм та інтерактивних методів навчання при вивченні усіх ОК; доступність та своєчасність оновлення на офіційному веб-сайті усієї інформації, необхідної для задоволення потреб учасників освітнього процесу, додаткові комунікації через: власні веб-сторінки факультету та кафедр, платформу дистанційного навчання сторінки та групи у соціальних мережах, канал Ютуб, сформовані персональні групи кожної академічної групи у телеграм-каналі; високий рівень ознайомленості учасників освітнього процесу зі своїми правами та обов'язками; 100% відповідність НПП чинним вимогам щодо рівня професійної та академічної кваліфікації за кожним ОК, всі викладачі – активні дослідники, мають міжнародний досвід; публікації у виданнях кат. Б та виданнях, що включені до рецензованих міжнародних баз та систематичне проходження НПП стажувань і підвищення кваліфікації як в Україні, так і в європейських країнах; наявність у НПП власних підручників та навчальних посібників з дисциплін; реалізація ОП в межах сертифікованої системи управління якістю ДТЕУ, гармонійною складовою якої є система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти, (сертифікована ISO 9001:2015) та у чіткій відповідності до Стратегії розвитку ДТЕУ на період до 2030 р.; чіткі та зрозумілі процедури оновлення та громадського обговорення ОП; залученість НПП та студентів до дотримання академічної доброчесності; прозорість процедур контролю та оцінювання, контролю якості освіти; подальша підтримка зв'язку з випускниками (Центр розвитку кар'єри, асоціації випускників); безкоштовність та доступність до унікальної інфраструктури та ресурсів (створення цифрового середовища для реалізації ОП та розвитку soft skills – хаби, простори для спілкування, SMART-бібліотека, SMART-лабораторії, зал віртуальної реальності, VR-студія, Суперспорт-зона); створено спеціалізовані лабораторії та аудиторії для розвитку hard skills, зокрема, кабінет Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі; лабораторія готельної справи, навчально-наукова лабораторія з технології харчових виробництв; навчально-наукова лабораторія з технології ресторанної продукції; навчально-наукова лабораторія організації обслуговування у ресторанному господарстві; лабораторія енології та барної справи; лабораторія сенсорного аналізу; лабораторія дизайну HoReCa; лабораторія дизайну та інжинірингу; лабораторія систем автоматизованого проектування; лабораторія інтегрованих систем управління бізнес-процесами; створені умови для всебічного розвитку та роботи здобувачів (коворкінги, хаби, простори для спілкування, компютерні класи для геймерів, мультиаспектна бібліотека, зал бібліометрії, гуртожитки, конгрес-центр, зал засідань, зал конференцій, кав'ярні, буфети та їдальні, центри забезпечення та реалізації івентів, дозвілля та спорту); достатність умов для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами; відсутність фактів виникнення конфліктних ситуацій; функціонування психологічної служби. Вагомою перевагою ОП є те, що поряд з основними професійно-орієнтованими компонентами здобувачам запропоновано пул варіативних освітніх компонент, які надають міждисциплінарні знання, необхідні для розвитку власного готельного та ресторанного бізнесу, захоплення професією та мотивують до продовження навчання на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти.

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2022 - 2023	7	6	1	0	0
2 курс	2021 - 2022	30	22	7	0	0

Умовні позначення: ОД – очна денна; ОВ – очна вечірня; З – заочна; Дс – дистанційна; М – мережева; Дл – дуальна.

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	55745 Готельно-ресторанна справа 55746 Готельна справа 55747 Ресторанна справа 55076 Готельно-ресторанна справа
перший (бакалаврський) рівень	54977 Готельно-ресторанна справа 55767 Готельно-ресторанна справа 55768 Готельна справа 55769 Ресторанна справа 55158 Готельно-ресторанна справа 55244 Готельно-ресторанна справа 55487 Готельно-ресторанна справа

другий (магістерський) рівень	55063 Готельна і ресторанна справа 55064 Готельний і ресторанный девелопмент 55065 Міжнародний готельний бізнес 55066 Міжнародний готельний та ресторанный бізнес 55067 Ресторанный бізнес 55172 Готельна і ресторанна справа 55261 Готельно-ресторанна справа
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	програми відсутні

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	112260	112260
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	28931	28931
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	40	40

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	ОП2021.pdf	sSKYFoVtYiUOJk4pEJVS2zaZ/zGoB/IEpU5qISm4cl=
Навчальний план за ОП	НПП2021.pdf	wORupD8d803be4UbMUrEbOeB9HphjIAoOvyWlrJBtYE= =
Рецензії та відгуки роботодавців	Рецензії 2021.pdf	UkNFH1fRoW91FJx1kuUaIWfQHLLeSzDndcj+fy+ghGY=

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Ціллю ОП є формування загальних і фахових компетентностей для успішного розв'язання типових спеціалізованих задач і практичних проблем. Цілі підпорядковані нормативним документам ДТЕУ <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43792&uk>, зокрема <https://cutt.ly/3oHEVw4> та <https://cutt.ly/LoHGADR>, <https://cutt.ly/DoGKmbY>
Унікальність ОП полягає у фокусуванні на: викладанні авторських професійно-орієнтованих дисциплін <https://cutt.ly/9W7CoN5>, реалізації дуальної форми вищої освіти <https://cutt.ly/yoHG9TC>, <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/7oG8QgR>, <https://cutt.ly/6W7TUgU>, <https://cutt.ly/7W7T2WP>; залученні до викладання практиків (<https://cutt.ly/mW7STNZ>); розвитку мовних компетентностей <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=10542&uk>; пропозиції пулу вибірових компонент; постійно діючій платформі «FRGTB HUBSPEAKERS» (<https://cutt.ly/oW78z4O>); участі у наукових заходах та міжнародних професійних конкурсах (<https://cutt.ly/yW5wCHT>, <https://cutt.ly/HW7HjgR>, <https://cutt.ly/rW7HOCD>); використанні в освітньому процесі пакетів прикладних програм Fidelio V8 Парус-Готель, Парус-Ресторан (НПП мають сертифікати), система EasyMS, Amadeus (<https://cutt.ly/cW7KAyr>). За даними Вступних компаній 2021, 2022 року ДТЕУ обійняв перше місце в Україні за кількістю поданих заяв за спеціальністю 241 «ГРС»

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

Відповідно до Статуту ДТЕУ (<https://cutt.ly/coGXGrK>) місією ДТЕУ є - «Працюємо для нинішнього та майбутнього поколінь» (<https://cutt.ly/NoGXMI4>), яка в Стратегії розвитку ДТЕУ на період до 2030 р. (<https://cutt.ly/MoGX8kP>) визначена як «елітарна освіта нинішнього та прийдешніх поколінь на засадах прийнятності традицій та інновацій задля забезпечення поступального розвитку України». Стратегічною метою розвитку ДТЕУ 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 ДТЕУ, що дозволяє забезпечити цілі ОП «ГРС», які полягають у формуванні загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання типових спеціалізованих задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу (<https://cutt.ly/TW6AoFI>, <https://knute.edu.ua/student-office/#/read-note/36266>, <https://mia1.knute.edu.ua/>). Цілі ОП знаходяться у межах розвитку загальної стратегії університету та місії.

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

долучалися до обговорення реалізації ОП. <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43030&uk>. У 2021 р. здобувачі висловили пропозиції щодо: уведення до пулу ВК дисципліни «Італійська мова», що пов'язано з можливістю проходження виробничої практики в суб'єктах готельного та ресторанного бізнесу Італії (Південно-італійські курорти Пескічі, В'єсте, Роді Горгано, готелі Pineta, ValleClavia, Maritalia, Gusmay, готельно-ресторанні комплекси AndromedaCosmo, CampingInternazionale, BaiadiManaccora, Agriturismo Osteria Pane e Vino ресторани LaVeranda, LaBuria, Scilibò, GrottonGediZaiana, LaDivinaPiadineria, Skipper, DaMaria), реалізації можливостей щодо неформальної освіти за професійно орієнтованими освітніми компонентами. Пропозиції здобувачів враховані при перегляді ОП у 2021 р., розширено процедури обрання студентами індивідуальної освітньої траєкторії шляхом вибору ОК з загального пулу дисциплін на рівні ЗВО. Внесено зміни в опис ПРН, дисциплін навчальних планів, структурно-логічної схеми їх викладання за семестрами. Стейкхолдери ОП, що беруть участь як голови екзаменаційних комісій, вносили пропозиції щодо удосконалення завдань кейсів атестаційного екзамену. Для систематизації пропозицій здобувачів функціонує Центр педагогічних та психологічних досліджень (<https://cutt.ly/X27TyHn>, <http://cps.knute.edu.ua/> <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=16691&uk>), входить до системи забезпечення якості освітньої діяльності ДТЕУ, здійснює дослідження якості та діагностику ефективності освітнього процесу

- роботодавці

договорів про співробітництво з ДТЕУ (<https://cutt.ly/1W5vsmG>, <https://cutt.ly/tW5vvoQ>, <https://cutt.ly/voGGdXc>), входять до складу групи забезпечення, беруть участь в обговоренні змісту та внесенні змін до ОП, рецензування. На засіданнях групи забезпечення Семікопова Т. внесла пропозиції враховувати перспективи розвитку готельного бізнесу з урахуванням пандемічних викликів на ринку; Тимчишин В., шеф-кухар ресторану запропонував уведення до ОК 5 модулів, пов'язаних з ознайомленням з технічними новачками в обладнанні безпосередньо на виробництві; Ілляшенко О. директор з розвитку мережі «Rebra&Kotlety» запропонувала уведення до ОК «Ресторанна справа» модулів пов'язаних з характеристикою сучасних моноформатних закладів, концепцій, трансформації послуг ресторанів в умовах карантину. Мозгова Ю.М., менеджер по тренінгам та розвитку персоналу, готель Ramada Encore Kyiv (пр. №22) внесла пропозицію включити до атестаційного екзамена питання, пов'язані з впливом глобальної пандемії Covid-19 на готельно-ресторанний бізнес. Для набуття soft skills, мовних компетентностей та коригування змісту ОП, ПРН створено FRGTB SAY SPEAKERS (<https://cutt.ly/XW5vMov> <https://cutt.ly/wW5v7FV> <https://www.instagram.com/p/CmL2vLeNAmg/>), «Hospitality speaking club». Участь у обговоренні ОП брали Кнуд Ерік Ларсен, топ-менеджер KM Scandinavia (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=38126&uk>); генеральний директор Ribas Hotels Group Артур Лупашко (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43952&uk>); керуючий партнер «Restetika» Андрій Магалецький

- академічна спільнота

долучається до розробки та перегляду ОП, як члени групи забезпечення ОП, рецензенти навчально-методичних розробок. У 2020 р. внутрішні стейкхолдери ініціювали імплементацію рекомендацій НАЗЯВО щодо зміни підходу до формування вибіркових дисциплін, що дозволяє забезпечити студентам мобільність щодо вибору будь-якої ОК з пулу дисциплін, який розширюється з кожним семестром. Участь зовнішніх стейкхолдерів щодо формулювання цілей та програмних результатів навчання реалізована їх участю у спільних освітніх та наукових заходах: роботі круглих столів, конференцій, майстер-класів, відкритих лекцій практиків та іншої спільної діяльності (<https://cutt.ly/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> <https://cutt.ly/10GHNTR>)

- інші стейкхолдери

одним з напрямів удосконалення ОП є участь гаранта та викладачів кафедри в громадській спілці УКС <https://opendatabot.ua/c/40030128> 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 проєктів (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43045&uk>). Співпраця з Асоціацією готельних об'єднань та готелів міст України, Асоціацією готелів та курортів, Всеукраїнською федерацією роботодавців у сфері туризму України, Асоціацією VisitUkraine, Академією професійної освіти «Меркур» (Словаччина) дозволила удосконалити кейси кваліфікаційного екзамену в контексті постковідного рестарту ресторанно-готельного та туристичного бізнесу. В обговоренні взяли участь 100 учасників, зацікавлених у розвитку сфери гостинності та туризму, динамічній та гнучкій зміні освітніх програм для формування висококваліфікованого фахівця у цій сфері (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=39226&uk>).

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

В ОП враховані основні тренди затребуваності фахівців в майбутньому, які відповідають змісту ОК1, ОК4, ОК6, ОК8, ВК1, ВК7, ВК8, та ПРО2, ПРО4, ПРО5, ПРО6, ПР13, ПР14 ОП. Розвиток готельно-ресторанної справи характеризується посиленням ролі менеджменту, комунікацій та інформаційних технологій, професійної етики, що зумовлює набуття відповідних програмних результатів навчання, що забезпечують вирішення професійних завдань у сервісній, виробничій, технологічній діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, а саме: РН 01, РН 02, РН 04, РН 05, РН 06, РН 08, РН 09, РН 10, РН 12. Група забезпечення комунікує з роботодавцями (<https://cutt.ly/TW6AoFI>), бере участь у зустрічах з представниками професійного середовища (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=32815&kuk>, <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=18340&kuk>, <https://cutt.ly/9OKjkUZ>). Роботодавці є рецензентами НМКД, головами ЕК. Мозгова Ю. (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43030&kuk>) рекомендувала внести до атестаційного екзамену питання, пов'язані з впливом Covid-19. Кафедра співпрацює з Асоціацією готельних об'єднань України, UHRA (<https://uhra.com.ua/>, <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=39179&kuk>), DEOL Partners, Всеукраїнською ГС VISIT Ukraine, УКС, КМДА, КОДА, досліджує тренди ринку гостинності для коригування ОК. Тимчишин В. (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=28498&kuk>) вніс пропозицію щодо проведення виїзних лабораторних занять за ОК5.

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

При формулюванні цілей та визначенні програмних результатів навчання ОП регіональний контекст відіграє вагомим значення, який розкрито в РН 01, РН 02, РН 04, РН 13, РН 13, враховано шляхом участі стейкхолдерів ОП у її розробленні, які надають пропозиції по удосконаленню змістовного наповнення ОК4, ОК8 та ВК10, ВК 8, які розкривають різні аспекти регіонального розвитку готельної та ресторанної справи. Було укладено Меморандум про співпрацю між управлінням туризму КОДА та ДТЕУ, де визначено напрямки діяльності інформаційного, наукового та методологічного спрямування <https://cutt.ly/DoGZRFD> значно посилює регіональний контекст ОП. Група забезпечення та стейкхолдери ОП підтримують таку позицію і наголошують, що такий підхід є конкурентною перевагою ОП «ГРС», оскільки передбачає формування загальних та фахових компетентностей, актуальних для професійної діяльності у будь-якому регіоні України. Для практичної підготовки здобувачів з реалізацією галузевого контексту укладено договори з суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. Галузевий контекст при формулюванні цілей та ПРН (РН 01, РН 02, РН 04, РН 05, РН 06, РН7, РН 09, РН 10, РН 11.) враховано в обов'язкових та вибіркових компонентах. (<https://cutt.ly/TW6AoFI>). Галузевий контекст ОП та софт-і хар-компетентності здобувачів поглиблюється у контексті реалізації освітньо-практичних проєктів "Hospitality speaking club" та «HubSpeakers in tourism, hotel and restaurant business» <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=38611&kuk>

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&kuk>). У процесі розвитку даної ОП вивчався досвід Полтавського університету економіки і торгівлі, Уманського національного університету садівництва. Група забезпечення вивчала та успішно імплементувала досвід ВНMS Business School (Люцерн, Швейцарія), Cornell University, School of Hotel Administration (США, Liverpool John Moores University), University of British Columbia (Canada Vancouver), Glion Institute of Higher Education, (Глион, Бюль, Швейцарія), Les Roches International School of Hotel Management (Блюш, Швейцарія), Blue Mountains International Hotel Management School (Австралія), César Ritz Colleges (Швейцарія). Самоцінювання ОП «ГРС» дозволяє констатувати, що врахування досвіду аналогічних вітчизняних та іноземних програм обумовили її конкурентоздатність завдяки міждисциплінарному підходу до формування ОК та ВК, пріоритетністю практичної складової, залученістю до викладання фахівців-практиків, вагомим пулом вибіркових компонент, постійно діючій платоформі HUB SPEAKERS (<https://www.facebook.com/100063726123343/posts/130879112379626>).

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

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

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

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

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

Інтегральною компетентністю ОП «Готельно-ресторанна справа» є здатність особи розв'язувати типові

спеціалізовані задачі в певній галузі професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування положень і методів відповідних наук і характеризується певною комплексністю і невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності та діяльності інших осіб у певних ситуаціях.

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

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

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

120

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

120

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

30

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

Зміст ОП збалансований за змістом та структурно, відповідає Положенню про організацію освітнього процесу (<https://cutt.ly/LoGBUSO>); внутрішньому стандарту освіти ДТЕУ за зазначеною спеціальністю та рівнем ВО. Зміст ОП ідентичний навчальним планам, презентовано в інформаційних та рекламних пакетах (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43762&uk>). ОК повною мірою відповідають предметній області спеціальності, дають можливість забезпечити підготовку фахівців у сервісній (ОК 1,4,8), виробничій (ОК 4,5,7,8), технологічній (ОК 4,5,8) діяльності ГРБ, досягти заявлених цілей та РН. ОП є професійно орієнтованою. Змістовні компоненти ОП сфокусовані на процесах організації сервісних та виробничих процесів як інтегрованою сферою професійної діяльності (ОК 4,5,7,8). Зміст ОП поглиблюється та диверсифікується вибірковими ОК, які сфокусовані на поглибленні компетентностей у сервісній діяльності – ВК 4,6; у виробничій – ВК 1,6,8; у технологічній – ВК 1,8,9. Унікальність змісту ОП ґрунтується на застосуванні міждисциплінарного підходу до формування інтегральної компетентності через: інновації в технологіях виробництва та сервісу – ОК 4,5,7,8 та ВК 4,6,8,9; інформаційна – ОК 4,6; використання мовних навичок спілкування – ОК 1 та ВК 4; правова – ОК 2 та ВК 2,13,21; громадська – ОК 2,3 та ВК 1,7. ОП інтегрує базисні для сфери гостинності галузі наукової та виробничої діяльності: готельна справа – ОК 4; ресторанна справа ОК 8 та ВК 6,8,9; інформаційні системи та технології у ГРБ – ОК 4,6; устаткування та технологічне оснащення ГРБ – ОК 5 та ВК 1, загально-академічні – ОК 3 та ВК 11,14,15,18,19; правові – ОК 2 та ВК 2,13,21. Акцент ОП зроблено на підготовку фахівців з компетентностями для реалізації міжнародних комунікацій іноземними мовами у глобальному середовищі (ОК 1 та ВК 4) Унікальність ОП: у поєднанні міждисциплінарності та багатопрофільності; розробленні авторських професійно-орієнтованих ОК, залученні закордонних науковців та практиків до навчального процесу (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=10542&uk>); наявності щорічної міжнародної практики з отриманням сертифікатів; проведенні виїзних практичних занять на базі підприємств-партнерів (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43102>); всеохоплюючому застосуванні ІТ та спеціалізованих програмних продуктів у всіх ОК. Акцент ОП зроблено на підготовку фахівців з компетентностями для реалізації міжнародних комунікацій іноземними мовами у сфері гостинності.

Згідно опитувань, 96,3% здобувачів унікальності бачать у практикоорієнтованості (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43762&uk>).

У цілому, учасники освітнього процесу та стейкхолдери задоволені змістом ОП, зокрема 91,7% здобувачів, 89,4% роботодавців та 85,5% випускників (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43762&uk>).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Згідно п.6.2 Положення (<https://cutt.ly/LoGBUSO>), практична підготовка є обов'язковою ОК, передбачена на 1 та 2 курсах по 6 кредитів. ОП забезпечена відповідними програмою та робочою програмами практики з деталізацією ЗК, ВК та РН (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43762&uk>). Метою ІП на 1 курсі є ознайомлення з сферою діяльності (РН 01,04-07,13,14; 2 курсі - вміння організувати ефективну взаємодію, проектувати роботу (РН 03-13)). Таким чином, практична підготовка повністю забезпечує ПРН. Для забезпечення практичної підготовки кафедрою, Центром розвитку кар'єри (<https://cutt.ly/hoGMqQk>) заключено угоди з партнерами

(<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43176&uk>), передбачено індивідуальний вибір об'єкту здобувачем.

Забезпечено міжнародне стажування з елементами неформальної освіти (Болгарія, Італія, Словаччина)

(<https://cutt.ly/UW7KyjZ>; <https://cutt.ly/KW7KYW1>). Відбір практикантів - <https://cutt.ly/HW7Lfi>;

<https://cutt.ly/zW7LvYMP>Програмні результати навчання поглиблюються на відкритих заняттях практиків, майстер-класах (<https://cutt.ly/fW7Zn71>), Днях гостинності (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=10542&uk>), участю у заходах (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=10542&uk>). 89,7% здобувачів задоволені здобутими компетентностями, під час практичної підготовки за ОП, та вважають їх достатніми для проф. діяльності (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43762&uk>)

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

ОП через ОК та практичну підготовку повною мірою забезпечує набуття softskills. Зокрема, РН 02 набувається в результаті вивчення ОК 1,4,8, а також ВК 6,8,9,20. Набуття softskills пов'язано з усіма ОК: організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанных послуг на основі використання сучасних інформаційних,

комунікаційних і сервісних технологій (РН 06) – ОК 4,6-8 та ВК 19; навички спілкуватися зі споживачами, у т.ч. іноземною мовою (РН 07) через ОК 1,4,8 та ВК 12,18,22; здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання (РН 08). ОК забезпечують: формування манер, ділового етикету ВК 3,7. Для формування softskills в ОК передбачені різні форми активностей: проблемно-пошукові, дослідницькі, репродуктивні; стимулювання, ділові ігри, мозкові штурми, тематичні дискусії (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=10542&kuk>), екскурсії (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=10542&kuk>). Поглиблюють softskills: професійні змагання (<https://cutt.ly/NW72Yx5>); наукові конференції (<https://cutt.ly/HW7Z8Y3>, <https://knute.edu.ua/file/MjkwMjQ=/6247dc5253c4eedb43f6d2f37a4b57f6.pdf>), майстер-класи (<https://cutt.ly/mW79cNQ>, <https://cutt.ly/2W79SSd>) зустрічі із практиками (<https://cutt.ly/wW79Xcy>), можливості участі у волонтерському русі <https://cutt.ly/UOKkmZu>, <https://www.instagram.com/p/CmG5LfYjT3u/>, <https://cutt.ly/GOKkPW3>, допомозі дітям з дитячих будинків <https://cutt.ly/oOKkFNn>, участі в фестивалях <https://cutt.ly/MOKkK7p>.

Яким чином зміст ОП урахує вимоги відповідного професійного стандарту?

Професійний стандарт із даної спеціальності відсутній. Однак, зміст ОП орієнтований на здобуття компетентностей, які є основою кваліфікацій основних професій згідно Класифікатора ДК 003:2010. При розробленні ОП для визначення компетентностей і результатів навчання, що визначають професійну кваліфікацію молодшого бакалавра у сфері обслуговування, враховувалися передусім рекомендації стейкхолдерів – потенційних роботодавців (<https://cutt.ly/TW6AoFI>, протокол засідання групи забезпечення №1 від 04.02.2020)

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

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

З 2021 року за вперше розпочалася підготовка здобувачів за дуальною формою навчання, що є новітньою практикою та унікальністю ОП. Здобувачі продемонстрували зацікавленість, доказом цього є те, що 15 студентів подало заяви, але у зв'язку з карантинними обмеженнями та воєнним станом розпочинання дуальної освіти перенесено. Сформована структура ОП 241 «Готельно-ресторанна справа» та навчальний план пристосовані для гнучкого переструктурування графіку НП для здобуття освіти за дуальною формою та відповідає Положенню про дуальну освіту ДТЕУ (<https://cutt.ly/pOKzaiY>) та Концепції підготовки фахівців за дуальною формою здобуття освіти. На засіданні кафедри спеціальності відбулося обговорення пропозицій щодо ініціювання впровадження елементів дуальної форми навчання (протокол № 27 від 01.06.2021 р.). Така форма навчання передбачає не менше 30% обсягу аудиторних занять проводити на підприємствах на реальних сервісно-виробничих процесах, роботи у клієнтському середовищі, знайомства зі специфікою організації роботи операційних систем суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу. Укладено партнерські угоди з міжнародною готельною мережею «Ramada Encore Kiev» (<https://cutt.ly/XOKzXK>, <https://cutt.ly/SOKzmf2>) щодо організації практичного навчання на потужностях діючого об'єкту. Стейкхолдери виявили велику професійну зацікавленість у співпраці з кафедрою готельно-ресторанного бізнесу та готовність навчати професійним практичним навичкам на власній матеріально-технічній базі із залученням до навчального процесу своїх провідних фахівців.

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

Правила прийому на навчання до ДТЕУ для здобуття вищої освіти в 2022 році розміщені на сайті за посиланням <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=44072&kuk>, також вся інформація про вступ на здобуття ОС молодшого

бакалавра на основі ПЗСО (2022) розміщена за посиланням <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43711&uk> . Вся інформація на сайті ДТЕУ в вкладці «Вступнику» оновлюється щорічно в рамках вступної кампанії <https://knute.edu.ua/>.

Приймальна комісія забезпечує вступникам цілорічне консультування в інформаційному центрі в якому працюють: за телефоном та за особистим зверненням; каналу Ютуб, сторінок у соціальних мережах, груп Приймальної комісії та окремо кожної ОП за кожним рівнем в Телеграм (http://t.me/knteu_vstup). У ДТЕУ систематично проводяться дні вступника, які забезпечують оф-лайн інформування вступників про правила прийому, особливості навчання, специфіку та конкурентні переваги ОП, а також надають можливості участі в екскурсійній програмі по кампусу університету та безкоштовних майстер-класах. Інформування вступників здійснюється також через профорієнтаційну роботу кожного НПП випускової кафедри та керівництва

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

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

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

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

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

Визнання результатів навчання представлено в положенні про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів <https://knute.edu.ua/file/MjExMzA=/ocf1eee352a9fb8fb476970d47685b6d.pdf>, яке визначає, що академічна мобільність означає участь студентів в освітньому процесі ЗВО (України та за її межами), проведення наукових досліджень з можливістю в установленому порядку перезарахування освоєних навчальних дисциплін.

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

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

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

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

Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті ДТЕУ (<https://cutt.ly/7oG8QgR>) передбачено право здобувачів вищої освіти на визнання результатів навчання, отриманих у неформальній або інформальній освіті з першого року навчання. Визнання результатів здобутих у неформальній або інформальній освіті проводиться у семестрі, який передує семестру, у якому згідно з навчальним планом ОП передбачено вивчення дисципліни, що перезараховується. Для цього здобувач звертається із заявою на ім'я ректора з проханням визнати відповідні результати навчання, до якої додаються завірнені копії документів (сертифікати, свідоцтва тощо), які підтверджують отримання відповідних результатів навчання. Для визнання результатів навчання у неформальній освіті створюється предметна комісія, яка розглядає отримані документи, здійснює оцінку відповідності представлених результатів навчання здобутих у неформальній та інформальній освіті результатам навчання відповідно до програми дисципліни та ухвалює рішення про перезарахування результатів навчання або проведення контролю рівня знань, здобутих у неформальній або інформальній освіті або про відмову у їх

перезарахуванні. Здобувач має право на апеляцію рішення комісії.

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

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

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

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

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

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

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

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

Студентоцентризований підхід є базовим принципом освітньої діяльності ДТЕУ, регламентується Положенням про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (<https://cutt.ly/XoHxaSW>), згідно якого здобувач є суб'єктом із власними унікальними потребами. Положення про організацію освітнього процесу здобувачів <https://cutt.ly/LoGBUSO>, Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів <https://cutt.ly/OoG8ber>. При викладанні ОК професійного спрямування переважають інноваційні онлайн-інструменти гейміфікації освітнього процесу, наприклад, такі як Trello, Freehand, Slido, Kahoot, що інтегровані в платформу Microsoft Teams, що є однією з корпоративних платформ ДТЕУ завдяки партнерству з «Майкрософт Україна». Рівень задоволеності здобувачів методами навчання і викладання регулюється Положенням про систему рейтингової оцінки діяльності НПП <https://cutt.ly/4oHxKwo>. Результати опитування здобувачів (з 15 по 31 березня 2021 року) підтвердили, що 94,7% здобувачів відповіли, що форми та методи навчання є зрозумілими, викладачі використовують сучасні методи навчання та викладання, такі як: кейсові, тренінгові, ігрові, презентації тощо (<https://cutt.ly/TOkxFgo>). Зворотний зв'язок «викладач-студент» здійснюється у форматі анкетування «Викладач очима здобувачів» і враховуються при обчисленні рейтингу НПП, використовуються для стимулювання підвищення якості викладання. НПП кафедри активно комунікує зі студентами через соціальні мережі <https://cutt.ly/6W7lXhS>, https://t.me/rgb_kntey

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

У ДТЕУ культивують принципи академічної свободи в Університеті, викладачі мають академічну свободу, включаючи свободу викладання, свободу від втручання в педагогічну, науково-педагогічну та наукову діяльність, вільний вибір форм, методів і засобів навчання, що відповідають освітній програмі; поширення знань і використання результатів наукових досліджень та участь здобувачів в наукових конференціях; вибір навчальних дисциплін з врахування думки здобувачів (представлений перелік вибіркових дисциплін); використання сучасних методів навчання та досліджень – ситуативні завдання; врахування потреб здобувачів з обмеженими можливостями. Всі ОК ОП є авторськими розробками, РП науково-методичним доробком викладача. Методи навчання і викладання викладач обирає самостійно, що відображено у РП, силабусах ОК. Комплексність методів навчання і

викладання дозволяє здобувачам 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, довідник студента (<https://cutt.ly/vW7xv4U>) За результатами опитування здобувачів, 89,2% підтвердили, що методи навчання і викладання на ОП «повністю забезпечується» принципами академічної свободи (<https://cutt.ly/TW6AoFI>). <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=38987&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/LoGBUSO>). 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://cdn.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/IW7vfff> 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 ДТЕУ, затвердженого ВР від 05.09.2019 №1 надається інформація у віртуальному навчальному середовищі, а також організовується спілкування між суб'єктами дистанційного навчання у тому ж віртуальному середовищі. Здобувачам забезпечується вільний та постійний доступ до НМЗ на веб-сторінці кафедри готельно-ресторанного бізнесу (<https://cutt.ly/gW7vOuO>). За результатами опитування «Задоволеність освітнім процесом у ДТЕУ, 2020-2021 н.р.» 84,2% здобувачі підтвердили, що їм «повністю» надається інформація щодо цілей, змісту та очікуваних РН, 100,0% повністю проінформовані про порядок та критерії оцінювання у межах ОК (<https://cutt.ly/TW6AoFI>).

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/CoHbGdT>) <https://cutt.ly/ooHbByu> та WebofScience (<https://cutt.ly/NoHb3LT>). 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/goHmAVE> <https://cutt.ly/zoHmJWX> <https://cutt.ly/3W7bmoi>, <https://cutt.ly/BW7bFoX>). Здобувачі беруть участь у наукових заходах упродовж навчання: виконанні ініціативних кафедральних та міжкафедральних тем; презентує доповіді, мають можливість здійснити апробацію шляхом публікації у наукових журналах «Scientia Fructuosa» («Вісник КНТЕУ»), «Товари і ринки». Унікальним науковим проектом ФРГТБ є Всеукраїнський конкурс студентських стартапів «TourSystemUkrChallenge» (звіт: <https://cutt.ly/oW7b1q9>) <https://cutt.ly/GoGJvAV>), <https://cutt.ly/oW7noS1>; студентської наукової конференції «Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та перспективи» (програма конференції 2021 : <https://cutt.ly/PW7nziN>, звіт 2021 : <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=41989&uk>)

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

Відповідно до Положення про розроблення та реалізацію ОП ДТЕУ початкового короткого рівня вищої освіти (<https://cutt.ly/PoHQ9UT>, затвердженого наказом ДТЕУ від 3 лютого 2022 р. № 45 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 ДТЕУ. Положення про порядок конкурсного відбору науково-педагогічних працівників, наукових працівників, директорів коледжів та училищ ДТЕУ (<https://cutt.ly/7W7mtXq>) регламентує заповнення Протоколу відповідності посаді наявного вченого звання та наукового ступеня кандидата на посаду, на яку приймається НПП, де надається інформація щодо дисциплін, які він може викладати та основні наукові та методичні праці за напрямом діяльності, який підписує голова конкурсної комісії. Викладачі заповнюють інформацію про результати наукової роботи та регулярно оновлюють інформацію щодо власних розробок на сторінці кафедри, що відображено також у профілі Google академії (<https://cutt.ly/bW7mfJ8>) Результати досліджень кандидатських та докторських дисертацій, науково-дослідних робіт, семінарів, форумів, тренінгів запроваджуються у навчальні дисципліни. Робочу програму курсу «Готельна справа» було оновлено за результатами дисертаційних досліджень к.е.н., доц. Ткачук Т.М., к.е.н., доц. Романчук Л.Д., к.е.н., ст. викл. Зікій Н.Л. Спільно з National Tourism Organization of Ukraine за підтримки Програми USAID «Конкурентоспроможна економіка України» проф. Босовська М.В. та доцент Расулова А.М. підготували інноваційні навчальні онлайн курси на платформі Prometheus:

«Технології індустрії гостинності для персоналу» (https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:Prometheus+TOUR101+2021_T1_7/about) «Технології індустрії гостинності для керівників» (<https://cutt.ly/ZW7mmX7>), «Управління якістю та безпекою в туризмі»: <https://cutt.ly/BnId62j>.

Центром педагогічних і психологічних досліджень двічі на рік проводиться анкетне опитування здобувачів, за результатами якого складається рейтинг викладачів, що дозволяє з'ясувати рівень задоволеності здобувачів вищої освіти рівнем професійної компетентності викладачів. 94,7% опитаних відповіли, що вони задоволені якістю

викладання та рівнем професійної компетентності викладачів (<https://cutt.ly/TW6AoFI>).

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 ЗВО у 26 країнах світу (<https://cutt.ly/xW7mS4b>), організацію спільних заходів. У змісті ОК ОП враховано міжнародний досвід. 88 % викладачі кафедри проходили стажування за кордоном та мають міжнародні сертифікати (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=41&kuk>). ЗВО надає можливість навчатися у європейських закладах на рівних правах з громадянами країн-членів ЄС (<https://cutt.ly/SW7WZER>). Спільно з Австрійським університетом, Пан-європейським університетом та Кошицьким технічним університетом проводилися конференції, реалізовувалися програми стажування (<https://cutt.ly/7W7W2jA>). Є домовленості з Salford Business School, University of Bradford (Великобританія) <https://www.facebook.com/KGRB.KNTEU?mibextid=LQQJ4d>. У рамках програми ЄС ERASMUS+, серед яких проект з Університетом Центрального Ланкаширу (Великобританія), підвищили кваліфікацію Бойко М.Г. (програма «Project Management»), Кулик М.В. (гарант) (<https://cutt.ly/eW7Eq5O>). Процес інтернаціоналізації діяльності ЗВО реалізується через модель неформальної освіти (Болгарія, Італія, Словаччина) з отриманням міжнародних сертифікатів. Щорічно відбувається Всеукраїнська (з 2022 року Міжнародна) студентська конференція, співorganizаторами являються ЗВО і професійні спілки Болгарії, Словаччини і Грузії. В рамках «Hubspeakers in tourism, hotel and restaurant business» і «Hospitality speaking club» відбуваються зустрічі із представниками готельно-ресторанного бізнесу <http://surl.li/afnmk>.

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://cutt.ly/LoGBUSO>) та Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів і аспірантів (<https://cutt.ly/OoG8ber>), які є складовими системи внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у ДТЕУ (<https://cutt.ly/3oHEVw4>), застосовуються різні види контрольних заходів.

Атестація орієнтована на встановлення відповідності засвоєних студентами рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей, визначених освітньою програмою вимогам стандарту вищої освіти. Порядок проведення атестації, створення та організації роботи екзаменаційних комісій з атестації визначені в Положенні про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації в ДТЕУ (<https://cutt.ly/5oHE6yr>), програмі кваліфікаційного екзамену для здобуття освітнього ступеня «молодший бакалавр» (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43762&kuk>). Практична підготовка здобувачів є обов'язковою складовою підготовки фахівців з вищою освітою за відповідними освітніми програмами і планомірною, цілеспрямованою діяльністю щодо поглибленого здобуття студентами теоретичних знань та набуття практичних навичок з обраного фаху на різних етапах навчання і регламентується Положенням про практичну підготовку здобувачів вищої освіти (<https://cutt.ly/JoG8xdx>).

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

Всі форми контролю направлені на перевірку досягнення програмних результатів навчання.

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

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://cutt.ly/LoGBUSO>), Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів і аспірантів (<https://cutt.ly/OoG8ber>), Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у ДТЕУ (<https://cutt.ly/5oHE6yr>).

Для можливості оцінити досягнення здобувачів, результатів навчання для ОК, застосовуються такі форми контрольних заходів як екзамен та залік з практичної підготовки. Питання, включені до екзаменаційних білетів, корелюються з програмними результатами навчання. Інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання навчальних досягнень розглядається та обговорюється на заняттях, де викладач повідомляє про вид завдання перед проведенням контрольних заходів та вносить ясність у всі незрозумілі студентам аспекти завдань. За результатами опитування «Задовolenість освітнім процесом у ДТЕУ, 2020-2021 н.р.» 100,0% опитаних підтвердили, що їм «повністю» доводиться інформація про форми контрольних заходів та критеріїв оцінювання. (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43762&kuk>).

Яким чином і у які строки інформація про форми контрольних заходів та критеріїв оцінювання

доводяться до здобувачів вищої освіти?

Рейтингова система оцінювання є складовою «Положення про організацію освітнього процесу студентів» ДТЕУ (<https://cutt.ly/LoGBUSO>). Порядок проведення проміжної атестації з кожного кредитного модуля, форми контрольних заходів та критерії оцінювання знань здобувачів у доступній формі представлено і доводиться до здобувачів через робочі програми навчальних дисциплін та силабуси освітніх компонент і доводяться до відома здобувачів вищої освіти на першому занятті, що регламентовано «Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів і аспірантів» (<https://cutt.ly/OoG8ber>). Контрольні заходи оцінювання з кожного кредитного модуля розміщуються в Системі дистанційного навчання ДТЕУ. 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 ДТЕУ «Рейтинг-листа» (у вигляді Excel-файлу), де відобразатиметься успішність навчальної діяльності. Завдяки використанню технологій Інтернет, здобувач ВО має право в будь-який зручний час переглядати рейтинг своєї успішності в електронному журналі оцінок.

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

У внутрішньому Стандарті вищої освіти ДТЕУ за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для початкового (короткого) рівня вищої освіти у розділі VI зазначені такі форми атестації: кваліфікаційний екзамен. Така форма атестації здобувачів ВО у повному обсязі забезпечує загальні та спеціальні (фахові) компетентності за спеціальністю, визначених Стандартом ВО. Порядок організації та проведення атестації у ДТЕУ регламентується «Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у ДТЕУ» (<https://cutt.ly/5oHE6yr>). На підставі даного Положення випускова кафедра розробляє комплект документів щодо проведення випускної атестації здобувачів з урахуванням специфіки спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (<https://knote.edu.ua/blog/read/?pid=43762&uk>).

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

У ДТЕУ процедура проведення контрольних заходів регулюється «Положенням про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (систему внутрішнього забезпечення якості) ДТЕУ» (<https://cutt.ly/3oHEVw4>) (Наказ №4856 від 29.12.2018 від 03 лютого 2022 р. № 45); «Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів і аспірантів» (<https://cutt.ly/OoG8ber>) (Наказ №45 від 03.02.2022). Вищезазначені документи оприлюднені на офіційному веб- сайті ДТЕУ, чим забезпечується їх доступність для здобувачів вищої освіти та викладачів. За результатами опитування «Задоволеність освітнім процесом у ДТЕУ, 2020-2021 н.р.» 100,0% опитаних проінформовані про процедури проведення контрольних заходів (<https://knote.edu.ua/blog/read/?pid=43762&uk>).

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

Забезпечення об'єктивності екзаменаторів регулюється Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів і аспірантів (<https://cutt.ly/OoG8ber>). Для запобігання і врегулювання конфлікту інтересів розроблено процедуру апеляції, яка регламентується Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти ДТЕУ (<https://cutt.ly/BoHRrlM>), Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами вищої освіти ДТЕУ <https://cutt.ly/NoHTH7I>. В університеті створено Комісію з питань етики та академічної доброчесності, яка є незалежним органом, наділеним правом одержувати і розглядати заяви про порушення питань етики та академічної доброчесності, надавати пропозиції адміністрації університету щодо притягнення до академічної відповідальності. Запобігання і врегулювання конфлікту інтересів регламентується Колективним договором (<https://cutt.ly/roHT1EJ>), Антикорупційною програмою (<https://knote.edu.ua/file/MTc=/67a798b6a5efce08398afe576098e66a.pdf>), а також Конституцією України та іншими законодавчими актами. За час функціонування ОП випадків конфлікту інтересів здобувачів і викладачів не було. 94,7% здобувачів підтвердили об'єктивну оцінку екзаменаторів. При цьому, 100,0% опитаних ознайомлені з політикою та процедурою врегулювання конфліктних ситуацій (<https://knote.edu.ua/blog/read/?pid=43762&uk>).

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

Порядок ліквідації академічної заборгованості регламентується «Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів та аспірантів» (<https://cutt.ly/OoG8ber>), відповідно до якого ліквідація академічної заборгованості проводиться після закінчення екзаменаційної сесії за окремим розкладом, складеним деканатами факультетів та узгодженим із навчальним відділом, як правило, не пізніше наступного тижня після сесії. Повторна ліквідація академічної заборгованості приймається комісією, яка призначається деканом факультету, як правило, у складі декана або його заступника, завідувача відповідної кафедри та викладача дисципліни, з якої складається підсумковий семестровий контроль. Для здобувача, який не з'явився на складання підсумкового контролю за

графіком навчального процесу та/або під час ліквідації академічної заборгованості, оцінка, отримана під час ліквідації академічної заборгованості на комісії, є остаточною. Здобувачам, які склали екзамен під час ліквідації академічної заборгованості, підсумкова оцінка з дисципліни виставляється без урахування балів підсумкового модульного контролю. Здобувач вищої освіти, який не склав екзамен на комісії під час ліквідації академічної заборгованості відраховується з університету. За результатами опитування 89,5% респондентів ознайомлені з порядком повторного проходження контрольних заходів (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43762&uk>).

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

Здобувач вищої освіти, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час підсумкового (семестрового) контролю, має право звернутися з заявою на ім'я Ректора університету з проханням переглянути оцінку, одержану на екзамені. Процедура апеляції, порядок оформлення прийнятого рішення апеляційною комісією регламентується «Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти ДТЕУ» (<https://cutt.ly/VoHRrlM>), затвердженого Вченою радою ДТЕУ 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 ДТЕУ, 2020-2021 н.р.» 100,0% опитаних ознайомлені з порядком оскарження процедури (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43762&uk>).

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

В Університеті розроблені і в повній мірі функціонують:

- 1) «Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами вищої освіти ДТЕУ» (<https://cutt.ly/NoHTH7I>). 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) ДТЕУ (<https://cutt.ly/3oHEVw4>) пп.2.2.1; 2.2.3; 10 (Наказ №4856 від 29.12.2018).
- 2) Етичний кодекс здобувача вищої освіти ДТЕУ, затверджений вченою радою ДТЕУ (протокол від 25 травня 2017 р. № 12), введений у дію наказом ДТЕУ від 02.06.2017 № 1487, доступний на сайті ДТЕУ за посиланням: <https://cutt.ly/3oHyli> ,
- 3) План заходів щодо виявлення та запобігання академічного плагіату, затверджений вченою радою ДТЕУ (протокол від 27 червня 2017 р. № 13), введений у дію наказом ДТЕУ від 29.06.2017 № 1700.

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

У ДТЕУ 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 ДТЕУ» <https://cutt.ly/NoHTH7I>), уведеного у дію з 02.02.2018 р. наказом № 377. Використання програмного забезпечення здійснюється на підставі укладеного договору між ДТЕУ і ТОВ «Антиплагіат». Для студентів та НПП ДТЕУ користування цією програмою є безкоштовним. Контроль за доброчесністю здобувачів ВО покладено на наукових керівників наукових та творчих робіт та викладачів ОК. Для вирішення конфліктних питань у сфері доброчесності функціонує Комісія з питань етики та академічної доброчесності. Контроль за якістю кваліфікаційних тп наукових робіт здобувачів ВО покладено на наукових керівників. Для учасників освітнього процесу за ОП дотримання академічної доброчесності передбачає: посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право та суміжні права; надання достовірної інформації про методики і результати досліджень, джерела використаної інформації та власну педагогічну (науково-педагогічну, творчу) діяльність; контроль за дотриманням академічної доброчесності здобувачами освіти; об'єктивне оцінювання результатів навчання. Випадків порушень академічної доброчесності не було.

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

Для популяризації академічної доброчесності розроблено Етичний кодекс здобувача вищої освіти ДТЕУ (<https://cutt.ly/3oHyli>), Довідник студента (<https://cutt.ly/vW7xv4U>), є Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами вищої освіти ДТЕУ (Наказ ДТЕУ № 377 від 02.02.2018, <https://cutt.ly/NoHTH7I>), Накази ДТЕУ «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 ДТЕУ (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=8344>). ДТЕУ культивує академічну доброчесність, на сайті надано доступ до серії онлайн вебінарів «Академічна доброчесність» в рамках проекту «Ініціатива академічної доброчесності та якості освіти» (SAIUP), який спрямований на системні зміни в українській вищій освіті

(<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=8344> , <https://saiup.org.ua/pro-proekt/proekt-v-universytetah/>). є онлайн доступ до серії університетських модулів «Доброчесність та етика», основи якого адаптовано та інтегровано у дисципліни освітніх програм для популяризації академічної доброчесності серед здобувачів вищої освіти (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=8344>), <https://cutt.ly/xW5XERd> . За результатами опитування 90,4% опитаних задоволені політикою ДТЕУ дотримання академічної доброчесності (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43762&uk>)

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

Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами вищої освіти ДТЕУ (<https://cutt.ly/NoHTH7I>) 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 ДТЕУ. Вищезазначеним Положенням в університеті щороку затверджується склад Комісії з питань етики та академічної доброчесності. Порушення академічної доброчесності на ОП «Готельно-ресторанна справа» відсутні. За результатами опитування 100,0% респондентів ознайомлені з документами, які містять політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43762&uk>).

6. Людські ресурси

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

Керуючись законодавством України, Статутом ДТЕУ, Положенням про порядок конкурсного відбору <http://surl.li/aljib>, встановлюються вимоги до кандидатів: освіта, наявність наукового ступеня, вченого звання, їх відповідність дисципліні викладання тощо. Особа, яка бажає взяти участь у конкурсі подає серед інших документів особовий листок з обліку кадрів, анкету-резюме, копії необхідних документів, в яких міститься інформація про академічну та професійну кваліфікацію, що дозволяють фахово викладати відповідну дисципліну. На засіданні кафедри, куди загальноуніверситетська конкурсна комісія передає пакет документів, за участю представників кафедри та гаранта ОП здійснюється обговорення кандидатур, які беруть участь у конкурсному відборі. Особлива увага звертається на відповідність наукових публікацій і методичних напрацювань профілю кафедри, ОП, дисциплін, що викладаються. Відповідність НПП дисципліні – вимога конкурсних умов, що публічно оприлюднюється на сайті та в періодичному видання ДТЕУ (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=8686&uk>). Для підтвердження рівня професійної кваліфікації кандидатом може бути проведене відкрите заняття представлено створені особисто навчально-методичні та наукові праці, що підтверджує фаховий рівень претендента. Рішення про обрання на посади НПП приймається вченою радою ДТЕУ, 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://cutt.ly/UC2VKei>). Стейкхолдери залучаються до спільної науково-практичної діяльності в рамках договорів та двосторонніх меморандумів та у формах: рецензування ОП, програм і робочих програм (Бурба Г.І., готель «Хрещатик», Таранов А.А., «Карібіан клуб», Тимофеева Є.С., «Selfish club»); запровадження дуальної форми навчання (<https://cutt.ly/WC2K9As>, <http://surl.li/dafjn>); участі як журі у презентуванні проектів стартапів (<https://cutt.ly/sC2LqM1>); професійні тренінги, нетворінги, лекції фахівцями (<http://surl.li/czrnl>, <https://cutt.ly/EC2Lufp>; <https://cutt.ly/JC2BkvM>; <https://cutt.ly/JC2BbOj>; <https://cutt.ly/MC2BUw1>; <https://cutt.ly/cC2BBhQ>, <https://cutt.ly/5C2BJmH>, <https://cutt.ly/3C2NooV>, <https://cutt.ly/pC2Njko>, <https://cutt.ly/FC2NEfn>); головування на захистах ВКР та ЕК (<http://surl.li/dafjw> (зокрема Євченко О., «ArtBuild Hotel Group»), <https://cutt.ly/dC2NGuz>); членство у журі «TourSystemUkrChallenge» (<https://cutt.ly/cC2NoCA>), (Семикопова Т., «Сітізен-кафе», Ілляшенко О., гострбар «Rebra&Kotlety», Косіченко А., ресторани «Фішка», Ларін Д., Тимофеева Є., «Selfish Club»); стажування викладачів у закладах ГРБ (персональні сторінки усіх викладачів); участь роботодавців у Днях кар'єри ДТЕУ <http://surl.li/afnca> та профорієнтації <http://surl.li/dafhr>

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 на постійній основі залучаються професіонали-практики (<https://cutt.ly/UC2VKei>).

Для здобувачів ОП ГРС організуються такі аудиторні заходи із залученням роботодавців: освітньо-практичний проєкт «Hubspeakers in tourism, hotel and restaurant business» (<http://surl.li/aikjm>), 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; Лляшенко О., гастробар «Rebra&Kotlety»; Мозгова Ю., готель «Ramada Encore Kiev»; Кужель Т., компанія «Делойт в Україні»; Семикопова Т., мережа ТОВ «Citizen-кафе»; Тимофеева Є., РК «Selfish Club», Нагорняк І., готель «Алофт Київ»; онлайн лекції зарубіжними експертами (<http://surl.li/afnmk>), (<http://surl.li/aikju>); <http://surl.li/dafih>, майстер класи (<http://surl.li/dafjt>, <http://surl.li/aikjv>, <http://surl.li/dafic>, <http://surl.li/dafin> <http://surl.li/dafjg>), гостьові лекції (зокрема із - керуючим партнером девелоперської компанії «Art Build Hotel Group» О. Євченком <http://surl.li/czrnl>, керуючим партнером ресторанної компанії «Restetika», президентом Асоціації кулінарів України Андрієм Магалецьким, а також <http://surl.li/dachx>, <http://surl.li/aikjx>, <http://surl.li/aikjm>), участі у профорієнтаційній роботі (<http://surl.li/dafhr>)

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://cutt.ly/yC2ChXV>). ДТЕУ забезпечує підвищення кваліфікації/стажування НПП не рідше 1 разу на 5 років без відриву від основного місця роботи зі збереженням середньої заробітної плати (<https://cutt.ly/wC2CmtD>). Професійному розвитку НПП сприяє проведення на постійній основі науково-методичних семінарів, конференцій, круглих столів, тематика яких визначається з урахуванням їх побажань (зокрема <http://surl.li/ailuy>) та стажувань (<http://surl.li/czsdS>, <http://surl.li/dafih>), під керівництвом викладачів кафедри студенти стають переможцями міжнародних конкурсів (<http://surl.li/dafiv>). Центр європейської освіти ДТЕУ проводить заняття з інтенсивного вивчення англійської та французької мови (<https://cutt.ly/cC2VzPR>). У ЗВО діє система рейтингової оцінки діяльності НПП (<https://cutt.ly/2C2ZtgV>). Додатком до контракту з НПП є перспективний план, який по уточнюється індивідуальним планом та звітом роботи викладача (щорічним), якими визначаються мінімальний набір зобов'язань в частині навчально-методичної, наукової роботи, міжнародної діяльності, організаційних та інших видів робіт, що є критерієм та стимулом до професійного розвитку.

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

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

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

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

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

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

У ЗВО створені сприятливі соціально-побутові умови, які гарантують безпечність життя та здоров'я здобувачів, що регламентується пп. 3.12, 4.9 Статуту ДТЕУ. Функціонує Наукове товариство здобувачів, аспірантів, докторантів та молодих вчених (<http://ntsadtamv.knute.edu.ua/>),). В університеті діє культурно-мистецький центр. Для розвитку студентства та популяризації здорового способу життя функціонують більше 20 спортивних секцій. В ЗВО зведено сучасний стадіон із штучним покриттям, спортивний майданчик, тенісні корти, дві сучасні ігрові зали, тренажерна зала, зала боксу та боротьби, зали для фітнесу. Здобувачі оздоровлюються на базах відпочинку. НПП та здобувачі освіти підвищують рівень мовної компетентності <https://cutt.ly/ZW7Ul56>. Керівництво ЗВО постійно проводить опитування здобувачів (<https://cutt.ly/gW7UY9W>). За результатами опитування 84,2% опитаних відзначили сприятливе освітнє середовище (<https://cutt.ly/fOKEoiz>). Кампус університету - це комплекс із 7 гуртожитків із приміщеннями для самопідготовки, спорту (тренажерні зали, для фітнесу, більярду, настільного тенісу) та дозвілля (кінотеатр, медіастудія, репетиційні зали тощо), пральнею, медичним ізолятором, перукарнею, 7 кафетеріїв та 5 їдалень, медпункт <https://cutt.ly/3W7MtcB>. На території кампусу університету 7 липня 2021 року відкрито гуртожиток «нового покоління» на 550 місць <https://cutt.ly/rW7McEa>. Культурний розвиток забезпечується роботою Культурно-мистецького центру в різноманітних гуртках, клубах за інтересами.

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

П.3.9 Статуту ДТЕУ 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, 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 перепускками 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 ДТЕУ відпрацьовано механізм освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів початкового рівня вищої освіти. У Довіднику студента ДТЕУ (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=1086&uk>) надана інформація щодо усіх аспектів підтримки здобувачів ДТЕУ, 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.edu.ua/>), навчальний відділ (<https://cutt.ly/GW79rPv>), навчально-методичний відділ (<https://knute.edu.ua/blog/read?n=Navchalmbno-metodichniy%20viddil&uk>), відділ супроводу дистанційного навчання (<http://dist.knute.edu.ua/>), Культурно- мистецький центр (<https://knute.edu.ua/blog/read?n=Nauka&uk>), Центр педагогічних та психологічних досліджень 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 постійнопрацевлаштування випускників і здобувачів (ярмарки вакансій, Дні кар'єри, майстер-класи, презентації, тренінги, круглі столи, зустрічі з кращими випускниками Університету минулих років та ін.) <https://cutt.ly/iOKRb6b> Інформаційна підтримка також здійснюється за допомогою сторінки кафедри на офіційному сайті університету, груп у соціальних мережах <https://cutt.ly/7OKRqJj>, https://t.me/rgb_kntey, <https://cutt.ly/SOKRt3N>, <https://cutt.ly/QOKRpiP> та інформаційних стендів тощо. Це дає можливість забезпечити постійну інтерактивну взаємодію між студентами та адміністрацією університету, керівництвом факультету, кафедри. Центр педагогічних та психологічних досліджень проводить інформаційно просвітницькі лекції та тренінги. Юридична клініка «Центр правового захисту» надає юридичні консультації (усні та письмові) у сфері цивільного, сімейного, трудового, житлового права, права соціального забезпечення; захисту прав споживачів, інтелектуальної власності та ін. <https://cutt.ly/4OKRgXK>. Соціальну підтримку також реалізують Центр молодіжної та соціальної політики (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=1206&uk>), Центр культури і дозвілля, профком здобувачів, адміністрація студентського містечка. 87,3% здобувачів при опитуванні висловили задоволеність рівнем організації студентського самоврядування та підтримки. Соціальна підтримка здобувачів проводиться шляхом отримання академічних, соціальних та іменних стипендій. <https://cutt.ly/nOKRTF9>. Соціальній підтримці, підвищенню життєвого рівня студентів та їх заохоченню за успіхи в навчанні, науковій, спортивній та громадській роботі активно сприяє функціонування Фонду соціальної допомоги університету (<https://cutt.ly/yEovQzV>).

Яким чином ЗВО створює достатні умови для реалізації права на освіту особами з особливими

освітніми потребами? Наведіть посилання на конкретні приклади створення таких умов на ОП (якщо такі були)

Згідно з п. 3.9 Статуту ДТЕУ 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 ДТЕУ 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 у університеті здійснюється в рамках Статуту ДТЕУ, Колективного договору між трудовим колективом та адміністрацією ДТЕУ, Антикорупційної програми ДТЕУ Правил внутрішнього розпорядку в ДТЕУ, Етичного кодексу здобувача вищої освіти, Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами освіти ДТЕУ <https://cutt.ly/NoHTH7I>, Контракту між адміністрацією ДТЕУ і здобувачем вищої освіти про навчання. Керуючись вимогами Закону України «Про запобігання корупції», положень Типової антикорупційної програми юридичної особи та Антикорупційної програми ДТЕУ створена Комісія з внутрішнього розслідування порушень. Антикорупційної програми ДТЕУ та корупційних або пов'язаних з корупцією правопорушень, затверджена наказом ДТЕУ від 28.09.2017 р. № 2877. Для виконання норм Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, НПП та здобувачами освіти ДТЕУ, Етичного кодексу ученого України, Етичного кодексу здобувача вищої освіти ДТЕУ 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 ДТЕУ 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 ДТЕУ, НПП ДТЕУ зобов'язані захищати здобувачів освіти під час освітнього процесу від будь-яких форм фізичного та психічного насильства, приниження честі і гідності, дискримінації за будь-якою ознакою, пропаганди та агітації, що завдають шкоди здоров'ю здобувача освіти, запобігати вживанню ними та іншими особами на території закладів освіти алкогольних напоїв, наркотичних засобів, іншим шкідливим звичкам. Процедури врегулювання конфліктних ситуацій регулює «Положення по врегулюванню конфліктних ситуацій у ДТЕУ» <https://cutt.ly/qoNHixS>. 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

ДТЕУ має розроблену Систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (СУЯ), яка сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 / ISO 9001:2015 та функціонує з 2009 року. Станом на лютий 2021 року процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП регламентуються Положенням про розроблення та реалізацію освітніх програм ДТЕУ фахового передвищого, початкового (короткого), першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівнів вищої освіти (<https://cutt.ly/LoHGADR>), затв. Постановою вченої ради ДТЕУ від 28.01.2021 р., що є невід'ємною складовою системи забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти - СУЯ - <https://cutt.ly/3oHEVw4>. Цим положенням визначено функції робочої групи з розробки та постійного розвитку ОП, до складу якої входять провідні фахівці ДТЕУ, 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 ДТЕУ(<https://cutt.ly/IoHG1cp>).

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

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

Моніторинг та удосконалення ОП організовує керівник групи забезпечення та гарант з метою забезпечення належного рівня освітніх послуг, формування конкурентоспроможних компетентностей, а також створення сприятливого й ефективного освітнього середовища для здобувачів, шляхом зворотного зв'язку з науково-педагогічними працівниками, здобувачами, випускниками, партнерами та роботодавцями, які виконують консультативні та рекомендаційні функції, а також прогнозування розвитку спеціальностей, потреб суспільства. Актуальність ОП визначається показниками: ступінь оновлюваності ОП (щорічно), участь роботодавців у розробці та внесенні змін, а також задоволеності здобувачів освіти (здобувачів), що визначається, у т.ч. за результатами анкетного опитування «Якість освітньої програми»; наявність міжнародної сертифікації ОП; участь у міжнародних програмах академічної мобільності, рейтинг за оцінками роботодавців або інша відповідна інформація від стейкхолдерів. ОП та робочі навчальні плани регулярно переглядаються і удосконалюються групами забезпечення з залученням здобувачів та стейкхолдерів. Зібрана та узагальнена інформація аналізується і ОП адаптується для забезпечення її відповідності сучасним вимогам.

Періодичність перегляду ОП здійснюється: щорічно за результатами моніторингу; за завершенням циклу ОП відповідного рівня ВО; у разі зміни законодавчої та нормативної бази. Оновлені ОП узгоджуються зі стейкхолдерами, представниками студентського самоврядування факультету, завідувачем випускової кафедри, гарантом ОП, керівником групи забезпечення спеціальності, деканом факультету, навчально-методичним відділом, навчальним відділом, проректором з наукової роботи, першим проректором з науково-педагогічної роботи, затверджуються вченою радою ЗВО та вводяться в дію наказом ректора. ОП бере свій початок з 2020 р., з розроблення профілю ОП, в якому визначено основні ОК та предметні області, які сформували основу ОП. У 2021-2022 рр. ОП удосконалювали, ґрунтуючись на пропозиціях здобувачів щодо збільшення пулу вибіркових дисциплін інформаційного спрямування, які б розвинули професійні компетентності щодо застосування Інтернет-технологій в бізнесі, Web-дизайні і Web-програмуванні, та психологічного спрямування, які б сформували комунікаційні навички у процесі сервісного обслуговування споживачів. Зокрема: розширено процедури обрання студентами власної освітньої траєкторії шляхом вибору ОК з загального пулу дисциплін на рівні ЗВО; внесено зміни у формування програмних результатів навчання, компетентності, переліку дисциплін навчальних планів, структурно-логічної схеми їх викладання за семестрами. Для перегляду ОП використовуються: онлайн опитування, робота фокус-груп, персональні контакти гаранта, членів груп забезпечення, менеджменту і ОНП із міжнародним, національним академічним та бізнес-середовищем; аналіз документів, аналіз ситуації, самооцінка робочою групою відповідно вимог до структури та змісту ОП.

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

У Положенні про розроблення та реалізацію освітніх програм ДТЕУ 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 визначити підсумкові результати навчання, обговорюють дисципліни, які включаються до освітніх програм з метою забезпечення належного рівня освітніх послуг та підготовки конкурентоспроможного фахівця, створення сприятливого й ефективного освітнього середовища для здобувачів.

До робочої групи з розробки ОП у вересні 2020 р. увійшла студентка Кравчук А.. Керуючись досвідом навчання, а також думкою інших здобувачів, вона виступила з пропозицією доцільності та актуальності розвитку ОП відповідно до трендів ринку освітніх послуг, зокрема кращих вищих навчальних закладах світу у відповідності освітнім і професійним компетентностям для успішного працевлаштування і діяльності у міжнародному середовищі. Зауваження були враховані: розширено пул 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 ДТЕУ (<https://cutt.ly/coGXGrK>), студентське самоврядування приймає безпосередню участь у засіданнях вченої ради ФРГТБ та вченої ради ДТЕУ, зокрема під час обговорення ОП, розгляду питань про затвердження програм та робочих програм навчальних дисциплін. Згідно з п. 6.8. Статуту ДТЕУ до складу вченої ради Університету входять у т.ч. виборні представники з числа здобувачів. 10% кількості членів Вченої ради ДТЕУ – виборні представники з числа здобувачів. До Ради студентського самоврядування включено науковий сектор, члени якого входять до складу Наукового товариства здобувачів, аспірантів, докторантів та молодих вчених. Представник ради студентського самоврядування факультету виступає суб'єктом обов'язкового погодження освітньої програми, який може висловлювати зауваження та пропозиції щодо її змін на етапі погодження. Крім того, пропозиції здобувачів вищої освіти щодо змін щороку та періодично враховуються при розробці та перегляді ОП.

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

якості

До процесу періодичного перегляду ОП, оновлення змісту та цілей ОП, програмних результатів навчання, долучаються роботодавці, які беруть участь у засіданнях груп забезпечення та вносять пропозиції з актуалізації змісту ОК. Обговорення ОП відбувається виключно із залученням стейкхолдерів (протоколи засідань групи забезпечення № 1 від 04.02.2020 р., № 1 від 04.02.2021 р.). Центром розвитку кар'єри (<https://cutt.ly/9W7RkxVF>) та Центром педагогічних та психологічних досліджень 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: Тиха А. HR-тренер мережі «М'ясторія», Бойко О. А. – начальник відділу персоналу готелю «Опера», Нарольська Т. М. – керівник департаменту готельного господарства InterContinental Kyiv (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43762&uk>)

Періодично ДТЕУ ініціює зустрічі з роботодавцями та партнерами ОП на предмет обговорення змісту ОП. Роботодавці взаємодіють на основі договорів про співробітництво з ДТЕУ, зокрема в засіданнях групи забезпечення беруть участь: Семикопова Т. (директор мережі ТОВ «Сітізен-кафе»), Тимчишин В., шеф-кухар ресторану "Аляска", Ілляшенко О. директор з розвитку мережі «Rebra&Kotlety», Мозгова Ю.М., менеджер по тренінгам та розвитку персоналу, готель Ramada Encore Kyiv.

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

Згідно зі Статутом ДТЕУ, в університеті діє громадська організація «Асоціація випускників ДТЕУ» (<https://cutt.ly/tW6YuJj>). Моніторинг кар'єрного шляху випускників ДТЕУ, 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 ДТЕУ та підготовлено новий випуск останній розміщено на сайті університету в розділі «Загальна інформація» підрозділі «Видання» (<http://surl.li/afnyw>). Щороку Центром розвитку кар'єри та Центром педагогічних та психологічних досліджень (<http://cps.knute.edu.ua/>), випусковими кафедрами щорічно проводиться опитування випускників поточного року <https://forms.gle/8YJszgW42ab88Gx17> та формування їх бази та моніторингу кар'єрного шляху (останнє проводилось з 10.05.-18.06.2021 р.). Опитування відбувається під час відзначення Дня Університету (1 раз на рік) та протягом року он-лайн форма анкети розповсюджується через соцмережі та електронні адреси випускників <https://forms.gle/cQPPn6Bibvfuz3As8>. Пропозиції випускників вивчаються та враховуються при формуванні та оновленні ОП. Найвний постійний зв'язок із випускниками кафедри через соціальні мережі Facebook, Telegram, Instagram, де активно висвітлені позиції про події на кафедрі, відбувається запрошення випускників до участі у днях університету, проведення майстер-класів та онлайн спілкування зі студентами.

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

Процедура внутрішнього та зовнішнього аудиту моніторингу якості вищої освіти в Київському національному торговельно-економічному університеті проходить щорічно, за якою відбуваються перегляд та оновлення змісту навчально-методичних матеріалів підготовки здобувачів. Від моменту розробки ОП та у ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості за час її реалізації чітко визначено обов'язкові та вибіркові компоненти ОП, додано до структури та змісту ОП описання особливостей та фокусу ОП, придатності випускників до працевлаштування та подальшого навчання, що передбачає перелік ймовірнісних посад, методів викладання та навчання (комбінація лекцій, практичних занять, науково-дослідних робіт, використання дистанційних та інтерактивних технологій навчання, а також участь відомих фахівців у галузі науки і практики, лекцій-консультацій з проведенням презентацій, дискусій, тренінгів, модерацій, моделюванням ситуацій, кейс-методів, в процесі яких імітуються реальні та актуальні ситуації в професійній діяльності, розроблення та захист стартап-проектів. Також вагомим доробком оновленої ОП стали структурно-логічна схема викладання дисциплін, а також матриці відповідності програмних компетентностей компонентам ОП та забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами ОП. ДТЕУ свідчить про те, що реагування на недоліки у межах внутрішньої системи забезпечення якості освіти є ефективним, оскільки забезпечує якість підготовки здобувачів, їх мотивацію на навчання та в цілому підвищує імідж університету в освітньому просторі. У напрямі покращення ОП доцільно продовжувати моніторинг подібних програм, порівнюючи із конкурентоспроможними європейськими зразками.

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

У 2020-2022 роках ДТЕУ провів акредитацію ряду освітніх програм (071 «Облік і оподаткування», 072 «Фінанси, банківська справа та страхування», 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», 073 «Менеджмент», 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм» тощо). На підставі проведеної експертизи експертні комісії засвідчили, що організаційне, кадрове, навчально-методичне, матеріально-технічне, інформаційне забезпечення, якість підготовки фахівців та внутрішня система забезпечення якості освітньої діяльності за ОП відповідають встановленим акредитаційним вимогам та дозволяють забезпечити державну гарантію якості освіти. Поряд із цим з метою підвищення рівня якості підготовки фахівців експертні комісії надали рекомендації за кожною освітньою програмою, що була акредитована.

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

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

Згідно з Положенням про розроблення та реалізацію ОП ДТЕУ (<https://cutt.ly/LoHGADR>) 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/1oHFZoK>) здійснюється підготовка та міжкафедральне рецензування якості поданих навчально-методичних матеріалів із залученням стейкхолдерів. Учасники академічної спільноти спільно працюють над науковими та навчально-методичними публікаціями, виконанням актуальних тем НДР, рецензуванням ОП (<https://cutt.ly/1W7IKnU>). Згідно Договору №111 про співпрацю з Науково-дослідним інститутом соціально-економічного розвитку від 12.09.2019 НПП кафедри готельно-ресторанного бізнесу спільно з академічною спільнотою Східноєвропейського центру фундаментальних досліджень (Чехія) видали монографію «Ukraine and the World: the Tourism System» та організували проведення VI, VII Міжнародних науково-практичних конференцій (2020, 2021 рр) (<https://cutt.ly/JW718vg>). НПП кафедри спільно з представниками Ljubljana School of Business (Словенія) обмінялися науковими досягненнями з актуальних питань процедур внутрішнього забезпечення якості (<https://cutt.ly/4W70oIs>). Проект ОП 2023 був розглянутий в Луцькому національному технічному університеті <https://cutt.ly/H9O3qSv>

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

Згідно з Положенням про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (<https://cutt.ly/3oHEVw4>) відповідальними за функціонування та постійне удосконалення СУЯ є ректор та, за його дорученням, керівник СУЯ ДТЕУ. Відповідальними за процеси СВЗЯ та діяльність в межах процесів є проректори, декани факультетів, завідувачі кафедр, керівники підрозділів, керівники груп забезпечення спеціальностей, гаранті ОП та уповноважені особи, які підпорядковуються керівнику СУЯ в межах результативного функціонування та постійного удосконалення системи управління якістю. Керівник СУЯ ДТЕУ є підпорядкованим та підзвітним безпосередньо ректору ДТЕУ. Політика ДТЕУ у сфері якості (<https://cutt.ly/3oHEVw4>) спрямована на консолідацію зусиль працівників, здобувачів вищої освіти щодо: вдосконалення якості вищої освіти при підготовці фахівців, що ґрунтується на професійних компетентностях, вмінні мобілізувати знання, розумінні соціальних явищ; розвитку інноваційних освітніх технологій; підвищенні кваліфікації науково-педагогічного складу й персоналу структурних підрозділів; створення адекватних матеріально-технічних умов для ефективного здійснення наукової та освітньої діяльності; розвитку корпоративної культури. Запроваджено інноваційну інтегровану інформаційно-комунікативну платформу МІА освіта, що дозволяє забезпечити ефективну реалізацію всіх бізнес процесів ЗВО і налагодити якісну взаємодію між студентами, НПП та забезпечуючими та допоміжними службами та підрозділами.

9. Прозорість і публічність

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

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

Етичний кодекс здобувача вищої освіти ДТЕУ (<https://cutt.ly/3oHlyli>); Положення про організацію освітнього процесу здобувачів (<https://cutt.ly/LoGBUSO>); Положення про дистанційне навчання у ДТЕУ (<https://cutt.ly/AoG341A>);

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

Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті ДТЕУ (<https://cutt.ly/7oG8QgR>); Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами освіти ДТЕУ (<https://cutt.ly/NoHTH7I>); Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів і аспірантів (<https://cutt.ly/OoG8ber>). Прозорість і публічність діяльності ЗВО у фокусі спеціалізованих служб: ІОЦ ГЦІТ, відділ організаційно-виховної роботи та інформаційного забезпечення (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=1206&uk>).

Наведіть посилання на веб-сторінку, яка містить інформацію про оприлюднення на офіційному веб-сайті ЗВО відповідного проекту з метою отримання зауважень та 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 ДТЕУ за посиланням <https://cutt.ly/TW6AoFI>, <https://knute.edu.ua/student-office/#/read-note/36266>

ОП на системній основі переглядається і удосконалюється для забезпечення їх відповідності вимогам та потребам всіх груп стейкхолдерів (здобувачів, працевдавців, випускників, академічної спільноти, міжнародних партнерів, публічних інституцій тощо). Всі версії ОП оприлюднено на офіційному сайті. Згідно затверджених процедур, в 2021

році оновлений зміст ОП було оприлюднено у травні, до 9 червня- зібрано пропозиції стейкхолдерів та їх обговорено на засіданнях груп забезпечення та засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу, у серпні оновлену ОП – схвалено Вченою радою факультету рсторанно-готельного та туристичного бізнесу, а 30 вересня – затверджено Вченою радою ДТЕУ. Інформація щодо обговорення висвітлювалась публічно (на веб-сайті кафедри, соціальних мережах, офіційному сайті університету). Після внесення змін до ОП на сайті зберігаються відео-та фото- матеріали публічних обговорень, рецензії, крім того ведуться протоколи засідань групи забезпечення, засідання кафедри, Ради факультету, Ради університету (інформацію щодо забезпечення процедур та змісту пропозицій деталізовано у відомостях самооцінювання). Зі всіма стейкхолдерами підтримується зворотній зв'язок, надано змістовні відповіді на надані пропозиції.

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

Доступність учасників освітнього процесу характеризується активністю роботи ДТЕУ, факультету ресторано-готельного та туристичного бізнесу, кафедри готельно-ресторанного бізнесу в мережі Інтернет:
Освітньо-професійні програми (<https://knute.edu.ua/student-office/#/read-note/36266>), Інформаційний пакет ОП (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=33618>).
Система дистанційного навчання ДТЕУ <http://cdn.knute.edu.ua/>
Офіційний сайт факультету ресторано-готельного та туристичного бізнесу <https://cutt.ly/zW7BfNK> Офіційний сайт кафедри готельно-ресторанного бізнесу <https://cutt.ly/SW6dKbS>
Головна сторінка ДТЕУ в Facebook <https://www.facebook.com/knuteu.news/>
Головна сторінка ДТЕУ в Instagram https://www.instagram.com/knute_official/?hl=ru Головна сторінка ДТЕУ в Telegram <https://t.me/s/knuteu>
Головна сторінка ДТЕУ в Youtube <https://www.youtube.com/@knute.online/featured> Головна сторінка ДТЕУ в Tiktok <https://cutt.ly/yW6fThd>
Головна сторінка факультету ресторано-готельного та туристичного бізнесу в Facebook <https://cutt.ly/pW6kE9Q>
Головна сторінка факультету ресторано-готельного та туристичного бізнесу в Instagram <https://cutt.ly/hW6kOg3>
Головна сторінка факультету ресторано-готельного та туристичного бізнесу в Telegram https://t.me/frhtb_info
Головна сторінка факультету ресторано-готельного та туристичного бізнесу в Youtube <https://cutt.ly/FW6kFjY>
Головна сторінка факультету ресторано-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?

- розвиток ОП це 77-річні традиції, наукової школи та досвідом освітньої діяльності ДТЕУ та 30 річна галузева трансформація і модернізація першої в Україні серед ЗВО IV рівня акредитації спеціальності «Менеджмент у виробничій сфері» зі спеціалізацією «Менеджмент громадського харчування, готельного господарства та туризму» до ОП «Готельно-ресторанна справа»;
- з періоду започаткування ОП займає перше місце серед ЗВО України по набору вступників;
- наявність внутрішнього стандарту вищої освіти ДТЕУ за спеціальністю 241 «ГРС»; положень та інших внутрішніх документів;
- розвиток ОП через обговорення з внутрішніми та зовнішніми стейкхолдерами; постійна актуалізація змісту ОП відповідно до вимог ринку праці та ринку гостинності, узгодженість ОП з всесвітньо визнаними світовими та національними науково-освітніми школами і ЗВО;
- забезпечення міждисциплінарного підходу до реалізації ОП;
- залучення професіоналів-практиків (у т.ч. випускників ДТЕУ, міжнародних партнерів) до освітнього процесу;
- наявність системних процедур щодо оцінювання якості реалізації ОП;
- повна реалізація принципів студентоцентрованого підходу; наявність корпоративної культури якості, формування власної освітньої траєкторії;
- інтернаціоналізація, академічна мобільність здобувачів та викладачів;
- визнання результатів неформального навчання;
- мотивація здобувачів до наукового пошуку;
- застосування інноваційних форм та інтерактивних методів навчання при вивченні усіх ОК, повною мірою забезпечення набуття soft skills;
- додаткові комунікації через: веб-сторінки факультету та кафедри, платформу дистанц.навч., сторінки та групи у соціальних мережах, канал Ютуб, телеграм-канали, платформа FRGTB SAY SPEAKERS;
- НПП – активні дослідники, мають міжнародний досвід; мають відповідність Ліцензійним умовам за 4-14 критеріями, систематично проходження НПП стажувань і підвищення кваліфікації; наявність у НПП власних підручників та навчальних посібників з дисциплін (серія ХоРеКа);
- реалізація ОП в межах сертифікованої системи управління якістю ДТЕУ, (сертифікована ISO 9001:2015) та відповідно до Стратегії розвитку ДТЕУ до 2030 р.;

- культивування культури академічної доброчесності;
- прозорість процедур контролю та оцінювання;
- сталі взаємозв'язки з випускниками (Центр розвитку кар'єри, асоціації випускників);
- унікальна освітня інфраструктура;
- умови для особистісного розвитку та роботи здобувачів;
- умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами;
- відсутність фактів виникнення конфліктних ситуацій; функціонування психологічної служби. Слабкі сторони ОП
- недобросовісна конкуренція на ринку освітніх послуг, демпінгування цін деякими ЗВО, що ускладнює набір студентів;
- кризові процеси вплинули на сферу готельно-ресторанного бізнесу, що знижує попит та популярність ОП;
- відтік кваліфікованих кадрів (випускників, абітурієнтів та НПП) за кордон через соціально-економічну кризу та воєнний стан

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

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

Запевнення

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

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

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

Додатки:

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

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

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

Документ підписаний кваліфікованим електронним підписом/кваліфікованою електронною печаткою.

Інформація про КЕП

ПІБ: Мазаракі Анатолій Антонович

Дата: 01.02.2023 р.

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Іноземна мова за професійним спрямуванням	навчальна дисципліна	OK1_Іноземна_мова_Програма.pdf	iFId4tIL18RMnWPcoeb6yLqAWxBZoir94BbxYofsb74=	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 ТБ, 7200 RPM, SATA-III) Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензії 25) • Microsoft Windows 10 Pro x64 • 360 Total Security • Adobe Reader • Google Chrome • Microsoft Office Professional Plus 2016 • Mozilla Firefox • Opera • VLC media player • XDocument Converter В умовах дистанційного навчання в період карантину навчання відбувається з використанням ресурсів Лабораторії дистанційного навчання КНТЕУ на платформі Moodle, корпоративних онлайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.
Філософія	навчальна дисципліна	OK 2_Філософія_Програма.pdf	TMzj66YE4Xomw5XDSwrVwHLcCgONWjaOnz/Wi9usoeE=	Комп'ютерний клас кафедри філософських та соціальних наук - Д-108. Комп'ютери: 18 (рік введення в експлуатацію 2008 р.). Конфігурація ПК: IntelAtom, 1600 MHz IntelLittleFalls D945GCLF 1024 MB DDR2 DIMM Intel(R) 82945G Express ChipsetFamily (64 MB) Hitachi HDT721016SLA380 (160 GB, 7200 RPM, SATA-II) Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензії 18) • MS Windows XP • ABYY FineReader • MS Office 2003 • ESET NOD32 • Mozilla Firefox • Google Chrome • Internet Explorer В умовах дистанційного навчання в період карантину навчання відбувається з використанням ресурсів Лабораторії дистанційного навчання КНТЕУ на платформі Moodle, корпоративних онлайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне

				забезпечення є достатнім для реалізації ОП.
Правознавство	навчальна дисципліна	OK 3_Правознавство_Програма.pdf	BCbIpI9XmRxtQSxw 68Hd1u9PyENbGzG arJJcoww9UUY=	Комп'ютерний клас кафедри правового забезпечення безпеки бізнесу - Л-204. Комп'ютери: 18 (рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту 2020) Конфігурація ПК: Intel Atom 230, 1600 MHz Intel Little Falls D945GCLF 2 GB DDR2-800 Intel(R) 82945G Express Chipset Family (64 MB) WDC WD1600AAJS-22L7Ao (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 - професійний випуск версії 2003 • Mozilla Firefox • Shadow Defender В умовах дистанційного навчання в період карантину навчання відбувається з використанням ресурсів Лабораторії дистанційного навчання КНТЕУ на платформі Moodle, корпоративних онлайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.
Готельна справа	навчальна дисципліна	OK 4_Готельна_справа_Програма.pdf	XpoIKtZUsh3bfA08I uoL8bmGTVQn+tKp fqJGhp4A3UM=	Комп'ютерний клас кафедри готельно-ресторанного бізнесу - А-525. Комп'ютери: 18 (рік введення в експлуатацію 2017) Конфігурація ПК: IntelAtom, 1600 MHz IntelLittleFalls D945GCLF 1024 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.
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	OK 5_Устаткування_з акладів_Програма. pdf	HrUL4h+cLGigmfUV ZfGXfUVCojTq2vFQ +UtmeRowvnE=	<p>Комп'ютерні класи кафедри дизайну ті інжинірингу - А-224, 226, 228.</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 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

				<ul style="list-style-type: none"> • Google Chrome • AutoCARD • 3DSMax • InDesing <p>В умовах дистанційного навчання в період карантину навчання відбувається з використанням ресурсів Лабораторії дистанційного навчання КНТЕУ на платформі Moodle, корпоративних онлайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.</p>
Інформаційні технології у професійній діяльності	навчальна дисципліна	OK 6_Інформаційні_технології_Програма.pdf	F7epHjKJs45ZJK/6uMgh+vAnpYlDwa44oRCTzYML2yE=	<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 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)</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 випуск версії 2003 • Mozilla Firefox • Shadow Defender <p>Комп'ютери: 15 (рік введення в експлуатацію – 2016).</p> <p>Конфігурація ПК: Intel Pentium 3,2 GHz DDR2 8Gb HDD 620 Gb</p> <p>Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензій 15)</p>

				<ul style="list-style-type: none"> • MS Windows 8.1 • Ubuntu • ABYY FineReader • MS Office 2010 • Java Development Kit • Eclipse • ESET NOD32 • Mozilla Firefox • Google Chrome <p>Комп'ютери: 16 (рік введення в експлуатацію – 2012).</p> <p>Конфігурація ПК: Intel Celeron 2,8 GHz 504 Mb DDR400 HDD 80 Gb</p> <p>Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензій 16)</p> <ul style="list-style-type: none"> • MS Windows XP • ABYY FineReader • MS Office 2003 • M.E. Doc IS • ESET NOD32 • Mozilla Firefox • Google Chrome <p>В умовах дистанційного навчання в період карантину навчання відбувається з використанням ресурсів Лабораторії дистанційного навчання КНТЕУ на платформі Moodle, корпоративних онлайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.</p>
Товарознавство	навчальна дисципліна	OK 7_Товарознавство _Програма.pdf	Db8X9RKeNZksU75 /wrhDzVQlCjtBfmk HrF4H6F2jhPc=	<p>Комп'ютерні класи кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю - А-124.</p> <p>Комп'ютери: 15 (рік введення в експлуатацію – 2016).</p> <p>Конфігурація ПК: Intel Pentium 3,2 GHz DDR2 8Gb HDD 620 Gb</p> <p>Ліцензійне програмне забезпечення: (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>
Ресторанна справа	навчальна дисципліна	OK 8_Ресторанна_спр ава_Програма.pdf	zeC+jvSy5OitqQIEI7 srzjzuPpQBOrjCzC6 LLYUMzeo=	<p>Лабораторії кафедри технології і організації ресторанного господарства;</p> <p>А- 544 «Навчально-наукова лабораторія з технології харчових виробництв»;</p> <p>Е-2 «Навчально-наукова лабораторія з технології ресторанної продукції» – механічне та теплове обладнання для закладів ресторанного господарства;</p> <p>Е-4 «Навчально-наукова</p>

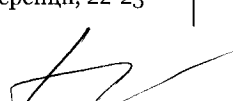
				<p>лабораторія організації обслуговування у ресторанному господарстві» – інвентар та предмети сервування столів; А-28 «Лабораторія енології та барної справи»; Е-3 «Лабораторія сенсорного аналізу»</p> <p>В умовах дистанційного навчання в період карантину навчання відбувається з використанням ресурсів 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>
--	--	--	--	--

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

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
414261	Тонконог Ірина Віталіївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет торгівлі та маркетингу	<p>Диплом спеціаліста, Ніжинський державний університет імені Миколи Гоголя, рік закінчення: 2006, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Історія, Диплом кандидата наук ДК 050251, виданий 18.12.2018, Атестат доцента АД 007206, виданий 15.04.2021</p>	15	Іноземна мова за професійним спрямуванням	<p>391116 Тонконог Ірина Віталіївна</p> <p>Доцент Кафедра іноземної філології та перекладу Ніжинський державний університет імені Миколи Гоголя– 2006р – Спеціальність Вчитель історії та правознавства, ЕН номер 30213674 від 1 липня 2006 р</p> <p>Кандидат педагогічних наук, 13.00.01- загальна педагогіка та історія педагогіки Тема дисертації: «Підготовка вчителів у Полтавській губернії друга половина ХІХ століття – до 1917 року», ДК номер 050251 від 18 грудня 2018 р.</p> <p>Доцент кафедри іноземної філології та перекладу, Атестат АД номер 007206 від 15 квітня 2021 р.</p> <p>13 років Іноземна мова за професійним спрямуванням Освіта: Ніжинський державний університет імені Миколи, 2006 р. Спеціальність</p>

«Іноземна мова (англійська) та зарубіжна література, ЕН номер 30213674 від 1 липня 2006 р
Науковий ступінь: Кандидат педагогічних наук, 13.00.01- загальна педагогіка та історія педагогіки
Тема дисертації: «Підготовка вчителів у Полтавській губернії друга половина XIX століття – до 1917 року» ДК номер 050251 від 18 грудня 2018 р.
Вчене звання: Доцент кафедри іноземної філології та перекладу, Атестат АД номер 007206 від 15 квітня 2021 р.
Рівень наукової та професійної активності відповідає: пп. 1, 4, 5, 19 п. 38 Кадрових вимог Публікації, включені до міжнародних наукометричних баз Scopus, Web of Science:
1) Zazymko O.V., Skulovatova O.V., Sraryk V. A., Tonkonoh I.V. Peculiarities of the motivating needs sphere of TV viewers with different television preferences. International Journal of Psychological Therapy. 2019, Vol. 19, №2. P.217-227. URL: <http://www.ijpsy.com/volumen19/num2/ Web of science>
2) Kyrychok I. Tonkonoh I. Kostrytsia N. Fomina G. Kretska Y.(2021). Study of the conflict management competences maturity of future general educational institutions managers. Laplage in Journal, 7(Extra- C), p. 572-581. <http://doi.org/10.24115/S2446-62202021Extra-C1045p.572-581> Web of science
Наукові статті у фахових виданнях (5 публікацій):
1) Тонконог І, В.Історико-педагогічна спадщина підготовки вчителів Полтавщини в сучасній системі освіти Україна - ЄС: крос-культурні порівняння в освітніх дослідженнях: Матеріали I Міжнародної наукової конференції, 22-23



травня 2017р., м. Київ/
Ред. Заболотна О.А. -
Київ.- Дрогобич:
"Трек-ЛТД", 2017, -
228 с.- с.193-199.
2) Tonkonoh I.V.,
Yuvkovetska Yu. O.
Мовні особливості
перекладу
ідеоматичних виразів
Науковий вісник
міжнародного
гуманітарного
університету. №42;
2019; с.101-105
3) Tonkonoh I.V.
Yuvkovetska Yu. O.
Modern advertising and
its influence on
consumers 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 and levels of
communicative
competence of
restaurant and hotel
business future
specialists Global
Imperatives for
business and law
development. 2019;
с.813-821
9) Tonkonoh Iryna,
Юлія Ювковецька
Навчання англійської
мови студентів
готельно-ресторанної
справи Молодь і
ринок № 11(178),
2019; с.125 -133
10) Tonkonoh Iryna,



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

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



Діана Четверова,
Грина 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.зіб.
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.
414733	Юдіна Тетяна Іллівна	Професор, Основне місце роботи	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу	Диплом доктора наук ДД 006138, виданий 13.12.2016, Атестат професора АП 000883, виданий 23.04.2019	36	Ресторанна справа	<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». 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>1. Публікації, включені до міжнародних наукометричних баз Scopus, Web of Science: 1. Gnitsevych V. Survey of characteristics of dairy-protein concentrates in the low-temperature storage process / V. Gnitsevych, T. Yudina, L. Deinychenko, R. Nykyforov, I. Nazarenko // Eastern European Journal of Enterprise technologies. Technology and equipment of food production. – 2018. – Vol. 1, №11 (91). – P. 16-21. (Scopus) 2. Simakova O. Examining a possibility of using purple amaranth in the technology for products made of yeast dough / O. Simakova, Yu. Korenets, T. Yudina, I. Nazarenko, Iu. Goriainova // Eastern European Journal of Enterprise technologies. Technology and equipment of food</p>

production. – 2018. –
Vol. 2, №11 (92). – P.
57-64. (Scopus)

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

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

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

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

Наукові статті у
фахових виданнях (5
публікацій):

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

2. Гніцевич В.А.
Юдіна Т.І., Гончар

Ю.М.. Технологія напівфабрикату на основі низьколактозної молочної сироватки та м'якоті гарбуза. Товари і ринки. 2018. – № 4. С. 105–114 (Index Copernicus).

3. Юдіна Т.І. Дослідження впливу концентрату сколотин на якість 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 аглутенової 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
безглютоновий / Т.І.
Юдіна, В.А. Гніцевич,
О.М. Безрученко, В.О.
Павлюченко; заявник
та патентовласник
КНТЕУ(Україна). – №
u 201904459; заявл.
24.04.2019; опубл.
25.11.2019, Бюл. № 22
– 4 с.

4. Патент на винахід
UA МПК А23L23/00
А23L27/60
Низьколактозний
емульсійний соус
"Wellness" для
спеціального
харчування та спосіб
його виготовлення /
В.А. Гніцевич, Ю.М.
Гончар, Т.І. Юдіна;
заявник та
патентовласник
КНТЕУ (Україна). –
№ а201902413; заявл.
12.03.2019; опубл.
10.10.2019, Бюл. № 19

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

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



Навчально-методичні розробки:

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



							практичної роботи за спеціальністю (не менше п'яти років): Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю: Український кулінарний союз Стажування Міжнародне наукове стажування «Академічна добросесність», Вищий Семінаріум Духовного Університету Кардинала Стефана Вишинського (Варшава, Польща), 2019 р. Certyficat № DA-019-02 Stazu naukowego «Uczciwosc akademicka».
414730	Вежлівцева Світлана Петрівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет торгівлі та маркетингу	Диплом спеціаліста, Ніжинський державний педагогічний університет імені Миколи Гоголя, рік закінчення: 2003, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Хімія, Диплом кандидата наук ДК 051326, виданий 28.04.2009, Агестат доцента АД 003041, виданий 15.10.2019	12	Товарознавств 0	4225238 Вежлівцева Світлана Петрівна Доцент Кафедра товарознавства і управління безпечністю та якістю Український державний університет харчових технологій, 1997 р., Спеціальність – Технологія жирів і жирозамін-ників Кваліфікація – інженер-технолог ЛТ ВЕ №008211 від 17.06.1997 Канд техн. наук, 05.18.15 - Товарознавство Тема дисертації - Формування асортименту бутербродний маргаринів підвищеної біологічної цінності, ДК №051326 від 28.04.2009 р. Доцент кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю АД №003041 від 15.10.2019р. 12 років Товарознавство Освіта: Український державний університет харчових 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
безпечністю та якістю

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

Публікації, включені
до міжнародних
наукометричних баз
Scopus, Web of Science:
1. Babii O., Bozhko T.,
Donchevska R,
Vezhlyvtseva S., Moroz
O., Vdovenko N.,
Denysenko T.,
Shapovalova N., 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.
Vezhlyvtseva, Nataliia P.
Shapovalova.

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

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

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

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

Romanchuk I. O.,
Zhukova Ya. F.,
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 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.
(НУХГ).
Стажування:
1.Період проходження
з 11 жовтня по 13
грудня 2017р. Назва
організації-
Національний
університет харчових
технологій. Місце
проходження - м.
Київ,
в.Володимирська, 68.
Документ, що видано
- сертифікат про
проходження
навчання за



						<p>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 - сертифіат WP-03-08, 12.10.2018</p>	
414218	Степашкіна Катерина Володимирівна	Асистент, Основне місце роботи	Факультет інформаційних технологій	<p>Диплом бакалавра, Київський національний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 2016, спеціальність: 6.030509 облік і аудит, Диплом магістра, Київський національний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 2018, спеціальність: 071 Облік і оподаткування</p>	1	Інформаційні технології у професійній діяльності	<p>1003356 Степашкіна Катерина Володимирівна асистент Кафедра інженерії програмного забезпечення та кібербезпеки</p> <p>Освіта: Київський національний торговельно-економічний університет спеціальність «Облік і оподаткування» кваліфікація магістр з обліку і оподаткування Диплом М18 №009908</p> <p>здобувач освітнього рівня PhD 122 «Комп'ютерні науки» Тема: «Прогнозування показників вступної кампанії закладу вищої освіти на основі нейромережових алгоритмів» 5 років Інформаційні технології в професійній діяльності</p> <p>Інформаційні технології в міжнародній економічній діяльності</p> <p>Інформаційні технології в юридичній практиці</p> <p>Електронний документообіг</p> <p>Освіта: Київський національний торговельно-економічний</p>

університет
спеціальність «Облік і
оподаткування»
кваліфікація магістр з
обліку і
оподаткування
Диплом М18
№009908
Здобувач освітнього
рівня PhD 122
«Комп'ютерні науки»
Тема: «Прогнозування
показників вступної
кампанії закладу
вищої освіти на
основі нейромережеви
х алгоритмів»

Рівень наукової та
професійної
активності відповідає:
пп. : 4, 8, 12, 19
Пункт 4 наявність
виданих навчально-
методичних
посібників/посібників:

Навчально-методичні
матеріали (програми,
робочі програми,
збірники тестових
завдань):

1. Електронний
документообіг.
Програма для
студентів освітнього
ступеня «бакалавр» /
Рассамакін В.Я.,
Гнатченко Д.Д.,
Франчук Т.М.,
Степашкіна К.В.,
Кондратюк М.О.,
Кондратюк С.С., Кім
А.С. – К.: КНТЕУ,
2021. – 39с.
2. М.В. Сашньова, Н.О.
Котенко, Жирова Т.О.,
К.В. Степашкіна.
«Технології безпеки
WEB-ресурсів».
Програма ОС
«магістр»
спеціальності 121, 125.
2022.
3. В.Я. Рассамакін,
Т.М. Франчук, К.В.
Степашкіна, М.О.
Кондратюк, С.С.
Кондратюк, А.С. Кім
«Електронний
документообіг».
Робоча програма,
спец. 122
«Комп'ютерні науки»
ОС «бакалавр», 26 ст.
2022.
4. В.Я. Рассамакін,
О.А. Харченко, К.В.
Хорольська, К.В.
Степашкіна.
«Інформаційні
технології в
професійній
діяльності». Робоча
програма спец. 071,
ОС «бакалавр», 2021.
33 ст.
5. Т.В. Савченко, Д.О.
Тищенко, Т.М.
Франчук, К.В.
Степашкіна



«Архітектура комп'ютера». Збірник тестових завдань для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 121 «Інженерія програмного забезпечення» та спеціальності 125 «Кібербезпека». 2022. 6. Д.О. Тищенко, Т.М. Франчук, К.В. Степашкіна «Інтернет технології в бізнесі». Збірник тестових завдань призначено для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти: спеціальності 073 «Менеджмент», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», спеціальності 242 «Туризм». 2022. 7. В.Я. Рассамкін, О.А. Харченко, К.В. Хорольська, К.В. Степашкіна. «Інформаційні технології в професійній діяльності». Силабус спец. 071, ОС «бакалавр», 2022. 39 ст.

8. В.Я. Рассамкін, Т.М. Франчук, К.В. Степашкіна, С.С. Кондратюк. «Електронний документообіг». Збірник тестових завдань, спец. 051, 071, 072, 073, 076, 121, 122, 125, 241, ОС «бакалавр», 2022. 44 ст.

9. В.Я. Рассамкін, Т.М. Франчук, К.В. Степашкіна, С.С. Кондратюк. «Електронний документообіг». Збірник тестових завдань, спец. 071, 072, ОС «молодший бакалавр», 2022. 43 ст.

Пункт 8.
Відповідальний виконавець наукової теми:
1. Відповідальний виконавець наукової теми: Проектування інформаційних технологій освітнього середовища № держреєстрації 0121U100278.
2. Відповідальний виконавець НДР № 0117U000058 «Розробка інформаційної управляючої системи торговельного підприємства».

Пункт 12. Наявність публікацій:

1. Степашкіна К. В. «Аналіз фінансової стійкості підприємства як інструмент контролю». // Збірник статей. Аналіз та аудит. КНТЕУ. Київ – 2017. С. 117-123.
2. Степашкіна К. В. «Аналіз фінансової стійкості підприємства як інструмент контролю». // Збірник статей. Аналіз та аудит. КНТЕУ. Київ – 2017. С. 117-123.
3. Степашкіна К. В. «Аналіз фінансової стійкості підприємства як інструмент контролю». // Збірник статей. Аналіз та аудит. КНТЕУ. Київ – 2017. С. 117-123.
4. Степашкіна К. В., Шабельник І. Я., Шевченко А. А. «Проблематика кібербезпеки в Україні» // матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «Безпека соціально-економічних процесів в кіберпросторі». (Київ, 27 березня 2019р.) – Київ : Київський національний торговельно-економічний університет, 2019. – С. 75-76.
5. Степашкіна К. В., Яремич В. Р. «Стеганографія – мистецтво приховування інформації» // матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «Безпека соціально-економічних процесів в кіберпросторі». (Київ, 27 березня 2019р.) – Київ : Київський національний торговельно-економічний університет, 2019. – С. 145-146.
6. Степашкіна К. В., Бердар К. С. «Безпека в мобільних додатках на системі IOS» // матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «Безпека соціально-економічних процесів в кіберпросторі».



(Київ, 27 березня 2019р.) – Київ: Київський національний торговельно-економічний університет, 2019. – С. 181-182.

7. Савченко Т. В., Сашньова М. В., Степашкіна К. В. «Таксономія атак та механізмів безпеки в мережі» // матеріали наукових семінарів «Кібергігієна. Кібербезпека. Безпека держави». (Київ, 27 листопада 2020р.) – Київ: Київський національний торговельно-економічний університет, 2020. – С. 18-20.

8. Рассамакін В. Я., Степашкіна К. В. «Захист даних електронного документообігу з досвіду європейських компаній» // IV Міжнародна науково-практична конференція «Проблеми кібербезпеки інформаційно-телекомунікаційних систем»: Збірник матеріалів доповідей та тез; м. Київ, 15-16 квітня 2021 року; Київський національний університет імені Тараса Шевченка / 2021р. – С. 142-143.

9. Харченко О.А. Степашкіна К.В. «Прогнозування показників успішності ЗВО з використанням нейромережних систем». // Матеріали тез доповідей XII Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів, 26-27 травня 2022 р.): у 2 т. / Національний університет «Чернігівська політехніка» [та ін.]; відп. за вип.: Єрошенко Андрій Михайлович [та ін.]. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – Т. 2. 264 с. 199-200 с. <http://surl.li/ccwbh>

10. Степашкіна К.В. «Перевірка рівня точності прогнозування показників приймальної комісії ЗВО за допомогою нейронних мереж». //



Тези доповідей дев'ятої міжнародної науково-практичної конференції «Управління розвитком технологій». Тема: Інформаційні технології розвитку змісту освіти. – К. : КНУБА, 2022. – 87 с. 81-82 с.
<http://surl.li/ccwah>.
11. Рассамакін В.Я., Кондратюк С.С., Степашкіна К.В. «Методики і бізнес-критерії оцінки систем електронного документообігу». // Тези доповідей дев'ятої міжнародної науково-практичної конференції «Управління розвитком технологій». Тема: Інформаційні технології розвитку змісту освіти. – К. : КНУБА, 2022. – 87 с. 77-78 с.
<http://surl.li/ccwah>.
12. Рассамакін В.Я., Франчук Т.М., Степашкіна К.В. «Автоматизація бізнес-процесів в системі електронного документообігу // Глобалізаційні виклики розвитку національних економік : тези доповідей II Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 19 жовтня 2021 р.) / відп. ред. А.А. Мазараки. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2021. – с. 292-295 – Укр. та англ. мовами. ISBN 978-966-918-019-3 DOI: <http://doi.org/10.31617/k.knute.2021-10-19>.

Пункт 19
Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях ГО «Киберковчег»

Стажування:

1. Корпорація Linkos Group за напрямом: «Інформаційні технології в економіці: інноваційні рішення захисту даних підприємства» (2021 рік, 6 кредитів, 180 год. сертифікат № ІТЕ002 від 26.05.2021р.)
2. Штучний інтелект (VR) (у форматі SCORM). Отримано



Сертифікат №13767084 від 25.07.2022.
Навчальні вебінари з наукометрії «Міжнародний досвід у публікаційній сфері. Успішні публікації у Scopus та Web of Science», проведений компанією «Наукові публікації – «Publ.Science», (30 год., 1 кредит ЄКТС). Сертифікат № AA 3289 від 11.02.2022р.
3. V Всеукраїнська науково-практична конференція «Нові інформаційні технології управління бізнесом» – Київ: Спілка автоматизаторів бізнесу, (8 академ. год.). Свідотство № 1602202247, від 16 лютого 2022.
4. Програма підвищення кваліфікації через платформу масових відкритих онлайн-курсів Prometheus на тему «Інформаційна гігієна. Як розпізнати брехню в соцмережах, в інтернеті та на телебаченні» (45 год., 1,5 кредити ЄКТС). Сертифікат 22.02.2022.
5. Програма підвищення кваліфікації через платформу масових відкритих онлайн-курсів Prometheus на тему «Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів,» (60 год., 2 кредити ЄКТС). Сертифікат 13.03.2022.
6. Корпоративна платформа організації освітнього процесу MS Teams (сертифікат НМСВШПМ2022-003-105) - ДТЕУ, липень 2022, 0,13 кредита.
7. Microsoft 365 як компонент корпоративного простору університету (сертифікат НМСВШПМ2022-002-64) - ДТЕУ, липень 2022, 0,13 кредита.
8. Кібергігієна – базові правила безпеки в цифровому середовищі (сертифікат НМСВШПМ2022-004-64) - ДТЕУ, липень 2022, 0,13 кредита.
9. Цифрові інструменти Google для вищої освіти



						(сертифікат НМСВШПМ2022-001-69) - ДТЕУ, липень 2022, 0,2 кредита. 10. Навчання у Вищій школі педагогічної майстерності ДТЕУ, лютий-червень 2022, 4,5 кредитів ЕКТС.	
414531	Альонкін Олексій Анатолійович	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 кандидата наук ДК 060448, виданий 01.07.2010	29	Правознавство	5093713 Альонкін Олексій Анатолійович Доцент Кафедра правового забезпечення безпеки бізнесу Українська академія внутрішніх справ МВС України, спеціальність правознавство, кваліфікація юрист, диплом спеціаліста КВ №005051 від 11.06.1994 Кандидат юридичних наук 12.00.02 – «Конституційне право; муніципальне право» «Конституційне право людини на свободу світогляду і віросповідання та гарантії його реалізації в Україні» ДК №060448 від 01.07.2010 29 років 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 активності відповідає шп: 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/i

ndex.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>.

9. Дешко Л. М., Галай



В. О., Альонкін О. А.,
Буличева Н. А.,
Дерунець Н. О.
Правові аспекти та
пріоритетні напрями
стратегічного
партнерства Україна-
ЄС щодо модернізації
української
газотранспортної
системи. Юридичний
біюлетень. 2019. № 11.
URL:
<http://www.lawbulletin.oduvs.od.ua>.
Навчально-методичні
посібники:
1. Альонкін О.А.
Судові системи і
порівняльне судове
право: збірник
тестових завдань. – К.:
КНТЕУ, 2017. – 39 с.
2. Дешко Л.М.,
Альонкін О.А.
Абушова Б.С. кизи
Міжнародне
кримінальне право:
опорний конспект
лекцій. – К.: КНТЕУ,
2018. – 92 с.
3. Альонкін О.А.
Судові системи і
порівняльне судове
право: опорний
конспект лекцій. – К.:
КНТЕУ, 2018. – 80 с.
4. Альонкін О.А.
Правознавство:
програма. – К.:
КНТЕУ, 2021. – 80 с.
5. Альонкін О.А.
Правознавство:
робоча програма. – К.:
КНТЕУ, 2021. – 37 с.
Офіційне опонування
в спеціалізованій
вченій раді Д
26.007.04 на захисті
дисертації Павроз
Т.П. за спеціальністю
12.00.02
«Конституційне
право, муніципальне
право», 2020.
Апробації наукової
тематики:
1. Альонкін О. Україна
– ЄС: спільна
політика інтеграції
ромської меншини //
Сервісна економіка в
умовах глобальної
конкуренції: правовий
та інституційний
виміри: матеріали
Міжнар. наук.-практ.
конф. (Київ, 15–16
лист. 2017 р.) / відп.
ред. А.А. Мазаракі. –
Київ : Київ. нац. торг.-
екон. ун-т, 2017. –
С.331-333.
2. Альонкін О.
Забезпечення прав і
свобод осіб з
інвалідністю в
Україні. Стан
дотримання прав
людини в умовах
сучасності: теоретичні



						та практичні аспекти: 36. 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.	
414691	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, виданий 23.09.2014, Атестат доцента АД	13	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	4209977 Криворучко Мирослав Юрійович Доцент Кафедра дизайну та інжинірингу Київський національний торговельно-економічний університет (2009, "Харчова технологія та інженерія", кваліфікація інженера-технолога), диплом магістра КВ № 36986086 від 18.06.2009 р.

009207,
виданий
30.11.2021

Кандидат технічних наук, 05.18.16 технологія харчової продукції, тема «Технологія борошняних кулінарних виробів з використанням пророщеного зерна пшениці», кандидат технічних наук, диплом ДК № 023911 від 23.09.2014 р.
9 років Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства 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 «Технологія харчової продукції»

Наукова активність: пп. 1, 2, 3, 4, 13 п. 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 життєдіяльності. Науковий журнал "Молодий вчений". – 2016. – № 9 (36). – С. 192–196.
3. Реологічні властивості пшеничного тіста з кокосовою клітково-виною. "Товари і ринки". Міжнародний науково-практичний журнал. Дослідження якості харчових продуктів. – 2016. – № 1. – С. 177–184.
4. Пружно-в'язкісні характеристики тістових композицій з кокосовою клітковою. "Товари і ринки". Міжнародний науково-практичний журнал. Дослідження якості харчових продуктів. – 2018. – № 3. – С. 99–108.
5. Кріотехнологія десертів «Сорбет». Науковий журнал "Вчені записки Таврійського національного університету ім. В.І. Вернадського". – Київ, 2018. – Серія: Технічні науки. – Том 29 (68). – № 2. – С. 259–264.

П.2. Патент на винахід:

1. Патент на КМ № 75226 Україна, А21D 2/00. Спосіб отримання борошна з зерна пшениці, пророщеного у розчині морської харчової солі. Заявл. 08.05.2012; опубл. 26.11.2012, Бюл. № 22. – 4 с.
2. Патент на КМ № 86247 Україна, А21D



2/00 A21D 6/00.
Прісні хлібці «Колос».
Заявл. 27.05.2013;
опубл. 25.12.2013,
Бюл. № 24. – 4 с.
3. Патент на КМ №
86322 Україна, A21D
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, A21D
13/08. Пиріг
гарбузовий
«Сонечко». Заявл.
17.03.2015; Опубл.
25.02.2016, Бюл. № 4.
– 4 с.
5. Патент на КМ №
104776 Україна, A21D
13/08. Пиріг
морквяний «Свято».
Заявл. 17.03.2015;
Опубл. 25.02.2016,
Бюл. № 4. – 4 с.
П. 3 Підручники,
навчальні посібники,
монографії:
Рівень розвитку
техніки і технологій в
XXI столітті. Частина
1: Серія монографій. –
Одеса: КУПРІЄНКО
СВ, 2019. – 227 с.: іл.,
табл. – (Серія «Рівень
розвитку техніки і
технологій в XXI
столітті», Частина 1)
Інноваційні технології
в житті сучасної
людини. Частина 3:
Серія монографій. –
Одеса: КУПРІЄНКО
СВ, 2020. – 208 с.: іл.,
табл. – (Серія
«Інноваційні
технології в житті
сучасної людини»,
Частина 3)
Science for modern
man: economics,
management,
marketing, tourism,
legal and political
sciences. Monographic
series «European
science». Book 4. Part
6. 2021. 172 p.
П.4. Навчально-
методичні посібники:
Health and Safety:
Lecture notes. – К.:
Kyiv National
University of Trade and
Economics, 2017. – 90
р.
Інженерне та
технологічне
обладнання: опорний
конспект лекцій. – К.:
Київ. нац. торг.-екон.
ун-т, 2017. – 96 с.
Labour Safety: Syllabus.
– К.: Kyiv National
University of Trade and
Economics, 2018. – 14
р. Устаткування
закладів туристично-



						<p>рекреаційного комплексу: збірник тестових завдань. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. – 36 с.</p> <p>П.13. Проведення навчальних занять із спеціальних дисциплін іноземною мовою в обсязі не менше 50 аудиторних годин на навчальний рік</p> <p>Викладання дисципліни «Equipment facilities of hospitality and restaurant businesses» обсягом 56 аудиторних годин.</p> <p>Викладання дисципліни «Life safety» обсягом 72 аудиторні години.</p> <p>Стажування:</p> <p>1. Спеціальне навчання з питань охорони праці за програмою для викладачів ВНЗ. Державне підприємство «Головний навчально-методичний центр Держпраці», 1-5 квітня 2019 р.</p> <p>2. On-line стажування у Вищій лінгвістичній школі республіки Польща, м. Честохова (лютий-квітень 2021 р.).</p>
414672	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	32	<p>Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства</p> <p>4203810 Григоренко Олег Михайлович Доцент кафедри дизайну та інжинірингу Кафедра дизайну та інжинірингу Київський торговельно-економічний інститут 1989 р. спеціальність – «Технологія і організація громадського харчування», кваліфікація – інженер-технолог, диплом ТВ №881768 виданий 21.06.1989 р.</p> <p>Кандидат технічних наук, 05.18.16 –технологія продуктів харчування, диплом кандидата технічних наук ДК №006434 від 12.04.2000 р., тема дисертації: «Розробка технології виробництва булочних виробів радіозахисного призначення».</p> <p>Доцент кафедри технології та організації</p>



ресторанного господарства, атестат доцента 12ДЦ №018530 від 25.12.2007 р. 30 років
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.Nryhorenko, T.Dupliak, J.Zabaldina,



K.Kandahura,
L.Lukashova,
A.Prysiashnyuk,
A.Varibrusova]:
Published in 2018 by
"Scientific Route" OÜ,
Narva mnt 7-634,
Tallin, Harju maakond,
Estonia, 10117. – 2018
y. – 250p.
П.4. Навчально-
методичні посібники:
1. Інженерна та
комп'ютерна графіка.
Збірник тестових
завдань. – К.: КНТЕУ,
2018. Інженерна та
комп'ютерна графіка.
Методичні
рекомендації до
виконання
лабораторних занять.
– К.: КНТЕУ, 2018.
2. Методичні
рекомендації до
розробки проекту
приймально
вестибюльної групи
готеля. - Київ. нац.
торг.-екон. ун-т, 2020.
– 35 с.
3. Збірник тестових
завдань з дисципліни
«Проектування
готелів і курортів» для
студентів магістратури
КНТЕУ денної форми
навчання галузі знань
«Управління та
адміністрування»
спеціальності
«Менеджмент»,
спеціалізації
«Туристичний та
курортно-
рекреаційний
менеджмент» -К.,
КНТЕУ, 2020р.
4. Програми і робочої
програми з
дисципліни
«Проектування
крафтових
виробництв» для
студентів галузі знань
«Харчова
промисловість та
переробка
сільськогосподарської
продукції»
спеціальності
«Харчові технології»,
спеціалізації
«Крафтові
технології».-К.,
КНТЕУ, 2020р.
5. Програми
дисципліни «Дизайн
анімації і відеоряду»
для студентів першого
рівня денної форми
навчання галузі знань
02 «Культура та
мистецтво»,
спеціальності 022
«Дизайн» -К., КНТЕУ,
2021р.
6. Програма
дисципліни
«Проектування
готелів і курортів» для



студентів магістратури КНТЕУ денної форми навчання галузі знань «Управління та адміністрування» спеціальності «Менеджмент», спеціалізації «Туристичний та курортно-рекреаційний менеджмент» -К., КНТЕУ, 2020р.

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

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

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

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

П.13. Проведення 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 Спілки дизайнерів України Стажування: 1. Травень 2016 р. Назва організації: Проектне бюро «Технологічне бюро В.Т.Яцина» / м.Київ. 2. Листопад 2019. Назва організації: «ВАТ Березанські ковбаси»
414591	Компанець Катерина Андріївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу	Диплом магістра, Національний транспортний університет, рік закінчення: 2001, спеціальність: 050201 Транспортний менеджмент, Диплом кандидата наук ДК 033890, виданий 25.02.2016	17	Готельна справа 5089816 Компанець Катерина Андріївна Доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу Кафедра готельно-ресторанного бізнесу Національний транспортний університет, 2001 р, спеціальність «Транспортний менеджмент», Кваліфікація «Магістр» № 003996 Кандидат економічних наук, 08.00.04 – «Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)», тема дисертації: «Організаційно - економічне обґрунтування принципів та методів управління підприємством (на прикладі туристичних організацій)» диплом ДК № 033890 від 25.02.2016 р. виданий ВАК України Готельна справа Освіта: Національний транспортний університет, 2001 р, спеціальність «Транспортний менеджмент», Кваліфікація «Магістр» № 003996 Науковий ступінь: Кандидат економічних наук, 08.00.04 – «Економіка та управління підприємствами (за видами економічної

діяльності)», тема дисертації:
«Організаційно - економічне обґрунтування принципів та методів управління підприємством (на прикладі туристичних організацій)» диплом ДК № 033890 від 25.02.2016 р. виданий ВАК України Рівень наукової та професійної активності відповідає: 1, 2, 3, 4, 9, 11, 14

1.Публікації фахові і включені до міжнародних наукометричних баз Scopus, Web of Science (не менше 5 публікацій) :
1) Kateryna A. Kompanets, Alla P. Grechan, Artem O. Bezuglyi, Alina M. Hroza Strategic development and ensuring competitiveness of transport companies in the context of market digitization. International Journal of Management (IJM) 2020.Vol. 11. P. 1124-1133 URL: <http://www.iaeme.com/IJM/issues.asp?JType=IJM&VType=11&IType=6> Scopus K. Kompanets, O. Avdan, K. Zhelezniak Innovative marketing communication channels that form a positive image of the enterprise//Modern Science – Moderni veda. – 2020. - #5. P.5-13
2)K. Kompanets, M. Kulyk, O. Avdan/Development of an innovative method of assessing consumer satisfaction taking into account the challenges of the Covid 19 pandemic//International scientific-practical journal “Commodities and Markets” # 2 (38) 2021.
3) Компанець К.А., Антонюк І.Ю., Медведєва А.О. Інноваційна дифузія в ресторанного господарства під впливом пандемії Covid19. «Економіка та суспільство» Випуску № 25/2021. <https://www.economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view>



/305/293

4) Kompanets
Kateryna, Miska Victor
Horodetsky Mykola.,
Strategies of innovative
development of hotel
business in the
convention of the sovíd
pandemic 19. Modern
Science – Moderni
veda. – 2021. - #5.
P.23-33

5) Компанець К.А.,
Міска В.Г Формування
продуктового
портфелю закладів
ресторанного бізнесу
під час карантину
Covid-19.

Spoleczenstwo I
gospodarka w czasie
pandemii Covid-19
Doswiadczenia Ukrainy.
Redakcja naukowa:
Jurij Kariagin, Zdzislaw
Sirojc/ 2021p .C.78

6) Компанець К. А.,
Литвишко Л. О.,
Городецький М.Я.
Особливості
використання
прийомів бізнес-
аналітики в
адміністративному
менеджменті під час
Covid-19.

Електронний фаховий
науково-практичний
журнал з економічних
наук «Інфраструктура
ринку». 2021. № 54. С.
102-108. URL:

[http://market-
infr.od.ua/uk/2021](http://market-infr.od.ua/uk/2021)

7) Компанець К. А.,
Литвишко Л. О.,
Артемчук В. О.
Особливості
інноваційного
стратегічного
управління
підприємствами під
час пандемії COVID-
19. Науковий
економічний журнал
«Інтелект XXI». 2021.
№ 1. С. 82-86. URL:
[http://www.intellect21.
nuft.org.ua/index.php/
archive](http://www.intellect21.nuft.org.ua/index.php/archive)

8) Литвишко Л. О.,
Компанець К. А.,
Артемчук В. О. Вплив
маркетингових
комунікацій на
формування
позитивного іміджу
підприємства.
Науковий вісник
Ужгородського
національного
університету. Серія:
Міжнародні
економічні відносини
та світове
господарство. 2020. Т.
1, № 33/2020. С. 77–
81. URL: [http://visnyk-
econom.uzhnu.uz.ua/ar
chive/33_1_2020ua/16.
pdf.](http://visnyk-econom.uzhnu.uz.ua/archive/33_1_2020ua/16.pdf)

11) Компанець К.А.
Маркетингові дослідження – інструмент стратегічного управління конкурентоспроможністю підприємства / К.А. Компанець, К.Л. Железняк // Причорноморські економічні студії. 2019. Випуску 46. С. 83-87. URL: <http://bses.in.ua/uk/46-2019>

12) Компанець К. А., Литвишко Л. О., Гурч Л. М. Інформаційна система стратегічного маркетингу підприємства сфери послуг. Інфраструктура ринку. 2019. № 28/2019. С. 113–119. URL: http://www.market-infr.od.ua/journals/2019/28_2019_ukr/19.pdf

13) Компанець К.А. Імплементация маркетингової інформаційної системи в діяльність підприємств сфери послуг. Збірник наукових праць "Економічний аналіз". 2018. Том 1. С. 28-40. URL: <https://www.econa.org.ua/index.php/econa/article/view/1533>

17) Компанець К. А. Иванчук С. І. Парадигм сучасного розвитку управлінської діяльності підприємств туристичної галузі. Вісник Національного транспортного університету. Серія «Економічні науки». Науково-технічний збірник. 2017. С. 33 – 41 URL:http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?I21DBN=LINK&P21DBN=UJRN&Z21ID=&S21REF=10&S21CNR=20&S21STN=1&S21FMT=ASP_meta&C21COM=S&S21P03=FILE=&S21STR=Vntu_2017_2_6

2. Патент на винахід:
1. Стаття. Innovative marketing communication channels that form a positive image of the enterprise. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір науково-освітнього характеру



№ 102644 заявл.
26.01.2021. видане
Національним
органом
Інтелектуальної
власності державне
підприємство
«Український інститут
інтелектуальної
власності»
(Укрпатент)
2. Стаття.
«Маркетингові
дослідження –
інструменти
стратегічного
управління
конкурентоспроможні
стю підприємства.
Свідectво про
реєстрацію
авторського права на
твір науково-
освітнього характеру
№ 102288 заявл.
3.02.2021. видане
Національним
органом
Інтелектуальної
власності державне
підприємство
«Український інститут
інтелектуальної
власності»
(Укрпатент)

3. Підручники,
навчальні посібники,
монографії:
1. Компанець К.А.,
Ткачук Т.М. Розвиток
та особливості
системи
адміністративного
менеджменту.
Тенденції розвитку і
практики управління
організаціями
монографія / за ред.
проф. О.М.
Ложачевської. Київ,
2018. С. 207–218.
(Власний внесок
становить 35%).
2. Компанець К.А.,
Авдан О.Г. Influence of
modern technologies on
customers behavior in
growing
informatization of
tourism industry.
Коллективна
монографія. Ukraine
and the world: the
tourism system. 2019.
С. 156-168. URL:
<https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=25659.pdf>
3. Компанець К.А.,
Ткачук Т.М. Розвиток
та особливості
системи
адміністративного
менеджменту.
Тенденції розвитку і
практики управління
організаціями
монографія / за ред.
проф. О.М.
Ложачевської. Київ,
2018. С. 207–218.



(Власний внесок становить 35%).
4. Kompanets K., Lytvyshko L., Vysochylo O., Moroz K., Tourism development in Ukraine: problems and prospects. Transformational processes the development of economic systems in conditions of globalization: scientific bases, mechanisms, prospects: collective monograph / edited by M. Bezpartochnyi, I. Britchenko, in 2 Vol. 2018. Riga, Vol. 1. P. 212–221. URL: https://www.researchgate.net/profile/Igor-Britchenko/publication/326882542_Britchenko_I_Development_the_wholesale_enterprises_region_through_business_process_reengineeringBezpartochnyi_M_Britchenko_I_Transformational_processes_the_development_of_economic_systems_in_conditions/links/5b6a271c45851546c9f6b5c0/Britchenko-I-Development-the-wholesale-enterprises-region-through-business-process-reengineering-Bezpartochnyi-M-Britchenko-I-Transformational-processes-the-development-of-economic-systems-in-condition.pdf

5. Kompanets Kateryna, Ivanchyk Svitlana, Bondarenko Vladislava. Corporate system of internet marketing on hotel business entities.. Trends in the development of international tourism in the current context of globalization. Editors: Jadwiga Ratajczak, Victoria Tsytko. Collective Scientific Monograph. Opole: The Academy of Management and Administration in Opole. 2020. P. 102-109. URL: https://www.wszia.opole.pl/wp-content/uploads/2020/09/2020_trends_in_the_development_of_international_tourism_in_the_current_context_of_globalization.pdf

4. Навчально-методичні посібники:
1. Компанець К.А.



Збірник тестових завдань з дисципліни «Поведінка споживачів послуг гостинності».
[Електронний ресурс] для студентів денної і заочної форм навчання за спеціальністю 073 «Менеджмент» / К.А. Компанець; Кулик М.В., Авдан О.Г.; КНТЕУ, Кафедра готельно-ресторанного бізнесу. – К.:КНТЕУ, 2021 –17 с.

2. Компанець К.А. Програми / робочої програми дисципліни «Startup - тренінг» [Електронний ресурс] для ОС «бакалавр» галузь знань «18 Виробництво та технології» спеціальність 181 Харчові технології / Компанець К.А., О.М. Трубей, Т.Ш. Юдіна, І.Ю. Антонюк, О.П. Вітряк, В.Г. Міска, О.В. Мельніченко. .; КНТЕУ, Кафедра готельно-ресторанного бізнесу. – К.:КНТЕУ, 2019 –26 с. URL: <http://ldn.knute.edu.ua/mod/resource/view.php?id=43436>

3. Компанець К.А. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Поведінка споживачів послуг гостинності».
[Електронний ресурс] для студентів денної і заочної форм навчання за спеціальністю 073 «Менеджмент» / К.А. Компанець; Кулик М.В., Авдан О.Г.; КНТЕУ, Кафедра готельно-ресторанного бізнесу. – К.:КНТЕУ, 2021–17 с.

4. Компанець К.А. Збірник кейсових завдань з дисципліни «Маркетинг».
[Електронний ресурс] для студентів денної і заочної форм навчання за спеціальністю 073 «Менеджмент» / К.А. Компанець; КНТЕУ, Кафедра готельно-ресторанного бізнесу. – К.:КНТЕУ, 2020 – 17с.
URL:<http://ldn.knute.edu.ua/mod/resource/view.php?id=59920>

5. Компанець К.А. Збірник кейсових



завдань з дисципліни
«Поведінка
споживачів послуг
гостинності».
[Електронний ресурс]
для студентів денної і
заочної форм
навчання за
спеціальністю 073
«Менеджмент» / К.А.
Компанець; КНТЕУ,
Кафедра готельно-
ресторанного бізнесу.
– К.:КНТЕУ, 2020 –17
с.

6. Компанець К.А.
Програма та робоча
програма з
дисципліни
«Поведінка
споживачів послуг
гостинності».
[Електронний ресурс]
для студентів денної і
заочної форм
навчання за
спеціальністю 073
«Менеджмент» / К.А.
Компанець; Сененко
І.А., Кулик М.В.,
Полтавська О.В.;
КНТЕУ, Кафедра
готельно-
ресторанного бізнесу.
– К.:КНТЕУ, 2019 –26
с.

7. Компанець К.А.
Програми / робочої
програми дисципліни
«Моделювання
фінансово-
господарської
діяльності
підприємства»
[Електронний ресурс]
для ОС «бакалавр»
спеціалізації
«Готельний і
ресторанний
менеджмент»,
«Готельно-ресторанна
справа» / Компанець
К.А., Расулова О.М.,
Ткачук Т.М., Бовш
Л.А. ; КНТЕУ,
Кафедра готельно-
ресторанного бізнесу.
– К.:КНТЕУ, 2019 –26
с. URL:
[http://ldn.knute.edu.ua
/mod/resource/view.ph
p?id=43436](http://ldn.knute.edu.ua/mod/resource/view.php?id=43436)

9. Робота експерта:
Голова
екзаменаційної комісії
«Коледжу морського
та річного флоту» по
спеціальності 073
Менеджмент
наукового ступеню
бакалавр. 2018 р
11.Наукове
консультування
підприємств
Розробка методики
якісного
обслуговування
клієнтів підприємства.
Компанія «ФОП
Сідледцький О.Ю»



(2016- 2018 рр.) - за цивільно-правовим договором. № договору 13 від 19 квітня 2018 року.
14. Керівництво студентом, який зайняв призове місце:
- Жога Т. Л. Студентка з курсу Київський національний торговельно-економічний університет, м. Київ участь у II турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з напрямку «Готельно-ресторанна справа» конкурсної роботи під шифром Шифр «brand hotel»
Формування механізму просування бренду суб'єкта готельного бізнесу.
Змісце. 2018 р.
- Притула Тетяна Володимирівна 1курс 1 група магістр участь у II Всеукраїнському конкурсі стартапів «TourSystemUkrChallenge» «3 ЗНАКИ» 1 місце 2019 р.
- Дзюбенко Авеліна Анатолівна, Петренко Дар'я Юріївна, Сич Діана Станіславівна студенти 1 курс 1м група участь у II Всеукраїнському конкурсі стартапів «TourSystemUkrChallenge» «Дріада HOTEL» 3 місце 2019 р.
- Римарук Р.Д. Студентка 4 курсу 6 групи спеціальності менеджмент готельно-ресторанного бізнесу Київський національний торговельно-економічний університет, м. Київ VII Всеукраїнської студентської наукової конференції. «Why is authenticity so important to restaurants?» 1 місце в англомовній секції 2021 р.

Стажування:
1. Міжнародне підвищення кваліфікації. The Scientific and Methodical conference. SHEI «Pryazovskyi State Technical University» Crisis and Risks Engineering for Transport Services». Сертифікат учасника від 21.01.2021 р., 0,5 кредитів ECTS.



							<p>2. Міжнародне підвищення кваліфікації. About the international skills development (The Webinar) Lublin, Republic of Poland. Сертифікат: ES № 1012/2020 від 07.09.2020 р., 1,5 кредити ECTS.</p> <p>3. Київський національний торговельно-економічний університет. Програма «Школа педагогічної майстерності». Сертифікат № КН 128749 від 27.06.2018 р., 3,5 кредитів ECTS.</p> <p>4. м. Київ. Міжнародний Інформаційний тиждень Програми Європейського Союзу Erasmus+ Сертифікат учасника від 09.11.2017 р., 1,5 кредитів ECTS.</p>
414360	Ткачук Тетяна Михайлівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу	<p>Диплом бакалавра, Київський національний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 2012, спеціальність: 0502 Менеджмент, Диплом кандидата наук ДК 045061, виданий 12.12.2017</p>	8	Готельна справа	<p>955048 Ткачук Тетяна Михайлівна</p> <p>Доцент Кафедра готельно-ресторанного бізнесу Київський національний торговельно-економічний університет (2013, «Менеджмент організацій і адміністрування», магістр з менеджменту організацій і адміністрування) КВ #44161125 від 21.06.2013</p> <p>Кандидат економічних наук, 08.00.04 Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності) ДК #045061 від 12.12.2017 6 років Готельна справа</p> <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</p>

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):

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

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

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

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

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

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

5. Ткачук Т.М. Параметричне оцінювання конкурентоспроможн

ості франчайзингових туристичних мереж / Т.М. Ткачук // Бізнес Інформ. – 2017.– № 3. – С. 196–201.

Підручники, навчальні посібники, монографії:

1. Компанець К.А., Ткачук Т.М. та ін. [колективна монографія / За заг. ред. проф. О.М. Ложачевської] - К: 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. Mazurak]. - Prague, 2019. 324 p. (колективна монографія, особистий внесок 1,5 д.а.)

Навчально-методичні посібники:

1. Програма та робоча програма «Управління лакшері сервісом» (спеціалізації «Luxury менеджмент», ОС магістр), КНТЕУ, 2019 (у співавторстві).
2. Програма та робоча програма «Готельна справа» (спеціалізації: Готельно-ресторанна справа, Готельний і ресторанний менеджмент, ОС «бакалавр»), КНТЕУ, 2020 р. (у співавторстві)
3. Програма та робоча програма «Готельна справа» (спеціалізації: Готельно-ресторанна справа, Готельний і ресторанний менеджмент, ОС магістр), КНТЕУ, 2020 р. (у співавторстві)
4. Програма та робоча програма «Startup-тренінг» (спеціалізації: Готельно-ресторанна справа, Готельний і ресторанний менеджмент, ОС бакалавр), КНТЕУ, 2020 р. (у співавторстві)
5. Збірник тестових завдань «Управління лакшері сервісом» (спеціалізації «Luxury менеджмент», ОС магістр), КНТЕУ, 2020 (у співавторстві).
6. Програма та робоча програма «Комунікативний менеджмент»



(спеціалізації:
Готельно-ресторанна
справа, Готельний і
ресторанний
менеджмент,
«Технологія та
організація
ресторанного бізнесу»
ОС «бакалавр»),
КНТЕУ, 2021 р. (у
співавторстві).
7. Робоча програма
«Інформаційні
системи і технології в
готельному та
ресторанному бізнесі»
(спеціалізації:
Готельно-ресторанна
справа, Готельний і
ресторанний
менеджмент,
Міжнародний туризм,
Економіка і
організація туризму,
Туристичний
менеджмент, ОС
«бакалавр»), КНТЕУ,
2021 р. (у
співавторстві).
Захист дисертації,
наукове керівництво
(консультування)
здобувача, офіційний
опонент:
1. Захист дисертації на
здобуття наукового
ступеня кандидата
економічних наук на
тему: "Формування
франчайзингових
мереж туристичних
підприємств" (2017
р.), диплом кандидата
економічних наук ДК
№045061 від
12.12.2017 р.
Науковий керівник,
відповідальний
виконавець наукової
теми, член
редакційної колегії
(кат Б)
1. Виконавець
наукової
держбюджетної теми
«Інтеграція
туристичної системи
України у світовий
ринок послуг» У
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
проектах:
1. Участь в освітньому
конкурсі проєктів 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 (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, ІТ та культурі: 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.
414386	Боровська Людмила Олександрівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет міжнародної торгівлі та права	Диплом кандидата наук ДК 002524, виданий 10.02.1999, Атестат доцента ДЦ 006111, виданий 23.12.2002	26	Філософія	4217608 Боровська Людмила Олександрівна Доцент Кафедра філософії, соціології та політології Київський державний університет ім. Т.Г. Шевченка. Спеціальність філософія. Кваліфікація за дипломом – філософ, викладач філософії. Диплом УВ №732294, 22.06.1990 р. Кандидат філософських наук за спеціальністю 09.00.09 – філософія науки. Диплом ДК №002524 Вища атестаційна комісія України міністерства освіти і науки України, 10 лютого 1999 року. Доцент кафедри філософії Атестат доцента серія ДЦ, № 006111, рішення Атестаційної колегії Міністерства освіти і науки України від 23 грудня 2002 р. 26 роки Філософія Освіта: Київський державний університет ім. Т.Г. Шевченка. Диплом УВ №732294, 1990 р. Спеціальність філософія. Кваліфікація за дипломом – філософ, викладач філософії. Науковий ступінь: Кандидат філософських наук за спеціальністю 09.00.09 – філософія науки. Диплом КД №002524 Атестаційна колегія міністерства освіти і науки України, 10 лютого 1999 року. Вчене звання:

Доцент кафедри філософії
серія ДЦ, № 006111,
рішення Атестаційної
колегії Міністерства
освіти і науки України
від 23 грудня 2002 р.
Рівень наукової та
професійної
активності відповідає:
1, 3, 4, 19
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:
кол. монографія /
Хоружий Г.Ф.,
Боровська Л.О.,
Кулагін Ю.І., Ліпін
М.В. – К.: КНТЕУ,
2018. – 191 с.
(Особистий обсяг 3
друк. арк.).



						<p>4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних 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>	
414233	Рзаєва Світлана Леонідівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет інформаційних технологій	Диплом кандидата наук ДК 027853, виданий 09.03.2005, Атестат доцента 12ДЦ 027177, виданий 20.01.2011	24	Інформаційні технології у професійній діяльності	<p>4146468 Рзаєва Світлана Леонідівна</p> <p>доцент кафедра інженерії програмного забезпечення та кібербезпеки Факультет інформаційних технологій Севастопольський приладобудівний інститут, (1990, спеціальність - автоматика і телемеханіка, кваліфікація інженер-електрик) диплом спеціаліста ІВ-І № 087596, від 23.06.1990</p> <p>Кандидат технічних</p>



наук (2005 рік),
05.13.06 –
автоматизовані
системи управління та
прогресивні
інформаційні
технології» (122 –
«Комп'ютерні науки»)
тема дисертації
«Прогнозування
попиту на навчальні
послуги
(післядипломна
освіта) та
впровадження
новітніх
інформаційних
технологій для
підвищення
ефективності їх
реалізації»

Доцент кафедри
економічної
кібернетики та
інформаційних
систем, атестат 12ДЦ
№027177 від
20.01.2011 23 роки
Інформаційні
технології в
професійній
діяльності Освіта:
Севастопольський
приладобудівний
інститут, (1990,
спеціальність -
автоматика і
телемеханіка,
кваліфікація інженер-
електрик) диплом
спеціаліста ІВ-І
№ 087596, від
23.06.1990
Науковий ступінь:
Кандидат технічних
наук (2005 рік),
05.13.06 –
автоматизовані
системи управління та
прогресивні
інформаційні
технології» (122 –
«Комп'ютерні науки»)
тема дисертації
«Прогнозування
попиту на навчальні
послуги
(післядипломна
освіта) та
впровадження
новітніх
інформаційних
технологій для
підвищення
ефективності їх
реалізації»

Вчене звання
Доцент кафедри
економічної
кібернетики та
інформаційних
систем, атестат 12ДЦ
№027177 від
20.01.2011

Наукова активність:
пп. 1, 3, 7, 8, 19 п. 38
Ліцензійних умов
Пункт 1.
Публікації, включені



до міжнародних наукометричних баз Scopus, Web of Science:

1. V. Lakhno, B. Akhmetov, S. Adilzhanova, A. Blozva, R. Svitlana and R. Dmytro, "The Use of a Genetic Algorithm in the Problem of Distribution of Information Security Organizational and Financial Resources," 2020 IEEE 2nd International Conference on Advanced Trends in Information Theory (ATIT), 2020, pp. 251-254, doi: 10.1109/ATIT50783.2020.9349310. (Scopus).

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

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

Наукові статті у фахових виданнях (5 публікацій):

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

2. Особливості розробки інформаційної системи automatic



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

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

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

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

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

2. MS Office у
вирішенні завдань на
підприємствах
торгівлі: навч. посіб. /
О.В.Криворучко, С.Л.
Рзаєва,
В.М.Краснощок. –
Київ : Київ. нац. торг.-
екон. ун-т, 2008. – 345
с. (Гриф МОН)
Монографії
Експертні оцінки в
менеджменті:
монографія/ С.Л.
Рзаєва. – Київ : Київ.
нац. торг.-екон. ун-т,
2009. – 146 с.

Пункт 4
Навчально-методичні
посібники
(програми)
Бази даних
(спеціалізація
«Інженерія
програмного
забезпечення»,
«Безпека
інформаційних і



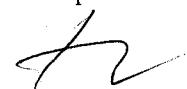
комунікаційних систем в економіці») автори: Рзаєва С.Л. затверджено ВР КНТЕУ 25.06.20. Безпека баз даних (спеціалізація «Безпека інформаційних і комунікаційних систем в економіці») автори: Рзаєва С.Л., Десятко А.М. затверджено ВР КНТЕУ __.10.2021 (робочі програми) Безпека баз даних (спеціалізація «Безпека інформаційних і комунікаційних систем в економіці») автори: Рзаєва С.Л., Десятко А.М. затверджено ВР КНТЕУ __.10.2021 (методичні рекомендації):
Методичні рекомендації до виконання випускного кваліфікаційного проекту для студентів освітнього ступеня «бакалавр», галузь знань: 12 «Інформаційні технології» спеціальність 121 «Інженерія програмного забезпечення», 125 «Кібербезпека» / О.А. Харченко, О.В. Криворучко, В.І. Чубаєвський, С.В. Цюцюра, С.Л. Рзаєва, В.Я. Рассамакін. – К: КНТЕУ, 2018 – 34с.
Пункт 7
Участь в атестації наукових кадрів:
Член одноразової спеціалізованої вченої ради ДФ26.055.007 з присудження ступеня доктора філософії» зі спеціальності 122 «Комп'ютерні науки» 2021 р.
Пункт 8
Науковий керівник, відповідальний виконавець наукової теми, член редакційної колегії (кат Б)
Керівник теми науково-дослідної роботи «Розпізнавання графічних образів методом клітинних автоматів», термін виконання I кв. 2021 р.- IV кв. 2023 р., наукові статі, доповіді на конференціях, навчально-методичні матеріали.
Пункт 19



						<p>Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях ГО «Кіберковчег»</p> <p>Стажування:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Науково-практичний курс серії вебінарів компанії Linkos Group за темою «Інформаційні технології в економіці: інноваційні рішення захисту даних підприємства» (180 год.) Сертифікат № ПТЄ010 виданий 25.05.2021 2. Навчальний вебінар «Головні метрики сучасної науки.Scopus та Web of Science», Сертифікат на 10 годин, №АА 1844 виданий 02.04.2021. 3. Тренінг для підготовки експертів із забезпечення якості вищої освіти, Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти, 18-19 січня 2021 р. 4. Онлайн тренінг з курсу «Word та Excel: інструменти і лайфхаки», на платформі масових відкритих онлайн-курсів «Prometheus», Сертифікат на 36 годин, виданий 22.01.2021 5. Підвищення кваліфікації в Microsoft «Використання хмарних сервісів Microsoft в освітньому процесі» (м. Київ сертифікат про підвищення кваліфікації на 150 годин, 5 кредитів 9.10.2018)
--	--	--	--	--	--	---

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначено му стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
РН 12. Виконувати	<input checked="" type="checkbox"/>	Готельна справа	Лекції, семінарські,	поточний контроль –



самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності			практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття	опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий.
		Товарознавство	лекції (тематичні, проблемні, лекція із заздалегідь запланованими помилками); лабораторні заняття: дослідження, дискусія, робота у малих групах, вирішення ситуаційних задач, моделювання ситуацій	поточний контроль – тестування, усне/письмове опитування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Ресторанна справа	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні та лабораторні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді).	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, задач, ситуаційних завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий
РН 14. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.	<input checked="" type="checkbox"/>	Філософія	Лекції, семінарські, практичні	– 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
РН 13. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні	<input checked="" type="checkbox"/>	Правознавство	Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій. Лекції (оглядова/ тематична / проблемна/лекція-консультація/лекція конференція), семінарські практичні, (тренінг/презентація/ дискусія/ комунікативний метод/ імітація) заняття, самостійна робота, консультації.	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Філософія	Лекції, семінарські, практичні	– поточний контроль (опитування, тестування); – підсумковий контроль – екзамен письмовий.
РН 11. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки	<input checked="" type="checkbox"/>	Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття.	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Лекції, практичні, лабораторні та виїзні заняття	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка індивідуальних завдань, задач; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Ресторанна справа	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів	поточний контроль – тестування, усне та письмове

			викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні та лабораторні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді).	опитування, перевірка дайджестів, презентацій, задач, ситуаційних завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
<i>РН 10. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття.	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Товарознавство	лекції (тематичні, проблемні, лекція із заздалегідь запланованими помилками); лабораторні заняття: дослідження, дискусія, робота у малих групах, вирішення ситуаційних задач, моделювання ситуацій	поточний контроль – тестування, усне/письмове опитування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Ресторанна справа	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні та лабораторні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді).	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, задач, ситуаційних завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
<i>РН 09. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття.	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий.
		Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Лекції, практичні, лабораторні та виїзні заняття	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка індивідуальних завдань, задач; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
		Ресторанна справа	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні та лабораторні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді).	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, задач, ситуаційних завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
<i>РН 08. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття.	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий.
		Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Лекції, практичні, лабораторні та виїзні заняття	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка індивідуальних завдань, задач; підсумковий контроль – екзамен письмовий.

		Товарознавство	лекції (тематичні, проблемні, лекція із 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	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні та лабораторні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді).	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, задач, ситуаційних завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
РН 01 Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	☒	Філософія	Лекції, семінарські, практичні.	– поточний контроль (опитування, 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, самостійна робота, консультації	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; 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
		Ресторанна справа	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні та лабораторні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді).	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, задач, ситуаційних завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
РН об. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм 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
		Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій,	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий

			виїзні практичні заняття.	
		Інформаційні технології у професійній діяльності	Лекції з використанням мультимедійних засобів, лабораторні заняття з використанням сучасних інтерактивних технологій	поточний контроль – комп'ютерне тестування, опитування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Товарознавство	лекції (тематичні, проблемні, лекція із задалегідь запланованими помилками); лабораторні заняття: дослідження, дискусія, робота у малих групах, вирішення ситуаційних задач, моделювання ситуацій	поточний контроль – тестування, усне/письмове опитування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
PH 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	☒	Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий.
		Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Лекції, практичні, лабораторні та виїзні заняття	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка індивідуальних завдань, задач; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Ресторанна справа	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні та лабораторні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді).	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, задач, ситуаційних завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
PH 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства	☒	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.
		Ресторанна справа	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні та лабораторні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді).	поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, задач, ситуаційних завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
		Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття.	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий.
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,	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий.

			виїзні практичні заняття.	
<p><i>PH 07. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</i></p>	<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
		Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття.	поточний контроль – опитування, тестування; – підсумковий контроль – екзамен письмовий.
		Іноземна мова за професійним спрямуванням	Практичні заняття, самостійна робота; інтерактивні методи та технології викладання, комп'ютерне тестування	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен письмовий в кінці кожного семестру
<p><i>PH 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Іноземна мова за професійним спрямуванням	Практичні заняття, самостійна робота; інтерактивні методи та технології викладання, комп'ютерне тестування	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен письмовий в кінці кожного семестру
		Готельна справа	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, 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.