

НАЦІОНАЛЬНЕ  
АГЕНТСТВО  
ІЗ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ  
ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

**ВІДОМОСТІ**  
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти **Державний торговельно-економічний університет**  
Освітня програма **55064 Готельний і ресторанний девелопмент**  
Рівень вищої освіти **Магістр**  
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

М. Т. Бобко

М. І. Вербіцький

## 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	55064
Назва ОП	Готельний і ресторанний девелопмент
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація (за наявності)	відсутня
Рівень вищої освіти	Магістр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Бакалавр
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра готельно-ресторанного бізнесу
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедри: економіки та фінансів підприємства; психології; технології і організації ресторанного господарства; дизайну та інжинірингу; маркетингу; фінансового аналізу та аудиту; 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	414829
ПІБ гаранта ОП	Ведмідь Надія Іванівна
Посада гаранта ОП	Декан
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	n.vedmid@knute.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(067)-757-63-50
Додатковий телефон гаранта ОП	відсутній

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
заочна	1 р. 4 міс.
очна денна	1 р. 4 міс.

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

Підготовка здобувачів за освітньо-професійною програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти (ОС «Магістр») «Готельний і ресторанный девелопмент» (за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа») (далі – ОП) розпочалася з 01 вересня 2020 року за денною та заочною формами навчання. ОП затверджена Вченою радою КНТЕУ від 19.12.2019 р. протокол №4 та введена в дію від 24.12.2019 р. протокол №4425. ДТЕУ/КНТЕУ (IV рівень акредитації) має багаторічний досвід та потужну наукову школу для підготовки фахівців для сфери туризму та готельно-ресторанного бізнесу, є основоположником підготовки фахівців для сфери гостинності, перший набір студентів за спеціальністю «Менеджмент у виробничій сфері» за спеціалізацією «Менеджмент громадського харчування, готельного господарства та туризму» було здійснено у 1991 році. З того часу здійснено підготовку та випуск 31 покоління фахівців для сфери гостинності. Відповідно до Постанови КМУ №507 від 14.05.1997 (зі змінами, внесеними згідно з Наказами МОН України №568 від 07.07.2004) у 2004 р. до переліку напрямів і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка фахівців у ВНЗ за відповідними освітньо-кваліфікаційними рівнями в Україні і, відповідно, в КНТЕУ запроваджено підготовку фахівців за спеціальностями 0504 «Готельне господарство» та «Туризм». У 2011 р. була створена НМК зі сфери обслуговування, члени якої розробили галузеві стандарти вищої освіти з галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» за спеціальністю 7.14010101 «Готельно-ресторанна справа», які уведено в дію Наказом МОН, молоді і спорту України № 1325 від 27.11.2012 р. З 2011 р. в університеті було запроваджено ступеневу освіту за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» та запроваджено на другому (магістерському) рівні ОП «Готельна і ресторанный девелопмент». Акредитована ОП відображає розвиток програм починаючи з ОП «Готельна і ресторанный девелопмент» (2011 р.) розвинулася до ОП «Готельний девелопмент» (2019 р) та трансформувалася до ОП «Готельний і ресторанный девелопмент» (2020 р) і яка розроблена на основі Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для другого (магістерського) рівня вищої освіти (затв. Наказом МОН України від 05.01.2021 р. №26 (<https://mon.gov.ua/ua/osvita/visha-osvita/naukovo-methodichna-rada-ministerstva-osviti-i-nauki-ukrayini/zatverdzeni-standarti-vishoyi-osviti>), а також положень Законів України «Про освіту» та «Про вищу освіту», вимог Національної рамки кваліфікацій, тощо. Протягом 2020-2022 рр. ОП розвивалася на основі рекомендацій здобувачів і роботодавців (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=39226&uk>, <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43740&uk>). У 2020-2022 рр. зміни стосувалися навчального плану ОП щодо переліку ОК та їх змістовного наповнення, розширення вибіркового блоку ОК, структуровано профіль ОП, опису відповідності результатів навчання дескрипторам НРК. Оновлена ОП затверджена рішенням Вченої ради Університету (протокол №3 від 30.09.2021 р.).

У 2021 р. програма модернізована з урахуванням стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня вищої освіти, зокрема змінилася форма атестації з випускного кваліфікаційного проекту на випускні кваліфікаційну роботу. Основний фокус освітньої програми на підготовку фахівців, які здатні вирішувати професійні та наукові завдання щодо бізнес-планування суб'єкта готельного та ресторанный бізнесу на основі ознайомлення з фундаментальними процесами, що є основою розвитку суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу; набуття компетентностей розробки проектів суб'єкта готельного та ресторанный бізнесу різних функціональних типів; підбір і підготовка персоналу, оцінки ризику управлінських рішень щодо інвестування та управління нерухомістю; набуття необхідних дослідницьких навичок для подальшої наукової кар'єри. Інтегральна компетентність зорієнтована на здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанный бізнесу (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=44409&uk>).

ОП «Готельний і ресторанный девелопмент» має обсяг 90 кредитів ЄКТС, розрахована на 1 рік та 4 місяців навчання. Для забезпечення підготовки фахівців за цією ОП відображено зміст та перелік загальних та спеціальних компетентностей, а також предметних результатів навчання. Зміст ОП поглиблюється та одночасно диверсифікується вибілковими ОК, які сфокусовані на глибокому дослідженні окремих предметних аспектів розвитку девелоперських проектів у готельно-ресторанный бізнесі, враховують міжнародний та вітчизняний досвід, потреби стейкхолдерів, ринку та специфіку ЗВО.

Особливостями ОП є: інтердисциплінарна, міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців для сфери обслуговування; залучення вітчизняних, закордонних науковців та практиків сфери готельного та ресторанный бізнесу у навчальний процес; щорічне проходження практики та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів; інтерактивні виїзні практичні заняття; набуття практичних навичок застосування інформаційних технологій в проектуванні та управлінні девелоперськими проектами у готельному та ресторанный бізнесі; набуття практичних навичок ініціювання, обґрунтування та розвитку девелоперських проектів; залучення здобувачів вищої освіти до проектування реальних девелоперських проектів; високий рівень інтернаціоналізації діяльності та залучення науково-педагогічних працівників (надалі – НПП) та здобувачів до світової науково-освітньої спільноти; створення процедури реалізації дуальної та неформальної освіти та їх практична імплементація.

ОП характеризується постійним врахуванням змін на ринку готельно-ресторанный нерухомості та стейкхолдерів. Перевагами ОП є: авторська ідентичність за назвою та змістовним наповненням ОК; фокусування змісту і програмних результатів ОП на відкритті та веденні ефективного бізнесу, стартапінгу та девелопменту (як вектору підприємництва у готельно-ресторанный бізнесі); найвища серед ЗВО України рейтингова позиція серед здобувачів; внутрішній стандарт вищої освіти ДТЕУ/КНТЕУ за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» відповідно до Національної рамки кваліфікацій був розроблений до введення в дію СВО України; наявність положень, які регламентують процеси щорічної розробки та реалізації ОП та системність перегляду; активна участь НПП університету, аспірантів, роботодавців та інших стейкхолдерів у процесі розвитку ОП через оновлення освітньо-професійної програми, формування цілей ОП, формування переліку компетентностей, програмних результатів навчання та пулу вибілкових дисциплін; активна участь професіоналів-практиків (у т.ч. випускників ДТЕУ/КНТЕУ), у т.ч. міжнародних, для проведення лекцій та майстер-класів для студентів; врахування кращого

зарубіжного та вітчизняного досвіду під час розробки та оновлення освітніх компонентів ОП, у тому числі на підставі укладених договорів про співпрацю, участі в міжнародних проектах та проходженні закордонних стажувань НПП, які забезпечують викладання ОК за ОП; наявність процедури анкетування студентів щодо рівня задоволеності якістю викладання ОП, системне та комплексне анкетування всіх груп стейкхолдерів та аналізу результатів опитувань спеціалізованим підрозділом ДТЕУ, в тому числі випусковою кафедрою та групою забезпечення спеціальності та розроблення та реалізація на цій основі програм удосконалення та розвитку ОП; наявність за всіма навчальними дисциплінами ОП розробленого та оприлюдненого методичного забезпечення, яке постійно актуалізується з залученням професіоналів-практиків до рецензування; використання в освітньому процесі пакетів прикладних програм Graphisoft ArchiCAD 23, Autodesk 3DS-max 2021, Autodesk AutoCAD 2021, Corel Draw 2020, SketchUp 19.2.222, Microsoft Vizio 2019, Adobe Photoshop 21.2.4; дотримання процедури обрання студентами власної освітньої траєкторії шляхом вибору освітніх компонентів з загального пулу вибіркових дисциплін на рівні ЗВО та можливості участі у міжвузівському пулі; чітка регламентація забезпечення академічної мобільності студентів та визнання результатів неформального навчання; постійний розвиток студентоцентрованого підходу; високий ступінь підтримки та рівень підготовки студентів; застосування сучасних інноваційних форм та методів навчання; доступність та своєчасність оновлення на офіційному веб-сайті усієї інформації, необхідної для задоволення потреб учасників освітнього процесу; високий рівень ознайомленості учасників освітнього процесу зі своїми правами та обов'язками; всеохоплюючий постійний інформаційно-комунікаційний зв'язок кафедри та викладачів із здобувачами та іншими стейкхолдерами; наявність власного сайту випускової кафедри, телеграм-каналу, групи у соціальних мережах; наявність вільного доступу до дистанційної платформи навчання та освітньої платформи MIA; відповідність НПП за ОП чинним вимогам щодо рівня кваліфікації; систематичне проходження НПП стажувань і підвищення кваліфікації як в Україні, так і за кордоном; реалізація програм внутрішньої та зовнішньої мобільності викладачів; наявність у НПП власних підручників та навчальних посібників з дисциплін; функціонування в межах системи управління якістю ДТЕУ/КНТЕУ, гармонійною складовою якої є система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (сертифікована ISO 9001:2015) у чіткій відповідності до Стратегії розвитку ДТЕУ/КНТЕУ на період до 2030 р.; чіткі та зрозумілі процедури оновлення та громадського обговорення ОП; наявність та культивування культури доброчесності, багаторівнева система контролю за дотримання академічної доброчесності, в т.ч. НПП та здобувачів; прозорість процедур контролю та оцінювання, контролю якості освіти; системна підтримка зв'язку з випускниками; унікальність та інноваційність освітнього середовища, матеріально-технічної інфраструктури та інформаційних ресурсів (спеціалізовані аудиторії та комп'ютерні класи з відповідними сучасними програмними продуктами; бібліотечні фонди та віртуальна бібліотека: VR-студія, зал VR, зони кіберспорту, коворкінги «KNUTE HUB» та «PHYGITAL HUB»); інтернет-зв'язок та всеохоплююче Інтернет-покриття; унікальний спортивний комплекс з умовами для функціонування 20 спортивних секцій; 6 гуртожитків, у т.ч. гуртожиток «нового покоління» - соціально-побутовий комплекс 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; достатність умов для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами; відсутність фактів виникнення конфліктних ситуацій; функціонування психологічної служби.

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2022 - 2023	0	0	0	0	0
2 курс	2021 - 2022	12	7	5	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 55158 Готельно-ресторанна справа 55244 Готельно-ресторанна справа 55487 Готельно-ресторанна справа 55767 Готельно-ресторанна справа 55768 Готельна справа 55769 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	28931
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	112260	28931
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	40	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

- щодо ОП, яка реалізується у базовому ЗВО – без урахування приміщень ВСП;
- щодо ОП, яка реалізується у ВСП – лише щодо приміщень даного ВСП.

## 8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>ОПП21.pdf</i>	XR5P4lTxDxz8F2mGqUjg5nF/vDr4C7f2BIO+4KCI/Do=
Освітня програма	<i>ОПП22.pdf</i>	+XQVHEyYpF9m77LPFZdFNB4KUGWei1hp3PCrhps97J4=
Навчальний план за ОП	<i>навч план 22-23.pdf</i>	LvPcX5YQjLEzBkC2QPihqV9vaIXkUON3uZm2I/moYGI=
Навчальний план за ОП	<i>навч план 21-22.pdf</i>	xR/9mQ6BsT8NFKERBqFiypR2yyGU/aH+Z8bqBgrQc3w=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>реценз (1).pdf</i>	NmLY/IIPX/ymivaAoVIov/LVdyM1Ica9RjYbRTzoE3U=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>рецензія 2.pdf</i>	uXiy6ly7KkUowzpuowmTpWMM4nWor155MkOVclUYkmQ=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>рецензія 3.pdf</i>	Iz3llMGsyyQmVgZLAIKLy75zUBAYjtV2Dak5VWO5Qs=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>рецензія 4.pdf</i>	/D45ArIU7Dvc32RcFSbB5EzRNUDXQA6oboDZ5osYeCc=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>рецензія 5.pdf</i>	zFOBujbRmiEsn4wuVSEHRaZEBndZMHyrYGPDoRq9UWI=

### 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 здійснення економічної, сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської, проектної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог. Унікальність ОП досягається тим, що це перша та єдина в освітньому просторі України програма, яка: - демонструє професійний (спеціалізований) базис розвитку готельно-ресторанного бізнесу на другому (магістерському) рівні вищої освіти; - базується на принципах інтердисциплінарності та міждисциплінарності, що забезпечено збалансованим поєднанням дисциплін проектного, організаційно-управлінського, маркетингового спрямування та колаборацією стейкхолдерів (девелоперська компанія ArtBuild Hotel Group (<http://sur.li/czrnl>); використанням авторських курсів, інноваційних освітніх інтерактивних технологій, у т.ч. пакетів прикладних програм. Здобуті в результаті навчання компетентності необхідні фахівцям, чия діяльність пов'язана з ініціюванням бізнес-проектів

для сфери гостинності, оцінкою інвестиційного проекту, дослідженням ринку нерухомості, розробкою концепції та бізнес-плану, проектуванням, залученням інвестицій у сферу гостинності. Особливість ОП – інноваційність змісту через наповнення авторськими дисциплінами, яку спроектовано на засадах міждисциплінарного підходу для формування інтегрованої компетентності фахівців з використанням 76-річних академічних освітніх традицій ДТЕУ.

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

Відповідно до Статуту ДТЕУ (<http://surl.li/czrot>) місія університету - «Працюємо для нинішнього та майбутнього поколінь» яка в Стратегії розвитку університету на період до 2030 р. (<http://surl.li/dajad>) 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. ОП «Готельний і ресторанний девелопмент» розроблено у відповідності до стратегічних напрямів ДТЕУ з урахуванням Положення про розроблення та реалізацію освітніх програм ДТЕУ фахового передвищого, початкового (короткого), першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівнів вищої освіти (<http://surl.li/czgrpb>). Освітня програма «Готельний і ресторанний девелопмент» другого (магістерського) рівня вищої освіти має сформульовані цілі релевантні місії та стратегії ДТЕУ.

### **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**

Цілі та програмні результати навчання за ОП є у фокусі внутрішніх та зовнішніх стейкхолдерів. Здобувачі та випускники ОП – за життєвий цикл ОП долучалися до обговорення особливостей реалізації ОП (Протокол № 1 від 23.02.21 р.). Представники студентської спільноти брали участь у розробленні ОП (Бойченко Дмитро, Россильна Вікторія (9 м група). Центром педагогічних та психологічних досліджень (<http://surl.li/czrqd>) системно проводиться on-line опитування щодо визначення рівня їх задоволеності освітнім процесом. Пропозиції здобувачів враховані при перегляді ОП у 2022 р., розширено пул вибіркових дисциплін та уведено нові ВК «Стартап-менеджмент у ресторанному бізнесі», «Правове забезпечення корпоративної безпеки». Внесено зміни у формування програмних результатів навчання, компетентності, переліку дисциплін навчальних планів, структурно-логічної схеми їх викладання за семестрами.

#### **- роботодавці**

Роботодавці взаємодіють з кафедрою на основі договорів про співробітництво між ДТЕУ/КНТЕУ і зовнішніми стейкхолдерами (<http://surl.li/czrqc>, <http://surl.li/czrqu>). Представники роботодавців входять до складу проектної групи, їх залучення відбувалося шляхом участі в обговоренні змін до ОП, а також рецензування, у т.ч. навчально-методичних розробок. На засіданнях групи забезпечення ОП (Протокол № 1 від 23.02.21 р.) Науменко М. (національний представник в Україні компанії «Robot Corp») запропонував змінити назву ОК Проектування готелів на Проектування готелів і ресторанів. Євченко О., (керуючий партнер "ArtBuild Hotel Group", Віце-президент Української Асоціації Ігрової Індустрії) запропонував актуалізувати тематику випускних кваліфікаційних робіт (проектів), які відповідають розвитку девелопменту у сфері готельного та ресторанного бізнесу (<http://surl.li/czrnl>). Потенційні роботодавці мають можливість ознайомитися з проектом ОП на веб-сторінці кафедри готельно-ресторанного бізнесу, де розміщується також електронна адреса гаранта для збору пропозицій і зауважень. Для постійного діалогу, врахування сучасних тенденцій у сфері гостинності та коригування змісту ОП, ПРН з представниками роботодавців створена унікальна освітня on-line платформа FRGTB SAY SPEAKERS (<http://surl.li/aikjm>). Опитування роботодавців відбувається під час проведення університетських заходів, результати опитування надаються керівництву для подальшого впровадження та вдосконалення співпраці.

#### **- академічна спільнота**

Академічну спільноту формують внутрішні та зовнішні стейкхолдери, які долучаються до розробки та перегляду ОП, як члени проектної групи, групи забезпечення ОП, рецензенти навчально-методичних розробок. У 2021 р. внутрішні стейкхолдери обґрунтували доцільність перенесення дисципліни HR-менеджмент готелів і ресторанів з блоку вибіркових до основних. Участь зовнішніх стейкхолдерів щодо формулювання цілей та програмних результатів навчання реалізована їх участю у спільних освітніх та наукових заходах та іншої спільної діяльності (<http://surl.li/aikdp>, <http://surl.li/czscg>, <http://surl.li/agkns>). Налагоджено зв'язки з вітчизняними ЗВО (Харківський національний економічний університет ім. Семена Кузнеця, Кременчуцький національний університет імені Михайла Остроградського, Одеський національний технологічний університет та із зарубіжними ЗВО (Краківський економічний університет, Братиславський економічний університет, Університетом ім. Акакі Церетелі та ін.), Академією професійної освіти «Меркур» (Словаччина). Основні напрями співпраці: участь у наукових заходах, конкурсах студентських наукових робіт, обмін педагогічним та науковим досвідом. Це дає можливість системно покращувати якість освітнього процесу через підвищення кваліфікації НПП кафедри (<http://surl.li/czsds>); організації постійно діючих семінарів для обговорення напрямів впровадження інноваційних освітніх методик тощо.

#### **- інші стейкхолдери**

Інші стейкхолдери: участь гаранта ОП (як директора) та викладачів кафедри як є членів ГС «УКС» дозволяє

відобразити в ОК та ПРН сучасні тренди розвитку сфери гостинності. Взаємодія кафедри з Управлінням туризму Київської обласної державної адміністрації дозволила залучити до співпраці науковий потенціал кафедри для реалізації спільних галузевих та освітніх проєктів (<http://surl.li/aglul>, <http://surl.li/czsgb>). Плідною є 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) (<http://surl.li/czshc>), що дозволило розробити унікальну тематику випускних кваліфікаційних робіт, розробити авторський курс дисципліни «Управління девелоперськими проєктами». Таким чином, інтереси та пропозиції усіх груп стейкхолдерів системно моніторяться та враховуються під час як проектування ОП, так і її щорічного удосконалення шляхом трансформації її цілей та розвитку програмних результатів навчання ОП. З періоду започаткування ОП займає перше місце серед ЗВО України по набору вступників.

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

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

Документальним підтвердженням участі роботодавців у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП є надання стейкхолдерами зовнішніх рецензій.

Група забезпечення ОП системно комунікує зі стейкхолдерами та потенційними роботодавцями. Для відображення трендів розвитку готельно-ресторанного бізнесу дана ОП «Готельний девелопмент» (2019 р.) трансформована в ОП «Готельний і ресторанный девелопмент». Представники роботодавців є рецензентами програм і робочих програм навчальних дисциплін, головами ЕК. Група забезпечення ОП систематично бере участь у зустрічах з представниками професійного середовища (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=32815&uk>, <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=39179&uk>). Кафедра готельно-ресторанного бізнесу співпрацює з девелоперською компанією "ArtBuild Hotel Group", Асоціацією готелів та курортів України (UHRA) (<https://uhra.com.ua>), DEOL Partners, Всеукраїнською громадською спілкою VISIT Ukraine, КМДА, КОДА (<http://surl.li/dajom>).

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

Для функціонування даної ОП, формулюванні цілей та визначенні програмних результатів навчання галузевий та регіональний контекст враховується при визначенні тематики випускних кваліфікаційних робіт. В ОП передбачено вивчення обов'язкових компонентів, які враховують галузевий та регіональний контекст, які також відображені у вибіркових компонентах ВК 3, ВК 7, ВК 18, ВК 19, ВК 21, ВК 22, ВК 24.

Група забезпечення та стейкхолдери ОП також наголошують, що конкурентною перевагою та унікальністю даної ОП є те, що програмні результати навчання, загальні та фахові компетентності, актуальні для девелоперської діяльності у будь-якому регіоні України. Для практичної підготовки здобувачів з реалізацією галузевого контексту укладено договори з суб'єктами готельного та ресторанный бізнесу (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=681&uk>).

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

При формулюванні цілей та ПРН ОП враховувався досвід інших ЗВО в рамках міжуніверситетських договорів як із ЗВО України, так і з закордонними університетами (<http://surl.li/ahzin>).

У процесі розвитку даної ОП вивчався досвід таких ЗВО, як ХНЕУ ім С. Кузнеця [http://international-relations-tourism.karazin.ua/academics/vybir\\_studenta/vybir\\_20-21/vybir\\_GRS\\_20-21.html](http://international-relations-tourism.karazin.ua/academics/vybir_studenta/vybir_20-21/vybir_GRS_20-21.html), ОНТУ (<http://surl.li/cztnk>).

Мукачівський держаний університет (<http://surl.li/cztnm>), ПУЕТ (<http://surl.li/cztnmq>), які реалізують спеціальність ГРС на другому (магістерському) рівні вищої освіти.

Група забезпечення ОП вивчала досвід закордонних закладів вищої освіти North Dakota University (США), Business School (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 (Швейцарія), Blue Mountains International Hotel Management, School (Австралія), César Ritz Colleges (Швейцарія). Самооцінювання ОП «Готельний і ресторанный девелопмент» дозволяє констатувати, що врахування досвіду розвитку вітчизняних та іноземних програм обумовлюють її унікальність завдяки інтердисциплінарному підходу до формування ОК та ВК, формуванню міждисциплінарної тематики ВКР, вагомому пулу вибіркових компонент, постійно діючій платформі HUB SPIKERS (<http://surl.li/aikjm>, <http://surl.li/cztnn>).

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

Зміст ОП сприяє досягненню програмних результатів навчання, визначених Стандартом, через опанування: РН 1.

Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу – ОК 2, 3, 5, 6, 7

РН 2. Вільно спілкуватися усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанный бізнесу – ОК 2, 4, 5, 6, 7

РН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанный бізнесі ОК – 1, 3, 4, 6

РН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанный послуг – ОК6, 7

- РН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формувати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень – ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7
- РН 6. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності – ОК 1-7
- РН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанных мереж (корпорацій) – ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 7
- РН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення – ОК 3-7
- РН 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу – ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 6
- РН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань – ОК 5
- РН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах – ОК 1-3, ОК 5-7
- РН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються – ОК 2-7

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

Стандарт вищої освіти України для другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», затверджений та введений в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 № 26.

## 2. Структура та зміст освітньої програми

**Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?**

90

**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)?**

66

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

24

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

ОП (<http://surl.li/czyex>) збалансована у структурній та змістовній складовій, повною мірою відповідає теоретичному та практичному наповненню предметної області 241-ої спеціальності для другого (магістерського) рівня ВО, а ПРН повністю забезпечують досягнення РН, визначених стандартом ВО (затв. Наказом МОН України №26 від 05.01.2021 р.), ОП розроблено згідно вимог (Положення про розроблення та реалізацію ОП ДТЕУ (<http://surl.li/czrpb>)). Зміст ОП повністю ідентичний навч. планам, інформаційним пакетам, в т.ч. рекламним (<http://surl.li/dafpm>, <http://surl.li/czyhd>).

ОП забезпечує реалізацію основного фокусу, який обґрунтовано у ОП у контексті реалізації освітніх траєкторій з прикладним, науково-дослідним, науково-практичним і науково-педагогічним ухилом. Основні ОК, включені до ОП, становлять логічну взаємопов'язану систему, що забезпечує досягнення мети – формування загальних і фахових компетентностей для здійснення економічної (ОК3, ОК6), сервісно-виробничої (ОК2), виробничо-технологічної (ОК1, ОК3, ОК4), організаційно-управлінської (ОК2, ОК5, ОК7), проектної (ОК1, ОК4) діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу. ОП поєднує професійну орієнтованість, інноваційність та фундаментальність, містить аспекти міждисциплінарності та інтердисциплінарності змістовного наповнення для багатопрофільної підготовки фахівців, які спеціалізуються на вирішенні питань професійної та наукової діяльності суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу: бізнес-планування (ОК2, ОК3), стратегічного маркетингу (ОК7), проектування, оснащення й введення експлуатацію (ОК1, ОК4), підбору і підготовки персоналу (ОК5), оцінки ризику різних рішень в інвестуванні, будівництві та управлінні нерухомістю (ОК3, ОК6), набуття дослідницьких навиків (ОК3, ОК4, ОК7). Кожен РН повністю охоплений змістом програми, повністю відповідає предметній області, забезпечує досягнення Зк та СК. Теоретичний зміст предметної області розширюються, поглиблюється та одночасно диверсифікується вибірковыми ОК, які відображають міжнародний та вітчизняний досвід у сфері готельно-ресторанного девелопменту, потреби



стейкхолдерів, ринку та специфіку ЗВО. Так, ВК, що дають можливість поглибити підготовку у: сервісній – ВК3, ВК7, ВК18, ВК20, ВК22; організаційній – ВК3, ВК4, ВК7, ВК18, ВК21, ВК24; управлінській – ВК4, ВК 6, ВК13, ВК19; ВК21-25; економічній – ВК 2, ВК6, ВК 9, ВК12, ВК 19, ВК23, ВК 25; правовій – ВК5, ВК8, ВК0, ВК11, ВК21; проектній – ВК2, ВК19, ВК25; психологічній – ВК1, ВК15, ВК16, ВК17; науково-дослідній діяльності – ВК12.

Унікальність назв та змісту ОК ОП у поєднанні з принципом міждисциплінарності та багатопрофільності; залучення закордонних науковців та практичних працівників до навчального процесу (<http://surl.li/aikbn>; <http://surl.li/ahkktk>); наявності проходження практичної підготовки та стажування за кордоном (<http://surl.li/czyjh>); проведенні інтерактивних виїзних занять (<http://surl.li/czyji>) забезпечують унікальність та інноваційність підготовки фахівців.

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

Формування індив. освіт. траєкторії регламентується Положенням (<http://surl.li/czzlo>) (пп. 2.9, 2.10, 2.11) та Статутом ДТЕУ (<http://surl.li/czrot>) та реалізується через: вільний вибір видів, форм здобуття освіти, ОК, методів і засобів навчання; обрання баз для проходження практичної підготовки; тематики ВКР. Забезпечення освіт. траєкторії відбувається через ВК навчального плану (24 кредити ЄКТС або 26,6 % ОК) та застосування різних форм освіти. Студенти на основі ОП та НП складають ІНП, який містить інформацію про перелік, послідовність вивчення навчальних дисциплін, види навчальних занять та трудомісткість роботи в кредитах ЄКТС. Студенти мають право вибору ОК, що пропонуються для інших спеціальностей та рівнів ВО.

Інформацію про вибіркові дисципліни розміщено на офіційному сайті (<http://surl.li/czppy>, <http://surl.li/dafpm>), платформі Moodle (<https://cdn.knute.edu.ua/>), з 2022 р. в особистому кабінеті в системі «МІА: Освіта» (<https://mia1.knute.edu.ua/>). Пропозицію вибірових дисциплін розроблено на підставі пропозицій внутрішніх та зовнішніх стейкхолдерів (протокол № 20 від 13.04.2020 р.).

Результати навчання та компетентності можуть досягатися та здобуватися у системі формальної, неформальної (<http://surl.li/czyjh>, <http://surl.li/dajsa>) чи інформальної освіти.

83,3% опитаних студентів вважають, що спектр та зміст вибірових дисциплін відповідають їх інтересам.

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

Відповідно до п. 2.10 Положення (<http://surl.li/czzlo>) здобувачі вищої освіти за ОП мають право на вибір ОК у межах 24 кредитів ЄКТС, передбачених відповідною ОП та НП. Порядок обрання дисциплін за вибором визначений п.

2.12., 2.13. даного Положення. Обрані здобувачем навчальні дисципліни за вибором включають до ІНП здобувача.

Пул ВК містить 25 дисциплін, сформовано за кумулятивною системою в межах обраної ОК для реалізації можливостей поглиблення професійних компетентностей у межах спеціальності або споріднених спеціальностей і галузі знань. ВК, що дають можливість поглибити підготовку у: сервісній – ВК3, ВК7, ВК18, ВК20, ВК22; організаційній – ВК3, ВК4, ВК7, ВК18, ВК21, ВК24; управлінській – ВК4, ВК 6, ВК13, ВК19; ВК21-25; у економічній – ВК 2, ВК6, ВК 9, ВК12, ВК 19, ВК23, ВК 25; правовій – ВК5, ВК8, ВК0, ВК11, ВК21; проектній – ВК2, ВК19, ВК25; психологічній – ВК1, ВК15, ВК16, ВК17; науково-дослідній діяльності – ВК12. Також здобувачі за заявою мають можливість вибирати будь-яку дисципліну як вибірову, яка викладається в ДТЕУ (пул складає понад 1300 дисциплін).

Усі ВК забезпечені необхідним пакетом навчально-методичних документів, які розроблені виключно під специфіку сфери гостинності. Відповідні матеріали доступні на ДП навчання Moodle (<https://cdn.knute.edu.ua/>), з 2022 р. в системі «МІА: Освіта» (<https://mia1.knute.edu.ua/>).

У ЗВО діє чітко прописана процедура і є відповідне організаційне забезпечення процесу обрання дисциплін:

Продовж першого тижня навчання студенти першого курсу (як правило, під час проведення організаційних зборів) ознайомлюються з переліком дисциплін за вибором у межах навчальних семестрів та включають обрані дисципліни до ІНП на поточний навчальний рік. Декан факультету узагальнює інформацію про вибір студентами навчальних дисциплін, формує списки груп для вивчення тих чи інших дисциплін за вибором та надають інформацію до навчального відділу. Ця інформація є підставою для формування навчального навантаження кафедр на навчальний рік. З 2022-2023 н.р. в університеті запроваджується система «МІА: Освіта» (<https://mia1.knute.edu.ua/>), яка надає змогу студенту в особистому кабінеті обирати вибіркові дисципліни.

Відповідно до п. 2.13.10. відповідальність за виконання ІНП покладається на здобувача. Відповідальність за набуття результатів навчання (компетентностей), якими повинен оволодіти здобувач відповідного ступеня ВО, покладається на НПП. Відповідно до п.2.13.13. контроль за виконанням студентом ІНП покладено на декана факультету та гаранта освітньої програми.

Обмеження до кількості студентів у академічній груп для вибору вибіркової дисципліни відсутні. Рівень задоволеності здобувачів змісту вибірових дисциплін інтересам студентства складає 83,3% опитаних; 91,7 % повністю реалізують своє право на вибір навчальних дисциплін.

### **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 (<http://surl.li/czzlo>), практична підготовка студентів є обов'язковою складовою підготовки за відповідною ОП. Згідно НП практична підготовка передбачена обсягом 21 кредит, що відповідає вимогам Стандарту ВО. ОП забезпечена відповідними програмою та робочою програмою (<http://surl.li/czyex>). Здійснюється в межах двох її видів (2 та 3 семестри) та дає можливість забезпечити досягнення усіх РН.

Для забезпечення практичної підготовки здобувачів встановлено різні форми співробітництва з організаціями, підприємствами, установами тощо. Визначення баз практики здійснюється кафедрою готельно-ресторанного бізнесу, Центром розвитку кар'єри (<http://surl.li/afss>), а також індивідуальним вибором студента.

Особливу увагу приділено міжнародному стажуванню студентів за кордоном з елементами неформальної освіти (Болгарія, Італія, Словаччина, Греція) з можливістю отримання міжнародних сертифікатів. Здобувачі мають



можливості вдосконалювати практичні навички при відвідуванні лекцій відомих вчених та провідних фахівців-практиків (<http://surl.li/daazm>, <http://surl.li/dafjg>), Днів гостинності (<http://surl.li/daazv>), майстер-класів (<https://www.facebook.com/100063726123343/posts/130879112379626/>), участю у роботі круглих столів, конференцій, семінарів (<http://surl.li/daazy>, <http://surl.li/dabaf>).

При формуванні змісту та програми практичної підготовки значну роль відіграє співпраця із стейкхолдерами. Інформацію про партнерів, з якими реалізується співпраця, оприлюднено на сайті кафедри (<http://surl.li/daazc>).

### **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**

Softskills у фокусі освітнього процесу забезпечуються через набуття здобувачами: дотримання етичної поведінки; здатності працювати у колективі, вирішувати конфліктні ситуації, спілкуватися з соціальними групами; проведення досліджень; опанування знань, самоменеджменту; застосування принципів соціальної відповідальності. ЗК1 забезпечується ОК5, ОК7 та поглиблюється вибірковими дисциплінами – ВК5, ВК6, ВК8-ВК11, ВК 15, ВК21, ВК 23. ЗК2 формується на основі ОК1-ОК7, ВК20-ВК23, ВК 24. ЗК3. формується через ОК1-ОК4, ОК6-ОК7, ВК12, ВК14, ВК16, ВК22. ЗК 4 забезпечено – ОК1-ОК4, ОК7, ВК2, ВК3, ВК6, ВК7, ВК9, ВК12, ВК18-ВК20. ЗК 5 – на всіх обов'язкових ОК та ВК12, ВК24; ЗК 6 – на всіх обов'язкових ОК та ВК 2, ВК6, ВК 12, ВК21, ВК24. ЗК7– ОК3-ОК6, ВК1, ВК 4, ВК15 – ВК17, ВК21, ВК 24. ЗК8 – ОК1-ОК4, ВК2, ВК 12.

Для формування softskills передбачені різні форми навчально-пізнавальної діяльності (усні, наочні, практичні; проблемно-пошукові, дослідницькі, репродуктивні (інструктаж, пояснення, тренування); стимулювання та мотивації – ділові ігри, мозкові штурми, тематичні дискусії (<http://surl.li/dabeg>), екскурсії (<http://surl.li/daber>). Університет, випускова кафедра забезпечують у здобувачів softskills через професійні змагання; конкурси наукових робіт (<http://surl.li/dabfa>, <http://surl.li/dabfr>); наукові конференції студентів (<http://surl.li/daazy>), майстер-класи та зустрічі із провідними фахівцями-практиками (<http://surl.li/aikju>).

### **Яким чином зміст ОП урахує вимоги відповідного професійного стандарту?**

Професійний стандарт із даної спеціальності відсутній. Однак за відсутності професійного стандарту, зміст ОП орієнтований на здобуття компетентностей, які є основою кваліфікацій основних професій згідно Класифікатора ДК 003:2010. При розробленні ОП забезпечено визначення компетентностей і результатів навчання, що визначають професійну кваліфікацію ступінь вищої освіти магістр; НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень. При проектуванні та розвитку ОП враховувалися рекомендації стейкхолдерів – потенційних роботодавців (<http://surl.li/cztnn>, <http://surl.li/czrnl>).

### **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 здобувача над засвоєнням навчального матеріалу є виконання самостійної роботи та індивідуальних завдань, що регламентується Положенням (<http://surl.li/dabkw>). Фактичне співвідношення навч. навантаження пов'язано з розподілом аудиторного навчання / самостійної роботи здобувача. У ОП (2020) воно складає 41,1% / 58,9%, ОПП (2021) - 39,8 % / 60,2%, ОПП (2022) - 39,5 % / 60,5%. Відповідно до Положення (<http://surl.li/czzlo>) регламентовані вимоги до складання освітньої програми та навчального плану: перелік і обсяг навчальних дисциплін, послідовність їх вивчення, форми проведення навчальних занять та їх обсяг, графік навчального процесу, форми поточного і підсумкового контролю. Відповідно у п.3.5 прописано, що обсяги загального запланованого часу на вивчення кожної дисципліни заочною (денною, вечірньою) і заочною формами навчання є однаковими, але обсяг самостійної роботи студентів заочної форми навчання є більшим, ніж у студентів денної форми.

Зміст самостійної роботи студента з конкретної дисципліни визначається робочою навчальною програмою.

Протягом одного навчального семестру здобувачі мають не більше 5 форм контролю.

Деканат постійно проводить моніторинг реального навантаження студентів для того, щоб освітня складова не перевантажувала студентів. Під час опитувань встановлено, що проблем, пов'язаних із надмірним навантаженням здобувачів 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**

За даною ОП підготовка здобувачів за дуальною формою освіти планується, розроблено процедуру впровадження дуальної форми навчання: Положення про дуальну освіту ДТЕУ/КНТЕУ (<http://surl.li/dablz>) згідно Концепцію підготовки фахівців за дуальною формою здобуття освіти (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/660-2018-%D1%80>); Меморандум та типовий трьохсторонній договір. З 2021 року за даною спеціальністю вперше здійснюється підготовка здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за дуальною формою навчання, що є новітньою практикою та унікальністю освітніх програм даної спеціальності (<http://surl.li/dabmp>).

На засіданні групи забезпечення спеціальності відбулося обговорення пропозицій щодо ініціювання елементів дуальної форм навчання за спеціальностями та рівнями освіти кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

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

Правила прийому ДТЕУ для здобуття вищої освіти в 2022 році розміщені на офіційному сайті (<http://surl.li/dakfx>), розроблено пул іншої додаткової інформації щодо вступу до магістратури 2022 р. (<https://knute.edu.ua/blog/read/?rid=43714&uk>). На сайті ДТЕУ (вкладка «Вступнику») інформація оновлюється щорічно в рамках вступної кампанії. Так, в 2022 році розміщено покрокову інструкцію щодо вступу до магістратури ДТЕУ у 2022 р. Також, для інформування вступників приймальна комісія функціонує цілорічно та забезпечує консультування в межах Інформаційного центру для вступників, цілодобової телефонної консультативної лінії, каналу Ютуб, сторінок у соціальних мережах, групах приймальної комісії та окремо кожною ОП, за кожним рівнем ВО в Телеграм (<http://surl.li/dajwt>).

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

Для вступу на навчання для здобуття ступеня магістра за освітньою програмою спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньою програмою «Готельний і ресторанный девелопмент» приймаються вступники на основі здобутого ступеня вищої освіти бакалавра або освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста. В поточному році до конкурсного відбору на місця державного замовлення за освітньою програмою «Готельний і ресторанный девелопмент» передбачається фаховий іспит (від 100 до 200 балів) та написання мотиваційного листа. Програма вступного фахового іспиту для вступу на навчання для здобуття освітнього ступеня магістра на основі здобутого освітнього ступеня бакалавра, магістра (освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста) розміщена на сайті університету (<http://surl.li/dakgt>) Вимоги та критерії оцінювання мотиваційних листів для вступу в ДТЕУ розміщено на сайті (<http://surl.li/dajye>). Вступ на освітню програму «Готельний і ресторанный девелопмент» за кошти фізичних та юридичних осіб передбачає тільки результати розгляду мотиваційних листів. Правила прийому до ДТЕУ для здобуття вищої освіти в 2022 році повністю відповідають Умовам прийому на навчання для здобуття вищої освіти в 2022 році, які також розміщені на сайті ДТЕУ (<http://surl.li/arkwv>).

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

В ДТЕУ функціонують прозорі, зрозумілі та чіткі правила визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗО, в тому числі під час академічної мобільності. Вони відповідають Конвенції про визнання кваліфікації з вищої освіти в європейському регіоні (Лісабон, 1997 р.) і є доступними для всіх учасників освітнього процесу. Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність в Державному торговельно-економічному університеті (<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.

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

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

Прикладом практики застосування вказаних вище правил є те, що 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 15% від загального обсягу освітньої програми. У ДТЕУ забезпечено дотримання процедури обрання студентами власної освітньої траєкторії шляхом вибору освітніх компонентів з загальною пулу дисциплін на рівні ЗВО та можливості участі у міжвузівському пулі. Опис дисциплін наведено в інформаційних пакетах дисциплін (<http://surl.li/dabnw>, <http://surl.li/czyhd>). Вибір студентами дисциплін вибіркової компонентети на 3 семестр навчання відбувається у період з 1 по 10 лютого за розкладом, розробленим навчальним відділом. Викладачі кафедр презентують навчальні дисципліни студентам з метою ознайомлення їх з детальним змістом, методами навчання, очікуваними результатами. Узагальнені данні про вибір дисциплін та кількість студентів по денній чи заочній формі навчання деканат передає до навчального відділу не пізніше 1 березня.

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

У Положенні про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті (<http://surl.li/dabvh>) 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 передуює семестру, у якому згідно з навчальним планом конкретної освітньої програми передбачено вивчення дисципліни, що перезараховується. Для цього здобувач звертається із заявою на ім'я ректора з проханням визнати відповідні результати навчання, до якої додаються завірені копії документів (сертифікати, свідоцтва тощо), які підтверджують отримання відповідних результатів навчання. Для визнання



результатів навчання у неформальній освіті створюється предметна комісія, яка розглядає отримані документи, здійснює оцінку відповідності представлених результатів навчання здобутих у неформальній та інформальній освіті результатам навчання відповідно до програми дисципліни та ухвалює рішення про перезарахування результатів навчання або проведення контролю рівня знань, здобутих у неформальній або інформальній освіті або про відмову у їх перезарахуванні. Здобувач має право на апеляцію рішення комісії.

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

На факультеті запроваджено дуальну форму навчання для здобувачів, які навчаються за спеціальністю «ГРС» (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43030&uk>) підписано Меморандум між КНТЕУ та міжнародним готельним оператором DBI Hotel Management щодо започаткування дуальної форми навчання (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43087&uk>). Відповідно до меморандуму сторони зобов'язуються шляхом об'єднання зусиль спільно та узгоджено діяти в рамках реалізації пілотного проєкту з підготовки фахівців за дуальною формою здобуття вищої освіти, що забезпечить максимальну ефективність підготовки кадрів відповідно до реальних вимог глобальної сфери гостинності, підвищить рівень конкурентоспроможності випускників університету в умовах глобалізації та скоротить період їх адаптації у професійній діяльності, а також сприятиме формуванню якісного змісту освітніх програм КНТЕУ. У 2021-22 н.р. вперше розпочато спільну реалізацію проєкту. У зв'язку з військовим станом, реалізація дуальної форми навчання призупинена. Водночас, студентка 2 к., 8 гр. Джафарова А. Р. пройшла навчання з он-лайн курсу «Інноваційні ресторани технології» в Академії професійної освіти «Меркур», Словаччина, зміст якої відповідає результатам навчання даного ОК.

#### **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**

Освітній процес у ДТЕУ здійснюється за такими формами: навчальні заняття, самостійна робота, практична підготовка, контрольні заходи, консультації, навчальні екскурсії (відповідно до п. 4.1. Положення про організацію освітнього процесу студентів (<http://surl.li/czzlo>). Форми та методи навчання і викладання відповідають ОП та сучасним освітнім технологіям, зокрема контекстному, імітаційному, проблемному, модульному, дистанційному навчання. Для проведення лекцій НПП, який викладає за ОП «Готельний і ресторанный девелопмент», використовує 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 1-4. Окремою формою навчання є практична підготовка, яка забезпечує поглиблення і систематизацію теоретичних знань та набуття практичних навичок діяльності студентами ОП. Зокрема, за результатами практичної підготовки у Словаччині студентка Гайдай А. отримала сертифікат міжнародного зразка. Для досягнення програмних результатів навчання передбачено самостійну роботу, що дозволяє здобувачам саморозвиватись та самовдосконалюватись (<http://surl.li/dabkw>, <http://surl.li/czzlo>).

**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?**

Базовим принципом освітньої діяльності ДТЕУ є студентоцентрований підхід, який регламентується Положенням про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (<http://surl.li/dabyq>), Положення про організацію освітнього процесу (<http://surl.li/czzlo>), Положення про оцінювання результатів навчання студентів (<http://surl.li/dabxq>). Згідно Положенням про систему рейтингової оцінки діяльності науково-педагогічних працівників здійснюється регулювання рівня задоволеності здобувачів методами навчання і викладання в університеті (<http://surl.li/dabyj>).

Результати опитування здобувачів, яке провели 11-24 квітня 2022 р., підтвердили, що для 91,7% здобувачів форми та методи навчання є зрозумілими, викладачі використовують сучасні методи навчання та викладання, такі як: кейсові, тренінгові, ігрові, презентації тощо.

Щосеместрове проведення анкетування «Викладач очима студентів», результати якого враховуються при обчисленні рейтингової оцінки НПП та використовуються для стимулювання підвищення якості викладання, дозволяє забезпечувати якісний зворотний зв'язок «викладач-студент». НПП кафедри активно комунікує зі студентами через соціальні мережі (<http://surl.li/dakju>, [https://t.me/rgb\\_kntey](https://t.me/rgb_kntey), <http://surl.li/dakju>, <http://surl.li/dakkd>).

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

Принципи академічної свободи задекларовано Статутом ДТЕУ (<http://surl.li/czrot>), відповідно до якого викладачі мають академічну свободу, включаючи свободу викладання, від втручання в педагогічну, науково-педагогічну та наукову діяльність, вільний вибір форм, методів і засобів навчання, поширення знань і використання результатів наукових досліджень та участь студентів в наукових конференціях; вибір навчальних дисциплін з врахуванням думки студентів (представлений перелік вибіркових дисциплін); використання сучасних методів навчання та

досліджень; врахування потреб студентів з обмеженими можливостями. Всі ОК ОП є авторськими розробками, робочі програми (РП) – творчим науково-методичним доробком викладача. За погодженням із завідувачем кафедри викладач самостійно обирає методи навчання і викладання, що відображено у РП, силабусах та тематичному плані. Передбачена комплексність методів навчання і викладання у РП та силабусах дозволяє здобувачам обирати найбільш прийнятну для них індивідуальну освітню траєкторію, реалізуючи свою академічну свободу, у т.ч. міжнародну мобільність (п. 4.9 Статуту). Для реалізації принципів академічної свободи кафедрою щорічно репрезентуються: інформаційний пакет (<http://surl.li/dabnw>) та довідник студента (<http://surl.li/afjlp>). За результатами опитування здобувачів 91,7% підтвердили, що методи навчання і викладання на ОП «повністю забезпечують» принципи академічної свободи.

**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 щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих ОК надається учасникам освітнього процесу у доступній та зрозумілій формі, є прозорою і регламентованою Положенням (<http://surl.li/czzlo>). Перед початком семестру викладач подає на кафедру тематичний план лекцій, критерії оцінювання знань, тощо. Для всебічного доступу ця інформація також розміщена на ДП навчання Moodle (<https://cdn.knute.edu.ua/>) та в системі «МІА: Освіта» (<https://mia.knute.edu.ua/>). На першому занятті до відома здобувачів доводяться: місце відповідної дисципліни в ОП, тематичний план ОК, критерії оцінювання знань. У Положенні (<http://surl.li/dabxq>) регламентовано систему оцінювання та очікувані результати навчання. Для реалізації навчального процесу через систему дистанційного навчання згідно Положення (<http://surl.li/dacch>) організовується спілкування між усіма суб'єктами дистанційного навчання у віртуальному навчальному середовищі. Студентам ОП забезпечується вільний та постійний доступ до програм, робочих програм та силабусів на веб-сторінці кафедри (<http://surl.li/czyex>), ДП Moodle та в системі «МІА: Освіта». За результатами опитування здобувачів, 83,3% опитаних підтвердили, що їм «повністю» надається інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, 91,7% повністю проінформовані про порядок та критерії оцінювання.

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

Основою освітнього процесу в ДТЕУ є поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП. НПП та здобувачі ступеня вищої освіти мають безкоштовний необмежений доступу з 2018 р. до електронних баз даних Scopus та Web of Science. В ДТЕУ постійно оновлюється перелік публікацій науковців університету у БД Scopus на сайті університету (<http://surl.li/dac fz>) та Web of Science (<http://surl.li/dacgd>). Вчена рада ДТЕУ затверджує план НДР на кожен календарний рік. В університеті функціонує Наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених, за ініціативи якого проводяться наукові заходи (<http://ntsadtmv.knute.edu.ua/>). Відповідно до «Зведеного плану» здійснюється студентська наукова робота: на 2022 р. (<http://surl.li/dacgj>), на 2021 р. (<http://surl.li/dacgn>). Здобувачі ОП беруть активну участь у наукових заходах упродовж навчання: здійснюють наукові дослідження для участі в конкурсах; беруть участь у виконанні ініціативних кафедральних та міжкафедральних тем; презентують доповіді (з публікацією тез) на міжнародних, всеукраїнських, вузівських науково-практичних конференціях, семінарах, симпозиумах, круглих столах тощо. Здобувачі мають можливість здійснити апробацію шляхом публікації статті у наукових журналах: «Scientia Fructuosa», «Товари і ринки» та ін. (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=2017&uk>) (у співавторстві із викладачем), мають безкоштовний доступ до міжнародних наукометричних баз даних Scopus та Web of Science. Щорічно на ФРГТБ здійснюється проведення наступних заходів: Всеукраїнського конкурсу студентських стартапів «TourSystemUkrChallenge» (<http://surl.li/afigk>), Всеукраїнської студентської наукової конференції «Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та перспективи» (<http://surl.li/dachd>, <http://surl.li/afigz>); Міжнародної студентської науково-практичної конференції «Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та виклики» (<http://surl.li/dachl>). Результатом конференції є публікація збірника (<https://knute.edu.ua/>). Для проведення відкритих лекцій та майстер-класів запрошуються відомі вчені та провідні фахівці-практики: президент готельної мережі «Charme & Caractère» Ж. Бартеlemi (<http://surl.li/afnmk>); міжнародний експерт з ресторанних технологій Кнуд Ерік Ларсена (<http://surl.li/aikju>); генеральний директор Ribas Hotels Group Артур Лупашко (<http://surl.li/dachx>), тощо. Кожен здобувач представляє результати наукових досліджень у самостійній науковій статті, яка виконується за результатами виконання ВКР, публікується у збірнику наукових праць здобувачів ДТЕУ.

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

Постійний моніторинг та удосконалення ОП в процесі їх реалізації організовує керівник робочої групи відповідно до Положення (<http://surl.li/dacju>). Аналіз актуальності ОП та компонентів систематично здійснюється групою забезпечення та НПП кафедри. Оновлена ОП узгоджується і затверджується вченою радою ДТЕУ. Ініціювання пропозицій щодо оновлення змісту ОП можуть бути з боку як внутрішніх, та і зовнішніх стейкхолдерів. Регламентування 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 здійснюється відповідно до Положення про порядок конкурсного відбору (<http://surl.li/dacko>) Викладачі заповнюють інформацію про результати наукової роботи та регулярно оновлюють інформацію щодо власних розробок на сторінці кафедри (<http://surl.li/daacc>). Результати досліджень кандидатських та докторських дисертацій, науково-дослідних робіт, семінарів, форумів,



тренінгів запроваджуються у навчальні дисципліни ОП. Робочу програму курсу «Управління бізнес-процесами» було оновлено за результатами дисертаційного дослідження д.е.н. проф. Охріменко А.Г. та к.е.н., доц. Вовк (Даниленко) М.І., «Стратегічний маркетинг у готельному та ресторанному бізнесі» - к.е.н., доц. Романчук Л.Д., «Управління девелоперськими проектами» - к.е.н., доц. Ткачук Т.М. Актуалізація ОК ОП здійснюється за результатами дослідження кейсів, в яких відображено напрями розвитку готельного та ресторанного бізнесу, зокрема: ОК «Управління девелоперськими проектами», «Управління бізнес-процесами» розроблено за результатами аналізу проектів HORECA-Україна, ArtBuild Hotel Group, Ribas Hotels Group, аналітичних матеріалів HOTELMatrix звітів UNWTO. ОК «HR-менеджмент готелів і ресторанів» – результат імплементації навчальних онлайн курсів: «Технології індустрії гостинності для персоналу» (<http://surl.li/dakla>), «Технології індустрії гостинності для керівників» (<http://surl.li/daclp>). ВК 24 «Управління якістю послуг в готелях і ресторанах» - «Управління якістю та безпекою в туризмі» (<https://cutt.ly/BnId62j>), які розміщено на платформі Prometheus за підтримки National Tourism Organization of Ukraine та Програми USAID «Конкурентоспроможна економіка України», розробниками яких є проф. Босовська М.В. та доц. Расулова А.М.

Центром педагогічних і психологічних досліджень двічі на рік проводиться анкетне опитування здобувачів, за результатами якого складається рейтинг викладачів. 100% опитаних здобувачів відповіли, що вони повністю задоволені консультативною допомогою, якістю викладання та рівнем професійної компетентності викладачів.

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

Інтернаціоналізація діяльності викладачів ДТЕУ реалізується через підписання та реалізацію двосторонніх договорів з 63 навчальними закладами та установами у 26 країнах світу (<http://surl.li/ahzin>). У змісті ОК ОП відображено результати вивчення міжнародного досвіду (Словаччини, Франції, Великобританії, Польщі, Німеччини, Канади, Кувейту). НПП, які залучені до викладання на ОП проходили стажування (Бойко М. Г., <http://surl.li/dacmk>, Босовська М. В., <http://surl.li/dacmr>, Кулик М. В., <http://surl.li/dacmo>, Охріменко А. Г., <http://surl.li/dacms>, Салімон О. М., <http://surl.li/dacmv>, Ткачук Т. М., <http://surl.li/dacmu>, Романчук Л. Д., <http://surl.li/dacnc>, Расулова А. М., <http://surl.li/dacnf>). Центр європейської освіти надає можливість студентам ДТЕУ навчатися у європейських ЗВО за програми академічної мобільності (<http://surl.li/afinp>). Викладачами кафедри разом з іноземними партнерами проводилися конференції, реалізовувалися програми стажування (<http://surl.li/agkuf>).

У рамках програми ERASMUS+ підвищили кваліфікацію завідувач кафедри Бойко М.Г. (програма «Project Management»), доцент Кулик М.В. (<http://surl.li/dacno>), здобувач ОП Бойченко Д. (Наказ КНТЕУ №2515 від 30.08.2019 р.), який проходив навчання у період з 2.09.2019 по 06.02.2020 р.

88 % НПП кафедри мають міжнародні сертифікати. Реалізується модель неформальної освіти (Болгарія, Італія, Словаччина) з отриманням міжнародних сертифікатів здобувачами та НПП.

### **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?**

Складовими системи внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у ДТЕУ (<http://surl.li/dabyq>) є Положення про організацію освітнього процесу (<http://surl.li/czzlo>), Положення про дистанційне навчання у ДТЕУ (<http://surl.li/dacch>) та Положення про оцінювання результатів навчання (<http://surl.li/dabxq>), відповідно до яких регламентуються та проводяться наступні контрольні заходи: діагностика вхідного рівня знань студентів (вхідний контроль), поточний та підсумковий (семестровий) контроль. За результатами проведення, практичних/лабораторних занять та завдань самостійної роботи здійснюється поточний контроль здобувача. Підсумковий (семестровий) контроль здійснюється у формі екзамену, який проводиться як контрольний захід під час екзаменаційної сесії. Перед екзаменами передбачено проведення консультацій у терміни, визначені розкладом. Після складання підсумкового контролю з певної нормативної дисципліни на початку наступного семестру проводиться замір залишкових знань студентів - ректорський контроль. Проведення контролю залишкових знань здійснює Центр тестування та моніторингу знань за графіком, затвердженим ректором університету.

Порядок проведення атестації, створення та організації роботи екзаменаційних комісій з атестації визначені в Положенні (<http://surl.li/dacre>).

Практична підготовка студентів регламентується Положенням (<http://surl.li/dacsd>).

Зміст практичної підготовки і послідовність її проведення визначаються програмою та робочою програмою практичної підготовки (<http://surl.li/czyex>).

Практична підготовка проводиться на базах практики (підприємствах, організаціях, установах), які розташовані на території України або за її межами. Після закінчення терміну практичної підготовки студенти звітують про виконання програми і робочої програми, індивідуальних завдань та складають залік.

Випускна кваліфікаційна робота є кваліфікаційним самостійним дослідженням, що виконує студент при завершенні навчання за ОП, призначена для об'єктивної оцінки ступеня сформованості компетентностей в обраній сфері професійної діяльності та підтвердження рівня професійної підготовки здобувача другого рівня вищої освіти та регламентується Положенням (<http://surl.li/dactw>) і методичними рекомендаціями (<http://surl.li/czyex>).

Науковий рівень і тематика ВКР відповідають освітній програмі підготовки здобувачів. До захисту допускаються студенти, які успішно виконали умови індивідуального навчального плану, у т.ч. програму практичної підготовки та склали заліково-екзаменаційну сесію.

Результати захисту ВКР оцінюються за 100-бальною шкалою ДТЕУ, яка відповідно переводиться в шкалу ЄКТС. За

результатами опитування 91,7% респондентів підтвердили, що їм надається інформація щодо порядку критеріїв оцінювання результатів навчання за навчальними дисциплінами.

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

Положення про організацію освітнього процесу студентів (<http://surl.li/czzlo>), Положення про дистанційне навчання у ДТЕУ (<http://surl.li/dacch>), Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів (<http://surl.li/dabxq>), Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у ДТЕУ (<http://surl.li/dacre>) визначають чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти.

Такі форми контрольних заходів як екзамен та залік з практичної підготовки надають можливість оцінити досягнення здобувачів вищої освіти та результатів їх навчання для окремої освітньої компоненти. Питання, включені до екзаменаційних білетів, корелюються з результатами навчання. Інформування здобувачів вищої освіти щодо форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здійснюється на заняттях, де викладач повідомляє про вид завдання перед проведенням контрольних заходів та вносить ясність у всі незрозумілі студентам аспекти завдань.

За результатами опитування «Задоволеність освітнім процесом у 2021-2022 н.р.» - 91,7% опитаних підтвердили, що їм «повністю» доводиться інформація про форми контрольних заходів та критеріїв оцінювання.

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

Складовою «Положення про організацію освітнього процесу студентів» (<http://surl.li/czzlo>) є рейтингова система оцінювання. Порядок проведення проміжної атестації з кожного кредитного модуля, форми контрольних заходів та критерії оцінювання знань студентів, які є принципами функціонування рейтингової системи, у доступній формі представлено і доводиться до здобувачів вищої освіти через робочі програми навчальних дисциплін та силабуси освітніх компонент на першому занятті, що регламентовано «Положенням про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів» (<http://surl.li/dabxq>). Розміщення рейтингової системи оцінювання з кожного кредитного модуля передбачено в Системі дистанційного навчання ДТЕУ та «МІА: Освіта». 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 надаються можливість для перегляду переліку контрольних заходів (точок контролю), своїх отриманих балів на контрольних заходах, а також кількості підсумкових балів наприкінці семестру. Надається можливість самостійного завантаження з сайту СДН КНТЕУ та «МІА: Освіта» окремого Excel-файлу, де відобразатиметься успішність навчальної діяльності. Здобувач ВО має право в будь-який зручний час переглядати рейтинг своєї успішності в електронному журналі оцінок завдяки використанню Інтернет-технологій.

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

Відповідно до Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для другого (магістерського) рівня вищої освіти розділу VII та даної освітньої програми визначено проведення атестації у формі публічного захисту випускної кваліфікаційної роботи. Така форма атестації здобувачів у повному обсязі забезпечує загальні та спеціальні (фахові) компетентності за спеціальністю, визначені Стандартом ВО. Порядок організації та проведення атестації у ДТЕУ регламентується «Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації» (<http://surl.li/dacre>). На підставі даного Положення та «Положення про випускну кваліфікаційну роботу» (<http://surl.li/dactw>) випускова кафедра розробляє комплект документів щодо проведення випускної атестації та рекомендації, які конкретизують вимоги до випускних кваліфікаційних робіт студентів з урахуванням специфіки спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (<http://surl.li/czyex>).

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

Процедура проведення контрольних заходів у ДТЕУ регулюється «Положенням про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (систему внутрішнього забезпечення якості)» (<http://surl.li/dabyq>); «Положенням про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів» (<http://surl.li/dabxq>). Дані документи оприлюднено на офіційному веб-сайті ДТЕУ, чим забезпечується їх доступність для здобувачів вищої освіти та викладачів.

За результатами опитування «Задоволеність освітнім процесом у 2021-2022 н.р.» - 91,7% опитаних проінформовані про процедури проведення контрольних заходів.

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

Відповідно до «Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів» (<http://surl.li/dabxq>) здійснюється забезпечення об'єктивності екзаменаторів у ДТЕУ. Для запобігання і врегулювання конфлікту інтересів розроблено процедуру апеляції, яка регламентується «Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти ДТЕУ/КНТЕУ» (<http://surl.li/dacyu>), «Положенням про

дотримання академічної доброчесності (<http://surl.li/afjld>). Комісія з питань етики та академічної доброчесності, яку створено як незалежний орган в університеті, наділена 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 (<http://surl.li/afjle>), Антикорупційною програмою (<http://surl.li/afjlf>), а також Конституцією України та іншими законодавчими актами. За час функціонування ОП «Готельний і ресторанный девелопмент» випадків конфлікту інтересів здобувачів і викладачів не було.

За результатами опитування 91,7% студентів підтвердили об'єктивну оцінку екзаменаторів. При цьому, 91,7% опитаних ознайомлені з політикою та процедурою врегулювання конфліктних ситуацій.

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

Згідно з «Положенням про оцінювання результатів» (<http://surl.li/dabxq>) здійснюється порядок ліквідації академічної заборгованості. Ліквідація академічної заборгованості проводиться після закінчення екзаменаційної сесії за окремим розкладом, як правило, не пізніше наступного тижня після сесії, складеним деканатами факультетів та узгодженим із навчальним відділом. Повторна ліквідація академічної заборгованості приймається комісією, яка призначається деканом факультету, як правило, у складі декана або його заступника, завідувача відповідної кафедри та викладача дисципліни. 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, є остаточною. Здобувачам, які склали екзамен під час ліквідації академічної заборгованості, підсумкова оцінка з дисципліни виставляється без урахування балів підсумкового модульного контролю. Здобувач, який не склав екзамен на комісії під час ліквідації академічної заборгованості відраховується з університету. Підставою для ліквідації академічної заборгованості є отримання здобувачами вищої освіти у результаті підсумкового контролю знань незадовільних оцінок 0-59 балів. За результатами опитування 91,7% респондентів ознайомлені з порядком повторного проходження контрольних заходів.

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

У разі виявлення незгоди від здобувача вищої освіти щодо оцінки, отриманої під час підсумкового (семестрового) контролю, він має право звернутися з заявою на ім'я Ректора університету з проханням переглянути оцінку, одержану на екзамені. Відповідно до «Положенням» (<http://surl.li/dacyu>) здійснюється процедура апеляції та порядок оформлення прийнятого рішення апеляційною комісією. Апеляційна комісія створюється наказом ректора на підставі погодженої заяви здобувача 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 студентів, аспірантів, докторантів та молодих вчених, секретар комісії. Приклади оскарження результатів контрольних заходів на ОП «Готельний і ресторанный девелопмент» відсутні. За результатами опитування «Задоволеність освітнім процесом у 2021-2022 н.р.» - 91,7% опитаних ознайомлені з порядком оскарження процедури проведення та результатів контрольних заходів.

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

Політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності в університеті регламентовані наступними документами:

- 1) «Положення про дотримання академічної доброчесності» (<http://surl.li/afjld>), де чітко прописані права та обов'язки, відповідальність та порядок організації роботи Комісії з питань етики та академічної доброчесності.
- 2) Настанова 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 (<http://surl.li/dabxq>).
- 3) Етичний кодекс здобувача вищої освіти ДТЕУ, затверджений вченою радою ДТЕУ і доступний на сайті за посиланням: (<http://surl.li/dadcj>).
- 4) 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?**

Перевірка текстів на подібність в університеті здійснюється із застосуванням інструментарію українського сервісу перевірки робіт на виявлення збігів/схожості текстів Unicheck (<https://unicheck.com/uk-ua>), відповідно до пункту 5.2 «Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами вищої освіти» (<http://surl.li/afjld>). Використання програмного забезпечення здійснюється на підставі укладеного договору між ДТЕУ і ТОВ «Антиплагіат». Контроль якості випускних кваліфікаційних робіт здобувачів покладено на наукових керівників. Процедура перевірки текстів здійснюється наступним чином: 1. Науковий керівник надсилає ВКР відповідальній особі по кафедрі, яка завантажує роботи до системи. 2. Відповідальний по кафедрі відправляє керівнику звіт на подібність, сформований системою Unicheck. 3. Науковий керівник аналізує звіт і за отриманим відсотком збігів /схожості у відгуку робить висновок про можливість наявності плагіату. Звіти подаються відповідальним по кафедрі до Екзаменаційної комісії. Відповідальний по кафедрі звітує на засіданні кафедри про результати перевірки. У разі виявлення у випускних атестаційних роботах



елементів плагіату, про це повідомляють Комісію з питань етики та академічної доброчесності. Репозитарій кваліфікаційних робіт формується фахівцем кафедри, відповідальним за передачу електронних версій захищених робіт до Електронного архіву наукових та освітніх матеріалів ДТЕУ.

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

Серед здобувачів вищої освіти ОП для популяризації академічної доброчесності розроблено Етичний кодекс здобувача вищої освіти (<http://surl.li/dadecj>), Довідник студента (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=1086&uk>), затверджено Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами вищої освіти ДТЕУ (<http://surl.li/afjld>), Накази ДТЕУ «Про забезпечення прозорості освітнього процесу та підготовку до екзаменаційної сесії». Зазначені документи та інформація щодо недопущення плагіату, листи МОН України щодо порушень академічної доброчесності, запобігання та виявлення академічного плагіату оприлюднено на сайті ДТЕУ (<http://surl.li/dadem>). Для планомірної популяризації академічної доброчесності на сайті ДТЕУ надано доступ до серії онлайн вебінарів «Академічна доброчесність» в рамках проєкту «Ініціатива академічної доброчесності та якості освіти» (SAIUP), який спрямований на системні зміни в українській вищій освіті (<http://surl.li/tihq>, <http://surl.li/aledu>). Крім того, запропоновано онлайн доступ до серії університетських модулів у форматі навчального посібника «Доброчесність та етика», основи якого адаптовано та інтегровано у дисципліни освітніх програм для популяризації академічної доброчесності серед здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/dadfi>).

За результатами опитування «Задоволеність освітнім процесом у 2021-2022 н.р.» - 100% опитаних задоволені політикою ДТЕУ щодо дотримання академічної доброчесності.

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

Згідно з Положенням про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами вищої освіти ДТЕУ (<http://surl.li/afjld>) 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. Відповідно до розділу 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 «Готельний і ресторанний девелопмент» відсутні.
- За результатами опитування 100% респондентів ознайомлені з документами, які містять політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності.

## **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 <https://cutt.ly/oC2KAJk> 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 (<https://cutt.ly/8C2KQUR>) та в періодичному виданні ДТЕУ. На сайті також розміщений Штатний розпис (<https://cutt.ly/1C2KzWu>). Для підтвердження рівня професійної кваліфікації кандидатом може бути проведено 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 ГРД 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», Тимофієва Є.С., «Selfish club»); запровадження дуальної форми навчання (<https://cutt.ly/WC2K9As>, <http://surl.li/dafjn>); участі як журі у презентуванні проєктів 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., керуючий партнер девелоперської компанії «ArtBuild Hotel Group»), <https://cutt.ly/dC2NGuz>); членство у журі «TourSystemUkrChallenge» (<https://cutt.ly/cC2NoCA>) (Семикопова Т., «Сітізен-кафе», Лляшенко О., гастробар «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 ГРД на постійній основі залучаються професіонали-практики (<https://cutt.ly/YC2VKei>). Для здобувачів ОП ГРД 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 «Сітізен-кафе»; Тимофеева Є., РК «Selfish Club»; Нагорняк І., готель «Алофт Київ»; онлайн лекції закордонними 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» Олексієм Євченком <http://surl.li/czrnl>, 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**

З метою професійного розвитку та забезпечення стимулювання викладацької майстерності діє Вища школа педагогічної майстерності. Підсумковим етапом навчання в якій є підготовка та захист проєкту з інноваційними технологіями та інтерактивними методами. Форми і система оплати праці, матеріального заохочення працівників Університету здійснюється відповідно до вимог законодавства та Колективного договору між адміністрацією та трудовим колективом Університету (п. 7.6 Статуту ДТЕУ <https://cutt.ly/rC2XZWP>). Ректор Університету встановлює розміри доплат, надбавок, премій, матеріальної допомоги та заохочення педагогічних, науково-педагогічних, наукових та інших працівників Університету. За досягнення високих результатів праці наукові, науково-педагогічні та інші працівники Університету представлені до державних нагород, присвоєння почесних звань, відзначення преміями, грамотами, іншими видами морального і матеріального заохочення. Усі НПП випускової кафедри, НПП, що забезпечують викладачів ОК на ОП ГРД неодноразово були відзначені преміями, грамотами, мають державні відзнаки та нагороди (сторінки викладачів на сайті університету <http://surl.li/daaze>). НПП ОП має високі рейтингові показники та отримує додаткові надбавки за досягнення у науковій та освітній діяльності.

## 7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

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

МТБ ЗВО відповідає міжнародним стандартам. НПП та здобувачі мають безкоштовний доступ до міжнародних науково метричних баз даних (Scopus, WebofScience). Згідно з пп. 3.4, 3.7 Статуту ЗВО, університет забезпечує здобувачів літературою, аудиторним фондом, технічними, аудіовізуальними та іншими засобами навчання,

доступом до мережі Інтернет. Бібліотека, фонд якої налічує понад 1244415 примірників, містить базу даних на електронних носіях, створено сервіс «ASKLibrary» (<http://lib.knute.edu.ua/index.php/ask-library>). До послуг користувачів – SMART-бібліотека (<http://lib.knute.edu.ua/index.php/smart-biblioteka>), VR-студія (<http://lib.knute.edu.ua/index.php/vr-studiya>), де здобувачі досліджують особливості готелів і ресторанів (<https://knute.edu.ua/gallery/view?id=6877>). В залі Bibliometrics (<http://lib.knute.edu.ua/index.php/zalu-bibliometrics>) існує можливість налаштувати віддалений доступ, працює сучасний коворкінг. Здобувачі ОП мають вільний доступ до електронних ресурсів Moodle, Office 365, Teams. У комп'ютерних класах встановлене ліцензоване ПЗ - FIDELIO V8, AutoCAD, Amadeus, Opera, Iiko, Travelline, PosSector, Poster, QuickResto, 3DS Max. Для реалізації ОП створено цифрове середовище для розвитку softskills – хаби, коворкінги, комп'ютерні класи для геймерів, простори для спілкування, SMART-бібліотека, SMART-лабораторії, зал віртуальної реальності, VR-студія, Суперспорт-зона); створено спеціалізовані лабораторії та аудиторії для розвитку hardskills.

**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 пп. 3.4, 4 Статуту ЗВО. Функціонує Наукове товариство здобувачів, аспірантів, докторантів та молодих вчених., культурно-мистецький центр. Для популяризації здорового способу життя функціонують більше 20 секцій, сучасний стадіон із штучним покриттям, спортивний майданчик, тенісні корти, ігрові та тренажерні зали, зала боксу та боротьби, фітнесу. Здобувачі оздоровлюються на базах відпочинку. НПП та здобувачі освіти підвищують рівень мовної компетентності в Центрі європейської освіти <https://knute.edu.ua/blog/read?n=Centr%20evropeyskoyi%20osviti&uk>. Керівництво ЗВО постійно проводить опитування здобувачів щодо їхніх потреб та інтересів (<https://knute.edu.ua/file/MjIxBW==/d4ae46014b85e67ca2f6a89a393ee4e2.pdf>). 83,4% опитаних відзначили сприятливе освітнє середовище для задоволення інтересів здобувачів. Студентське містечко - це комплекс гуртожитків із медичним і побутовим обслуговуванням, спортивними спорудами, виробничими приміщеннями, майстернями <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=6157&uk>. 7.07.21 відкрито сучасний гуртожиток на 550 місць гуртожиток із приміщеннями для самопідготовки, спорту (тренажерні зали, для фітнесу, більярду, настільного тенісу) та дозвілля (кінотеатр, медіастудія, репетиційні зали тощо), пральнею, медичним ізолятором, перукарнею та кафетерієм <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43085&uk>

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

П.3.4 Статуту ЗВО регламентує дотримання екологічних вимог відповідно до законодавства; норм техніки безпеки, виробничої санітарії, гігієни праці, цивільного захисту; створення необхідні умови для здобуття освіти особами з особливими освітніми потребами. ЗВО забезпечує безпечність освітнього середовища для здобувачів. Працює практичний психолог, Центр педагогічних та психологічних досліджень <http://cps.knute.edu.ua>, кафедра психології. Вони здійснюють постійний моніторинг шляхом соціологічних досліджень, надають безкоштовні психологічні консультації, проводять психологічні тренінги, досліджують ефективність освітнього процесу, виявляють його проблемні зони. Приміщення відповідають санітарним нормам, вимогам правил пожежної безпеки, нормам з охорони праці. (Вхідна група обладнана системою турнікетів, вхід і вихід відбувається за індивідуальними перепустками та контролюється професійною охороною, що гарантує безпеку. Кампус обладнано пандусами, ліфтами, вбиральнями. Для здобувачів систематично проводяться навчання з цивільного захисту, інструктажі з техніки безпеки та надання першої домедичної допомоги <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=31083&uk>. Для координації дій здобувачів і НПП під час воєнного стану розроблено довідник <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=4385>, щодня проводяться оперативні наради «Згуртований ДТЕУ», діють програми «Психологічна підтримка», «Кіберзахист», «Юридичний фронт», ведеться літопис війни) <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43792&uk>

**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 вищої освіти. У Довіднику студента <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=1086&uk> надана інформація щодо усіх аспектів підтримки здобувачів, 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/en/>), навчальний відділ (<https://knute.edu.ua/blog/read?n=Navchalniny%20oviddil&uk>), навчально-методичний відділ (<https://knute.edu.ua/blog/read?n=Navchalmbno-metodichniy%20oviddil&uk>) відділ супроводу дистанційного навчання (<http://ldn.knute.edu.ua>), Культурно-мистецький центр (<https://knute.edu.ua/blog/read?n=Nauka&uk>), Центр педагогічних та психологічних досліджень (<http://cps.knute.edu.ua/>) тощо.

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

Центр розвитку кар'єри проводить заходи та консультації щодо інформації про вакансії тимчасового та постійного працевлаштування випускників і здобувачів(ярмарки вакансій, Дні кар'єри, майстер-класи, презентації, тренінги, круглі столи, зустрічі з кращими випускниками Університету минулих років та ін.) <https://knute.edu.ua/blog/read?n=Centr%20rozvutku%20kar%20E2%80%98eri&uk>

Інформаційна підтримка також здійснюється за допомогою сторінки кафедри на офіційному сайті університету,

груп у соціальних мережах [https://www.instagram.com/hotel\\_and\\_restaurant\\_business/?igshid=1lky98levkodo](https://www.instagram.com/hotel_and_restaurant_business/?igshid=1lky98levkodo),  
[https://t.me/rgb\\_kntey](https://t.me/rgb_kntey), <https://www.facebook.com/KGRB.KNTEU/>,  
<https://www.youtube.com/channel/UCsNgDqokixZS3ZiLHmiGIVw> та інформаційних стендів тощо.

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

### **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 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. Визначено дії щодо забезпечення зручності та комфортності перебування в ЗВО особам, що потребують допомоги, а також створення умов для якісного супроводу (надання допомоги) працівниками університету. 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://knute.edu.ua/file/MjIxNw==/d9b57a1772a51c5f88ea9b77doef5d77.pdf>

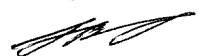
### **Яким чином у ЗВО визначено політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією)? Яким чином забезпечується їх доступність політики та процедур врегулювання для учасників освітнього процесу? Якою є практика їх застосування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

Врегулювання конфліктних ситуацій в університеті здійснюється в рамках Статуту ЗВО, Колективного договору між трудовим колективом та адміністрацією, Антикорупційної програми Правил внутрішнього розпорядку, Етичного кодексу здобувача вищої освіти, Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами освіти ДТЕУ <https://cutt.ly/2W5qkbu>, Контракту між адміністрацією і здобувачем вищої освіти про навчання. Керуючись вимогами Закону України «Про запобігання корупції», положень Типової антикорупційної програми юридичної особи та Антикорупційної програми створена Комісія з внутрішнього розслідування порушень.  
Затверджена Антикорупційна програма ДТЕУ <https://knute.edu.ua/file/MTc=/67a798b6a5efce08398afe576098e66a.pdf> та розроблено перелік корупційних ризиків <https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/7b6d5eed41a84be9cf827f46c74d91ec.pdf>. Для виконання норм Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, НПП та здобувачами освіти, Етичного кодексу ученого України, Етичного кодексу здобувача вищої освіти 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. Комісія за результатами проведених засідань готує вмотивовані рішення. П.4.9 Статуту ЗВО 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 ЗВО, 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» <https://cutt.ly/fW7c6SE>. З метою запобігання їх появи в університеті здобувачі можуть повідомити про факти хабарництва та інші зловживання через електронну скриньку довіри <https://cutt.ly/IW7cXMf>. Під час реалізації ОП застосування цих процедур не було.

## **8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми**

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

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 (<http://surl.li/czrpb>), що є невід'ємною складовою системи забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (Системи управління якістю ДТЕУ - <https://cutt.ly/kC3zquro>), яка сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 / ISO 9001:2015 (СУЯ університету сертифікована з 2009 року). У положенні визначено порядок розроблення та запровадження ОП, формування та основні завдання робочої групи, до складу якої входять провідні фахівці ДТЕУ, зовнішні стейкхолдери та здобувачі, порядок моніторингу та удосконалення освітніх програм в процесі їх реалізації, а також регламентовано зміни до структури освітньо-професійної програми. Гарант ОП призначається наказом ректора із числа членів робочої групи, а функції та обов'язки регламентуються Положенням про гаранта освітньої програми в ДТЕУ (<https://cutt.ly/sC3zwuXe>).

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

Моніторинг та удосконалення освітніх програм відбувається щорічно, системно, згідно процедур, що задекларовано у Положенні (<http://surl.li/czrpb>), організовує керівник групи забезпечення та гарант задля удосконалення рівня освітніх послуг. Актуальність ОП визначається показниками: ступінь оновлюваності ОП, участь роботодавців у розробці та внесенні змін, а також задоволеності здобувачів освіти (здобувачів), що визначається, у т.ч. за результатами анкетного опитування «Якість освітньої програми»; наявність міжнародної сертифікації ОП; участь у міжнародних програмах академічної мобільності тощо. ОП та робочі навчальні плани регулярно переглядаються і удосконалюються робочими групами. Періодичність перегляду ОП здійснюється: щорічно за результатами моніторингу; за завершенням циклу ОП відповідного рівня ВО; у разі зміни законодавчої та нормативної бази. ОП бере свій початок з 2019 р., з розроблення профілю ОП, в якому визначено основні ОК та предметні області, які сформували основу ОП. У 2020-2022 рр. ОП удосконалювали, ґрунтуючись на пропозиціях стейкхолдерів щодо збільшення пулу вибіркових дисциплін. Таким чином, 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 <http://surl.li/czrpb>, 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. увійшли студенти курсу 9 групи Бойченко Дмитро, Росильна Вікторія. Керуючись досвідом навчання, а також думкою інших здобувачів, вони виступили 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 професійному 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/oC3shfW>), студентське самоврядування приймає безпосередню участь у засіданнях вченої ради ДТЕУ, зокрема під час розгляду питань про затвердження програм та робочих програм навчальних дисциплін. Згідно з п. 5.7. 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**

Роботодавці безпосередньо залучені до процесу періодичного перегляду ОП, оновлення змісту та цілей ОП, програмних результатів навчання, стейкхолдери беруть участь у засіданнях груп забезпечення та вносять пропозиції з актуалізації змісту окремих дисциплін, удосконалення інформаційного забезпечення тощо. Співпраця із зовнішніми партнерами регламентовано через меморандуми/договори про співробітництво, що дають можливість залучати професійні компетенції та ресурси стейкхолдерів, а також подальшого працевлаштування здобувачів



освіти та стажування викладачів. Обговорення ОП відбувається із залученням стейкхолдерів. Двічі на рік шляхом опитування Центром розвитку кар'єри (<https://cutt.ly/9W7RxVF>), Центром педагогічних та психологічних досліджень (<http://cps.knute.edu.ua/>) збираються пропозиції від роботодавців для перегляду ОП. За результатами їх моніторингу кафедри приймають рішення щодо актуалізації ОП. Документальним підтвердженням участі роботодавців у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП є їх зовнішнє рецензування: Опанашук Ю.Я. – Голова правління Асоціації готельних об'єднань та готелів міст України, Науменко М. – (національний представник в Україні (обладнання для ресторанного бізнесу) Французької компанії «Robot Coup»).

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

Згідно зі Статутом ДТЕУ, з 2003 року в університеті діє ГО «Асоціація випускників ДТЕУ» (<https://cutt.ly/tW6YyJj>). Крім підтримання зв'язків випускників між собою та своєю alma-mater, Асоціація випускників спрямована на стимулювання здобувачів на розвиток, нові звершення та досягнення. Центр розвитку кар'єри функціонує з 2001 року та здійснює системний моніторинг кар'єрного шляху випускників ДТЕУ, а також залучає їх до заходів, що сприяють кар'єрному розвитку здобувачів і аспірантів (майстер-класи, відкриті лекції, презентації, ворк-шопи, Дні університету). За час його роботи друком вийшло з редакції Літопису випускників університету (<https://cutt.ly/FC3df5v>) та підготовлено новий випуск. Щороку Центром розвитку кар'єри, Центром педагогічних та психологічних досліджень, випусковими кафедрами проводиться опитування випускників поточного року, формування їх бази та моніторингу кар'єрного шляху. Найвпливовіший зв'язок із випускниками кафедри через соціальні мережі Facebook, Telegram, Instagram (<https://www.facebook.com/KGRB.KNTEU/>, [https://t.me/rgb\\_knute](https://t.me/rgb_knute), <https://cutt.ly/QW6khUM>)

Опитування випускників відбувається під час відзначення Дня Університету (1 раз на рік) та протягом року он-лайн форма анкети розповсюджується через соцмережі та електронні адреси випускників. Пропозиції випускників вивчаються та враховуються при формуванні та оновленні ОП. Також відслідковується траєкторія кар'єри успішних випускників (<http://surl.li/afnyw>).

### **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 Державному 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, моделювання ситуацій, кейс-методів, в процесі яких імітуються реальні та актуальні ситуації в професійній діяльності, розроблення та захист стартап-проектів. Також вагомим доробком оновленої ОП стали структурно-логічна схеми викладання дисциплін, а також матриці відповідності програмних компетентностей компонентам ОП та забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами ОП. 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. Зокрема, у результаті доопрацювання НП 2020-2022 років в ОП «Готельний і ресторанний девелопмент» внесено такі зміни: при перегляді ОП у 2022 р. здобувачі висловили пропозиції щодо доцільності вивчення дисципліни, яка формує компетентності щодо генерування та реалізації стартап-ідей у ресторанному бізнесі, як вагомій складовій гостинності (ВК Стартап-менеджмент у ресторанному бізнесі) та правового забезпечення корпоративної безпеки (ВК Правове забезпечення корпоративної безпеки).

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

У 2020-2021 роках ДТЕУ провів акредитацію ряду освітніх програм (071 «Облік і оподаткування», 072 «Фінанси, банківська справа та страхування», 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», 073 «Менеджмент», 242 «Міжнародний туризм», 241 «Готельно-ресторанна справа» тощо). В результаті проведеної експертизи експертні комісії надали рекомендації за кожною освітньою програмою, яка була акредитована, а також 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. ОП «Готельний і ресторанний девелопмент» другого (магістерського) 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?**

Залучення учасників академічної спільноти до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП відбувається згідно з

Положенням ДТЕУ (<https://cutt.ly/tC3x9sh>): періодично проводять наради з якості моніторингу В, тощо. Згідно Положення про порядок погодження, затвердження та подання рукописів НММ (<https://cutt.ly/nW7U5m4>) здійснюється підготовка та міжкафедральне рецензування якості поданих НММ із залученням стейкхолдерів. Учасники академічної спільноти спільно працюють над науковими та навчально-методичними публікаціями, виконанням актуальних тем НДР, рецензуванням ОП (<https://cutt.ly/rC3vVWG>). 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 V, VI та VII Міжнародних науково-практичних конференцій (2019, 2020, 2021 pp.) (<https://cutt.ly/qC3TxZ6>). НПП кафедри спільно з представниками Ljubljana School of Business (Словенія) обмінялися науковими досягненнями з актуальних питань процедур внутрішнього забезпечення якості (<https://cutt.ly/4W7OoIs>). НПП кафедри періодично проходять стажування в бізнес-організаціях, інших навчальних закладах, академічних установах, в т.ч. за кордоном (особисті сторінки викладачів кафедри на сайті).

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

Згідно з Положенням про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (систему внутрішнього забезпечення якості) ДТЕУ (<https://cutt.ly/8W7CPTTr>) відповідальними за функціонування та постійне удосконалення системи внутрішнього забезпечення якості (СВЗЯ) ДТЕУ 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 освітніх програм та уповноважені особи, які підпорядковуються керівнику СУЯ ДТЕУ 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://knute.edu.ua/file/MjkwMjQ=/2a05f2e3a0aef1967084856987261590.pdf>) спрямована на консолідацію зусиль працівників, здобувачів вищої освіти щодо: вдосконалення якості вищої освіти при підготовці фахівців, що ґрунтується на професійних компетентностях, вмінні мобілізувати знання, розумінні соціальних явищ; розвитку інноваційних освітніх технологій; підвищенні кваліфікації науково-педагогічного складу й персоналу структурних підрозділів; створення адекватних матеріально-технічних умов для ефективного здійснення наукової та освітньої діяльності; розвитку корпоративної культури і підтримання статусу лідера в освітянському просторі.

## **9. Прозорість і публічність**

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

Важливими чинниками регулювання прав та обов'язків усіх учасників освітнього процесу є дотримання положень Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту». Права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу регулюються установчими документами ДТЕУ, які знаходяться у вільному доступі на офіційному веб-сайті ДТЕУ: Статут ДТЕУ (<https://knute.edu.ua/file/MjkwMjQ=/8807797326e1d09b66752070ef19dacf.pdf>); Етичний кодекс здобувача вищої освіти ДТЕУ (<https://knute.edu.ua/file/MTeyNDI=/dco09c9856967b80bb56d6f5ae120f35.pdf>); Положення про організацію освітнього процесу здобувачів (<http://surl.li/czzlo>); Положення про дистанційне навчання у ДТЕУ (<http://surl.li/dacch>); Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти ДТЕУ (<http://surl.li/daffm>); Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті ДТЕУ (<http://surl.li/dabvh>); Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами освіти ДТЕУ (<http://surl.li/daffm>); Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів і аспірантів (<http://surl.li/dabxq>).

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

З метою отримання зауважень та пропозицій від зацікавлених сторін (стейкхолдерів) уся необхідна інформація щодо ОП або змін до неї міститься на офіційному веб-сайті ДТЕУ за посиланням. За місяць до затвердження ОП, проект оприлюднюється на сайті університету на сторінці кафедри для отримання пропозицій та зауважень від стейкхолдерів (<http://surl.li/dafgx>).

### **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 (<http://surl.li/dafpm>).

Система дистанційного навчання ДТЕУ <https://cdn.knute.edu.ua/>  
 Офіційний сайт факультету ресторанно-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/knuteofficial>  
 Головна сторінка ДТЕУ в Instagram [https://www.instagram.com/knute\\_official/?hl=ru](https://www.instagram.com/knute_official/?hl=ru)  
 Головна сторінка ДТЕУ в Telegram <https://t.me/s/knute>  
 Головна сторінка ДТЕУ в Youtube <https://www.youtube.com/user/kyotostreet>  
 Головна сторінка ДТЕУ в Tiktok <https://cutt.ly/yW6fThd>  
 Головна сторінка факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу в Facebook <https://cutt.ly/pW6kE9Q>  
 Головна сторінка факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу в Instagram <https://cutt.ly/hW6kOg3>  
 Головна сторінка факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу в Telegram [https://t.me/frhtb\\_info](https://t.me/frhtb_info)  
 Головна сторінка факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу в Youtube <https://cutt.ly/FW6kFjY>  
 Головна сторінка факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу в Tiktok <https://cutt.ly/RW6kxRt>  
 Головна сторінка кафедри готельно-ресторанного бізнесу в Facebook <https://www.facebook.com/KGRB.KNTEU/>  
 Головна сторінка кафедри готельно-ресторанного бізнесу в Instagram <https://cutt.ly/QW6khUM>  
 Головна сторінка кафедри готельно-ресторанного бізнесу в Telegram [https://t.me/rgb\\_knute](https://t.me/rgb_knute)  
 Акредитація кафедри готельно-ресторанного бізнесу <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=44409&uk>  
 Унікальністю ОП є мультиаспектна, багатоканальна та мультисуб'єктна система формування інформаційного забезпечення ОП. Інформація про ОП є повною, точною та достовірною, що дозволяє в достатньому обсязі та вчасно інформувати усіх зацікавлених сторін та суспільство.

## 11. Перспективи подальшого розвитку ОП

### Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Перевагами ОП є:

- з періоду започаткування ОП є єдиною та інноваційною в Україні програмою, яка відображає особливості та вектор розвитку спеціальності «Готельно-ресторанна справа», з використанням 76-річних академічних освітніх традицій ДТЕУ та 31-річною історією досвіду підготовки фахівців сфери гостинності;
- постійна актуалізація ОП відповідно до вимог ринку праці та ринку туристичних послуг, врахування потреб усіх груп стейкхолдерів, узгодженість ОП з всесвітньо визнаними закордонними науково-освітніми школами і ЗВО;
- унікальність змісту ОП через авторські курсу з усіх ОК;
- міждисциплінарність та інтердисциплінарність ОП через формування пулу ОК та hard skills(сервісний; організаційний; економічний; правовий; проектний; психологічний; науково-дослідний);
- унікальність ОП полягає у тому, що вона забезпечує симбіотичне поєднання нормативної та практичної парадигм в збалансованому вигляді;
- наявність внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти;
- унікальність ОП полягає в колаборація з внутрішніми та зовнішніми стейкхолдерами;
- синтез інтердисциплінарного та міждисциплінарного принципів для реалізації ОП;
- система моніторингу якості реалізації ОП;
- реалізація студентоцентрованого підходу та масштабування культури якості та культури академічної доброчесності, можливості для особистісного розвитку, боти здобувачів;
- інтернаціоналізація, академічна мобільність здобувачів та викладачів;
- визнання результатів неформального навчання;
- наявність процедури забезпечення дуальної освіти, та впровадження на освітньому ступені «бакалавр»;
- мотивація здобувачів до наукового пошуку через написання наукових статей як чинника апробації наукових результатів;
- активні комунікації через: веб-сторінки університету, факультету та кафедри, платформу дистанц.навч., сторінки та групи у соціальних мережах, канал Ютуб, телеграм-канали, платформа FRGTB SAY SPEAKERS;
- НПП – активні дослідники, мають наукові публікації за ОК у міжнародних наукометричних базах даних, високі індекси Хірша, систематично проходять стажування, у т.ч. міжнародне мають авторські методичні розробки та навчальні посібники (HORECA);
- прозорість процедур контролю та оцінювання;
- налагоджені взаємозв'язки з випускниками (Центр розвитку кар'єри, асоціації випускників);
- унікальна освітня інфраструктура (хаби, SMART-бібліотека, SMART-лабораторії, VR-студія, спеціалізовані лабораторії та аудиторій та ін.);
- умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами;
- відсутність фактів виникнення конфліктних ситуацій; функціонування психологічної служби.

Слабкі сторони ОП

- кризові процеси (COVID 2019), війна росії проти України уповільнили розвиток готельно-ресторанного бізнесу, що дещо знизило попит та популярність навчання за магістерськими програмами;
- відтік кваліфікованих кадрів (випускників, абітурієнтів та НПП) за кордон

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

- подальший розвиток змісту ОП у напрямі цифровізації та інтернаціоналізації освітнього процесу;
- мотивування випускників до навчання в аспірантурі та до викладацької діяльності на кафедрі;
- подальша реалізація дуальної та неформальної моделі освітнього процесу;



- запровадження ОП англійською мовою викладання (кейс реалізовано на інших ОП спеціальності)

### 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: 15.09.2022 р.



Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Архітектура та дизайн	навчальна дисципліна	OK1.pdf	3h4HghlrEcs6vmZX hW9Ruwr6edbsjL9G FViZITKyRy8=	<p>Комп'ютерні класи кафедри дизайну та інжинірингу - А-224, 226, 228.</p> <p>Комп'ютери: 16 (рік введення в експлуатацію 2013 р., рік останнього ремонту 2020 р.). Конфігурація ПК: DualCore Intel Core i3-3220, 3300 MHz MSI H61M-P31/G3 (MS-7788) 4059 МБ DDR3 GeForce GT 630 (1 ГБ) Hitachi HDS721010CLA330 ATA Device Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензій 15) • Microsoft Windows 10 Home Single Language x64 • 7-Zip 18.01 • Google Chrome • Java 9.0.4 • Microsoft Office Professional Plus 2016 • MySQL • Opera • STDU Viewer version 1.6.375.0 • Sublime Text 3</p> <p>Комп'ютери: 20 (рік введення в експлуатацію – 2009, рік останнього ремонту 2020) Конфігурація ПК: Intel Atom 230, 1600 MHz Intel Little Falls D945GCLF 2 ГБ DDR2-800 Intel(R) 82945G Express Chipset Family (64 МБ) WDC WD1600AAJS-22L7A0 (160 ГБ, 7200 RPM, SATA-II) AutoCARD 3DSMax Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензій 20) • Microsoft Windows XP Professional SP2 • Adobe Flash Player 10 • Adobe Reader 7.0.5 • ESET NOD32 Antivirus • Google Chrome • Java 8 • Java SE Development Kit 8 • M.E.Doc • Macromedia Dreamweaver • Microsoft Office - професіональний випуск версії 2003 • Mozilla Firefox • Shadow Defender</p> <p>Комп'ютери: 15 (рік введення в експлуатацію – 2016). Конфігурація ПК: Intel Pentium 3,2 GHz DDR2 8Gb HDD 620 Gb Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензій 15) • MS Windows 8.1 • Ubuntu • ABYY FineReader • MS Office 2010</p>

				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Java Development Kit</li> <li>• Eclipse</li> <li>• ESET NOD32</li> <li>• Mozilla Firefox</li> <li>• Google Chrome</li> <li>• AutoCARD</li> <li>• 3DSMax</li> <li>• InDesing</li> </ul> <p>В умовах дистанційного навчання в період карантину навчання відбувається з використанням ресурсів Лабораторії дистанційного навчання ДТЕУ на платформі Moodle, корпоративних онлайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОІІ.</p>
Управління бізнес-процесами	навчальна дисципліна	OK2.pdf	i4BfaX45RZHUGFdc+WSHkdN9duRTcYtgg8r71lcIOtg=	<p>Комп'ютерний клас кафедри готельно-ресторанного бізнесу - А-525.</p> <p>Комп'ютери: 18 (рік введення в експлуатацію 2017)</p> <p>Конфігурація ПК:</p> <p>IntelAtom, 1600 MHz  IntelLittleFalls D945GCLF  1024 МБ DDR2 DIMM  Intel(R) 82945G Express ChipsetFamily (64 МБ)  Hitachi HDT721016SLA380 (160 ГБ, 7200 RPM, SATA-II)</p> <p>Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензій 18)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• MS Windows XP</li> <li>• ABYY FineReader</li> <li>• MS Office 2003</li> <li>• ESET NOD32</li> <li>• Mozilla Firefox</li> <li>• Google Chrome</li> <li>• Internet Explorer</li> <li>• Fidelio Suite8,</li> <li>• Servio HMS,</li> <li>• TravelLine,</li> <li>• Post Sector,</li> <li>• Iiko,</li> <li>• Poster,</li> <li>• Profit</li> </ul> <p>В умовах дистанційного навчання в період карантину навчання відбувається з використанням ресурсів Лабораторії дистанційного навчання ДТЕУ на платформі Moodle, корпоративних он-лайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОІІ.</p>
Управління девелоперськими проектами	навчальна дисципліна	OK3.pdf	FigUuCBtAlUXLcx68MNglXL5Vi+JYCwOd3cAN5gl9Qs=	<p>Комп'ютерний клас кафедри готельно-ресторанного бізнесу - А-525.</p> <p>Комп'ютери: 18 (рік введення в експлуатацію 2017)</p> <p>Конфігурація ПК:</p> <p>IntelAtom, 1600 MHz  IntelLittleFalls D945GCLF  1024 МБ DDR2 DIMM  Intel(R) 82945G Express ChipsetFamily (64 МБ)  Hitachi HDT721016SLA380 (160 ГБ, 7200 RPM, SATA-II)</p> <p>Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензій 18)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• MS Windows XP</li> <li>• ABYY FineReader</li> <li>• MS Office 2003</li> <li>• ESET NOD32</li> <li>• Mozilla Firefox</li> </ul>

				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Google Chrome</li> <li>• Internet Explorer</li> <li>• Fidelio Suite8,</li> <li>• Servio HMS,</li> <li>• TravelLine,</li> <li>• Post Sector,</li> <li>• Iiko,</li> <li>• Poster,</li> <li>• Profit</li> </ul> <p>В умовах дистанційного навчання в період карантину навчання відбувається з використанням ресурсів Лабораторії дистанційного навчання ДТЕУ на платформі Moodle, корпоративних он-лайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.</p>
Проектування готелів і ресторанів	навчальна дисципліна	OK4.pdf	hTFh9uwoY/btlwUp rjs94XBcSKqo9ngI1 mcteFFI78U=	<p>Комп'ютерні класи кафедри дизайну та інженірингу - А-224, 226, 228.</p> <p>Комп'ютери: 16 (рік введення в експлуатацію 2013 р., рік останнього ремонту 2020 р.).</p> <p>Конфігурація ПК:</p> <p>DualCore Intel Core i3-3220, 3300 MHz</p> <p>MSI H61M-P31/G3 (MS-7788)</p> <p>4059 MB DDR3</p> <p>GeForce GT 630 (1 GB)</p> <p>Hitachi HDS721010CLA330 ATA Device</p> <p>Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензій 15)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Microsoft Windows 10 Home Single Language x64</li> <li>• 7-Zip 18.01</li> <li>• Google Chrome</li> <li>• Java 9.0.4</li> <li>• Microsoft Office Professional Plus 2016</li> <li>• MySQL</li> <li>• Opera</li> <li>• STDU Viewer version 1.6.375.0</li> <li>• Sublime Text 3</li> </ul> <p>Комп'ютери: 20 (рік введення в експлуатацію – 2009, рік останнього ремонту 2020)</p> <p>Конфігурація ПК:</p> <p>Intel Atom 230, 1600 MHz</p> <p>Intel Little Falls D945GCLF</p> <p>2 GB DDR2-800</p> <p>Intel(R) 82945G Express Chipset Family (64 MB)</p> <p>WDC WD1600AAJS-22L7A0 (160 GB, 7200 RPM, SATA-II)</p> <p>AutoCARD</p> <p>3DSMax</p> <p>Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензій 20)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Microsoft Windows XP Professional SP2</li> <li>• Adobe Flash Player 10</li> <li>• Adobe Reader 7.0.5</li> <li>• ESET NOD32 Antivirus</li> <li>• Google Chrome</li> <li>• Java 8</li> <li>• Java SE Development Kit 8</li> <li>• M.E.Doc</li> <li>• Macromedia Dreamweaver</li> <li>• Microsoft Office - професіональний випуск версії 2003</li> <li>• Mozilla Firefox</li> <li>• Shadow Defender</li> </ul> <p>Комп'ютери: 15 (рік введення в експлуатацію – 2016).</p> <p>Конфігурація ПК:</p>

				<p>Intel Pentium 3,2 GHz          DDR2 8Gb          HDD 620 Gb          Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензій 15)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• MS Windows 8.1</li> <li>• Ubuntu</li> <li>• ABYY FineReader</li> <li>• MS Office 2010</li> <li>• Java Development Kit</li> <li>• Eclipse</li> <li>• ESET NOD32</li> <li>• Mozilla Firefox</li> <li>• Google Chrome</li> <li>• AutoCARD</li> <li>• 3DSMax</li> <li>• InDesing</li> </ul> <p>В умовах дистанційного навчання в період карантину навчання відбувається з використанням ресурсів Лабораторії дистанційного навчання ДТЕУ на платформі Moodle, корпоративних онлайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.</p>
HR-менеджмент готелів і ресторанів	навчальна дисципліна	OK5.pdf	16SXNZyC/fCJUZM M4RRpgDAoJ9/J45 yh+k8C/fC7TGE=	<p>Комп'ютерний клас кафедри готельно-ресторанного бізнесу - А-525.          Комп'ютери: 18 (рік введення в експлуатацію 2017)          Конфігурація ПК:          IntelAtom, 1600 MHz          IntelLittleFalls D945GCLF          1024 МБ DDR2 DIMM          Intel(R) 82945G Express          ChipsetFamily (64 МБ)          Hitachi HDT721016SLA380 (160 ГБ, 7200 RPM, SATA-II)          Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензій 18)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• MS Windows XP</li> <li>• ABYY FineReader</li> <li>• MS Office 2003</li> <li>• ESET NOD32</li> <li>• Mozilla Firefox</li> <li>• Google Chrome</li> <li>• Internet Explorer</li> <li>• Fidelio Suite8,</li> <li>• Servio HMS,</li> <li>• TravellLine,</li> <li>• Post Sector,</li> <li>• Iiko,</li> <li>• Poster,</li> <li>• Profit</li> </ul> <p>В умовах дистанційного навчання в період карантину навчання відбувається з використанням ресурсів Лабораторії дистанційного навчання ДТЕУ на платформі Moodle, корпоративних он-лайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.</p>
Оцінка бізнесу та майна підприємства	навчальна дисципліна	OK6.pdf	pg1k2kquF+qcG9dU S1oKT+DAyomy4SLS UYAZ7VazZBU=	<p>Комп'ютерні класи кафедри економіки та фінансів підприємства:          А-452:          Площа 52,6 кв.м.          Кількість робочих місць – 22.          Кількість комп'ютерів – 22 одиниці (QuadCore AMD Ryzen 3 3200G 3600 MHz; Asus Prime A320M-K, 8Gb DDR4 2666 MHzST1000DM010-2EP102 1 TB,</p>

				<p>7200 RPM, SATA-III); рік введення в експлуатацію – 2020.  Кількість моніторів – 22 одиниці (Impression ImView I2201VH; 21,5”), рік введення в експлуатацію – 2020.  Інше обладнання: Телевізор плазмовий LG 42” 42PA451T, рік введення в експлуатацію – 2012; 3Q Shell, рік введення в експлуатацію – 2012.  Програмне забезпечення: MS Windows 10 Professional; MS Office Professional Plus 2016 16.0.4266.1001; 7-Zip 19.00; WinRAR 5.71.0; Adobe Acrobat Reader DC 20.006.20034; MPC-BE x64 1.5.3.4488; Oracle Crystal Ball 11.1.4512.0.0; Minitab 18.1.0.0.; ESET NOD32 Antivirus 8.0.319.1.; Google Chrome 80.0.3987.122; Mozilla Firefox 72.0. Наявність підключення до університетської мережі та інтернету (100 Мб/сек).  Дата введення в експлуатацію 13.01.20.  В умовах дистанційного навчання в період карантину навчання відбувається з використанням ресурсів Лабораторії дистанційного навчання ДТЕУ на платформі Moodle, корпоративних онлайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.</p>
Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	OK7.pdf	ol+oHPUsgN1h8SoFg2IwG6V73f6gEEy72kOrfoZtxvU=	<p>Комп’ютерний клас кафедри готельно-ресторанного бізнесу - А-525.  Комп’ютери: 18 (рік введення в експлуатацію 2017)  Конфігурація ПК:  IntelAtom, 1600 MHz  IntelLittleFalls D945GCLF  1024 МБ DDR2 DIMM  Intel(R) 82945G Express ChipsetFamily (64 МБ)  Hitachi HDT721016SLA380 (160 ГБ, 7200 RPM, SATA-II)  Ліцензійне програмне забезпечення: (ліцензій 18)  • MS Windows XP  • ABYY FineReader  • MS Office 2003  • ESET NOD32  • Mozilla Firefox  • Google Chrome  • Internet Explorer  • Fidelio Suite8,  • Servio HMS,  • TravelLine,  • Post Sector,  • Iiko,  • Poster,  • Profit  В умовах дистанційного навчання в період карантину навчання відбувається з використанням ресурсів Лабораторії дистанційного навчання ДТЕУ на платформі Moodle, корпоративних он-лайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.</p>

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

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

ID викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
414632	Бойко Маргарита Григорівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу	Диплом доктора наук ДД 000141, виданий 10.11.2011, Атестат професора 12ПР 009155, виданий 17.01.2014	20	Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	<p>Освіта, науковий ступінь, вчене звання: Київський торговельно-економічний інститут, 1992 р., спеціальність «Технологія організації громадського харчування», кваліфікація «Інженер-технолог»</p> <p>Доктор економічних наук, 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), тема Ціннісно орієнтоване управління туристичними підприємствами», 2011 р.</p> <p>Професор кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу (2014 р.).</p> <p>Рівень наукової та професійної активності відповідає: 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 19</p> <p>Публікації, включені до міжнародних наукометричних баз Scopus, Web of Science:</p> <p>1. Bovsh L., Okhrimenko A., Boiko M., Gupta S.K. Tourist tax administration in the fiscal target system for hospitality businesses, Public and Municipal Finance, 2021, 10(1), 1-11, <a href="http://dx.doi.org/10.21511/pmf.10(1).2021.01">http://dx.doi.org/10.21511/pmf.10(1).2021.01</a> (Scopus)</p> <p>2. Melnychenko S., Boiko M., Okhrimenko A., Bosovska M., Mazaraki N. Foresight technologies of economic systems: evidence from the tourism sector of Ukraine // Problems and Perspectives in Management. 2020. –</p>

18 (4). 303-318.  
[http://dx.doi.org/10.21511/ppm.18\(4\).2020.25](http://dx.doi.org/10.21511/ppm.18(4).2020.25)  
(Scopus)

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

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

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

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

Наукові статті у фахових виданнях (5 публікацій):

7. Мазаракі А., Бойко М., Кулик М. < Детермінанти рівеню менеджменту в готельному бізнесі // Вісник КНТЕУ. – 2017. – №4(114). – С. 66-79.  
Режим доступу:  
[http://visnik.knteu.kiev.ua/index.php?option=com\\_content&view=article&id=2063&catid](http://visnik.knteu.kiev.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=2063&catid)



=216&lang=uk  
8. М. Бойко, Н. Ведмідь, Л. Романчук  
Концепт брэнда  
курортно-  
рекреаційного  
підприємства //  
Вісник Київського  
національного  
торговельно-  
економічного  
університету  
№1(135)2021  
Економічні науки  
с.53-67. DOI:  
[http://doi.org/10.31617/visnik.knute.2021\(135\)04](http://doi.org/10.31617/visnik.knute.2021(135)04)  
9. Бойко М. Г. < Ефект  
мультиплікації у  
туризмі: обмеження  
та можливості //  
Зовнішня торгівля:  
економіка, фінанси,  
право. – 2016. – № 4.  
– С. 23–32.  
[http://zt.knute.kiev.ua/files/2016/4\(87\)/4.pdf](http://zt.knute.kiev.ua/files/2016/4(87)/4.pdf)  
10. Бойко М. Г.,  
Босовська М. В.,  
Охріменко А. Г. <  
Туристична система:  
гене́за та пріоритети  
розвитку.  
[Електронний ресурс]  
// Економіка та  
суспільство. – 2017. –  
№ 11. – С. 54-60.  
Режим доступу:  
[http://www.economyandsociety.in.ua/journal/11\\_ukr/9.pdf](http://www.economyandsociety.in.ua/journal/11_ukr/9.pdf)  
11. Бойко М.Г.,  
Ведмідь Н.І.,  
Охріменко А.Г.  
Транзитивність  
національної  
туристичної системи  
// Зовнішня торгівля:  
економіка, фінанси,  
право. – 2018. – №5. –  
С. 5-20  
12. Босовська М.В.,  
Бойко М.Г., Ведмідь  
Н.І., Полтавська О.В.  
<  
Мультиатрибутивний  
підхід до оцінки  
результативності  
управління  
інтеграційними  
процесами  
туристичних  
підприємств //  
Економіка і держава.  
– 2019. – № 2. Режим  
доступу :  
<http://www.economy.in.ua/?op=1&z=4249&i=4>  
13. Мазаракі А., Бойко  
М., Босовська М.В. <  
Трансформація  
туризму в суспільстві  
5.00// Вісник КНТЕУ.  
– 2020. – №4(132). –  
С. 33-5. DOI:  
[http://doi.org/10.31617/visnik.knute.2020\(132\)03](http://doi.org/10.31617/visnik.knute.2020(132)03) (Index Copernicus)  
3. Підручники,

навчальні посібники, монографії:

1. HoReCa: навч. посібник. Т.1. Готелі. 2-ге вид., виправл. і доповн./□Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Мельниченко С.В., Ведмідь Н.І., Бойко М.Г., Босовська М.В., Кулик М.В., та ін.□; за ред. А.А. Мазаракі. - 3-ге вид., випр. і допов. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. - 411 с. /
2. HoReCa: навч. посібник. HoReCa. Т. 2. Ресторани/□ Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Мельниченко С.В., Ведмідь Н.І., Бойко М.Г., Босовська М.В., Кулик М.В. та ін.□; за ред. А.А. Мазаракі. - 3-ге вид., випр. і допов. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. - 311 с.
3. HoReCa: навч. посібник. HoReCa. Т. 3. Кейтеринг/□ Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Мельниченко С.В., Ведмідь Н.І., Бойко М.Г., Босовська М.В., Кулик М.В., та ін.□; за ред. А.А. Мазаракі. - 3-ге вид., випр. і допов. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. /
4. Навчально-методичні посібники:  
8. Робоча програма «Startup-тренінг» (спеціалізації: Готельно-ресторанна справа, Готельний і ресторанний менеджмент, ОР бакалавр), КНТЕУ, 2020 р. (у співавторстві)  
9. Програма «Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі» (спеціалізації: Міжнародний готельний бізнес, Готельний і ресторанний менеджмент, ОР магістр), КНТЕУ, 2020 р. (у співавторстві)  
10. Робоча програма «Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі» (спеціалізації: Міжнародний готельний бізнес, Готельний і ресторанний менеджмент, ОР магістр), КНТЕУ, 2021 р. (у співавторстві)



2017 – VI кв. 2019 р.).  
Робота експерта:  
7. Член експертної групи для проведення оцінювання ефективності діяльності закладів вищої освіти в частині проведення ними наукової (науково-технічної) діяльності за науковими напрямками: за напрямом «Суспільні науки» Наказ МОН № 1111 від 07.09.2020  
8. Експерт Національного агентства забезпечення якості вищої освіти  
9. Голова підкомісії зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» Науково-методичної комісії з транспорту та сервісу сектору вищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України, з 2019 р. до цього часу  
10. Член Вченої ради КНТЕУ;  
11. Член Науково експертної ради КНТЕУ;  
12. Член Методичної ради КНТЕУ  
Участь у міжнародних проектах:  
Участь у міжнародному проекті «Стимулювання інтернаціоналізації досліджень шляхом запровадження системи забезпечення якості третього рівня вищої освіти у відповідності до європейських вимог (СЗQA) у рамках програми Еразмус +574273-EPP-1-2016-1-AM-EPPKA2-SVNE-SP, червень 2017 р. Наявність науково-експертних публікацій:  
3. Член проектної групи та розробник стандартів вищої освіти КНТЕУ за спеціальностями «Менеджмент» («Готельний і ресторанный менеджмент», «Лакшері менеджмент») та «Готельно-ресторанна справа» («Ресторанный бізнес», «Готельний і ресторанный девелопмент», «Міжнародний готельний бізнес») (освітній ступінь «магістр»);



4. Член проектної групи та розробник стандартів вищої освіти КНТЕУ за спеціальностями спеціальностями «Менеджмент» («Готельний і ресторанний менеджмент») та «Готельно-ресторанна справа» (освітній ступінь «бакалавр») Навчальні заняття із спеціальних дисциплін іноземною мовою:  
Project Management in the hotel and restaurant business  
Участі у професійних об'єднаннях, досвід практичної роботи за спеціальністю (не менше п'яти років):  
1. Член Всеукраїнської громадської спілки «Український кулінарний союз»  
2. Експерт за проектом Закону України «Про основні засади туристичної діяльності», 2021 р.  
Стажування  
1. Стажування в Академії професійної освіти Меркур, м. Калужа та Технічному університеті в Кошице, м. Кошице, (Словачина) в рамках онлайн-тренінгу за програмою «Innovative on-line education technologies in a global pandemic: non formal education practices» (180 годин), 14–16 жовтня 2020 р. Сертифікат № 003/1–2020  
2. Стажування в Кошицькому технічному університеті Академії професійної освіти «Меркур», м. Калужа, (Словацька Республіка) за тренінговою програмою «Європейська інтеграція: моделі практичної підготовки студентів» для науково-педагогічного персоналу 14-17.10.2019 р. (180 год.) Сертифіка 002/2 – 2019  
3. Навчальний тренінг «FIDELIO V8 – нове покоління систем управління готелем». Сертифікат, квітень 2018 р.  
4. Міжнародний сертифікат (39-A1) підвищення кваліфікації на тему

«HORECA International projects», 180 год., 01.08-31.08. 2020 Premier Fort Hotel, Sveti Vlas, Bulgaria, серпень 2020

5. Міжнародне стажування за участю в проєкті «Cross-cultural and economic aspects development of European integration processes», 4-8 April, 2019, Kosice, Slovak Republik, сертифікат 120 годин (4 кредита ECTS)

6. Міжнародне стажування в Словаччині, 120 год., сертифікат № 001/4-2019, 9-12 квітня, 2019 р. (Пряшівський університет в м. Пряшів; Академія професійної освіти «Меркур»)

7. Стажування «Реформування вищої освіти в Україні» Pearson 8.11/2019

8. CERTIFICATE Grade B in ENGLISH Council of Europe Level B2, 04.02.2019, Kyiv National University of Trade and Economics, англійська мова – B2.;

9. Навчально-методичні семінари в рамках Міжнародних інформаційних тижнів програми ЄС Еразмус+ в Україні, Еразмус+ офіс в Україні 2018 рр.

10. Міжнародне стажування в Чехії 108 год., сертифікат № 2143, 29-3 листопада, 2018 р. (Технічний університет, м.Острава);

11. Міжнародне стажування за участю в проєкті «Cross-cultural and economic aspects development of European integration processes», 4-8 April, 2016, Kosice, Slovak Republik, сертифікат 120 годин (4 кредита ECTS)

12. Міжнародне підвищення кваліфікації «Business Projects» Сертифікат Університету Центрального Ланкаширу (Велика Британія), 10-15.08. 2015

13. Сертифікат USMItaly, Progetto Euroest, Центр професійного навчання Safety Corporation SRL за програмою International studies in

						<p>the HORECA segment of Italy 22.06–22.07.2021 р. (180 год/6 кредитів), сертифікат від 25.09.2021</p> <p>14. Сертифікат про стажування «International Hospitality Projects» 20.06–01.08.2022 Merkur Academy of Professional Education, Kaluzha (180 годин) 01.08.2022 №12/07-22 (Словаччина)</p> <p>15. Сертифікат про стажування «Hotellerie im digitalen Zeitalter» 01.08.–31.08.2022 im Hotel Moosbeck Alm (180 годин) 31.08.2022 №0015 (Rottenbuch, Deutschland / Німеччина)</p>	
414285	Ганечко Ірина Григорівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки, менеджменту та психології	Диплом кандидата наук КН 010928, виданий 29.05.1996, Агестат доцента 12ДЦ 032610, виданий 26.10.2012	29	Оцінка бізнесу та майна підприємства	<p>Освіта, науковий ступінь, вчене звання: Київський інститут народного господарства (1990, фінанси і кредит, економіст) Кандидат економічних наук, 051 Економіка (08.01.01 – політична економія), 1996, кандидат економічних наук, диплом КН №010928) Доцент кафедри економіки підприємства, 2011 р. Агестат від 26.10.2012 12ДЦ № 032610</p> <p>Рівень наукової та професійної активності відповідає: 1, 3, 13, 15, 16, 17, 18</p> <p>1. Наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України:</p> <p>1. Богма О., Ганечко І., Лимар В. Економічний потенціал підприємства: зміст та ключові характеристики. Вісник КНТЕУ. 2022. №1. С. 58-69. (Index Copernicus, Google Scholar, Research Bible, Directory of Research Journals Indexing, Crossref).</p> <p>2. Ганечко І.Г., Трубей О.М. Бізнес моделі ритейлу: адаптація до нових викликів / І.Г. Ганечко, О.М. Трубей // Вісник КНТЕУ. - №5 (133), 2020. - С. 77-87.</p>

3. Ганечко І.Г.  
Економіка бізнесу:  
управлінські  
концепції/ І.Г.  
Ганечко, О.М.  
Трубей// Вісник  
КНТЕУ. №4 (126),  
2019. – с. 57-64.

4. Ганечко І.Г.  
Практичні аспекти  
оцінювання  
інноваційного  
потенціалу  
підприємства / І.Г.  
Ганечко, О.М.  
Скляренко, Д.Е.  
Зелінський //  
Економіка і  
управління. - ПВНЗ  
«Європейський  
університет», 2018. –  
с. 52-57 (Index  
Copernicus).

5. Ганечко І.Г.  
Фінансова безпека  
експортної діяльності  
підприємства / І.Г.  
Ганечко, К.М.  
Афанасьєв  
/Економічний  
простір: Збірник  
наукових праць.  
-№127.- Дніпро:  
ПДАБА, 2017.- с. 23-  
34. (Index Copernicus,  
Google Scholar,  
Українські наукові  
журнали, Advanced  
Science Index).

3. наявність виданого  
підручника чи  
навчального  
посібника або  
монографії:  
1. Фінансовий  
менеджмент:  
методика розв'язання  
практичних завдань:  
навч. посіб. / І.Г.  
Ганечко, Г.В. Ситник  
та ін. – Київ : КНТЕУ,  
2015. – 244 с.  
(Особистий внесок  
автора – 3,6 др. арк.).

13. наявність виданих  
навчально-  
методичних  
посібників/посібників  
для самостійної  
роботи студентів та  
дистанційного  
навчання, конспектів  
лекцій/практикумів/м  
єтичних вказівок/  
рекомендацій  
загальною кількістю  
три найменування:  
1. Ганечко І.Г., Богма  
О.С., Оцінка бізнесу та  
майна підприємства :  
методичні  
рекомендації до  
самостійної роботи  
студентів. К. : КНТЕУ,  
2021. 47 с.  
2. Ганечко І.Г., Богма  
О.С., Оцінка бізнесу та  
майна підприємства :  
практикум. К. :  
КНТЕУ, 2021. 72 с.  
3. Оцінка бізнесу та



майна підприємства:  
опорний конспект  
лекцій/ І.Г. Ганечко//  
Київ : КНТЕУ, 2020. -  
116 с.

15. наявність науково-  
популярних та/або  
консультаційних  
(дорадчих) та/або  
дискусійних  
публікацій з наукової  
або професійної  
тематики загальною  
кількістю не менше  
п'яти публікацій:

1. Ганечко І.Г., Трубей  
О.М. Lean технології в  
оптимізації бізнес-  
процесів.

Глобалізаційні  
виклики розвитку  
національних  
економік: II  
Міжнародн науково-  
практична  
конференція (м. Київ,  
19-21 жовтня 2021 р.)

Київський  
національний  
торговельно-  
економічний  
університет. 2021. С.  
389-392.

2. Hanechko, I., Trubei,  
O., Afanasyev, K.

Enterprise asset  
management in the  
context of socially  
responsible  
management. Public  
Management and  
Administration at the  
Present Stage of State –  
Building : Міжнародна  
конференція Fater  
Academy of India.  
(Kanyakumari, Kyiv,  
21-22 жовтня 2021 р.)

Київський  
національний  
торговельно-  
економічний  
університет, Fater  
Academy of India.  
2021. P. 8.

3. Децентралізовані  
фінанси: нові  
можливості для  
малого та середнього  
бізнесу/ І.Г. Ганечко  
// Матеріали XI  
Міжнародної наук.-  
практ. конф.  
«Проблеми та  
перспективи розвитку  
підприємництва в  
Україні». - К : КНТЕУ,  
2021. –С. 36-38.

4. Ганечко І.Г.,  
Афанасьєва С.К.  
Можливості та  
обмеження  
квантифікації в оцінці  
проектних ризиків  
/І.Г. Ганечко, С.К.  
Афанасьєва //  
Матеріали IV  
Міжнародної науково-  
практичної  
конференції «Сучасні  
тенденції розвитку

						<p>фінансових та інноваційно-інвестиційних процесів в Україні. - Вінниця. : ВНТУ. - 2021. - с. 351-352.</p> <p>5. Ганечко І. Г. Аналіз інвестиційних проєктів в контексті концепцій сталого розвитку / І.Г. Ганечко // Проблеми та перспективи розвитку інноваційної діяльності в Україні : матеріали XIII Міжнар. бізнес-форуму. - Київ: КНТЕУ, 2020.- с. 44-46.</p> <p>16. участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю: Член громадської організації «Всеукраїнська Асоціація Фахівців Оцінки»</p> <p>17. досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років: 2004– 2007 рр. експерт-оцінювач, комерційний директор КК «Глобус»; 2008 – 2015 рр. - сертифікований експерт-оцінювач.</p> <p>18. наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років: ПрАТ «ІТТ-Плаза», 2014 – 2017</p> <p>Стажування: 10.2017 р. – сертифікований курс «1С: Бухгалтерія 8 для України» Редакція 2.0 в обсязі 40 ак. год.; 11.2017 р. – сертифікований курс «1С: Управління торгівлею для України» Редакція 3.1 в обсязі 40 ак. год.</p> <p>Закордонне стажування, тема: «Сучасні методи викладання й інноваційні технології у вищій школі: європейський досвід та глобальні тренди», Університет фінансів, бізнесу і підприємництва», м. Софія, Болгарія (13 січня – 08 лютого 2020 р.), загальний обсяг 180 годин.</p>	
414702	Заварзін Олег Олександрович	Доцент з в.о. завідувача кафедри, Основне	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу	Диплом кандидата наук ДК 009035, виданий 17.01.2001,	20	Архітектура та дизайн	Освіта, науковий ступінь, вчене звання: Київський інженерно-будівельний інститут, 1993, спеціальність

місце  
роботи

Атестат  
доцента АД  
004119,  
виданий  
26.02.2020

Архітектура.  
Рішенням Державної  
екзаменаційної комісії  
від 19 лютого 1993  
року присвоєно  
кваліфікацію  
архітектора. Видано  
диплом архітектора  
від 01 березня 1993  
року

Кандидат технічних  
наук за спеціальністю  
05.01.03 – Технічна  
естетика. Диплом ДК  
№ 009035. Видано  
рішенням президії  
Вищої атестаційної  
комісії України від 17  
січня 2001 року  
(протокол № 13-08/1).

Доцент: атестат  
доцента кафедри  
дизайну середовища  
АД № 004119,  
виданий атестаційною  
комісією МОН  
України від 26 лютого  
2020 року (протокол  
№ 4).

Рівень наукової та  
професійної  
активності відповідає:  
1, 3, 6, 16, 19, 20  
1) наявність не менше  
п'яти публікацій  
1. Полякова О. В.  
Заварзін О. О.  
Класифікація  
функціональних  
складових елементів  
системи  
інтелектуального  
керування  
середовищем при  
проектванні житла.  
Вісник КНУТД, 2016.  
№4 (100). С. 133–141.  
(Index Copernicus,  
PINC, Google Scholar,  
OAJI, CiteFactor,  
Research Bible). 2.  
Полякова О. В.  
Заварзін О. О.  
Узагальнення  
особливостей  
проектвання  
інтелектуально  
керованого житлового  
середовища в  
контексті охорони  
здоров'я мешканців.  
Молодий вчений.  
Мистецтвознавство,  
2018. №5 (57). С. 166–  
169. (Index Copernicus,  
PINC, Google Scholar,  
OAJI, CiteFactor,  
Research Bible). 3.  
Полякова О. В.  
Заварзін О. О.  
Застосування  
сценарного підходу  
при формуванні  
художнього образу  
інтелектуально  
керованого житлового  
середовища. Традиції  
та новачі у вищій

архітектурно-художній освіті: зб. наук. пр. Харків: ХДАДМ, 2018. № 4. С. 74–79. (Index Scopus, РІНЦ, Google Scholar, НБУ ім. В.І. Вернадського);

4. Полякова О. В. Заварзін О. О. Засоби формування художнього образу інтелектуально керованого житлового середовища. Вісник Львівської національної академії мистецтв, 2018. Вип. 36. С. 198–207. (Google Scholar, Наукова періодика України);

5. Полякова О. В., Заварзін О. О. Особливості впровадження систем інтелектуального керування житловим середовищем в умовах України. 16 Наукові розробки молоді на сучасному етапі: тези доповідей XIV Всеукраїнської наукової конференції молодих учених та студентів. Київ: КНУТД, 2015. С. 213.

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника  
Заварзін О.О. Архітектура та дизайн : енциклопед. довід. / О.О. Заварзін. – Київ: Держ.торг-економ.ун-т, 2022. – 404 с.

6) наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня; Наукове керівництво дисертаційною роботою Полякової Ольги Володимирівни на здобуття вченого ступеня кандидата мистецтвознавства за спеціальністю 17.00.07 – Дизайн. Тема дисертації: Художньо-образні засади дизайну інтелектуально керованого житлового середовища. Рік захисту: 2018.

16) наявність статусу учасника бойових дій

19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях

1. Член спілки урбаністів України (2001).
2. член Національної



спілки архітекторів України (2002).

3. Асоційований член Американського інституту архітекторів (AIA, 2011).

4. Державний сертифікат архітектора АА № 000605 від 03 жовтня 2012 року.

5. 2019 р. – Диплом НАН України та медаль «Народна шана українським науковцям 1918 – 2018», № 502 за підписом Президента НАН України Б.Є. Пагона.

6. 2019 р. – по цей час – постійний член Науково-методичної ради Сектору вищої освіти МОН України, куратором НМК 9 – Науково-методичної комісії з будівництва та технологій щодо підготовки освітніх стандартів.

20) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності

Січень 2004 – Серпень 2004: ТОВ «Інтерпроект», головний архітектор. Проекти: Схема розвитку мережі київського метрополітену з оптимізацією існуючих ліній; Листопад 2004 – Грудень 2007: проектний інститут АТЗТ «Київсоюзшляхпроект», Головний архітектор проектів. Проекти: Автомобільний міст в м. Запоріжжі, Подільський мостовий перехід в м. Києві, Дарницький автомобільно - залізничний міст в Києві, Відновлення 4-х автомобільних мостів в Карпатах через річки Черемош, Чорний Черемош і Прут; Січень 2008 – Серпень 2008: ТОВ «Сіферт Київ», Головний архітектор проектів. Проекти: Новий дільний та торговельно-розважальний центр по вул. Військовий проїзд, новий торговельно-розважальний центр



на Оріхівському шосе в м. Запоріжжі, Готель «Хілтон» на бульварі Т. Шевченка в Києві; Жовтень 2008 – Лютий 2010: ТОВ «Партнер Інвест», Головний архітектор проектів. Проекти: Реконструкція майнового комплексу по вул. Куренівській, 18; Березень 2010 – Червень 2010: ТАМ «Донець», Головний архітектор проектів. Проекти: Торгівельно-розважальний центр по проспекту В. Лобановського, 4д в Києві.

Стажування:

1. 2019 р. – Свідоцтво про підвищення кваліфікації 12СС 02214142 / 001704 – 19. Видано Заварзину О.О. про те, що з 04 .11. 19 до 29.11.19 він підвищував кваліфікацію в центрі неперервної культурно-мистецької освіти за програмою «Впровадження інноваційних технологій у навчальний процес закладів вищої мистецької освіти (4 кредити).

3. 2019 р. – сертифікат щодо володіння англійською мовою на рівні B2 за шкалою CEFR у 2019 році, № 193, НОЦ «ІНТЕНСИВ» при КНЕУ імені Вадима Гетьмана» від 30 жовтня 2019 року.

4. сертифікат-посвідчення № 0470 / 2019, видане атестаційною комісією при Київському національному університеті технологій та дизайну, що підтверджує вільний рівень володіння державною мовою за результатами атестації від 24 січня 2019 року, протокол № 3.

5. 2014 р. – Свідоцтво про підвищення кваліфікації 12СПВ 087453. Видано Заварзину О.О. про те, що з 03 березня 2014 до 03 жовтня 2014 р. він підвищував кваліфікацію за категорією «Завідувачі кафедр ВНЗ III-IV рівнів акредитації» (7



						кредитів). 5. міжнародний сертифікат IELTS за № 000731 від 20 серпня 2009 року, який підтверджує належний рівень володіння англійською мовою в системі B2. 6. У 2002/2003 навчальному році пройшов 8-ми місячне стажування як закордонний експерт з дизайну середовища у Zhejiang Normal University, 256 Beishan road, Tsinghua, Zhejiang, China. British Educational System.	
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	31	Проектування готелів і ресторанів	Освіта, науковий ступінь, вчене звання: Київський державний торговельно-економічний університет Рік закінчення: 1989, Спеціальність: «технологія і організація громадського харчування» Кваліфікація за дипломом: інженер-технолог  Кандидат технічних наук 05.18.16 «Технологія харчової продукції»  Доцент кафедри технології та організації ресторанного господарства  Рівень наукової та професійної активності відповідає: пп. 1, 3, 4, 8, 13, 19 1. Наукові статті у фахових виданнях (5 публікацій): 1. П'ятницька Г.Т., Григоренко О.М., Найдюк В.С. Інновації у розвитку підприємств ресторанного господарства: міжнародні тренди та українські реалії в умовах домінування ринкових загроз. – Підприємництво і торгівля: збірник наукових праць. – Львів: Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2017. – Вип.21. – С.119-128. 2. П'ятницька Г.Т., Григоренко О.М., Найдюк В.С. Діагностика ринку послуг ресторанного

господарства. – Товари і ринки. – 2018. – № 1(25). – С. 38–60.

3. П'ятницька Г.Т., Григоренко О.М. Глобальні тренди розвитку кейтерингу: Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право. – 2019. – № 3(104). – С. 63–80. (Фахове видання).

4. Мазаракі А.А., П'ятницька Г.Т., Григоренко О.М. Ідентифікація контенту національного брендингу: Вісник КНТЕУ. – 2019. – №2(124). – С.5–33. (Фахове видання)

5. П'ятницька Г., Григоренко О. Управлінські та дизайнерські рішення готельєрів в умовах пандемії. Міжнародний науково-практичний журнал "Товари і ринки". 2021. № 3. С. 42-59.

6. П'ятницька Г.Т., Григоренко О.М. Еволюція концепції сталого розвитку: управлінський ракурс. Бізнес Інформ. 2021. №12. С.250–257. <https://doi.org/10.32983/2222-4459-2021-12-250-257> (фахове видання, Index Copernicus, Google Scholar та ін.).

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.Melnichenko, T.Melnyk, T.Tkachenko, A.A.Hladkyi, S.Bai, G.Piatnytska, O.Advan, O.Hryhorenko, T.Dupliak, J.Zabaldina, K.Kandahura, L.Lukashova, A.Prysiashnyuk, A.Varibrusova]: Published in 2018 by



“Scientific Route” OÜ,  
Narva mnt 7-634,  
Tallin, Harju maakond,  
Estonia, 10117. – 2018  
y. –250р.

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, 2020 р.

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.  
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 Співки 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»	
414611	Расулова Алла Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу	Диплом магістра, Київський державний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 1999, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 035966, виданий 14.09.2006, Агестат доцента 12ДЦ 046394, виданий 25.02.2016	22	Управління бізнес-процесами	Освіта, науковий ступінь, вчене звання: 1. Київський державний торговельно-економічний університет спеціальність «Менеджмент організацій», кваліфікація «Магістр» КВ № 11907241 від 29.06.1999 р  Кандидат економічних наук, спеціальність 08.00.04 Економіка і управління підприємствами (за видами економічної діяльності). Тема «Управління конкуренто-спроможністю ресторанів» (диплом кандидата наук № 035966, виданий 14.09.2006 р.).  Доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, 2016 р.  Рівень наукової та професійної активності відповідає пп: 1, 4, 14, 19 1.Публікації: 1. Rasulova A., Bovsh I, Levytska I, Komarnitskyi Simulation of Behavior of Hotel and Restaurant Business Staff in the Conditions of COVID-19 Viral Pandemic.// Journal of Environmental Management and Tourism [Internet]. SC ASERS SRL; 2021 Feb 21;12(1):186. Available from: <a href="http://dx.doi.org/10.14505/jemt.12.1(49).16">http://dx.doi.org/10.14505/jemt.12.1(49).16</a> (Scopus) 2. A Rasulova, O Hladkyi, R Rasulov, V

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

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

4. Расулова А.М., Бовш Л.А., Гопкало Л.М. Диверсифікаційний підхід до клієнтоорієнтованого управління діяльністю суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу// Наукові горизонти, 2020. – 23 (1), 88–100. [https://doi.org/10.48077/scihor.23\(1\).2020.88-100](https://doi.org/10.48077/scihor.23(1).2020.88-100)

5. Расулова А.М., Салімон О.М., Миколайчук І.П. Стратегічний розвиток брендингу суб'єктів готельного бізнесу // Науковий економічний журнал «ІНТЕЛЕКТ XXI». – 2020. – С.195-202. (фахове видання, що входить до Index Copernicus)

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

3. Підручники, навчальні посібники, монографії:

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

2. Проектування закладів ресторанного господарства. Навчальний

посібник/ за заг. ред.  
А.А. Мазаракі., 2016 р.  
(особистий внесок –  
0,7 д.а.)

4. Навчально-методичні посібники:

1. Підготовка та викладання навчальних онлайн курсів на платформі Prometheus:

- «Технології індустрії гостинності для персоналу»  
([https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:Prometheus+TOUR101+2021\\_T1\\_7/about](https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:Prometheus+TOUR101+2021_T1_7/about))
- «Технології індустрії гостинності для керівників»  
([https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:Prometheus+TOUR101+2021\\_T1\\_8/about](https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:Prometheus+TOUR101+2021_T1_8/about))

2. Програми та робочої програми з дисципліни «Startup-тренінг» ОС «бакалавр» спеціалізації «Готельний і ресторанний менеджмент», «Готельно-ресторанна справа», 2020 р.

3. Робочої програми підготовки до кваліфікаційного екзамену // освітній ступінь «бакалавр» спеціалізації «Готельно-ресторанна справа», 2020 р.

14. Керівництво студентом, який зайняв призове місце:

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

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

3. II етап

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

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

19. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю: Український кулінарний союз

Стажування:

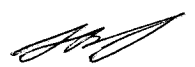
1. Міжнародне стажування за програмою підвищення кваліфікації наукових та науково-педагогічних працівників «Креативні технології, інноваційний підхід, менеджмент організацій: міжнародна співпраця та мобільність у соціокультурній сфері». University in Brno (м. Брно Чехія), Academy of Performing Arts in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

Сертифікат № 2713, 180 годин, 2020 р.

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

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

4. Вища школа готельного бізнесу «Premier Hospitality Institute». Сертифікат «Електронні продажі



							<p>готелю», 2018 р.;</p> <p>5. Тренінг-навчання по програмі Fidelio8 компанії Hospitality&amp;Retail Systems. Сертифікат, 2018 р.;</p> <p>6. Тренінг-навчання по програмі «ПАРУС-ПІДПРИЄМСТВО 7.40». Сертифікат «Користувач програмного забезпечення «ПАРУС-ПІДПРИЄМСТВО 7.40» з правом викладання, 2016 р.</p>
414643	Босовська Мирослава Веліксівна	Професор, Основне місце роботи	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу	<p>Диплом магістра, Київський державний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 2000, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом доктора наук ДК 004660, виданий 29.09.2015, Атестат професора АП 000879, виданий 23.04.2019</p>	21	HR-менеджмент готелів і ресторанів	<p>Освіта, науковий ступінь, вчене звання Київський державний торговельно-економічний університет, магістратура, 2000 р., спеціальність «Менеджмент організацій», кваліфікація «Магістр», диплом магістра КВ № 13956984 від 23.06.2000 р. (з відзнакою);</p> <p>Доктор економічних наук, 08.00.04 – Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності); Тема дисертації «Управління інтеграційними процесами туристичних підприємств»; диплом №ДД 004660 від 29.09.2015 р.;</p> <p>вчене звання професора кафедри готельно-ресторанного бізнесу, атестат професора АП № 000879, від 23.04.2019 р.;</p> <p>Рівень наукової та професійної активності відповідає: 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12,14,19</p> <p>1.Публікації, включені до міжнародних наукометричних баз Scopus, Web of Science: Mazaraki, A.A., Boiko, M.H., Bosovska, M.V. &amp; Kulyk, M.V. (2020). Multi-agent information service system of managing integration processes of enterprises. Naukovyi Visnyk Natsionalnoho Hirnychoho</p>

Universytetu, 2020(3), 103–108.  
<https://doi.org/10.33271/nvngu/20203/103> (Scopus).

2. Melnychenko, S., Bosovska, M., & Okhrimenko, A. (2021). The formation of a nation tourism brand of Ukraine. *Baltic Journal of Economic Studies*, 7(2), 161-169.  
<https://doi.org/10.30525/2256-0742/2021-7-2-161-169>(Web of Science).

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

4. Mazaraki, A., Boiko, M., Bosovska, M., Vedmid, N. & Okhrimenko, A. (2018). Formation of National Tourism System of Ukraine. *Problems and Perspectives in Management*, 2018, №16 (1), 68–84.  
[http://dx.doi.org/10.21511/ppm.16\(1\).2018.07](http://dx.doi.org/10.21511/ppm.16(1).2018.07) (Scopus).

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

6. Boiko, M., Bosovska, M., Vedmid, N., Melnychenko, S. & Okhrimenko, A. (2017). Development of the tourism cluster. *Problems and Perspectives in Management*. – 2017, №15 (4), 134–149.  
[http://dx.doi.org/10.21511/ppm.15\(4\).2017.12](http://dx.doi.org/10.21511/ppm.15(4).2017.12) (Scopus).

7. Okhrimenko, A., Boiko, M., Bosovska, M., Melnychenko, S. & Poltavska, O. (2019). Multisubject Governance of the National Tourism System. *Problems and Perspectives in Management*, 2019, № 17(2), 165–176



[http://dx.doi.org/10.21511/ppm.17\(2\).2019.12](http://dx.doi.org/10.21511/ppm.17(2).2019.12) (Scopus).

8. Bosovska, M. (2013). Teoretychni zasady intehratsiinoho protsesu [Theoretical principles of the integration process], Економічний часопис– XXI (Economic Annals– XXI), 2013, № 5, 60–63

<https://doi.org/10.21003/ea> (Scopus)

Наукові статті у фахових виданнях (5 публікацій): (Фахове видання, Index Scopus).

1. Бойко М.Г., Босовська М.В., Охріменко А.Г. Рефреймінг концепції туристичного брендингу. Вісник Київського національного торговельно-економічного університету. 2021. № 3. С. 62-80.

[http://doi.org/10.31617/visnik.knute.2021\(137\)05](http://doi.org/10.31617/visnik.knute.2021(137)05)

2. Mazaraki A., Boiko M., Bosovska M.

Трансформація туризму у суспільстві 5.0. Вісник КНТЕУ. – 2020. – № 4 (132). Економічні науки. – с.33-55 DOI:

[http://doi.org/10.31617/visnik.knute.2020\(132\)](http://doi.org/10.31617/visnik.knute.2020(132))

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

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

4. Босовська М. В., Бовш Л. А. Менеджмент готелю Науковий часопис Хмельницького університету управління та права, «Університетські і наукові записки». Спец. Випуск Туризм. 2021.

5. Босовська М. В., Бовш Л. А., Охріменко А. Г. Оцінювання якості готельних послуг. Інвестиції: практика та досвід. 2019. № 4. С. 25–31. DOI: 10.32702/2306-6814.2019.4.25

6. Босовська М.В.,

Ведмідь Н.І., М.В.  
Кулик Діагностика та  
структуризація  
інтеграційних  
процесів //  
Економіка та  
суспільство. – 2019. –  
№ 20 . Режим  
доступу:  
[http://www.economyan  
dsociety.in.ua/journal/1  
1\\_ukr/](http://www.economyand<br/>society.in.ua/journal/1<br/>1_ukr/) – (фахове  
електронне видання,  
Index Copernicus)

7. Margarita Boiko,  
Myroslava Bosovska,  
Mariia Kulyk  
overbooking as the  
instrument of revenue  
management //herald  
of KNUTE. – 2019. –  
№ 6 (128). –pp.45-54  
(фахове видання,  
Index Copernicus).

8. Босовська М.В,  
Н.І.Ведмідь, А.Г.  
Охріменко  
Конкурентоспроможні  
сть національної  
туристичної системи  
України // Вісник  
Херсонського  
державного  
університету – 2019. –  
№ 33., Серія  
«Економічні науки»,  
с. 154-161. (фахове  
видання, Index  
Copernicus)

9. Босовська М.В.,  
Н.І.Ведмідь,  
О.В.Полтавська  
Теоретичні основи  
стимулювання  
персоналу суб'єктів  
готельного бізнесу//  
Ефективна економіка:  
електронне наук. вид.  
Дніпропетровськ.  
держ. аграрно-екон.  
ун ту. – № 2. – 2019. –  
Режим доступу :  
[www.economy.nayka.co  
m.ua/](http://www.economy.nayka.co<br/>m.ua/) (фахове  
видання, Index  
Copernicus)

10. Босовська М.В.,  
Н.І.Ведмідь, М.Г.  
Бойко,  
О.В.Полтавська  
Методологічні засади  
оцінювання  
результативності  
управління  
інтеграційними  
процесами  
підприємств на основі  
мультиатрибутивного  
підходу // Економіка  
та держава. – 2019. –  
№ 2. – С.31-36  
(фахове видання,  
Index Copernicus)

11. Бойко М. Г.,  
Босовська М. В.,  
Охріменко А. Г.  
Туристична система:  
генеза та пріоритети  
розвитку  
[Електронний ресурс]  
// Економіка та

суспільство. – 2017. – № 11. – С. 54-60.  
Режим доступу до журналу:  
[http://www.economyand.society.in.ua/journal/11\\_ukr/9.pdf](http://www.economyand.society.in.ua/journal/11_ukr/9.pdf) (Index Copernicus ICV 2015: 35.93) ISSN (Online) 2524-0072 (електронне фахове видання)  
12. Босовська М.В., Н.І. Ведмідь  
Формування та розвиток туристичних кластерів // Scintific Letters of International Academic of Michal Baludansky (Міжнар. наук. вісн. Акад. т ва ім. М. Балудянського). – Volume 1. – No. 6. – 2018. – С. 23-27. (Словацька Республіка) (міжнародне видання, стаття)  
13. Босовська М.В., Т.П. Дупляк, Ю.Б. Забалдіна Вплив виставкового бізнесу на розвиток міста // Інвестиції: практика та досвід. – 2017. – № 23. – С. 16-23 (фахове видання, Index Copernicus)  
14. Босовська М.В., Ведмідь Н.І., Косар О.В. Теоретичні засади формування ресторанних мереж // Економіка та держава. – 2017. – № 12. – С. 27-32 (фахове видання, Index Copernicus)  
Патент на винахід:  
1. Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Мельниченко С.В., Бойко М.Г., Ведмідь Н.І., Босовська М.В., та ін. Навчальний посібник «HoReCa: Том 1 Готелі.»  
Свідоцтво інтелектуальної власності № 77724 від 20.03.2018  
2. Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Мельниченко С.В., Бойко М.Г., Ведмідь Н.І., Босовська М.В. та ін. Навчальний посібник «HoReCa: Том 3. Кейтеринг»  
Свідоцтво інтелектуальної власності № 77597 від 14.03.2018  
3. Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Мельниченко С.В., Бойко М.Г., Ведмідь Н.І., Босовська М.В. та ін. Навчальний посібник «HoReCa: том 2. Ресторани»

Свідоцтво  
інтелектуальної  
власності № 77599 від  
14.03.2018  
Підручники,  
навчальні посібники  
1. HoReCa : навч.  
посіб.: у 3 т. - Т.1.  
Готелі (1-вид.) / за заг.  
ред. А.А. Мазаракі.  
Мазаракі А.А.,  
Шаповал С.Л.,  
Мельниченко С.В.,  
Бойко М.Г., Ведмідь  
Н.І., Босовська М.В. –  
К. : Київ. нац. торг.-  
екон. ун-т, 2016. – 348  
с. (особистий внесок  
2,4 д.а.).  
2. HoReCa : навч.  
посіб.: у 3 т. - Т.1.  
Готелі (2-вид.) / за заг.  
ред. А.А. Мазаракі.  
Мазаракі А.А.,  
Шаповал С.Л.,  
Мельниченко С.В.,  
Бойко М.Г., Ведмідь  
Н.І., Босовська М.В. –  
К. : Київ. нац. торг.-  
екон. ун-т, 2017. – 426  
с. (особистий внесок  
2,5 д.а.).  
3. HoReCa : навч.  
посіб.: у 3 т. - Т.2.  
Ресторани / за заг.  
ред. А.А. Мазаракі.  
Мазаракі А.А.,  
Шаповал С.Л.,  
Мельниченко С.В.,  
Бойко М.Г., Ведмідь  
Н.І., Босовська М.В. –  
К. : Київ. нац. торг.-  
екон. ун-т, 2017. – 312  
с. (особистий внесок  
1,5 д.а.).  
4. HoReCa : навч.  
посіб.: у 3 т. - Т.3.  
Кейтеринг / за заг.  
ред. А.А. Мазаракі.  
Мазаракі А.А.,  
Шаповал С.Л.,  
Мельниченко С.В.,  
Бойко М.Г., Ведмідь  
Н.І., Босовська М.В. –  
К. : Київ. нац. торг.-  
екон. ун-т, 2017. – 448  
с. (особистий внесок  
1,5 д.а.).  
Монографії:  
15. Босовська М.В.  
Інтеграційні процеси  
в туризмі :  
монографія / М.В.  
Босовська. – К. : Київ.  
нац. торг.-екон. ун-т,  
2015. – 832 с.  
16. Інновінг в туризмі :  
монографія /  
Мельниченко С.В.,  
Бойко М.Г., Ведмідь  
Н.І., Ткаченко Т.І.,  
Михайліченко Г.І.,  
Босовська М.В. та ін. –  
К. : Київ. нац. торг.-  
екон. ун-т, 2016. – 396  
с. (особистий внесок  
1,8 д.а.).  
17. Bosovskaya M.,  
Vedmid N.,  
Okhrimenko A.,  
Romanchuk L.

Architectonics of formation and development of national tourism system // Financial-economic and innovative support of entrepreneurship development in the spheres of economy, tourism and hotel-restaurant business: collective monograph / V. Yatsenko, S. Pasiieka, and others: [Ed. by Doctor of Economic Sciences, Prof. Yatsenko V.M.]. - Agenda Publishing House, Coventry, United Kingdom, 2017.- 619 p. (Особистий внесок полягає в розробленні розділу «Architectonics of formation and development of national tourism system»; pp. 42-52); (міжнародне наукове видання)

18. Bosovska M., Mazaraki A., Okhrimenko A. Competitiveness of the tourist system as a factor of integration into the world market of services // Innovative Development of the Economy: Global Trends and National Peculiarities. – Riga, Baltija Publishing, 2018 (Особистий обсяг 1,0 друк. арк.)

19. Туристичні кластери: колективна монографія за ред. А.А. Мазаракі [Мазаракі А.А., Мельниченко С.В., Ткаченко Т.І., Босовська М.В., Ведмідь Н.І., Михайліченко Г.І, Забалдіна Ю.Б. та ін. ]– К.: КНТЕУ, 2018. (Особистий обсяг 2,0 друк. арк.)

20. Mazaraki A., Bosovska M. Drivers of competitiveness of the national tourism system of Ukraine In the global environment// Knowledge economy society: monograph.- Cracow University of Economics, Poland, 2019. (особистий внесок 0.6 д.а.)

21. Mazaraki A. Bosovska M. CAGE model: essence, tools, verification in tourism // Ukraine and the World: the Tourism System : Collective monograph In edition

A. Mazaraki, Doctor of Economic Sciences, Professor. Eastern European Center of the Fundamental Researchers (EECFR), Prague, Nemoros s.r.o., 2019 (особистий внесок 0.3 д.а.)

4. Навчально-методичні посібники:

1. Програма «HR-менеджмент готелів і ресторанів» (ОР магістр), КНТЕУ, 2019 р. (у співавторстві)

2. Робоча програма «HR-менеджмент готелів і ресторанів» (ОР магістр), КНТЕУ, 2019 р. (у співавторстві)

3. Програма «Менеджмент готелів і ресторанів» (ОР бакалавр), КНТЕУ, 2020 р. (у співавторстві)

4. Робоча програма «Менеджмент готелів і ресторанів» (ОР бакалавр), КНТЕУ, 2019 р. (у співавторстві)

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

Керівництво дисертаціями:

1. Русин Н.В. (здобувач 2 року навчання)

2. Даниленко О.Л. (здобувач 2 року навчання)

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

1. Член редакційної колегії міжнародного наукового журналу «Товари і ринки» (кат.Б)(2017-2021);

2. Член редакційної колегії наукового журналу «Вісник Київського національного торговельно-економічного університету» (кат.Б) (з 2021 р. до цього часу).

3. Науковий керівник НДР Управління інтеграційними процесами туристичних підприємств» (I кв.2013р. – IV кв. 2016 р.; номер державної реєстрації 0114U000326), керівник теми;

4. Відповідальний виконавець НДР

Цифрова трансформація торговельно-економічної та туристичної систем України (червень 2021р. – IV кв. 2023 р.); фінансування з загального фонду держбюджету;  
5. Виконавець НДР Компенсаційні механізми забезпечення стійкості економіки України в умовах європейської інтеграції (1 березня 2016 р – IV кв. 2018 р., госпозрахункова), грант МОН, фінансування з коштів спец.бюджету,  
6. Виконавець НДР Моделювання організаційно-економічного механізму управління підприємствами торгівлі та сфери послуг; (I кв. 2014 р. – IV кв. 2016р.), грант МОН, фінансування з коштів спец.бюджету  
7. Виконавець НДР Реструктуризація підприємств туристичної сфери (I кв. 2016 р. – IV кв. 2018 р.; номер державної реєстрації 0117U000782)  
8. Виконавець НДР Інтеграція туристичної системи України до світового ринку послуг (I кв. 2016 р.- IV кв.2018 р.; номер державної реєстрації 0117U000503, номер державної реєстрації 647□20., грант МОН, фінансування з коштів спец.бюджету  
9. Виконавець НДР Управління стратегічним розвитком підприємств готельного господарства (I кв. 2016 р.- IV кв.2018 р.)  
10. Виконавець НДР Форсайт курортно-рекреаційної сфери (I кв. 2016 р. – IV кв. 2019 р.; номер державної реєстрації 0118U000049);  
11. Виконавець НДР Вплив виставкового бізнесу на розвиток м. Києва, договір № 653/20, договірна,  
12. Виконавець НДР Управління інвестиційними ризиками в готельному бізнесі (I кв. 2019 р.- IV

кв.2023р.  
13. Виконавець НДР  
Цифровий маркетинг  
в готельному та  
ресторанному бізнесі  
(I кв. 2020 р.- IV  
кв.2024р.  
14. Виконавець НДР  
Розроблення  
національного  
стандарту щодо вимог  
до системи управління  
сталим розвитком  
закладів розміщення  
(III- IV кв.2020р.),  
договірна;  
15. Виконавець НДР  
Парадигмальні та  
концептуальні  
зрушення в  
економічній теорії  
XXI століття» (I кв.  
2018 р. – IV кв. 2020  
р.; номер державної  
реєстрації  
0118U000126), грант  
МОН, фінансування з  
коштів спец.бюджету,  
16. Виконавець НДР  
Розроблення  
Концепції івент-  
менеджменту в  
туризмі (I кв.2021),  
договірна  
Робота експерта:  
1. голова галузевої  
експертної ради 24  
«Сфера  
обслуговування»  
Національного  
агентства із  
забезпечення якості  
вищої освіти, з 2019 р.  
до цього часу;  
2. експерт  
Національного  
агентства  
забезпечення якості  
вищої освіти з  
акредитації освітніх  
програм за  
спеціальностями 051  
«Економіка» та 073  
«Менеджмент»; з  
2019 р. до цього часу;  
3. член експертної  
групи МОН України  
для проведення  
оцінювання  
ефективності  
діяльності закладів  
вищої освіти в частині  
провадження наукової  
діяльності за  
науковим напрямом  
«Суспільні науки» з  
2020 р. до цього часу;  
4. член Вченої ради  
КНТЕУ;  
5. член Наукової  
експертної ради  
КНТЕУ;  
6. член Вченої ради  
факультету готельно-  
ресторанного та  
туристичного бізнесу  
КНТЕУ;  
Участь у міжнародних  
проектах:  
1. Міжнародне  
стажування в



Словаччині  
«Innovative on-line educational technologies in a global pandemic: non-formal education practices» (Merkur Academy of Professional Education, Kaluža; Technical University in Kosice, Kosice), 180 год. , 14th of September to the 16th October 2020; сертифікат № 003/2 – 2020;

2. Міжнародне стажування за програмою «HoReCa international projects», Premier Fort Beach Hotel, Sveti Vlas, Bulgaria, 1-31 серпня 2020р., Сертифікат № 40-A1 від 15 вересня 2020 р., 180 год.

3. Міжнародне стажування в Словаччині «European Integration: Models of Students' Practical Training» (Merkur Academy of Professional Education, Kaluža; Technical University in Kosice, Kosice), 180 год. , сертифікат № 14-17 жовтня, 2019 р.; сертифікат № 002/2 – 2019;

4. Міжнародне стажування в Словаччині, 120 год. , сертифікат № 001/4-2019, 9-12 квітня, 2019 р. (Пряшівський університет в м. Пряшів; Академія професійної освіти «Меркур»);

5. CERTIFICATE Grade B in ENGLISH Council of Europe Level B2, 04.02.2019, Kyiv National University of Trade and Economics, англійська мова – B2.;

6. Міжнародне стажування в Словаччині-Австрії, 108 год. , сертифікат № 040/1-2018, 19-23 лютого, 2018 р. (Наукове академічне співтовариство ім. М.Балудянського, м. Кошице; Кошицький технічний університет; Пан-Європейський університет, Братислава; Віденський університет, м.Відень);

7. Міжнародний сертифікат за результатами Тренінг проходження Тренінг по автоматизованій



системі управління готелем "Fidelio V8" від Міжнародної компанії HRS (Hospitality & Retail Systems), розробника IT рішень для сфери HoReCa;

Міжнародний сертифікат за результатами проходження тренінгу; 2018 р.;

8. Участь у міжнародному проекті «Стимулювання інтернаціоналізації досліджень шляхом запровадження системи забезпечення якості третього рівня вищої освіти у відповідності до європейських вимог (СЗQA) у рамках програми Еразмус +574273-EPP-1-2016-1-AM-EPPKA2-SBNE-SP, 2016-2017 р.

9. Міжнародне стажування за участю в проекті «Cross-cultural and economic aspects development of European integration processes», 4-8 April, 2016, Kosice, Slovak Republik, сертифікат

10. Підвищення кваліфікації в мережі ресторанів «Континент Карт», м. Київ, 1.11.2017 - 30.11.2017р

11. Тренінг «Експерт з акредитації освітніх програм», Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти, КНТЕУ, листопад 2019 р.

12. Тренінг для членів галузевих експертних рад Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти, КНУ ім. Т.Г. Шевченка, січень 2020 р.

13. Тренінг для членів галузевих експертних рад та експертів з акредитації освітніх програм Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти, Європейський університет, січень 2020 р.

14. Тренінг для Голів



та заступників галузевих експертних рад Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти, Біла Церква, лютий 2020 р.

15. Онлайн-тренінг для експертів з акредитації освітніх програм Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти, Європейський університет, вересень 2020 р.


16. Онлайн тренінг для членів галузевих експертних рад Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти, Європейський університет, вересень 2020 р.

17. Вебінар-тренінг "Getting the most out of your course online - feature, function, new tools for teaching and learning online", Міжнародна освітня компанія Pearson, Dinternal Education. 12 November 2020, (сертифікат);


18. Вебінар-тренінг "Test preparation: how to use courseware to prepare effectively for 4 skills tests", Міжнародна освітня компанія Pearson, Dinternal Education. 17 November |2020, (сертифікат);

19. Вебінар-тренінг "Techniques to help students overcome exam anxiety in speaking exams", Міжнародна освітня компанія Pearson, Dinternal Education., 18 November 2020, (сертифікат);

20. Вебінар-тренінг "Impactful teaching with ESAP in #thenewnormal", Міжнародна освітня компанія Pearson, Dinternal Education., 19 November |2020,



(сертифікат);  
21. Вебінар-тренінг  
«The methodology of  
plagiarism prevention»,  
Organized by NAQA of  
Ukraine, Plagiat.pl , 8  
October 2020,  
(сертифікат)  
22. Розроблення  
дистанційних курсів  
дисциплін та відео-  
уроків для  
Національної  
туристичної  
організації України  
(НТО України) та  
онлайн-платформи  
«Prometheus» (в  
межах реалізації  
міжнародного проекту  
NTOU Academy, 2020-  
2021 рр.)  
Наукове  
консультування  
підприємств (3 роки),  
публікації  
професійної тематики  
(5 одиниць):  
Наукове  
консультування  
підприємств  
1. Національна  
туристична асоціація  
України  
2. Merkur Academy of  
Professional Education  
Kaluža; Словаччина  
Публікації  
професійної тематики  
1. Босовська М.  
Траєкторії  
формування освітньої  
програми за моделлю  
«Освіта 5.0»  
Проблеми та  
перспективи розвитку  
підприємництва в  
Україні: мат-ли XI  
Міжнародної науково-  
методичної  
конференції, (19-20  
травня 2021 р., м.  
Київ). – К. : Київ. нац.  
торг.-екон. ун-т.  
2. Босовська М.  
Драйвери формування  
та розвитку MICE-  
Індустрії 4.0  
Проблеми та  
перспективи розвитку  
інноваційної  
діяльності в Україні :  
матеріали Міжнар.  
бізнес-форуму  
(листопад 2020 р., м.  
Київ). – К. : Київ. нац.  
торг.-екон. ун-т.  
3. Mazaraki A., Boiko  
M., Bosovska M.  
FROM INDUSTRY 4.0.  
To society 5.0:  
pragmatic  
integralization of  
tourism tourism of the  
xxi century: global  
challenges and  
civilization values:  
International scientific  
and practical  
conference, June, 01,  
2020, Kyiv, KNUTE



4. Mazaraki A.,  
Bosovska M. CAGE  
model in tourism  
Economic development:  
theory, methodology,  
management: scientific  
works and theses VI  
International scientific  
and practical  
conference, 27-29  
November 2019,  
Prague, Nemoros s.r.o.,  
2019- 399 p.- Czech  
Republic.

5. Boiko M., Bosovska  
M. GLOBAL  
IMPERATIVES  
FORMATION OF  
TOURIST  
DESTINATION  
BRAND Глобальні  
імперативи розвитку  
бізнесу та права:  
матеріали міжн.  
Наук.практ.конф.,  
Київ, 10-11 жовтня,  
2019р, Київ, Київ. нац.  
торг.-екон. ун-т, 2019

6. Босовська М.,  
Бойко М., Ведмідь Н.  
Підготовка магістрів  
готельно-ресторанної  
справи на засадах  
компетентнісного  
підходу Туризм XXI  
століття: глобальні  
виклики та  
цивілізаційні цінності:  
мат-ли Міжнар. і  
наук.-практ. конф., 10  
– 11 квітня 2019 року,  
м. Пряшів (Словацька  
Республіка)

Керівництво  
студентом, який  
зайняв призове місце:

1. Керівництво  
науковою роботою  
Загородньої О.П.,  
Всеукраїнський  
конкурс студентських  
наукових робіт з  
природничих,  
технічних і  
гуманітарних наук з  
напрямку «Готельно-  
ресторанна справа» у  
2016/17 н.р. (Грамота,  
диплом II ступеня)

2. Керівництво  
науковою роботою  
Шафаренко Ольга  
Всеукраїнський  
конкурс стартапів  
«TourSystemUkrChalle  
nge», КНТЕУ, Київ  
14.11.2019 р. (Грамота,  
диплом I ступеня),

3. Керівництво  
науковою роботою  
Любімий Валерій  
Валерійович II тур  
Всеукраїнський  
конкурс студентських  
наукових робіт зі  
спеціальності  
«Готельно-ресторанна  
справа», Одеса, ОАХТ,  
05 червня 2020 р.  
(Грамота, диплом I  
ступеня)

4. Учасні у професійних об'єднаннях, досвід практичної роботи за спеціальністю (не менше п'яти років);

5. Стратегічна співпраця із Merkur Academy of Professional Education Kaluža; Словаччина

6. член правління та Голова Ревізійної комісії громадської спілки «Український кулінарний союз»;

7. Співпраця з Національною туристичною організацією України (НТО України) та онлайн-платформою «Prometheus» (в межах реалізації міжнародного проекту NTOU Akademy, 2020-2021 рр.)

8. член журі Всеукраїнського конкурсу стартапів «TourSystemUkrChallenge»(2019-2021);

9. член журі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт із галузей знань і спеціальностей у 2020-2021 н.р. зі спеціальності «Туризм»;

10. член Апеляційної комісії Приймальної комісії КНТЕУ, з 2019 р. по теперішній час

11. Реалізація проекту дуальної освіти КНТЕУ з міжнародною готельною мережею «Рамада Енкор» (ОП 241 «Готельно-ресторанна справа», перший рівень вищої освіти)

Стажування:

1. Міжнародне стажування в Словаччині «Innovative on-line educational technologies in a global pandemic: non-formal education practices» (Merkur Academy of Professional Education, Kaluža; Technical University in Kosice, Kosice), 180 год., 14th of September to the 16th October 2020; сертифікат № 003/2 – 2020;

2. Міжнародне стажування за програмою «HoReCa international projects», Premier Fort Beach Hotel, Sveti Vlas, Bulgaria, 1-31 серпня 2020р., Сертифікат



№ 40-A1 від 15 вересня 2020 р., 180 год.

3. Міжнародне стажування в Словаччині «European Integration: Models of Students' Practical Training» (Mercur Academy of Professional Education, Kaluža; Technical University in Kosice, Kosice), 180 год., сертифікат № 14-17 жовтня, 2019 р.; сертифікат № 002/2 – 2019;

4. Міжнародне стажування в Словаччині, 120 год., сертифікат № 001/4-2019, 9-12 квітня, 2019 р. (Пряшівський університет в м. Пряшів; Академія професійної освіти «Меркур»);

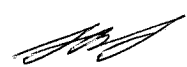
5. CERTIFICATE Grade B in ENGLISH Council of Europe Level B2, 04.02.2019, Kyiv National University of Trade and Economics, англійська мова – B2.;

6. Міжнародне стажування в Словаччині-Австрії, 108 год., сертифікат № 040/1-2018, 19-23 лютого, 2018 р. (Наукове академічне співтовариство ім. М.Балудянського, м. Кошице; Кошицький технічний університет; Пан-Європейський університет, Братислава; Віденський університет, м. Відень);

7. Міжнародний сертифікат за результатами проходження Тренінг по автоматизованій системі управління готелем "Fidelio V8" від Міжнародної компанії HRS (Hospitality & Retail Systems), розробника IT рішень для сфери HoReCa;

8. Міжнародний сертифікат за результатами проходження тренінгу; 2018 р.;

8. Участь у міжнародному проекті «Стимулювання інтернаціоналізації досліджень шляхом запровадження системи забезпечення якості третього рівня вищої освіти у відповідності до



європейських вимог (СЗQA) у рамках програми Еразмус +574273-EPP-1-2016-1-AM-EPPKA2-SBNE-SP, 2016-2017 р.

9. Міжнародне стажування за участю в проєкті «Cross-cultural and economic aspects development of European integration processes», 4-8 April, 2016, Kosice, Slovak Republik, сертифікат

10. Підвищення кваліфікації в мережі ресторанів «Континент Карт», м. Київ, 1.11.2017 - 30.11.2017р

11. Тренінг «Експерт з акредитації освітніх програм», Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти, КНТЕУ, листопад 2019 р.

12. Тренінг для членів галузевих експертних рад Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти, КНУ ім. Т.Г. Шевченка, січень 2020 р.

13. Тренінг для членів галузевих експертних рад та експертів з акредитації освітніх програм Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти, Європейський університет, січень 2020 р.

14. Тренінг для Голів та заступників галузевих експертних рад Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти, Біла Церква, лютий 2020 р.

15. Онлайн-тренінг для експертів з акредитації освітніх програм Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, Національне агентство із забезпечення якості





вищої освіти,  
Європейський  
університет , вересень  
2020 р.

16.Онлайн тренінг для  
членів галузевих  
експертних рад  
Національного  
агентства із  
забезпечення якості  
вищої освіти,  
Національне  
агентство із  
забезпечення якості  
вищої освіти,  
Європейський  
університет , вересень  
2020 р.

17.Вебінар-тренінг  
"Getting the most out of  
your course online -  
feature, function, new  
tools for teaching and  
learning online",  
Міжнародна освітня  
компанія Pearson ,  
Dinternal Education. 12  
November 2020,  
(сертифікат);

18.Вебінар-тренінг  
"Test preparation: how  
to use courseware to  
prepare effectively for 4  
skills tests",  
Міжнародна освітня  
компанія Pearson ,  
Dinternal Education.  
17 November |2020,  
(сертифікат);

19.Вебінар-тренінг  
"Techniques to help  
students overcome  
exam anxiety in  
speaking  
exams", Міжнародна  
освітня компанія  
Pearson , Dinternal  
Education., 18  
November 2020,  
(сертифікат);

20.Вебінар-тренінг  
"Impactful teaching  
with ESAP in  
#thenewnormal", Міжн  
ародна освітня  
компанія Pearson ,  
Dinternal Education.,  
19 November |2020,  
(сертифікат);

Вебінар-тренінг «The  
methodology of  
plagiarism prevention»,  
Organized by NAQA of  
Ukraine, Plagiat.pl , 8  
October 2020,  
(сертифікат)

21. Розроблення  
дистанційних курсів  
дисциплін та відео-  
уроків для  
Національної  
туристичної  
організації України  
(НТО України) та  
онлайн-платформи  
«Prometheus» (в  
межах реалізації  
міжнародного проекту  
NTOU Academy, 2020-  
2021 pp.)

22. Сертифікат



						<p>UCMItaly, Progetto Euroest, Центр професійного навчання Safety Corporation SRL за програмою International studies in the HORECA segment of Italy 22.06–22.07.2021 р. (180 год/6 кредитів), сертифікат від 25.09.2021</p> <p>23. Сертифікат про стажування «International Hospitality Projects» 20.06–01.08.2022 Merkur Academy of Professional Education, Kaluzha (180 годин) 01.08.2022 №10/07-22 (Словаччина)</p> <p>24. Сертифікат про стажування «Hotellerie im digitalen Zeitalter» 01.08.–31.08.2022 im Hotel Moosbeck Alm (180 годин) 31.08.2022 №0016 (Rottenbuch, Deutschland / Німеччина)</p>	
414632	Бойко Маргарита Григорівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу	<p>Диплом доктора наук ДД 000141, виданий 10.11.2011, Агестат професора 12ПР 009155, виданий 17.01.2014</p>	20	Управління девелоперськими проектами	<p>Освіта, науковий ступінь, вчене звання Київський торговельно-економічний інститут, 1992 р., спеціальність «Технологія організації громадського харчування», кваліфікація «Інженер-технолог»</p> <p>Доктор економічних наук, 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), тема Ціннісно орієнтоване управління туристичними підприємствами», 2011 р.</p> <p>Професор кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу (2014 р.).</p> <p>Рівень наукової та професійної активності відповідає: 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 19</p> <p>1. Публікації, включені до міжнародних наукометричних баз Scopus, Web of Science:</p> <p>1. Bovsh L., Okhrimenko A., Boiko M., Gupta S.K. Tourist tax administration in the fiscal target system</p>

for hospitality businesses, Public and Municipal Finance, 2021, 10(1), 1-11, [http://dx.doi.org/10.21511/pmf.10\(1\).2021.01](http://dx.doi.org/10.21511/pmf.10(1).2021.01) (Scopus)

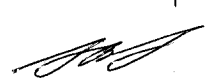
2. Melnychenko S., Boiko M., Okhrimenko A., Bosovska M., Mazaraki N. Foresight technologies of economic systems: evidence from the tourism sector of Ukraine // Problems and Perspectives in Management. 2020. – 18 (4). 303-318. [http://dx.doi.org/10.21511/ppm.18\(4\).2020.25](http://dx.doi.org/10.21511/ppm.18(4).2020.25)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

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

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

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

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



(обсяг 1,0 друк. арк.)  
(Scopus)  
Наукові статті у  
фахових виданнях:  
1. Мазаракі А., Бойко  
М., Кулик М.  
Детермінанти ревеню  
менеджменту в  
готельному бізнесі //  
Вісник КНТЕУ. – 2017.  
– №4(114). – С. 66-79.  
Режим доступу:  
[http://visnik.knteu.kiev.ua/index.php?option=com\\_content&view=article&id=2063&catid=216&lang=uk](http://visnik.knteu.kiev.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=2063&catid=216&lang=uk)  
2. М. Бойко, Н.  
Ведмідь, Л. Романчук  
Концепт бренда  
курортно-  
рекреаційного  
підприємства //  
Вісник Київського  
національного  
торговельно-  
економічного  
університету  
№1(135)2021  
Економічні науки  
с.53-67. DOI:  
[http://doi.org/10.31617/visnik.knute.2021\(135\)04](http://doi.org/10.31617/visnik.knute.2021(135)04)  
3. Бойко М. Г.,  
Босовська М. В.,  
Охріменко А. Г. <  
Туристична система:  
генеза та пріоритети  
розвитку.  
[Електронний ресурс]  
// Економіка та  
суспільство. – 2017. –  
№ 11. – С. 54-60.  
Режим доступу:  
[http://www.economyand.society.in.ua/journal/11\\_ukr/9.pdf](http://www.economyand.society.in.ua/journal/11_ukr/9.pdf)  
4. Бойко М.Г., Ведмідь  
Н.І., Охріменко А.Г.  
Транзитивність  
національної  
туристичної системи  
// Зовнішня торгівля:  
економіка, фінанси,  
право. – 2018. – №5. –  
С. 5-20  
5. Босовська М.В.,  
Бойко М.Г., Ведмідь  
Н.І., Полтавська О.В.  
<  
Мультиатрибутивний  
підхід до оцінки  
результативності  
управління  
інтеграційними  
процесами  
туристичних  
підприємств //  
Економіка і держава.  
– 2019. – № 2. Режим  
доступу :  
<http://www.economy.in.ua/?op=1&z=4249&i=4>  
6. Мазаракі А., Бойко  
М., Босовська М.В. <  
Трансформація  
туризму в суспільстві  
5.00// Вісник КНТЕУ.



- 2020. - №4(132). -  
С. 33-5. DOI:  
[http://doi.org/10.31617/visnik.knute.2020\(132\)03](http://doi.org/10.31617/visnik.knute.2020(132)03) (Index Copernicus)

3. Підручники, навчальні посібники, монографії:

1. HoReCa: навч. посібник. Т.1. Готелі. 2-ге вид., виправл. і доповн. / □ Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Мельниченко С.В., Ведмідь Н.І., Бойко М.Г., Босовська М.В., Кулик М.В., та ін. □; за ред. А.А. Мазаракі. - 3-те вид., випр. і допов. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. - 411 с. /

2. HoReCa: навч. посібник. HoReCa. Т. 2. Ресторани / □ Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Мельниченко С.В., Ведмідь Н.І., Бойко М.Г., Босовська М.В., Кулик М.В. та ін. □; за ред. А.А. Мазаракі. - 3-те вид., випр. і допов. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. - 311 с.

3. HoReCa: навч. посібник. HoReCa. Т. 3. Кейтеринг / □ Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Мельниченко С.В., Ведмідь Н.І., Бойко М.Г., Босовська М.В., Кулик М.В., та ін. □; за ред. А.А. Мазаракі. - 3-те вид., випр. і допов. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. /

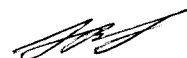
4. Навчально-методичні посібники:

1. Робоча програма «Startup-тренінг» (спеціалізації: Готельно-ресторанна справа, Готельний і ресторанний менеджмент, ОР бакалавр), КНТЕУ, 2020 р. (у співавторстві)

2. Програма «Управління девелоперськими проектами» (ОР магістр), КНТЕУ, 2020 р. (у співавторстві)

3. Робоча програма «Управління девелоперськими проектами» (ОР магістр), КНТЕУ, 2020 р. (у співавторстві)

4. Програма «Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі» (спеціалізації: Міжнародний готельний бізнес,



Готельний і ресторанний менеджмент, ОР магістр), КНТЕУ, 2020 р. (у співавторстві)  
5. Робоча програма «Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі» (спеціалізації: Міжнародний готельний бізнес, Готельний і ресторанний менеджмент, ОР магістр), КНТЕУ, 2021 р. (у співавторстві)  
6. Програма «Управління проектами в ресторанному бізнесі» (спеціалізації: Ресторанні технології, ОР магістр), КНТЕУ, 2020 р. (у співавторстві)  
7. Робоча програма «Управління проектами в ресторанному бізнесі» (спеціалізації: Ресторанні технології, ОР магістр), КНТЕУ, 2021 р. (у співавторстві)  
6. Захист дисертації, наукове керівництво (консультування) здобувача, офіційний опонент:  
1. Наукове керівництво дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук Романчук Л.Д. на тему: "Управління маркетинговими комунікаціями курортно-рекреаційного підприємства" (2020 р.)  
9. Участь в атестації наукових кадрів:  
1. Член спеціалізованої вченої ради: Д 26.055.01 із захисту дисертаційних робіт за спеціальністю 19.00.10 – організаційна психологія; економічна психологія; Науковий керівник, відповідальний виконавець наукової теми, член редакційної колегії (кат Б)  
1. Член редакційної колегії наукового журналу «Вісник Київського національного торговельно-економічного університету» з 2019



р. до цього часу.

2. Член редакційної колегії наукового журналу «Вісник Маріупольського державного університету. Серія економіка » з 2018 р. до цього часу.

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

Робота експерта:

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

2. Експерт Національного агентства забезпечення якості вищої освіти

3. Голова підкомісії зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» Науково-методичної комісії з транспорту та сервісу сектору вищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України, з 2019 р. до цього часу

4. Член Вченої ради КНТЕУ;

5. Член Науково експертної ради КНТЕУ;

6. Член Методичної ради КНТЕУ

10. Участь у міжнародних проектах:

Участь у міжнародному проекті «Стимулювання інтернаціоналізації досліджень шляхом запровадження системи забезпечення якості третього рівня вищої освіти у відповідності до європейських вимог (С3QA) у рамках програми Еразмус +574273-ERP-1-2016-1-AM-ERPKA2-SBHE-SP, червень 2017 р.

Наявність науково-експертних публікацій:

1. Член проектної групи та розробник стандартів вищої



освіти КНТЕУ за спеціальностями «Менеджмент» («Готельний і ресторанный менеджмент», «Лакшері менеджмент») та «Готельно-ресторанна справа» («Ресторанный бізнес», «Готельний і ресторанный девелопмент», «Міжнародний готельний бізнес») (освітній ступінь «магістр»);  
2. Член проектної групи та розробник стандартів вищої освіти КНТЕУ за спеціальностями спеціальностями «Менеджмент» («Готельний і ресторанный менеджмент») та «Готельно-ресторанна справа» (освітній ступінь «бакалавр»)  
13. Навчальні заняття із спеціальних дисциплін іноземною мовою:  
Project Management in the hotel and restaurant business  
19. Учасі у професійних об'єднаннях, досвід практичної роботи за спеціальністю (не менше п'яти років):  
1. Член Всеукраїнської громадської спілки «Український кулінарний союз»  
2. Експерт за проектом Закону України «Про основні засади туристичної діяльності», 2021 р.

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



програмою «Європейська інтеграція: моделі практичної підготовки студентів» для науково-педагогічного персоналу 14-17.10.2019 р. (180 год.) Сертифіка 002/2 – 2019

4. Навчальний тренінг «FIDELIO V8 – нове покоління систем управління готелем». Сертифікат, квітень 2018 р.

5. Міжнародний сертифікат (39-A1) про підвищення кваліфікації на тему «HORECA International projects», 180 год., 01.08-31.08. 2020 Premier Fort Hotel, Sveti Vlas, Bulgaria, серпень 2020

6. Міжнародне стажування за участю в проєкті «Cross-cultural and economic aspects development of European integration processes», 4-8 April, 2019, Kosice, Slovak Republik, сертифікат 120 годин (4 кредита ECTS)

7. Міжнародне стажування в Словаччині, 120 год., сертифікат № 001/4-2019, 9-12 квітня, 2019 р. (Пряшівський університет в м. Пряшів; Академія професійної освіти «Меркур»)

8. Стажування «Реформування вищої освіти в Україні» Pearson 8.11/2019

9. Certificate Grade B in English Council of Europe Level B2, 04.02.2019, Kyiv National University of Trade and Economics, англійська мова – B2.;

10. Навчально-методичні семінари в рамках Міжнародних інформаційних тижнів програми ЕС Еразмус+ в Україні, Еразмус+ офіс в Україні 2018 рр.

11. Міжнародне стажування в Чехії 108 год., сертифікат № 2143, 29-3 листопада, 2018 р. (Технічний університет, м. Острава);

12. Міжнародне стажування за участю в проєкті «Cross-cultural and economic aspects development of European integration processes», 4-8 April, 2016, Kosice, Slovak



						Republik, сертифікат 120 годин (4 кредита ECTS) 13. Міжнародне підвищення кваліфікації «Business Projects» Сертифікат Університету Центрального Ланкаширу (Велика Британія), 10-15.08. 2015 14. Сертифікат UCMItaly, Progetto Euroest, Центр професійного навчання Safety Corporation SRL за програмою International studies in the HORECA segment of Italy 22.06– 22.07.2021 р. (180 год/6 кредитів), сертифікат від 25.09.2021 15. Сертифікат про стажування «International Hospitality Projects» 20.06–01.08.2022 Merkur Academy of Professional Education, Kaluzha (180 годин) 01.08.2022 №12/07-22 (Словаччина) 16. Сертифікат про стажування «Hotellerie im digitalen Zeitalter» 01.08.– 31.08.2022 im Hotel Moosbeck Alm (180 годин) 31.08.2022 №0015 (Rottenbuch, Deutschland / Німеччина)
--	--	--	--	--	--	---

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного	☒	Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-стаді, інтерактивні заняття, рольові ігри.	поточний контроль – опитування, тестування, захист індивідуальних творчих завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		HR-менеджмент готелів і ресторанів	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-стаді, інтерактивні заняття,	поточний контроль – опитування, тестування, творчі індивідуальні роботи; підсумковий контроль – екзамен письмовий.

розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань			рольові ігри.	
Зрозуміло і недовозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються	☒	Управління бізнес-процесами	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, творчі індивідуальні роботи; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
		Управління девелоперськими проектами	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій	поточний контроль – опитування, тестування, презентації; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Проектування готелів і ресторанів	Лекційні та лабораторні заняття з використанням програмних продуктів та інтерактивних засобів навчання	поточний контроль – виконання індивідуальних творчих завдань, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
		HR-менеджмент готелів і ресторанів	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-стаді, інтерактивні заняття, рольові ігри.	поточний контроль – опитування, тестування, захист індивідуальних творчих завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Оцінка бізнесу та майна підприємства	Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів.	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-стаді, інтерактивні заняття, рольові ігри.	поточний контроль – опитування, тестування, захист індивідуальних творчих завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий
Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	☒	Управління девелоперськими проектами	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій	поточний контроль – опитування, тестування, презентації; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Архітектура та дизайн	Лекційні та лабораторні заняття з використанням програмних продуктів та інтерактивних засобів навчання	поточний контроль – виконання індивідуальних творчих завдань, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
		Проектування готелів і ресторанів	Лекційні та лабораторні заняття з використанням програмних продуктів та інтерактивних засобів навчання	поточний контроль – виконання індивідуальних творчих завдань, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен

				письмовий.
		Оцінка бізнесу та майна підприємства	Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів.	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.	☒	Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-стаді, інтерактивні заняття, рольові ігри.	поточний контроль – опитування, тестування, захист індивідуальних творчих завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Оцінка бізнесу та майна підприємства	Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів.	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		HR-менеджмент готелів і ресторанів	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-стаді, інтерактивні заняття, рольові ігри.	поточний контроль – опитування, тестування, творчі індивідуальні роботи; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
		Управління девелоперськими проектами	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.	поточний контроль – опитування, тестування, презентації; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Проектування готелів і ресторанів	Лекційні та лабораторні заняття з використанням програмних продуктів та інтерактивних засобів навчання	поточний контроль – виконання індивідуальних творчих завдань, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах	☒	Архітектура та дизайн	Лекційні та лабораторні заняття з використанням програмних продуктів та інтерактивних засобів навчання	поточний контроль – виконання індивідуальних творчих завдань, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
		Управління бізнес-процесами	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, творчі індивідуальні роботи; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
		Управління девелоперськими проектами	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.	поточний контроль – опитування, тестування, презентації; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		HR-менеджмент готелів і ресторанів	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-стаді, інтерактивні заняття,	поточний контроль – опитування, тестування, творчі індивідуальні роботи; підсумковий контроль – екзамен письмовий.

			рольові ігри.	
		Оцінка бізнесу та майна підприємства	Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів.	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-стаді, інтерактивні заняття, рольові ігри.	поточний контроль – опитування, тестування, захист індивідуальних творчих завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий
Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності	☒	Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-стаді, інтерактивні заняття, рольові ігри.	поточний контроль – опитування, тестування, захист індивідуальних творчих завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		HR-менеджмент готелів і ресторанів	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-стаді, інтерактивні заняття, рольові ігри.	поточний контроль – опитування, тестування, творчі індивідуальні роботи; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
		Оцінка бізнесу та майна підприємства	Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів.	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Архітектура та дизайн	Лекційні та лабораторні заняття з використанням програмних продуктів та інтерактивних засобів навчання	поточний контроль – виконання індивідуальних творчих завдань, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
		Управління бізнес-процесами	Посвідчення 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, творчі індивідуальні роботи; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
		Управління девелоперськими проектами	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.	поточний контроль – опитування, тестування, презентації; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Проектування готелів і ресторанів	Лекційні та лабораторні заняття з використанням програмних продуктів та інтерактивних засобів навчання	поточний контроль – виконання індивідуальних творчих завдань, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних	☒	Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-стаді, інтерактивні заняття,	поточний контроль – опитування, тестування, захист індивідуальних творчих завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий

мереж (корпорацій)			рольові ігри.	
Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі	<input checked="" type="checkbox"/>	Управління бізнес-процесами	Лекційні та лабораторні заняття з використанням програмних продуктів та інтерактивних засобів навчання	поточний контроль – виконання індивідуальних творчих завдань, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
		Управління девелоперськими проектами	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.	поточний контроль – опитування, тестування, презентації; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Оцінка бізнесу та майна підприємства	Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів.	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Проектування готелів і ресторанів	Лекційні та лабораторні заняття з використанням програмних продуктів та інтерактивних засобів навчання	поточний контроль – виконання індивідуальних творчих завдань, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень	<input checked="" type="checkbox"/>	Управління девелоперськими проектами	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.	поточний контроль – опитування, тестування, презентації; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Проектування готелів і ресторанів	Лекційні та лабораторні заняття з використанням програмних продуктів та інтерактивних засобів навчання	поточний контроль – виконання індивідуальних творчих завдань, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
		Оцінка бізнесу та майна підприємства	Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів.	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий

		Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-стаді, інтерактивні заняття, рольові ігри.	поточний контроль – опитування, тестування, захист індивідуальних творчих завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий
Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг, зокрема для реалізації проектів в сфері гостинності	☒	Оцінка бізнесу та майна підприємства	Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів.	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-стаді, інтерактивні заняття, рольові ігри.	поточний контроль – опитування, тестування, захист індивідуальних творчих завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий
Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу	☒	Управління бізнес-процесами	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, творчі індивідуальні роботи; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
		Проектування готелів і ресторанів	Лекційні та лабораторні заняття з використанням програмних продуктів та інтерактивних засобів навчання	поточний контроль – виконання індивідуальних творчих завдань, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
		HR-менеджмент готелів і ресторанів	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-стаді, інтерактивні заняття, рольові ігри.	поточний контроль – опитування, тестування, творчі індивідуальні роботи; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
		Оцінка бізнесу та майна підприємства	Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів.	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
		Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-стаді, інтерактивні заняття, рольові ігри.	поточний контроль – опитування, тестування, захист індивідуальних творчих завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий
Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію,	☒	Управління бізнес-процесами	Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій. Лекції (оглядова/ тематична / проблемна/лекція-консультація/лекція конференція), семінарські практичні, (тренінг/презентація/ дискусія/ комунікативний метод/ імітація) заняття,	поточний контроль – опитування, тестування, творчі індивідуальні роботи; підсумковий контроль – екзамен письмовий.

аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.		самостійна робота, консультації.	
	Управління девелоперськими проектами	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.	поточний контроль – опитування, тестування, презентації; – підсумковий контроль – екзамен письмовий
	HR-менеджмент готелів і ресторанів	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-стаді, інтерактивні заняття, рольові ігри.	поточний контроль – опитування, тестування, творчі індивідуальні роботи; підсумковий контроль – екзамен письмовий.
	Оцінка бізнесу та майна підприємства	Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів.	поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – екзамен письмовий
	Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-стаді, інтерактивні заняття, рольові ігри.	поточний контроль – опитування, тестування, захист індивідуальних творчих завдань; підсумковий контроль – екзамен письмовий