

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Київський національний торговельно-економічний університет
Освітня програма	31895 Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа

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

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

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

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

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

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

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	31895
Назва ОП	Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Вид освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	ОКР «молодший спеціаліст»
Термін навчання на освітній програмі	1 р. 10 міс.
Форми здобуття освіти на ОП	заочна, очна денна
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Циклова комісія харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Циклова комісія туризму та соціально-гуманітарних дисциплін
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	м. Харків, вул. Клочківська, 202
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	354905
ПІБ гаранта ОП	Жуков Євгеній Вікторович

Посада гаранта ОП	Викладач
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	nechepurenkokrystyna@htek.com.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(067)-804-35-00
Додатковий телефон гаранта ОП	+28(057)-340-26-54

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

На сучасному етапі розвитку економіки готельно-ресторанний бізнес має високий рівень конкуренції і має за мету максимально забезпечити високий рівень комфорту та задовольнити культурні запити гостей. З кожним роком вимоги до рівня цих послуг зростають. Чим вищі культура та якість обслуговування відвідувачів, тим вищий імідж готелю й ресторану, тим привабливіші вони для клієнтів. Ця сфера в комплексі туристичних послуг світового господарства розвивається швидкими темпами і в перспективі, згідно прогнозів відомих профільних організацій, може стати найбільш важливим сектором туристичної діяльності. На ринку праці України попит на фахівців готельної і ресторанної сфери постійно зростає, бо вона є своєрідними індикатором української інтеграції в Європу і світ. Останнім часом відзначається її прогрес: відкривається все більше готелів і ресторанів, набір здобувачів освіти на спеціальності сфери послуг помітно зріс.

Спеціалісти з готельної і ресторанної справи спроможні очолювати роботу у готельних та туристичних комплексах різних типів (мотелях, кемпінгах, ботелях, флайтелях), санаторно-курортних закладах, пансіонатах, будинках відпочинку, профілакторіях, санаторіях, у підприємствах ресторанного господарства різних типів (ресторанах, барах, кафе тощо), працювати в їх структурних підрозділах.

Затребуваність фахівців цієї сфери, потенційні можливості Харківського торговельно-економічного коледжу Київського національного торговельно-економічного університету (ХТЕК КНТЕУ) в окресленому напрямі спонукали науково-педагогічний колектив до розробки освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. З метою забезпечення результативного виконання вищезазначеної діяльності була створена робоча група з розробки ОП, до складу якої були включені найкращі науково-педагогічні працівники, здобувачі вищої освіти з активною життєвою позицією та інші стейкхолдери. Під час здійснення діяльності з розробки ОП робоча група керувалася вимогами «Положення про розроблення та реалізацію освітніх програм у ХТЕК КНТЕУ» (<https://bit.ly/2S56YWW>). Після успішного проходження ліцензування (<https://bit.ly/3b9nQTX>) інформація про ОП була внесена до Правил прийому ХТЕК КНТЕУ на 2018 рік (протокол засідання Педагогічної ради від 4 червня 2018 р. № 6). Підготовка здобувачів вищої розпочалась.

Впровадження ОП в освітній процес засвідчило усвідомлення здобувачами освіти правильності свого професійного вибору, що виявилось у високому рівні зацікавленості освітніми компонентами програми, в реалізації права на вільний вибір навчальних дисциплін та ін.

Випуск перших здобувачів освіти за ОП відбудеться у поточному році і вже тоді можна буде робити обґрунтовані висновки про її переваги і недоліки.

5. Інформація про контингент здобувачів вищої освіти на ОП станом на 1 жовтня поточного навчального року та набір на ОП

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	2019 - 2020	42	18	24	0	0
2 курс	2018 - 2019	37	7	25	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)	35414 Готельно-ресторанна справа 40872 Готельно-ресторанна справа 36124 Готельно-ресторанна справа
перший (бакалаврський)	32661 Готельно-ресторанна справа 31895 Готельно-ресторанна справа

рівень	27633 Готельно-ресторанна справа 14127 Готельно-ресторанна справа 754 Готельно-ресторанна справа 35272 Готельно-ресторанна справа
другий (магістерський) рівень	17229 Готельна і ресторанна справа 29080 Готельна і ресторанна справа 9252 Міжнародний готельний бізнес 10351 Готельна і ресторанна справа 30842 Готельний девелопмент 34917 Лакшері менеджмент 39398 Готельний і ресторанний девелопмент 39929 Ресторанний бізнес 15112 Готельно-ресторанна справа 17475 Готельна і ресторанна справа
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	програми відсутні

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	6554	3837
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	5050	2334
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	1503	1503
Приміщення, здані в оренду	0	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

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

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	MD5- хеш файла
Освітня програма	<i>id_31895_OPP_241.pdf</i>	YPhYGCqvEitp+K6iCFtvdWdwHb37aBrBLapHFVDTKqo=
Навчальний план за ОП	<i>id_31895_Navchalnyi_Plan_241.pdf</i>	GYGu9AaOmx8ZVFLsz3RaxD1QOIXigrqJF/GSZ4FV3gs=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>id_31895_Recenzia_Altbir.pdf</i>	Wd0DMIwdHbHeAM7OFyLOhB/plemN+7XZXGIBL9yoZO0=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>id_31895_Recenzia_Mir.pdf</i>	JZFOcZC5bxfed1B7fr77FgwqT3Ww5cWfjwsez/wlyHk=

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Цілями ОП є формування та розвиток загальних і фахових компетентностей для проектування, організації й контролю сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.

Унікальність ОП забезпечують такі фактори: орієнтація, основний фокус та спеціалізації, особливості. Орієнтація ОП є освітньо-професійна. При цьому академічною орієнтацією слугують поняття, концепції, принципи, що формують загальні і спеціальні компетентності майбутнього бакалавра з готельно-ресторанної справи. Здобувач вищої освіти має володіти знаннями в галузі науково-дослідної та освітньої діяльності (у т.ч. на межі предметних галузей). Наукова орієнтація забезпечується навичками проведення комплексних досліджень, що вирізняються актуальністю, оригінальністю, інноваційністю та міждисциплінарністю; виявлення, постановки та вирішення наукових проблем

Основний фокус ОП та спеціалізації спрямований на спеціальну освіту в галузі сфери обслуговування спеціальності «Готельно-ресторанна справа».

Особливості ОП пов'язані з тим фактом, що вона передбачає ґрунтовну практичну підготовку на основі власних навчально-виробничих лабораторій, навчальних ресторанів, закладів готельно-ресторанного профілю міста Харкова, України, світу згідно з укладеними угодами про співпрацю, а також програмами студентської академічної мобільності.

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

Місія та стратегія ХТЕК КНТЕУ визначені документом «Стратегія розвитку на період до 2030 року», який затверджено Педагогічною радою ХТЕК КНТЕУ 16.12.2019, протокол № 3, п. 3 та введено в дію наказом директора від 16.12.2019 №407/1 (<https://bit.ly/39fNGnt>). Місія ЗВО полягає у формуванні нової конкурентоспроможної генерації фахівців, спроможних максимально повно використовувати свої освітні можливості для особистого успіху та суспільного добробуту в інтеркультурному просторі; створення сприятливої атмосфери для розвитку інтелектуального потенціалу викладачів, співробітників і студентів, становлення їх національної світоглядної позиції.

Стратегічна мета ЗВО передбачає закріплення провідних позицій коледжу, як інноваційно-орієнтованого закладу освіти, інтегрованого до європейського освітнього простору, спрямованого на підготовку висококваліфікованих фахівців; виховання соціально та професійно значущих якостей майбутніх фахівців.

Зміст освітніх компонент ОП «Готельно-ресторанна справа» та їх логічна послідовність забезпечують фундаментальну та професійну підготовку на засадах інтеграції освіти, науки й культури з урахуванням змін потреб освітнього середовища та ринку праці, залучаючи до організації освітнього процесу студентів і роботодавців.

Отже, цілеспрямована діяльність щодо результативної реалізації цілей ОП «Готельно-ресторанна справа» відповідає місії та стратегії ХТЕК КНТЕУ.

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

Робоча група, орієнтуючись на потребу у студентоцентрованому підході, врахувала пропозиції здобувачів вищої освіти щодо формування загальних та спеціальних компетентностей в сфері гостинності, спрямованих на удосконалення взаємодії між суб'єктами освітнього процесу, інтеграції потреб здобувачів вищої освіти та дослідницького, професійного, практичного досвіду науково-педагогічних та педагогічних працівників. Врахування інтересів та пропозицій здобувачів вищої освіти надає можливість враховувати особливості студентської мотивації, саморефлексії, заохочення в студента почуття незалежності водночас із забезпеченням наставництва і підтримки з боку викладача, та реалізувати такі програмні результати навчання як формування соціально-гуманітарної ерудованості та комунікації.

Для вияву інтересів майбутніх здобувачів освіти за ОП відбувалося опитування студентів, освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» за відповідними спеціальностями, які у подальшому продовжили навчання за ОП. Серед пропозицій, які внесли здобувачі вищої освіти: посилення практичної підготовки за рахунок включення до програми практичних кейсів реальних підприємств, розширення переліку баз практик, урізноманітнення завдань щодо практичної підготовки.

- роботодавці

Інтереси роботодавців враховані в аспекті досягнення мети навчання – підготовки кваліфікованих працівників, які будуть здатними до швидкої адаптації в умовах зростання турбулентного середовища. З цією метою здійснюється системна співпраця з державними органами, науковими установами, бізнес структурами, промисловістю, громадськістю щодо забезпечення їх участі у формуванні та організації освітнього процесу, наближення ОП до потреб ринку праці.

Обговорення з роботодавцями проблем, пов'язаних зі складанням та удосконаленням ОП відбувається на засіданнях циклових комісій, де вирішуються питання коригування змісту навчальних дисциплін з урахування вимог ринку готельно-ресторанної сфери; при аналізі проведення відкритих занять за участю стейкхолдерів, які організуються з метою створення можливостей реалізації компетентностей студентів на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу; при укладанні договорів про співробітництво.

До формування ОП було залучено таких потенційних роботодавців, як Генеральний директор ТОВ «Олімп-центр» Г. Я. Савельєва, Генеральний директор ПАТ «Готель «Мир»» Ю. М. Бельченко, які

внесли пропозиції щодо посилення уваги до таких компонентів ОП: готельна справа, ресторанна справа, управління дистрибуцією послуг, бо, на їхню думку, саме вони забезпечують підготовку конкурентоспроможної особистості на сучасному ринку праці.

- академічна спільнота

До формування ОП було залучено представників академічної спільноти. Так, доктор філософських наук, професор кафедри філософії Харківського національного педагогічного університету імені Г. С. Сковороди Триняк М. В. висловила побажання до змісту освітніх компонент включати елементи методології наукових досліджень; формувати навички застосування загальних та спеціальних методів наукового пізнання. Кандидат історичних наук, професор кафедри українознавства ХНУ імені В. Н. Каразіна Семененко В. І. рекомендував приділяти увагу процесу вироблення м'яких навичок, які відповідають за успішну участь у робочому процесі, високу продуктивність праці і, на відміну від спеціалізованих навичок, не пов'язані з конкретною сферою та навичок мультикультурної взаємодії. Проявом врахування інтересів академічної спільноти є впровадження сучасних форм і методів навчання та інноваційних освітніх технологій. Формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП реалізовано зважаючи на результати (пропозиції) стажувань викладачів циклових комісій у вітчизняних та закордонних закладах вищої освіти.

- інші стейкхолдери

ХТЕК КНТЕУ, орієнтуючись на реформування сфери публічної влади та активізацію розбудови громадянського суспільства, враховує інтереси і пропозиції органів державної влади та органів місцевого самоврядування, громадських організацій та представників професійної спільноти. Задля виявлення пропозицій цих груп стейкхолдерів було проведено дослідження медіа-простору. Враховувались пропозиції, які були викладені в аналітичних звітах державних органів та органів місцевого самоврядування, дослідженнях громадських організацій, публічних виступах та інтерв'ю представників професійної спільноти. Інтереси громадських організацій інтегровані до ОП. Програмні результати навчання з урахуванням пропозиції та інтересів означених стейкхолдерів передбачають формування соціально-гуманітарної ерудованості та комунікації, навичок професійної самоорганізації, що є нагальним у сфері готельно-ресторанної справи. Пропозиції стейкхолдерів щодо удосконалення ОП приймаються в режимі online (відповіді на питання анкети для здобувачів освіти (<https://bit.ly/31tEGbD>) та роботодавців (<https://bit.ly/39fC5Vw>)). Аналіз отриманих даних відбувається на засіданнях Робочої групи.

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

Цілі та програмні результати навчання ОП визначені з урахуванням тенденцій розвитку спеціальності та ринку праці. Аналіз тенденцій розвитку спеціальності відбувається на постійній основі на нарадах Робочої групи.

Вхідна інформація збирається опитуванням представників професійної спільноти та опрацювання досліджень, які провадяться науковцями, державними органами та громадськими об'єднаннями (<https://bit.ly/39fC5Vw>). Готельне та ресторанне господарство є динамічними сферами сучасного господарства, які забезпечують потреби населення у сфері обслуговування та є доволі привабливими для іноземних інвестицій. Разом з тим, цим галузям притаманний традиційно гострий дефіцит кваліфікованих кадрів, спроможних працювати відповідно до існуючих стандартів. Аналіз ринку праці відбувається шляхом обробки офіційних відкритих даних, а також інформації, яка розміщена на Інтернет-ресурсах з працевлаштування (rabota.ua, work.ua, hh.ua). Так, за даними порталу rabota.ua, попит на працівників готельно-ресторанної справи не просто існує, він ще й зростає останнім часом. Встановлені тенденції відображаються в ОП шляхом включення освітніх компонент «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Організація туризму», «Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства», «Інтернет-технології в бізнесі».

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

При формулюванні цілей і програмних результатів навчання ОП враховані стратегічні та концептуальні документи регіону і міста:

- Стратегія розвитку Харківської області на період до 2020 року (<https://bit.ly/2St7lJU>);

- Стратегія розвитку м. Харків до 2020 року (<https://bit.ly/2OxadnT>);

- Концепція розвитку туризму в Харківській області до 2020 року (<https://bit.ly/2GZlfo>).

Згідно зі Стратегією розвитку Харківщини на період до 2020 року діловий та культурний туризм належать до пріоритетних стратегічних завдань цілісного розвитку регіональної економіки та формування дохідної бази в районах області. Шляхами активізації потенціалу туристичного сектору виступають залучення інвесторів та модернізація об'єктів інфраструктури. Харківська область характеризується високою питомою вагою готелів, має значний обсяг іноземних інвестицій в діяльність готелів та ресторанів. Наразі визначення загальних сучасних пріоритетів ринку праці Харківської області свідчить, що найбільш затребуваними у регіоні є працівники сфери обслуговування, переважна більшість з яких не мають профільної освіти.

Для практичної підготовки здобувачів вищої освіти з врахуванням галузевого та регіонального

контексту укладено 5 договорів про співпрацю з провідними регіональними підприємствами (Готель «Мир», готель Kharkiv Palace, ТОВ «Сахарок», ГК «Сова», ФОП Карпенко О. Б. кафе ХМК, Аркада Club-Hotel).

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

При формулювання цілей та програмних результатів навчання в ОП враховані результати вивчення викладачами аналогічних іноземних освітніх програм під час проходження закордонного стажування: – Скіндер Н. В. була учасником заходу «Advanced Training methods and innovative technologies in higher education» (Slovakia-Austria);

– Радченко Л. О. та Маренич В. М. проходили стажування у Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu (Poznan, Poland).

Узагальнення отриманого досвіду проводиться на нарадах Робочої групи.

Викладачі та студенти коледжу відвідують зарубіжні заклади освіти сфери гастрономії та ресторанного сервісу з метою знайомства з колегами та студентами, організацією освітньої діяльності, особливостями проведення практики тощо. Плідну міжнародну співпрацю ХТЕК КНТЕУ здійснює з Академією готельної справи та гастрономії в м. Познань, Польща. Відбувається взаємовідвідування закладів освіти. Викладачі і здобувачі вищої освіти беруть участь у наукових конференціях, підвищують свою кваліфікацію, діляться досвідом навчання за освітніми програмами. Отримана інформація врахована при формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП.

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

Затвердженого стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти наразі немає.

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?

ОП відповідає вимогам, які визначені в Національній рамці кваліфікацій для 7 кваліфікаційного рівня. Цей рівень передбачає для компетентності особи здатність вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у певній галузі професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідних наук і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Вимозі сформулювати концептуальні наукові та практичні знання відповідають наступні програмні результати навчання: ПРН1, ПРН4, ПРН6, ПРН8.

Вимозі сформулювати критичне осмислення теорій, принципів, методів і понять у сфері професійної діяльності та/або навчання відповідають наступні програмні результати навчання: ПРН2, ПРН6, ПРН10, ПРН12, ПРН15, ПРН19.

Вимозі виробити поглиблені когнітивні та практичні уміння/навички, майстерність та інноваційність на рівні, необхідному для розв'язання складних спеціалізованих задач і практичних проблем у сфері професійної діяльності або навчання відповідають наступні програмні результати навчання: ПРН6, ПРН9, ПРН10, ПРН11, ПРН12, ПРН14, ПРН15, ПРН16, ПРН18, ПРН19, ПРН20.

Вимозі сформулювати визначений рівень комунікаційної компетентності відповідають наступні програмні результати навчання: ПРН2, ПРН3, ПРН5, ПРН7, ПРН13, ПРН16, ПРН17.

Вимозі сформулювати визначений рівень відповідальності та автономії відповідають наступні програмні результати навчання: ПРН4, ПРН6, ПРН9, ПРН11, ПРН12, ПРН13, ПРН14, ПРН15, ПРН16, ПРН19.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

120

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

0

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

30

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

Зміст ОП відповідає предметній області, яка заявлена для спеціальності «Готельно-ресторанна справа».

Предметну область спеціальності «Готельно-ресторанна справа» складають: знання з теорії і методології гостинності, наукових засад її розвитку, управління доходами, управління якістю послуг готельного і ресторанного господарства, проектами у сфері гостинності, стратегічного розвитку ринку готельних і ресторанних послуг у конкурентному середовищі, міжнародного готельного і ресторанного бізнесу, управління регіональним розвитком сфери гостинності, інформаційно-інноваційної діяльності, управління професійними об'єднаннями та організаціями регіонального, державного та міжнародного рівня.

Об'єктами вивчення є організаційно-технологічна, проектно-технологічна, організаційно-управлінська системи функціонування суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу усіх форм власності.

Об'єктам вивчення та/або діяльності відповідають такі освітні компоненти:

ОК 2 Готельна справа;

ОК 3 Організація туризму;

ОК 6 Ресторанна справа;

ОК 7 Інжиніринг будівель;

ОК 11 Управління дистрибуцією послуг;

ВБ 4.1 Дизайн готелів і ресторанів;

ОК 13 Виробнича практика.

Теоретичному змісту предметної області (поняття, концепції, принципи та їх використання для пояснення фактів та прогнозування результатів) відповідають такі освітні компоненти:

ОК 1 Статистика;

ОК 4 Зовнішньоекономічна діяльність підприємства;

ОК 8 Інтернет-технології в бізнесі;

ОК 9 Менеджмент готелів і ресторанів;

ОК 10 Іміджологія;

ОК 12 Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства;

ВБ 1.1 Господарське право;

ВБ 1.2 Трудове право;

ВБ 3.1 Івентивний менеджмент;

ВБ 3.2 Основи реклами.

Методам, методикам та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці, відповідають такі освітні компоненти:

ОК 2 Готельна справа;

ОК 3 Організація туризму;

ОК 5 Іноземна мова спеціальності;

ОК 6 Ресторанна справа;

ОК 8 Інтернет-технології в бізнесі;

ОК 12 Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства;

ВБ 2 Друга іноземна мова;

ВБ 4.2 Web дизайн;

ОК 13 Виробнича практика.

Інструментам та обладнанню (об'єкти/предмети, пристрої та прилади), які здобувач вищої освіти вчиться застосовувати і використовувати відповідають такі освітні компоненти:

ОК 2 Готельна справа;

ОК 6 Ресторанна справа;

ОК 13 Виробнича практика.

ОП не є міждисциплінарною, тому потреби в обґрунтуванні для добору освітніх компонентів, що стосуються кожної складової, немає.

У ЗВО нема ОП за суміжними предметними областями (спеціальностями). Тому можливість об'єднання декількох програм не розглядалася. Рішення про продовження діяльності у межах окремої ОП є доцільним.

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

Здобувачам вищої освіти забезпечена можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії, що виявляється в такому:

- вибір форми здобуття освіти (денна чи заочна). Реалізується шляхом відповідної вказівки при поданні документів про вступ на навчання;

- вибір навчальних дисципліни, в обсязі не менш 25 % загальної кількості кредитів ЄКТС, що реалізується у порядку, визначеному в Положенні про індивідуальний навчальний план студента ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/2OtxDKv>);

- вибір бази проходження виробничої практики, які пропонує ХТЕК КНТЕУ або самостійне її визначення, що реалізується відповідно до Положення про проведення практики студентів ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/2S5XU49>);

- студент має можливість отримати індивідуальний графік навчання що реалізується згідно з п. 13.4 Положення про організацію освітнього процесу ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/31KI3ej>).

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

Право на вільний вибір студентами навчальних дисциплін передбачене Положенням про організацію освітнього процесу в ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/2SiMR6m>) та Положенням про індивідуальний навчальний план студента ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/2UtVIVn>).

Процедура вибору дисциплін наступна:

- отримання інформації про можливість вибору навчальних дисциплін;
- розміщення переліку та силабусів дисциплін на сайті ХТЕК КНТЕУ в порталі інформаційної підтримки освітнього процесу (<https://bit.ly/3bfjoOF>)
- ознайомлення з переліком дисциплін, що пропонуються для вибору;
- подання заяви із зазначенням обраних навчальних дисциплін

ОП передбачено такі вибіркові компоненти:

- ВБ 1.1 Господарське право,
- ВБ 1.2 Трудове право,
- ВБ 2 Друга іноземна мова,
- ВБ 3.1 Івентивний менеджмент,
- ВБ 3.2 Основи реклами,
- ВБ 4.1 Дизайн готелів і ресторанів,
- ВБ 4.2 Web дизайн.

Загальний обсяг вибірових компонент дорівнює 30,0 кредитам, що складає 25 % від загального обсягу ОП

Перелік навчальних дисциплін за вибором на наступний навчальний рік та силабуси циклова комісія розміщує на офіційному сайті та дошці оголошень коледжу до 20 січня поточного навчального року. Викладачами циклових комісій доводиться до відома студентів інформація щодо змісту навчальних дисциплін, методів навчання, очікуваних результатів тощо. Здобувачі вищої освіти можуть ознайомитись із переліком вибірових дисциплін та силабусами під час проведення зустрічі з викладачами, на якій відбувається презентація дисциплін, а також шляхом самостійного вивчення відповідних матеріалів на сайті ХТЕК КНТЕУ. До 10 лютого поточного навчального року студенти очної та заочної форм навчання самостійно записуються для вивчення дисциплін за встановленою відділенням процедурою (<https://bit.ly/31CdSpK>).

Здобувачі вищої освіти першого курсу, ознайомившись з переліком вибірових дисциплін, до 3 вересня заповнюють вибірову частину індивідуального плану на поточний навчальний рік. Завідувачі відділень узагальнюють інформацію про обрані компоненти ОП, формують списки груп для вивчення обраних дисциплін та до 10 вересня передають інформацію заступнику директора з навчально-методичної роботи.

Після остаточного вибору здобувачем вищої освіти складається Індивідуальний навчальний план студента (ІНПС), який є робочим документом, що містить інформацію про:

- перелік і послідовність вивчення навчальних дисциплін;
- обсяг навчального навантаження студента з урахуванням усіх видів навчальної діяльності;
- систему оцінювання (підсумковий семестровий контроль знань студента та атестація випускника).

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

У навчальному плані та ОП передбачена практична підготовка здобувачів вищої освіти, яка здійснюється відповідно до Положення про проведення практики студентів ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/2tx5vPt>).

Відповідно до графіку навчального плану здобувачі вищої освіти проходять виробничу практику (обсяг – 6 кредитів). Зміст практики та послідовність її проведення визначаються програмою практики, яка розроблена цикловою комісією харчових технологій та готельно-ресторанної справи ХТЕК КНТЕУ згідно відповідно до ОП і затверджується у встановленому порядку. Програма практики є основним навчально-методичним документом для студентів та керівників практики від ЗО, а також від баз практики. Отримані здобувачами під час практик компетентності, будуть корисними в їх подальшій професійній діяльності. Коледж у співпраці із роботодавцями та випускниками програми ретельно підходить до визначення змісту практик.

Проходження здобувачами освіти виробничої практики сприяє закріпленню і розвитку знань, умінь і навичок, набутих під час теоретичного навчання, та формуванню компетентностей майбутнього фахівця.

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

Зміст освітніх компонентів ОП сприяє формуванню комплексу неспеціалізованих, надпрофесійних навичок, які відповідають за успішну участь у робочому процесі, високу продуктивність і, на відміну від спеціалізованих навичок, не пов'язані з конкретною сферою.

Сприяють набуттю таких навичок використання проблемного, пошукового, дослідницького та ігрових методів навчання, які переважно використовуються під час практичних занять, самостійної роботи та

виробничих практик. Значна вага у такій діяльності припадає на виконання курсових робіт та складання екзаменів.

Набуття конкретних соціальних навичок пов'язано з освітніми компонентами наступним чином:

- здатність до усного спілкування, написання, подання, прослуховування забезпечують освітні компоненти ОК2, ОК5, ОК6 ВБ2;
- манери, етикет, діловий етикет забезпечують освітні компоненти ОК2, ОК6, ОК10;
- гнучкість, адаптивність, приймання нових речей забезпечують освітні компоненти ОК3, ОК8, ОК11, ВБ3.2;
- міжособистісні навички, дружність, вихованість, самоконтроль, комунікабельність забезпечує освітній компонент ОК13;
- робоча етика, професіоналізм та відповідальність формуються під час виконання курсових робіт з освітніх компонент ОК2 та ОК6, а також під час виробничої практики ОК13.

Яким чином зміст ОП урахує вимоги відповідного професійного стандарту?

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

У змісті ОП враховано вимоги до підготовки професіоналів в галузі, а саме: підготовка висококваліфікованих фахівців, які мають загальні та фахові компетентності для успішного здійснення економічної, організаційно-управлінської, проектної, виробничо-технологічної діяльності у сфері готельно-ресторанної справи.

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

Для співвіднесення обсягу окремих освітніх компонентів ОП (у кредитах ЄКТС) із фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти (включно із самостійною роботою) використано студентоцентрований підхід. Він ґрунтується на реалістичності запланованого навантаження і відповідає Положенню про організацію освітнього процесу студентів у ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/389FFAo>).

Обсяг окремих освітніх компонентів у розрізі контактних занять та самостійної роботи здобувачів вищої освіти дорівнює 60 кредитам ЄКТС на навчальний рік.

Самостійна роботи здобувачів вищої освіти регламентується Положенням про самостійну роботу студентів ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/2Uvm21E>).

Під час розробки робочих програм з навчальних дисциплін ОП викладачі формулюють тематичний план аудиторних занять та визначають питання, які виносяться для самостійного вивчення. Шляхом проведення усних опитувань здобувачів освіти викладачі з'ясовують, яка кількість годин для опанування питань, винесених на самостійне вивчення, є достатньою для студента. Результати опитувань дають змогу виявити недоліки в реальному обсязі навантаження студентів на ОП (перевантаження студентів самостійною роботою, нестаток часу для виконання завдань для самоконтролю) та при перегляді ОП їх усунути шляхом перерозподілу навчального часу в бік збільшення годин на практичні заняття.

Такий підхід до розподілу годин між різними формами роботи дає змогу правильно визначити загальний обсяг кредитів, в рамках яких вивчається дисципліна.

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 ОП не здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти.

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

<https://htek.com.ua/vstupnikam-pislya-ipto-ta-koledzhiv/>

Поясніть, як правила прийому на навчання та вимоги до вступників урахують особливості

ОП?

правила прийому на навчання за ОП є чіткими та зрозумілими, не містять дискримінаційних положень, враховують особливості ОП і відповідають Умовам прийому МОН України на 2020 р. (<https://bit.ly/2OxbDPf>), оприлюдненим на офіційному веб-сайті ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/2S1vlit>). Для вступу на навчання для здобуття ступеня бакалавра за ОП «Готельно-ресторанна справа» на основі здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста фахове випробування відбувається у формі екзамену з фаху (тестування) та з української мови (диктант). Для конкурсного відбору осіб при прийомі на навчання за ступеневою освітою для здобуття освітнього ступеня бакалавра використовується 200-бальна шкала оцінювання знань вступників (від 100 до 200 балів). Мінімальна сума балів з одного випробування за 100-бальною шкалою дорівнює 100 балам. У випадку одержання меншої кількості балів вступник до участі в наступних випробуваннях не допускається. Конкурсний бал розраховується як сума балів за вступні випробування та інші показники конкурсного відбору відповідно до Правил прийому. Обсяг прийому на небюджетну конкурсну пропозицію визначається ХТЕК КНТЕУ у межах ліцензованого обсягу (100 осіб).

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

Визначені чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності, що відповідають Конвенції про визнання кваліфікацій з вищої освіти в Європейському регіоні (Лісабон, 1997 р.) є допустимими для всіх учасників освітнього процесу та яких послідовно дотримуються під час навчання за ОП «Готельно-ресторанна справа». Питання визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах вищої освіти регулюються Положенням про організацію освітнього процесу в ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/3bf7Z6j>). У розділах 15-17, в яких розглядаються питання про переведення, поновлення здобувачів вищої освіти, яке передбачає зарахування кредитів відповідно до набутих компетентностей, що зазначені в ОП. Для перезарахування обов'язковим є наявність у здобувача освіти академічної довідки, в якій відображаються навчальні його досягнення освіти за 100-бальною шкалою оцінювання, і зазначається кількість кредитів ЄКТС на всі види робіт. Перезарахування погоджується за необхідності з гарантом ОП. Результати фіксуються в індивідуальному навчальному плані здобувача вищої освіти згідно з Положенням про індивідуальний навчальний план студента ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/39bivjL>). Питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, у тому числі зарубіжних, врегульоване Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність у ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/3bfKbiB>). Доступність забезпечується розміщенням документів на сайті ХТЕК КНТЕУ (<https://htek.com.ua/koledzh/>).

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

Практика застосування вказаних правил відсутня.

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

Питання про визнання результатів навчання, отриманих в неформальній освіті, регулюється Положенням про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті в ХТЕК КНТЕУ, яке розміщено на сайті у вільному доступі (<https://bit.ly/2Spvukb>). Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті дозволяється для навчальних дисциплін, викладання яких за навчальним планом освітньої програми починається з другого семестру. З урахуванням ймовірності непідтвердження здобувачем вищої освіти результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, їх визнання відбувається у семестрі, що передує семестру початку вивчення навчальної дисципліни. Визнання результатів навчання у неформальній освіті розповсюджується лише на обов'язкові дисципліни освітньої програми, оскільки вибіркові дисципліни здобувач може обирати самостійно з широкого переліку, що дає йому змогу віддати перевагу предмету, зміст якого відрізняється від змісту, засвоєного в процесі неформальної освіти. Коледж може визнати результати навчання у неформальній освіті в обсязі не більше 10% від загального обсягу за конкретною освітньою програмою.

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

Практика застосування вказаних правил відсутня.

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

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

Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу (<https://bit.ly/2GWwFIR>) він здійснюється у таких формах: навчальні заняття, самостійна робота, контрольні заходи, практична підготовка на основі власних навчально-виробничих лабораторій, навчальних ресторанів, спеціалізованих навчальних лабораторій обслуговування в готельно-туристичних комплексах, готелях і ресторанах м. Харкова, України, світу згідно з угодами про співпрацю.

В залежності від характеру організації процесу викладання, специфіки побудови змісту навчального матеріалу, а також методів та засобів навчання за ОП науково-педагогічними працівниками використовуються різноманітні методи навчання і викладання, що сприяють досягненню програмних результатів навчання. Найефективнішими методами навчання і викладання проблемні, пошукові, дослідницькі та інноваційно-інтерактивні методики.

До методик і технологій, які передбачає ОП і які відображено у робочих програмах навчальних дисциплін, віднесено збирання та аналіз інформації щодо тенденцій розвитку сфери гостинності, використання іноземних мов у професійній діяльності, здійснення наукових досліджень проблем гостинності.

Форми та методи навчання і викладання за ОП «Готельно-ресторанна справа» у ХТЕК КНТЕУ сприяють досягненню визначених цілей та програмних результатів навчання, вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи.

Форма робочої програми навчальних дисциплін передбачає вибір методів навчання відповідно до очікуваних результатів навчання

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

Студентоцентрований підхід виявляється в посиленні ролі здобувача вищої освіти як самостійного активного учасника освітнього процесу, партнера викладача. Крім звичних навчально-методичних матеріалів розроблені Силабуси як індивідуалізований контракт щодо викладання і вивчення дисциплін.

Форми і методи навчання обираються відповідно до змісту освітніх компонент з урахуванням кращих практик викладання та можливістю ефективного формування компетентностей та програмних результатів навчання. Це стимулює студентів до активної участі в освітньому процесі, мотивує до відповідального ставлення до навчання, формує бажання брати участь у заходах циклової комісії, створює бажання брати участь у різноманітних національних та міжнародних конкурсах професійної майстерності, розвиває відчуття незалежності.

Дієвим інструментом реалізації студентоцентризму у ХТЕК КНТЕУ є організація індивідуальної роботи здобувачів вищої освіти з фахової підготовки, яка полягає в участі у різноманітних професійних конкурсах, написанні ними наукових статей та інших творчих проектів, поєднання теоретичної підготовки з їх практичною підготовкою.

До організації освітнього процесу систематично залучаються здобувачі вищої освіти, які беруть участь в оцінюванні ефективності реалізації освітнього процесу.

Результати опитувань студентів щодо з'ясування відповідності форм і методів навчання вимогам студентоцентрованого підходу обговорюються на засіданнях Адміністративної ради коледжу, відділень та циклової комісії.

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

Академічна свобода викладачів у виборі методів викладання гарантується ЗУ «Про вищу освіту» і Положенням про організацію освітнього процесу (<https://bit.ly/2tCkxne>). Науково-педагогічні працівники користуються такими академічними свободами: свобода викладання; свобода проведення наукових досліджень та поширення їх результатів; свобода вираження власної думки; свобода від втручання у професійну діяльність; свобода вибору й використання педагогічного обґрунтованих форм, методів, способів і засобів навчання, виховання й оцінювання рівня засвоєння навчальних дисциплін. Викладачі, що беруть участь в реалізації ОП постійно підвищують рівень своєї професійної компетентності, передають набутий досвід здобувачам вищої освіти, забезпечують умови для набуття ними знань, умінь, навичок для майбутньої професійної діяльності, що робить студентоцентрований підхід безальтернативним.

Академічна свобода здобувачів, окрім вибору навчальних дисциплін, відображається у виборі тематики наукових досліджень, у т. ч. курсових робіт, баз практик, залучення до різноманітних наукових та науково-практичних заходів.

Керівництво коледжу звертає особливу увагу на дотримання принципу академічної свободи. Кожного семестру проводиться опитування студентів відповідно до Положення про рейтинг викладачів (<https://bit.ly/3786RhD>) на визначення таких основних моментів, як толерантність викладача, його професіоналізм, ставлення до студентів, відповідність навчального матеріалу викликам сьогодення та ін.

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 *

Усім учасникам освітнього процесу надається доступна і зрозуміла інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів. На першому занятті з навчальної дисципліни, включеної до ОП викладач презентує її силабус, що відображені все основні аспекти щодо вивчення предмета, якими має володіти студент, в тому числі й визначення цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання.

Розпочинаючи вивчення нової дисципліни здобувач освіти розуміє, яким чином отримані знання, навички та уміння будуть включені в уже наявну систему (пререквізити та постреквізити), які вимоги висуває викладач до порядку відвідування, ліквідації академічних заборгованостей, оцінювання (політика навчальної дисципліни), як буде організоване навчання в аудиторіях та самостійна робота.

Здобувачі вищої освіти мають змогу ознайомитись з методичними матеріалами, питаннями до екзаменів і заліків, модульного контролю на циклових комісіях. Необхідне методичне забезпечення для здійснення навчання та контрольних заходів подане також на Порталі інформаційної підтримки освітнього процесу (<https://dl.htek.com.ua/>).

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

Основною формою поєднання навчання і досліджень є написання здобувачами освіти курсових робіт, передбачених ОП. Їх тематика, як правило, відповідає науковій тематиці циклових комісій і окремих викладачів, що засвідчує зв'язок результатів наукових досліджень циклових комісій з освітнім процесом на першому (бакалаврському) рівні.

Одним із шляхів досягнення цілей та програмних результатів за ОП є постійне залучення здобувачів вищої освіти до науково-дослідної роботи з першого курсу їх навчання. Традиційним є залучення студентів до наукових досліджень циклових комісій з подальшою участю в апробації результатів на круглих столах, студентських конференціях, конкурсах професійної майстерності.

За результатами проведених наукових досліджень здобувачами освіти були підготовлені та представлені доповіді на щорічних студентських наукових конференціях, які проходили на базі ХТЕК КНТЕУ, а також інших закладах вищої освіти.

Студенти ОП брали участь у таких конференціях:

- Всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів «Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва (м. Харків);
- «Моє майбутнє за розвитком зеленого туризму»;
- Всеукраїнська студентська наукова-конференція «Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та перспективи» (м. Київ);
- Міжнародна науково-практична конференція науковців, викладачів, аспірантів, здобувачів та фахівців-практиків «Інновації у вітчизняній освіті: надбання та стратегічні перспективи розвитку» (м. Харків).

ХТЕК КНТЕУ забезпечує поєднання навчання та наукових досліджень здобувачів вищої освіти відповідно цілей і програмних результатів ОП.

Поєднання навчання і досліджень в процесі реалізації ОП здійснюється під час практичних і лабораторних занять під керівництвом викладача шляхом проведення натурних і імітаційних експериментів та дослідів з метою практичного підтвердження окремих теоретичних положень відповідної навчальної дисципліни. В процесі навчання студенти набувають практичних навичок роботи з лабораторним устаткуванням, обладнанням, методикою експериментальних досліджень у конкретній предметній галузі. Заняття проводяться у спеціально обладнаних навчальних лабораторіях з використанням устаткування, пристосованого до умов освітнього процесу.

Наукові дослідження здобувачів вищої освіти спрямовані на вирішення проблем, які на сьогодні є найбільш актуальними для підприємств готельно-ресторанного господарства, а також на вдосконалення підходів до їх професійної підготовки як висококваліфікованих фахівців, тому передбачені лабораторно-практичні заняття проводяться за участю стейкхолдерів на баз реального професійного середовища – закладах готельно-ресторанної індустрії.

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

При забезпеченні навчання за ОП, проводиться системна робота: науково-педагогічні працівники циклових комісій ХТЕК КНТЕУ оновлюють зміст освітніх компонентів за ОП на основі власних наукових досягнень і сучасних практик у сфері гостинності.

Оновлення змісту освітніх компонентів у галузі готельно-ресторанної справи відбувається завдяки співробітництву з кращими фахівцями галузі при проведенні тренінгів-семінарів та майстер-класів, під час яких аналізуються робочі програми навчальних дисциплін та формуються рекомендації щодо оновлення змісту, а також завдяки впровадженню в освітній процес здобутків, отриманих під час стажування та підвищення кваліфікації в закладах вищої освіти, на підприємствах та в установах України і зарубіжних країн, в результаті яких науково-педагогічними працівниками переймається новітній науковий та практичний досвід, змінюються методи та методики викладання і навчання. Так, протягом 2018–2019 н. р. викладачі циклових комісій пройшли стажування закладах освіти

Словаччини (Скіндер Н. В., викладач I категорії) та Польщі (Маренич В. М., викладач вищої категорії), підвищили кваліфікацію у ЗВО України.

Визначені освітньою програмою ключові компетентності передбачають розвиток відповідних освітніх компонентів, які є динамічними. Умовами їх розвитку є зміни, що відбуваються в суспільстві і відображаються в наукових дослідженнях викладачів, тому, список рекомендованої літератури до вивчення в навчальних дисциплін постійно оновлюється.

Значну роль у перегляді змісту навчальних дисциплін відіграє взаємовідвідування занять науково-педагогічними працівниками та проведення «відкритих» занять, що регламентується Положенням про відкриті заняття науково-педагогічних працівників у ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/2SoN482>). Після таких заходів організовується обговорення, в результаті якого зміст навчального матеріалу, як правило, збагачується (або підлягає перебудові).

Обговорення змін у змісті навчальних дисциплін відбувається в обов'язковому порядку на засіданнях циклових комісій. Призначається час, до якого ці зміни вносяться у відповідні матеріали. Питання виносяться на контроль завідувача циклової комісії й у встановлений час передбачає звіт виконавця перед колегами.

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

Інтернаціоналізація діяльності ХТЕК КНТЕУ є основою для перспективного і поточного планування міжнародного співробітництва, комунікацій і надання освітніх послуг.

Міжнародна діяльність включає наступні основні напрями:

– співпраця з іноземними освітніми установами та міжнародними організаціями: The Academy of Hotel Management and Catering Industry (Poznan, Poland), Hotel Education Center. Faculty for International Tourism and Hospitality Management (Budva, Montenegro), Культурно-освітнім центром «Замок мистецтв» (м. Париж, Франція), ліцеєм Jean Drouant (м. Париж, Франція), Національним комерційним коледжем при Молдавській економічній академії (Молдова), KES College (м. Нікосія, Кіпр), ЗО Мінський торговельним коледж Белкоопсоюзу (м. Мінськ, Білорусь);

– партнерство з кращими підприємствами готельно-ресторанної галузі: мережами 5* готелів «Sherwood Resort & Hotels», «DELPHIN Hotels & Resorts» (міста Сіде, Белек, Кунду, Анталія, Аланья, Кемер, Республіка Туреччина), інтернаціональною мережею готелів в Греції Grecotel та Aldemar (острови Крит, Кос, Родос, Корфу, Пелопоннес).

Активний розвиток міжнародного співробітництва сприяє формуванню науково-педагогічного колективу, здатного забезпечити міжнародну спільноту кваліфікованими фахівцями.

Здобувачі вищої освіти мають доступ до таких баз даних як Scopus, WebofScience (WoS), GoogleScholar, ScienceDirect, IndexCopernicus.

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

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

Згідно з Положенням про оцінювання результатів навчання (<https://bit.ly/2Ouy5rW>) застосовуються такі види контрольних заходів:

Вхідний контроль як передумова успішної організації вивчення дисципліни дає змогу визначити наявний рівень знань і є орієнтиром для реалізації індивідуального підходу в процесі викладання та визначенні форм і методів організації освітнього процесу.

Поточний контроль проводиться на кожному семінарському, практичному/лабораторному занятті та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Він передбачає оцінювання теоретичної підготовки студентів із зазначеної теми (у т.ч. самостійно опрацьованого матеріалу) під час роботи на семінарських заняттях та набутих практичних навичок під час виконання завдань лабораторних/практичних робіт.

Підсумковий модульний контроль визначає стан успішності студентів по завершенню вивчення всіх тем модуля на останньому контрольному занятті з. До підсумкового контролю допускаються студенти, які виконали всі види робіт за навчальною програмою і набрали кількість балів, не меншу за мінімальну. Модульний контроль передбачають різномірневі види завдань.

Курсові роботи виконуються студентами протягом семестру з метою набуття навичок самостійної роботи з науковими джерелами і оволодіння методикою дослідження. Основні вимоги щодо організації підготовки та захисту курсових робіт визначені в Положенні про організацію виконання та захисту курсових робіт (проектів) (<https://bit.ly/2tDSofC>).

Підсумковий (семестровий) контроль оцінює результати навчання на окремих завершених етапах. Оцінювання результатів навчання за семестр здійснюється в у формі екзамену.

Екзамен контролює засвоєння студентом програми навчальної дисципліни. Він проводиться як контрольний захід під час екзаменаційної сесії для очної (денної) форми навчання та лабораторно-екзаменаційної сесії для заочної форми навчання. Такий контроль спрямований на комплексне оцінювання відповідності програмним результатам навчання.

Атестація встановлює якість засвоєних знань, умінь, навичок. Порядок проведення атестації, створення та організації роботи екзаменаційних комісій з атестації визначені в Положенні про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у ХТЕК КНТЕУ.

Матеріали до підсумкового контролю складаються на основі робочої програми навчальної дисципліни і цілісно відображають обсяг теоретичних знань і практичних умінь відповідно до змісту дисципліни та освітньої програми. Завдання до підсумкового контролю оновлюються не рідше одного разу на рік. Контрольні заходи мають усну та письмову форми. Усне опитування контролює не лише знання, а й вербальні здібності, сприяє виправленню мовних помилок. Письмовий контроль забезпечує глибоку й всебічну перевірку опанування програмного матеріалу, дозволяє виявити знання, навички та вміння, а також адекватне їх застосування та носить більш об'єктивний характер. Всі форми контролю направлені на перевірку досягнення програмних результатів навчання.

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

Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень визначено Положенням про оцінювання результатів навчання (<https://bit.ly/2Owb3kC>).

Результати навчання оцінюються за 100-бальною шкалою, де: 60–100 балів дають право здобути кредити ЄКТС; 0–59 балів – незадовільні результати навчання.

Студентам, які:

- повністю оволоділи програмою навчальної дисципліни на творчому рівні, дали повні відповіді на всі питання, опанували рекомендовану літературу, виставляють 90–100 балів;
 - оволоділи програмою навчальної дисципліни на творчому рівні, проте дали неповні відповіді або у відповідях допустили неточності – 82–89 балів;
 - основному оволоділи програмою навчальної дисципліни на продуктивному рівні, проте у відповідях допускають несуттєві помилки – 75–81 балів;
 - показали задовільні результати оволодіння навчальною програмою дисципліни на репродуктивному рівні й при відповідях допускають помилки – 69–74 балів;
 - виявили мінімально достатній рівень знань з дисципліни, необхідний для продовження навчання, вивчили основні терміни дисципліни та орієнтуються в матеріалі базового підручника – 60–68 балів.
- Студенти, які демонструють незнання основного матеріалу, допускають грубі помилки у визначенні основних термінів, не вміють працювати з джерелами інформації і за результатами вивчення дисципліни отримали незадовільні результати навчання), мають додатково виконати індивідуальні завдання для підвищення рівня знань і повторно перескласти підсумковий контроль

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

Форма контрольного заходу з кожної освітньої компоненти визначається навчальним планом, де також наведено графік навчального процесу на кожний навчальний рік. Графік навчального процесу на відповідний навчальний рік складається навчальним відділом на підставі робочих навчальних планів з урахуванням визначеного Кабінетом Міністрів України графіку перенесення робочих днів з урахуванням встановлених законом святкових і неробочих днів, який погоджується заступником директора з навчально-методичної роботи, затверджується директором, є публічним і доводиться до відома усіх учасників освітнього процесу.

Складений розклад екзаменаційної сесії студентів очної форми навчання узгоджується завідувачем відділення, завідувачем навчально-методичної лабораторії та затверджується заступником директора з навчально-методичної роботи за місяць до початку екзаменаційної сесії. Розклад проведення екзаменаційної сесії заочної форми навчання затверджується за 10 днів до її початку. Розклад екзаменаційної сесії розміщується на стенді відділення, навчально-методичної лабораторії.

Критерії оцінювання відображені в Положенні про оцінювання результатів навчання студентів у Харківському торговельно-економічному коледжі КНТЕУ (<https://bit.ly/375OOsa>), робочих програмах навчальних дисциплін та силабусах та доводяться до відома здобувачів вищої освіти на першому занятті.

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

Стандарт вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (перший (бакалаврський) рівень) відсутній.

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

Процедура проведення контрольних заходів регулюється такими документами: Положення про організацію освітнього процесу студентів у ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/2OvsORa>); Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у Харківському торговельно-економічному коледжі КНТЕУ (<https://bit.ly/2S5aVuK>); Положенням про організацію виконання та захисту курсових робіт (проектів) у ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/39dfj6V>); Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/2SpYlzo>); Положенням про самостійну роботу студентів ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/2GZW9ik>); Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів освіти ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/3bhFDq>), де визначено чіткі та зрозумілі правила проведення контрольних заходів, які охоплюють процедури запобігання та врегулювання конфлікту інтересів, визначають порядок оскарження результатів контрольних заходів і їх повторного

проходження.

Процедура здійснення контрольних заходів за окремими освітніми компонентами містяться у робочих програмах та силабусах навчальних дисциплін.

Моніторинг обізнаності здобувачів вищої освіти з процедурою проведення контрольних заходів проводиться безпосередньо викладачем під час занять, а також куратором академічної групи. Відділення і циклові комісії знайомлять здобувачів вищої освіти із графіком освітнього процесу, графіком консультацій викладачів, розкладом основного та додаткового складання 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 дотримання академічної доброчесності створено незалежну Комісію з питань етики та академічної доброчесності. Комісія наділяється правом одержувати і розглядати заяви про порушення питань етики та академічної доброчесності, надавати пропозиції адміністрації коледжу щодо притягнення до академічної відповідальності.

Процедури запобігання та врегулювання конфлікту інтересів визначені в Положенні про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації (<https://bit.ly/31vmZIB>) та Положенні про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів освіти (<https://bit.ly/2tyk2dL>), Положенні про політику і процедуру вирішення конфліктних ситуацій (<https://bit.ly/2H0VXQ4>). За результатами підсумкового контролю проводиться опитування-анкетування студентів з метою моніторингу випадків необ'єктивної оцінки результатів їх навчання. За результатами опитування здобувачів вищої освіти за ОП запобігання та врегулюванню конфлікту інтересів сприяє застосування в навчальній діяльності доброзичливого ставлення викладача до студентів, принцип відкритості та гласності. У випадку виникнення конфліктних ситуацій здобувачі вищої освіти мають можливість звернутись до куратора групи, завідувача циклової комісії, відділення для розв'язання конфлікту інтересів.

Випадків конфлікту інтересів при реалізації ОП зафіксовано не було.

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

Порядок ліквідації академічної заборгованості регламентується Положенням про оцінювання результатів навчання студентів ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/31pRP5x>), відповідно до якого ліквідація академічної заборгованості проводиться після закінчення екзаменаційної сесії за окремим розкладом (як правило, не пізніше наступного тижня після сесії), складеним завідувачем відділення та узгодженим із заступником директора з навчально-методичної роботи.

Повторне проведення підсумкового контролю з кожної дисципліни допускається не більше двох разів. При незадовільній оцінці з першої спроби викладачу, що проводив підсумковий контроль, другий раз – комісії, яка створюється завідувачем відділення.

Повторна ліквідація академічної заборгованості може бути призначена не раніше наступного дня після першої спроби. Для здобувача вищої освіти, який не з'явився на складання підсумкового контролю за графіком освітнього процесу та/або під час ліквідації академічної заборгованості, оцінка, отримана під час ліквідації академічної заборгованості на комісії, є остаточною. Здобувач вищої освіти, який не склав екзамен чи залік на комісії під час ліквідації академічної заборгованості відраховується з коледжу. Прикладом застосування відповідних правил на освітній програмі «Готельно-ресторанна справа» є повторне проходження контрольних заходів студентами Малінським Е. О., Голіченковою О. Д., Пушкаш М. О., Шмітьком М. І.

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

Оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів регламентується Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів освіти ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/2Oxrltx>).

Згідно з Положенням створюється апеляційна комісія ХТЕК КНТЕУ з метою захисту прав осіб щодо оскарження оцінки з дисципліни, отриманої під час підсумкового (семестрового) контролю знань здобувачів освіти.

Діяльність апеляційної комісії здійснюється відповідно до законодавства України та діючих положень ХТЕК КНТЕУ на принципах демократичності, прозорості, об'єктивності та відкритості.

Випадків оскарження результатів контрольних заходів та атестації здобувачів вищої освіти за ОП не було.

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

Політика, стандарти та процедури дотримання академічної доброчесності в коледжі урегульовані в таких документах: Статут Київського національного торговельно-економічного університету (<https://bit.ly/2ursDzt>), Антикорупційна програма КНТЕУ (<https://bit.ly/39bm9t>), Положення про ХТЕК

КНТУ (<https://bit.ly/2HOXYvo>).

З метою досягнення ефективного забезпечення місії коледжу щодо створення та поширення знань, ідей та інновацій для формування людського капіталу та міжнародної конкурентоспроможності України у коледжі розроблене і затверджене Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними працівниками та здобувачами освіти ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/2vUr913>), згідно з яким дотримання академічної доброчесності забезпечується, зокрема, такими процедурами: комісійним оцінюванням знань і вмінь здобувачів вищої освіти та із залученням до складу комісій представників студентського самоврядування; обов'язковою перевіркою студентських робіт на відсутність плагіату та ступінь їх оригінальності через спеціальні комп'ютерні програми; роботою Комісії ХТЕК КНТЕУ з питань академічної доброчесності; визначенні видів порушень академічної доброчесності, за які передбачена відповідальність згідно чинного законодавства України.

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

У коледжі в якості технологічних рішень щодо протидії порушенням академічної доброчесності на ОП для антиплагіату використовується програма Advego Plagiatius (<https://bit.ly/2S26zEB>), швидкий доступ до якої забезпечується через портал інформаційної підтримки освітнього процесу ХТЕК КНТУ (<https://bit.ly/2GWjzVS>). Також викладачі в своїй роботі зі здобувачами освіти користуються комп'ютерними програмами UNICHECK (<https://unicheck.com/education>), CompareSuite (comparesuite.com) для внутрішньої перевірки текстів на наявність академічного плагіату. проведення інформаційно-роз'яснювальної роботи серед студентів на лекціях, семінарах з питань наукової етики, запобігання та виявлення плагіату у кваліфікаційних роботах і наукових працях; ознайомлення педагогічних, науково-педагогічних працівників та здобувачів освіти з Положенням про академічну доброчесність ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/2S3nJsa>).

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

Визначена чітка та зрозуміла політика, стандарти та процедури дотримання академічної доброчесності. Для попередження недотримання норм і правил академічної доброчесності використовуються профілактичні заходи: інформування стейкхолдерів про необхідність дотримання правил академічної доброчесності, професійної етики; розповсюдження релевантних інструктивно-методичних матеріалів; проведення роз'яснювальної роботи з питань інформаційної грамотності, правильності написання наукових і навчальних робіт, правил опису джерел та оформлення цитувань; ознайомлення з Положенням про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними працівниками та здобувачами освіти (<https://bit.ly/3bfl9Pk>); технічна перевірка та експертна оцінка щодо ознак академічного плагіату. Коледж активно сприяє популяризації академічної доброчесності серед здобувачів освіти. Викладачі передають студентам цінності доброчесності, навчають їх належному академічному письму; власним прикладом демонструють правильність роботи з інформаційними джерелами, посилаються на них, озвучують під час проведення навчальних занять; включають завдання із роботи з якісними науковими джерелами до самостійної роботи студента; регулярно обговорюють питань наукової етики та недопущення академічного плагіату в освітньому процесі та наукових роботах. Радою студентського самоврядування постійно здійснюється робота щодо дотримання академічної доброчесності, запобігання правопорушень, норм етики та поведінки студентів.

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

ХТЕК КНТЕУ реагує на порушення академічної доброчесності відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними працівниками та здобувачами освіти ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/3bfl9Pk>).

За порушення правил академічної доброчесності науково-педагогічні працівники притягуються до таких форм відповідальності: дисциплінарна; адміністративна та кримінальна інші форми відповідно до вимог чинного законодавства України. Порушення норм Положення може передбачати накладання санкцій, зокрема звільнення з посади за поданням Комісії з питань академічної доброчесності.

За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, екзамен, залік тощо); повторне проходження відповідної освітньої компоненти ОП; відрахування з коледжу; позбавлення академічної стипендії; позбавлення наданих коледжем пільг з оплати навчання; відмова у присудженні відповідного ступеня освіти.

Випадків порушення академічної доброчесності на ОП «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти не виявлено.

6. Людські ресурси

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

професіоналізму?

Необхідний рівень професіоналізму педагогічних працівників за ОП встановлюється згідно з «Положенням прийняття на роботу працівників ХТЕК КНТЕУ» (<https://bit.ly/2v5RUiC>) і відбувається таким чином:

1. Провідним інспектором з управління персоналом перевіряється відповідність претендентів основним кваліфікаційним вимогам, які визначено Законом України «Про вищу освіту» і Постановою КМУ від 30.12.2015 № 1187 зі змінами, затвердженими Постановою КМУ від 10.05.2018 № 347.
 2. На засідання профільної циклової комісії відбувається обговорення кандидатур претендентів, зокрема результати проведення навчальних занять та позанавчальних заходів.
 3. Наприкінці року адміністративною радою аналізується діяльність науково-педагогічних та педагогічних працівників згідно з критеріями комплексної рейтингової оцінки їх роботи (Положення про систему рейтингової оцінки діяльності викладачів ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/2S03fts>)).
- Ефективність роботи з кадрами забезпечується своєчасним проведенням атестації педагогічних та науково-педагогічних працівників.

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

Залучення роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу за ОП відбувається шляхом:

- організації майстер-класів, тренінгів, зустрічей з власниками бізнесу, екскурсій та стажувань для студентів (сім'я ресторанів «Altbier» (м. Харків), Культурно-освітній центр «Замок мистецтв» (м. Париж), ресторан-пивоварня «Старгород» (м. Харків), ГТК «Ксенія» (м. Кам'янець-Подільський), ГК «Сова», ТОВ «Мая» (СОК «АРКАДА») та ін.;
- організації проходження студентами виробничої практики в міжнародних туристичних та готельно-ресторанних комплексах, що підтверджується відповідними договорами про проходження практики та договорами про співробітництво;
- організації роботодавцями проходження педагогічними працівниками стажування;
- участь роботодавців у розробці та вдосконаленні освітніх програм та навчальних планів, проведенні атестації здобувачів вищої освіти.

Зацікавленість роботодавців у співпраці з ХТЕК КНТЕУ зростає, про що свідчить кількість укладених договорів зі стейкхолдерами.

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

На початку навчального року планується проведення лекцій, майстер-класів, тренінгів, семінарів професіоналами-практиками, які працюють у сфері гостинності. За останні роки проведено:

Лекції:

- суддів Всесвітньої асоціації спільнот шеф-кухарів (Ж. Н. Бремеч, А. Х. Бремеч, Хорватія);
- Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу (Г. Боженко, м. Харків).

Майстер-класи:

- Оттоманська кухня (Садулла Онал Бей, Президент асоціації професійних шеф-кухарів, Туреччина);
- Йосипа Царевича (асоціація шеф-кухарів Середземномор'я);
- Українська національна кухня (С. Совенко і В. Совенко, «Західна Шеф Група», м. Львів);
- Як отримати кошти в інвесторів під свій проект (С. Івагло, «Діловий клуб «Партнер», м. Харків);
- М'ясо Чінгіз-Хана (Г. Лосєва, господиня ресторану «Трипільське сонце»);
- Сучасна сервіровка столу (Ірена Легат, Всесвітня асоціація спільнот шеф-кухарів, Словенія);
- Президента асоціації «Taste of Peace» Саркіса Якубяна (Ізраїль);
- італійська кухня (А Базиліко, Всесвітня асоціація спільнот шеф-кухарів, Італія).

Зустрічі-діалоги з:

- Г. А. Локай (власниця ГТК «Ксенія», суддя національних кулінарних конкурсів);
- Тахіром Аміраслановим (Азербайджан).

Семінари:

- Впровадження в закладах ресторанного господарства системи НАССР (Л. Чуницька, член правління ГО «Український кулінарний союз»);
 - семінар-тренінг від представників ТАСС ТРЕВЕЛ;
 - семінар-тренінг з туризму для освітян Харківської області.
- Презентація книги Т. Амірасланова «Кухня любови».

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

Сприяння професійному розвитку викладачів ОП є складовою внутрішньої системи забезпечення якості вищої освіти у ХТЕК КНТЕУ, що відображено у Положенні про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти у ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/2OxkmRv>).

У коледжі понад 10 років працює Школа молодого викладача, де педагогічні та науково-педагогічні працівники надають методичну та організаційну допомогу молодим спеціалістам та опікуються їх професійним розвитком. Основні напрями діяльності Школи молодого викладача відображені у відповідному положенні (<https://bit.ly/374UjHs>).

Стандартною процедурою є підвищення кваліфікації та стажування викладачів, що регулюється Положенням про підвищення кваліфікації та стажування науково-педагогічних і педагогічних

працівників ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/382oVe1>).

У ХТЕК КНТЕУ створюються умови для отримання міжнародної сертифікації для викладачів, які проходять стажування у закордонних ЗВО (Польща, Словаччина, Австрія), а також разом зі студентами беруть участь у міжнародних конкурсах професійної майстерності. Зокрема, за останні два роки команда коледжу виборола нагороди та кубки Гран-Прі у Хорватії, Туреччині, Італії, Македонії, Словенії, Албанії, Чорногорії, Білорусі та Україні.

Моніторинг рівня професіоналізму викладача відбувається шляхом відвідування занять членами групи забезпечення ОП, а також проведення опитування здобувачів вищої освіти.

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

Стимулювання розвитку викладацької майстерності, включають матеріальне і моральне заохочення. Матеріальне стимулювання регулюється Положенням про преміювання та надання матеріальної допомоги працівникам коледжу (додаток 2 Колективного договору між адміністрацією та трудовим колективом ХТЕК КНТЕУ на 2017–2022 роки) (<https://bit.ly/36Zolqj>) та Положенням про систему рейтингової оцінки діяльності педагогічних працівників (<https://bit.ly/2Uvslg0>).

У ХТЕК КНТЕУ діє традиційна для коледжів система заохочення розвитку викладацької майстерності. Вона включає такі компоненти: 1) періодичні підвищення кваліфікації викладачів як одна з обов'язкових умов професійного зростання. Регулюється Положенням про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних, науково-педагогічних працівників ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/2v56cQH>); 2) врахування досягнень викладача у фаховій діяльності (за рейтингом) завідувачами циклових комісій при розподілі навчального навантаження між викладачами на навчальний рік; 3) надання відпусток чи відряджень для підвищення кваліфікації в зарубіжних країнах та ін.

Завдяки існуючій системі заохочення викладачів за досягнення у фаховій сфері відбувається формування особистості, яка постійно прагне до професійного саморозвитку.

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?

Наявні фінансові та матеріально-технічні ресурси забезпечують досягнення визначених ОП цілей та програмних результатів навчання. Освітній процес забезпечений спеціальними кабінетами, обладнанням, устаткуванням, необхідним для виконання навчального плану. У ЗВО функціонує бібліотека, наповнення фондів якої (наявність методичних матеріалів, рекомендацій, підручників, посібників та довідників) відповідає потребам освітніх компонент ОП (загальний обсяг фондів навчальної, наукової літератури – 47343 примірників; читальний зал площею 70 м² на 34 місця; наявність електронної бібліотеки, а в читальному залі – електронної картотеки статей періодичних видань). Досягненню визначених ОП цілей та програмних результатів навчання забезпечується роботою комп'ютерних класів (5 класів, загальна кількість комп'ютерів складає 60 одиниць (менше 8 років з дати випуску) та аудиторій, які обладнані відповідно до потреб ОП. Передбачена можливість використання обладнання та матеріально-технічних ресурсів ЗВО для здійснення наукових досліджень здобувачами освіти за ОП.

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

Освітнє середовище має потужний потенціал для формування професійної компетентності здобувачів вищої освіти за ОП та дозволяє задовольнити їхні потреби та інтереси. Матеріально-технічна база забезпечена навчальними кабінетами та спеціалізованими навчальними лабораторіями-ресторанами, навчальними лабораторіями обслуговування в готельно-туристичних комплексах, які укомплектовані сучасними високотехнологічними засобами. Сучасні аудиторії з мультимедійним обладнанням, інтерактивними дошками та комп'ютерні кабінети доводять сучасну стратегію розвитку коледжу.

Освітнє середовище включає:

– безкоштовний доступ до інформаційних ресурсів, необхідних для навчання та науково-педагогічної діяльності в межах ОП;

– створення умов для розвитку професійної спрямованості здобувачів освіти (участь у міжнародних, всеукраїнських конференціях, конкурсах); використання різноманітних форм позанавчальної роботи; проведення майстер-класів, конкурсів тощо.

Для виявлення та врахування потреб та інтересів здобувачів освіти у коледжі регулярно проводиться опитування студентів щодо організації та якості освітнього процесу, виробничих практик. З метою виявлення потреб та інтересів здобувачів вищої освіти щотижня проводяться кураторські години, індивідуальні бесіди; в коледжі функціонує скринька довіри.

До основних завдань Ради студентського самоврядування входить сприяння задоволенню потреб та інтересів здобувачів вищої освіти. Діяльність РСС регламентується відповідним положенням (<https://bit.ly/2uetZxy>).

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

Освітнє середовище ХТЕК КНТЕУ є безпечним для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти, що навчаються за ОП. Безпечність проведення освітнього процесу забезпечується Положенням про службу охорони праці ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/2OxPvnM>), призначені особи, відповідальні за охорону праці. У коледжі розроблені комплекс заходів з організації забезпечення життя та здоров'я усіх учасників освітнього процесу:

- доступ на територію ХТЕК КНТЕУ осіб, які не беруть безпосередньої участі в освітньому процесі обмежений, вхід облаштований турнікетом;
- будівля забезпечена первинними засобами пожежогасіння;
- на кожному поверсі встановлені відеокамери, інформація з яких передається черговому;
- регулярно проводяться спеціальні об'єктові тренування евакуації;
- медичне обслуговування студентів проводиться в міській поліклініці № 26. Медичний пункт, що знаходиться в приміщенні коледжу, обладнаний усім необхідним для надання першої медичної допомоги. Щорічно для студентів працівники поліклініки проводять диспансеризацію, флюорографію, щеплення, медичні огляди;
- здобувачі освіти ознайомлюються з відповідними правилами організації безпечної життєдіяльності, інструктуються з питань охорони праці, що відображено у відповідних журналах;
- перед екскурсіями та спортивними змаганнями проводяться цільові інструктажі.

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?

Коледж надає здобувачам вищої освіти всебічну підтримку. Одним із базових принципів організації освітньої діяльності закладу є студентоцентризований підхід.

Освітня і організаційна підтримка: створено матеріально-технічне та начальсько-методичне забезпечення; широко впроваджуються інноваційні навчальні технології та електронний супровід освітньої діяльності; існує можливість реалізувати право на участь у програмах академічної мобільності (посилання), здійснювати навчання за індивідуальним планом (посилання). Механізм освітньої і організаційної підтримки студентів працює через структуру відділення – циклові комісії – куратори – старости академічних груп – Рада студентського самоврядування.

Інформаційна підтримка забезпечується: діяльністю бібліотеки коледжу, скерованою на створення комфортного середовища для використання здобувачами вищої освіти інформації; розвиток засобів внутрішніх організаційних та зовнішніх інформаційних зв'язків; засобів міжособистісного спілкування й обміну знаннями. Також за допомогою веб-сайту, на якому розміщена інформація про діяльність коледжу; про циклові комісії; освітні програми, за якими відбувається підготовка здобувачів вищої освіти; відомості про викладачів, в тому числі про їх наукову, навчально-методичну, видавничу та громадську активність; нормативні документи; контактна інформація тощо. Комунікація зі студентами ОП відбувається через розгалужену систему форм і засобів: наставництво досвідчених викладачів, представництво Ради студентського самоврядування в складі педагогічної ради коледжу, систематичне опитування студентів з подальшим аналізом результатів опитування адміністративною радою коледжу (наприклад, засідання адміністративної ради від 4 листопада, протокол № 8) та цикловими комісіями; на лекціях, практичних заняттях, консультаціях, екзаменах і залаках. Консультативна підтримка здійснюється викладачами навчальних дисциплін і керівників курсовими роботами (проектами), кураторами, адміністрацією, юрисконсультом.

Соціальна підтримка здійснюється профкомом коледжу та адміністрацією, особливо щодо дітей-сиріт, у формі матеріальної допомоги. Також вона виявляється в підтриманні та покращенні побутових умов у гуртожитку, ефективному функціонуванні необхідних для нормальної життєдіяльності інфраструктур.

Оцінка якості підтримки коледжем здобувачів освіти забезпечується завдяки здійсненню зворотного зв'язку з ними (студентський моніторинг якості освіти, щотижневі кураторські години, систематичні опитування). Активну участь у підтримці студентства з різних питань бере студентське самоврядування ХТЕК КНТЕУ, яке має досить високий рівень автономії.

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)

У ХТЕК КНТЕУ організація освітнього процесу за ОП осіб з особливими освітніми потребами здійснюється відповідно до чинних норм законодавства. Для забезпечення умов доступності навчальних приміщень для осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення в коледжі та на прилеглий території в наявності є: пандус з поручнем перед центральним входом в будівлю для безперешкодного доступу осіб з інвалідністю; кабінка в туалеті загального користування для осіб з обмеженими фізичними можливостями та інших маломобільних груп населення; зона очікування та відпочинку для людей з обмеженими фізичними можливостями у фойє коледжу; місця паркування автотранспорту осіб з обмеженими фізичними можливостями; візуальна інформація (стенди, телевізійні екрани на кожному поверсі) та гучномовний зв'язок; обробка в зимовий період пандусу та підходу до коледжу протижелезними матеріалами.

Особи з особливими освітніми потребами мають дистанційний доступ до навчально-методичних матеріалів з освітніх компонент ОП.

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

У коледжі сформувалась доброзичлива атмосфера, яка сприяє відсутності конфліктних ситуацій, зокрема, пов'язаних із дискримінацією та сексуальними домаганнями. Жодних випадків дискримінації (за будь-якою ознакою) або проявів сексуального домагання зафіксовано не було. У випадку виникнення подібних ситуацій кожен учасник освітнього процесу має змогу звернутися до адміністрації, або до відповідних служб. Політика та процедура вирішення конфліктних ситуацій регулюється Правилами внутрішнього розпорядку, розпорядженнями та наказами директора, Положенням про політику і процедуру вирішення конфліктних ситуацій у ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/2Ur83d7>), Положенням про дотримання академічної доброчесності педагогічних, науково-педагогічних працівників та здобувачів освіти ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/378Rm9a>) та Антикорупційною програмою ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/2UwzHW2>).

У разі виникнення конфліктної ситуації і необхідності її вирішення, в залежності від осередків її утворення, розпорядженням директора буде створена комісія до складу якої увійдуть: представники ради студентського самоврядування, профспілкової організації студентів, адміністрації, юрисконсульт, за необхідністю інші. З метою упередження їх проявів проводиться постійна робота щодо інформування працівників, здобувачів вищої освіти про роботу всіх структурних підрозділів, які сприяють вирішенню конфліктних ситуацій (відділ управління персоналом, профспілковий комітет, відділення).

У коледжі працює телефон довіри, номер якого розміщений на сайті, а також скринька довіри, де студенти можуть залишати свої скарги в письмовому вигляді.

У межах ОП не подавалися скарги, пов'язані з необхідністю врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією).

Ефективність процедур розгляду зазначених вище скарг встановити неможливо оскільки відсутні випадки застосування цих процедур.

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

Процедура розробки, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм регулюється Положенням про організацію освітнього процесу в ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/374YvqG>), Положенням про розроблення та реалізацію освітніх програм у ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/3b1qehK>), Положенням про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/31BiU5J>).

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

У коледжі функціонує система внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності, яка складається з низки процедур і заходів. До таких процедур, безперечно, належить перегляд освітніх програм і, за необхідністю, внесення змін до них, що має на меті забезпечення відповідності змісту освітніх компонент встановленим програмним результатам навчання. Спонукати до перегляду можуть поточні зміни у законодавстві, новинки /відкриття (асортимент, технології, техніка); наукові дослідження у галузі; новітня інформація тощо.

Процедуру перегляду та внесення змін до ОП описано в Положенні Положенням про розроблення та реалізацію освітніх програм у ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/39eOkRQ>).

Регулярний моніторинг та удосконалення освітніх програм ХТЕК КНТЕУ в процесі їх реалізації організовує гарант ОП із залученням членів робочої групи з метою забезпечення належного рівня освітніх послуг, формування конкурентоспроможних компетентностей та створення сприятливого й ефективного освітнього середовища для студентів. При цьому аналізуються: зміст освітніх програм за результатами останніх досліджень у відповідній галузі знань з метою забезпечення їх відповідності сучасним вимогам; зміни потреб суспільства; очікування, потреби та ступеня задоволення студентів стосовно освітньої програми.

Освітня діяльність ХТЕК КНТЕУ за ОП «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня здобуття вищої освіти почала здійснюватися у вересні 2018 року. За освітньою програмою, що проходить процедуру акредитації навчаються студенти, які здобули освіту за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Термін навчання за ОП – 1 рік 10 місяців. У 2020 відбудеться перший випуск бакалаврів. За Положенням (<https://bit.ly/2S4XudT>) освітні програми переглядаються регулярно, але не рідше одного разу на три роки. Але на запити стейкхолдерів вже розробляються певні зміни до ОП, зміст яких буде

подано при самооцінці за критерієм «Перспективи подальшого розвитку 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

Зі здобувачами вищої освіти, які навчаються за ОП, цикловими комісіями налагоджений постійний зворотній зв'язок як необхідна складова внутрішнього забезпечення якості ОП. Проводяться періодичні опитування (<https://htek.com.ua/anketuvannya/>). За результатами опитування, виявлено побажання молоді щодо посилення мовної підготовки, приділення значнішої уваги використанню технічних засобів навчання тощо.

Активну участь в обговоренні забезпечення якості ОП, беруть участь члени Ради студентського самоврядування І. Олішевко, А. Почепцова., К.Фісько.

Складання освітніх програм, їх перегляд, внесення змін підпорядковане реалізації принципів студентоцентрованого навчання, що передбачене в Методичних рекомендаціях щодо реалізації студентоцентрованого підходу в навчанні за освітніми програмами в ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/39gjHXt>).

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

Згідно з Положенням про Раду студентського самоврядування ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/2vc2DZ2>), члени органів студентського самоврядування мають право: брати участь в управлінні ХТЕК КНТЕУ у порядку, встановленому ЗУ «Про вищу освіту» від 01.07.2014 та Положенням про ХТЕК КНТЕУ; брати участь у заходах щодо забезпечення якості вищої освіти; вносити пропозиції щодо змісту навчальних планів і програм; звертатися з пропозиціями, заявами, клопотаннями до адміністрації щодо питань, що належать до кола повноважень студентського самоврядування, та отримувати відповіді щодо порушених питань; аналізувати та узагальнювати зауваження та пропозиції студентів щодо організації освітнього процесу, інших питань життєдіяльності ХТЕК КНТЕУ та звертатися до адміністрації з пропозиціями щодо їх вирішення; виносити на розгляд адміністрації питання, що потребують відповідних рішень; вносити пропозиції щодо контролю за якістю освітнього процесу, брати участь у вирішенні конфліктних ситуацій, що виникають між студентами, студентами та представниками адміністрації або викладачами.

Складником моніторингу питань, пов'язаних з ОП, є опитування студентів.

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

Для залучення роботодавців до процесу періодичного перегляду освітньої програми та забезпечення її якості розроблено анкети для виявлення недоліків і переваг ОП (<https://bit.ly/398bjV2>); розроблено систему запитань для проведення інтерв'ювання потенційних роботодавців з метою визначення їх очікувань від рівня засвоєння компетентностей здобувачами вищої освіти, їх вмінь та навичок. ОП передбачено виробничу практику. У зв'язку з цим розроблено та впроваджено механізм надання роботодавцями індивідуальних характеристик здобувачів вищої освіти, які проходять практику підпорядкованих їм підприємствах, організаціях, установах, що дозволяє визначити рівень засвоєння компетентностей кожним студентом, виявити недоліки у їх формуванні, які мають системний характер для подальшого їх усунення.

Найбільш гострою проблемою реалізації ОП для роботодавців є недостатньо розвинута система взаємодії теоретичних знань та практичних навичок студентів. Постійні контакти з роботодавцями дозволяють отримувати актуальні вакансії з працевлаштування.

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

За ОП «Готельно-ресторанна справа» перший випуск здобувачів освіти очікується в червні 2020 року. Допомогти майбутнім випускникам у працевлаштуванні покликаний фахівець підрозділу сприяння працевлаштуванню випускників коледжу, який організовує роботу зі статистичною інформацією, з ознайомлення із організацією виробничих процесів в компаніях потенційних роботодавців. Використовує мережу Інтернет для постійного поновлення банку вакансій.

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?

Здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості за час реалізації ОП сприяє систематичному поступовому удосконаленню форм та методів освітньої діяльності з реалізації ОП. Така діяльність важлива для створення умов щодо підтримування поточних рівнів дієвості.

У ході застосування процедур та заходів, які передбачено текстом п. 1.2.2 Положення про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти у Харківському торговельно-економічному коледжі КНТЕУ,

суттєвих недоліків в ОП та/або освітній діяльності з реалізації ОП виявлено не було. Підготовка за ОП здійснюється з 2018 року. За час були виявлені певні недоліки, серед яких суттєвим вважаємо такий. Розподіл кредитів вивчення дисциплін з професійної підготовки, а саме з ресторанної справи, є нерівноцінним для подальшого навчання на другому (магістерському) рівні вищої освіти. Робочою групою на чолі з гарантом ОП розглядаються питання щодо збільшення кількості кредитів, які будуть відведені на вивчення дисциплін саме з ресторанної справи.

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

Підготовка здобувачів освіти за ОП розпочалася у 2018 році. ОП проходить первинну акредитацію. Інші освітні програми, за якими здійснюється підготовка в коледжі, процедуру акредитації не проходили.

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

Для належного внутрішнього забезпечення якості ОП відбувається безперервний професійний розвиток педагогічних та науково-педагогічних працівників коледжу, що забезпечується системою наукових та методичних заходів різного рівня, зокрема: наукові (методологічні) семінари з актуальних питань науки, за участі науково-педагогічних працівників, студентів, роботодавців, практиків; методичні семінари з освітніх інновацій, актуальних питань якості навчання, викладання, оцінювання результатів навчання. На засіданнях циклових комісій розглядаються можливості реалізації результатів стажування, підвищення кваліфікації, результатів науково-дослідної роботи для забезпечення якості навчання за ОП.

Систематично проводяться заходи щодо ознайомлення здобувачів вищої освіти із сучасними тенденціями розвитку готельно-ресторанної справи, зокрема, конференції: «Мое майбутнє за розвитком зеленого туризму»; «Сучасний стан та перспективи розвитку туризму».

Відбувається взаємодія з науково-педагогічними працівниками закладів вищої освіти України, в ході якої обговорюються питання щодо удосконалення ОП.

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

Загальне керівництво і контроль реалізації освітніх програм у ХТЕК КНТЕУ здійснюється директором. Відповідальним за розроблення та реалізацію ОП є її.

Якість освітньої діяльності забезпечується за рахунок взаємодії таких груп стейкхолдерів:

- реалізація освітніх програм, поточний моніторинг (циклові комісії, гарант ОП, викладачі, які забезпечують освітні компоненти та ініціативні групи здобувачів освіти за програмою, роботодавці);
- впровадження та адміністрування освітніх програм, моніторинг програм і потреб галузевого ринку праці (структурні підрозділи, які здійснюють освітню діяльність, Рада студентського самоврядування, роботодавці);
- рівень розроблення, експертизи, апробації, моніторингу академічної політики, документів, процедур, проектів (підрозділу сприяння працевлаштуванню випускників коледжу, навчально-методичний відділ, зовнішні стейкхолдери).
- прийняття на рівні коледжу рішень щодо формування стратегії і політики забезпечення якості, затвердження нормативних актів, програм дій і конкретних заходів, затвердження та закриття освітніх програм: Адміністративна рада, директор, педагогічна рада.

9. Прозорість і публічність

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

Права та обов'язки учасників освітнього процесу (науково-педагогічних й педагогічних працівників; здобувачів освіти; фахівців-практиків, які залучаються до освітнього процесу на освітніх програмах; інших працівників ХТЕК КНТЕУ) регламентуються такими локальними нормативними актами, як: 1) Положення про ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/31FP1jH>); 2) Правила внутрішнього розпорядку ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/3843CJ5>); 3) Колективний договір між адміністрацією та трудовим колективом ХТЕК КНТЕУ на 2017–2022 роки (<https://bit.ly/2OwTWPQ>); 4) Положення про організацію освітнього процесу в ХТЕК КНТЕУ (<https://bit.ly/2OA38mu>); 5) інші нормативні документи, що забезпечують освітній процес (<https://bit.ly/2vSEB5r>).

Доступність вказаних документів для учасників освітнього процесу забезпечується: їх розміщенням у відкритому доступі на веб-сайті ЗВО; ознайомленням здобувачів освіти ХТЕК КНТЕУ з їх правами та обов'язками під час проведення виховної роботи; викладення основних прав та обов'язків студентів у контрактах, які вони укладають із коледжем; викладення основних прав та обов'язків науково-педагогічних працівників у контракті, який вони укладають із коледжем; кожний учасник освітнього

процесу має можливість ознайомитися з роздрукованими примірниками вищевказаних документів, що зберігаються у структурних підрозділах коледжу.

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

<https://bit.ly/387lxi0>

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

<https://bit.ly/31x0FhC>

10. Навчання через дослідження

Продемонструйте, що зміст освітньо-наукової програми відповідає науковим інтересам аспірантів (ад'юнктів)

Не застосовне

Опишіть, яким чином зміст освітньо-наукової програми забезпечує повноцінну підготовку здобувачів вищої освіти до дослідницької діяльності за спеціальністю та/або галуззю

Не застосовне

Опишіть, яким чином зміст освітньо-наукової програми забезпечує повноцінну підготовку здобувачів вищої освіти до викладацької діяльності у закладах вищої освіти за спеціальністю та/або галуззю

Не застосовне

Продемонструйте дотичність тем наукових досліджень аспірантів (ад'юнктів) напрямам досліджень наукових керівників

Не застосовне

Опишіть з посиланням на конкретні приклади, як ЗВО організаційно та матеріально забезпечує в межах освітньо-наукової програми можливості для проведення і апробації результатів наукових досліджень аспірантів (ад'юнктів)

Не застосовне

Проаналізуйте, як ЗВО забезпечує можливості для долучення аспірантів (ад'юнктів) до міжнародної академічної спільноти за спеціальністю, наведіть конкретні проекти та заходи

Не застосовне

Опишіть участь наукових керівників аспірантів у дослідницьких проектах, результати яких регулярно публікуються та/або практично впроваджуються

Не застосовне

Опишіть чинні практики дотримання академічної доброчесності у науковій діяльності наукових керівників та аспірантів (ад'юнктів)

Не застосовне

Продемонструйте, що ЗВО вживає заходів для виключення можливості здійснення наукового керівництва особами, які вчинили порушення академічної доброчесності

Не застосовне

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Оцінка стратегічного положення ОП здійснюється на постійній основі за критеріями «Знання», «Уміння», «Практичні навички», які здобуваються під час реалізації цієї ОП.

Сильними сторонами (Strengths) ОП є сприятливе, для формування професійних умінь у здобувачів вищої освіти, внутрішнє середовище навчального закладу. Спирається таке положення на такі обставини:

- зберігається досвід викладання фахових навчальних дисциплін, накопичений за більш ніж 60-річну історію освітньої діяльності закладу вищої освіти, який був започаткований як технікум громадського харчування;
- цей досвід системно оновлюється за рахунок належним чином налагодженого професійного зв'язку із закладами сфери гостинності Європейського союзу;
- новостворена інфраструктура спеціалізованих аудиторних приміщень безперечно сприяє формуванню у здобувачів вищої освіти належного рівня здатності щодо застосування отриманих знань для виконання завдань та розв'язання задач і проблем.

Практичні навички на основі майстерності з використанням сучасних методів, матеріалів, інструкцій та інструментів формуються за рахунок:

- виробничої практики та стажування у вітчизняних та європейських закладах ресторанного бізнесу та колективних засобах розміщування;
- приймання здобувачами вищої освіти участі у майстер-класах та тренінгах, які проводяться фахівцями з міжнародно визнаною кваліфікацією;
- участі науково-педагогічних працівників й здобувачів вищої освіти у міжнародних конкурсах та фестивалях професійної майстерності.

Слабкі сторони (Weaknesses) ОП убачаються у формуванні релевантних сучасним вимогам емпіричних знань, пов'язаних з реалізацією державної політики у сфері захисту прав споживачів. Ця політика викладена у наступних законах та підзаконних актах:

- «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (ЗУ 771/97-ВР);
- «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» (ЗУ 2639-VIII)»;
- «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти» (ЗУ 2042-VIII);
- «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» (Наказ Мінагропрому від 01.10.2012 № 590).

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

Можливості (Opportunities) розвитку ОП у плановому періоді можуть бути пов'язаними з формуванням:

- у здобувачів вищої освіти емпіричні (фактологічні) знань як основи усвідомленої, цілеспрямованої діяльності в сфері харчового законодавства (Food Law) Європейської спільноти
- у науково-педагогічних працівників теоретичних (концептуальних, методологічних) знань у вказаній сфері.
- Для поліпшення ОП плануються наступні конкретні заходи:
- встановлення сучасних потреб та очікувань суб'єктів господарювання у сфері гостинності;
- розробка та впровадження компонентів ОП, змістовне наповнення яких має сприяти задоволенню встановлених потреби суб'єктів господарювання у сфері ресторанного та готельного господарств;
- реінжиніринг існуючих компонентів освітньої програми для досягнення вказаної мети;
- формування належної кваліфікації науково-педагогічних працівників, які будуть забезпечувати реалізацію оновленої ОП.

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: 24.02.2020 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	MD5- хеш файла	
OK1 Статистика	навчальна дисципліна	<i>id_31895_OK1_Statistika_Syllabus.pdf</i>	CdTfSPRgbc1cTS2qXQBAlb8YQ2PYciwsZim5ioMghWg0=	Ноутбук Asus VivoBook RZ540MA, відеопроєктор Optom X400
OK2 Готельна справа	навчальна дисципліна	<i>id_31895_OK2_Hotelna_sprava_Syllabus.pdf</i>	iQ7oC90AumvkJmm75x2Uc0PvWAj6/p/or4zppQUSkE=	Спеціалізовані навчальні лабораторії обслуговування в готельно-туристичних комплексах (хостел, апартamenti, VIP-номера) (Паспорта кабінетів № 401, 403, 405а, 406, введено в дію наказом директора ХТЕК КНТЕ від 31 серпня 2017 № 312)
OK2 Готельна справа	курсозна робота (проект)	<i>id_31895_KR_Hotelna_sprava.pdf</i>	YuXTuSGVsn738sXUIGABY+aetWLWUK/NJPeFpixORCo=	Спеціалізовані навчальні лабораторії обслуговування в готельно-туристичних комплексах (хостел, апартamenti, VIP-номера) (Паспорта кабінетів № 401, 403, 405а, 406, введено в дію наказом директора ХТЕК КНТЕ від 31 серпня 2017 № 312)
OK3 Організація туризму	навчальна дисципліна	<i>id_31895_OK3_Organizacia_turizmu_Syllabus.pdf</i>	BdSkciXB5ADBnmgh80rS7uWOJl+OJh4Tij9JC+dfIAo=	Інтерактивна дошка Elite Panaboard UB-T880, відеопроєктор BenQ M5535
OK4 Зовнішньоекономічна діяльність підприємства	навчальна дисципліна	<i>id_31895_OK4_ZED_Syllabus.pdf</i>	PTftBXEE2FIDaFaTceQ2Wshr3oL+9RBAqpFN9rynHHg=	Ноутбук Asus VivoBook RZ540MA, відеопроєктор Optom X400
OK5 Іноземна мова спеціальності	навчальна дисципліна	<i>id_31895_OK5_Inozemna_mova_Syllabus.pdf</i>	nmpjxpZpTwmLaoUfp8TCHtWy1RVXSx9IQzM5BMWrh8=	Ноутбук Dell Inspiron 3552, відеопроєктор InFocus INV30, MP3-плеєр Auna RCD 220
OK6 Ресторанна справа	навчальна дисципліна	<i>id_31895_OK6_Restoranna_sprava_Syllabus.pdf</i>	h1voVaAyw4m85tPoQJHrfxO3+2Cec/shPn4aOSMOHKw=	Лабораторія-ресторан «Villa Corect» (Паспорт кабінету 305, введено в дію наказом директора ХТЕК КНТЕ від 31 серпня 2017 № 312) Лабораторія-ресторан «Napoleon» (Паспорт кабінету 307 введено в дію наказом директора ХТЕК КНТЕ від 31 серпня 2017 № 312)
OK6 Ресторанна справа	курсозна робота (проект)	<i>id_31895_KR_Restoranna_sprava.pdf</i>	lyQeqyBR/denX6G9QHZN4dxhWePTBk4k+XgfwRxW+8s=	Лабораторія-ресторан «Villa Corect» (Паспорт кабінету 305, введено в дію наказом директора ХТЕК КНТЕ від 31 серпня 2017 № 312) Лабораторія-ресторан «Napoleon» (Паспорт кабінету 307 введено в дію наказом директора ХТЕК КНТЕ від 31 серпня 2017 № 312)
OK7 Інжиніринг будівель	навчальна дисципліна	<i>id_31895_OK7_Izhyniring_budivel_Syllabus.pdf</i>	9yvu3s7CsPOwaBKRpCH4in+kS2ANlnMT4Pmewg/nKTC=	Інтерактивна дошка Elite Panaboard UB-T880, відеопроєктор BenQ M5535
OK8 Інтернет-технології в бізнесі	навчальна дисципліна	<i>id_31895_OK8_Internet_tehnologiyi_v_biznesi_Syllabus.pdf</i>	syxQiYKqdcbygkCvZsaUKlcf/FXqVbWMXiEIVZed8kU=	Системні блоки LENOVO M58P, монітори Dell E1715S, Клавіатури Logitech K120, миші комп'ютерна Omega OM-07, багатифункціональні пристрої Canon i-SENSYS MF 3010, інтерактивна дошка Panasonic Panaboard UB-T580-G
OK9 Менеджмент готелів і ресторанів	навчальна дисципліна	<i>id_31895_OK9_Management.pdf</i>	mHlew7WjNRLAlwNSmEIB0patZYHyb2nH9iWvzT+o6VM=	Ноутбук HP 250 G6, відеопроєктор Optom 5331
OK10 Іміджологія	навчальна дисципліна	<i>id_31895_OK10_Iimidzhyologia_Syllabus.pdf</i>	Xd89Y4R188EVCIG5FzCX/D+ji9cX/AZGosZlnlwZKNU=	Ноутбук Lenovo IdeaPad 330-15IGM, відеопроєктор BIG DLP4200-09
OK11 Управління дистрибуцією послуг	навчальна дисципліна	<i>id_31895_OK11_Upravlinna_dystrybuzieu_poslug_Syllabus.pdf</i>	LoWVn6CHUV5mc7otLK7z/T3A/3FYAGOsHnVg4SvQ/qS=	Інтерактивна дошка Elite Panaboard UB-T880, відеопроєктор BenQ M5535
OK12 Моделювання фінансово-господарської	навчальна дисципліна	<i>id_31895_OK12_Modelyuvanna_FGDP_Syllabus.pdf</i>	f4Cbdb6BNpJA/Kw/pCDntL7EetirgzaVP6NCDhY+xQ=	Ноутбук Lenovo IdeaPad 330-15IGM, відеопроєктор BIG

діджитальна діяльність підприємства				DLP4200-09
OK13 Виробнича практика	практика	id_31895_Practica_vyrobynya.pdf	VICJrC2Jvf70imm4XAJZYUCN0XXxQ58ZyhMMAdpOrl=	

* 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
127482	Железнякова Еліна Юріївна	Викладач	Відділення економіки та бізнесу	Диплом кандидата наук ДК 005249, виданий 08.12.1999, Атестат доцента 02ДЦ 000372, виданий 24.12.2003	25	OK12 Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства	пп. 30.2; 30.3; 30.13; 30.15; 30.17
274135	Серова Ірина Анатоліївна	Викладач	Відділення економіки та бізнесу	Диплом кандидата наук ЕК 026083, виданий 22.06.1988, Атестат доцента ДЦ 004999, виданий 09.11.1993	36	OK1 Статистика	пп. 30.1; 30.2; 30.3; 30.4; 30.6; 30.7; 30.8; 30.10; 30.13; 30.14; 30.15
274173	Руденко Інна Вікторівна	Викладач	Відділення економіки та бізнесу	Диплом кандидата наук ДК 000277, виданий 26.03.1998, Атестат доцента ДЦ 004161, виданий 26.02.2002	27	OK10 Іміджологія	пп. 30.2; 30.3; 30.10; 30.12; 30.13; 30.14; 30.15
347732	Печенка Оксана Іванівна	Викладач	Відділення економіки та бізнесу	Диплом спеціаліста, Харківська державна академія технологій та організації харчування, рік закінчення: 1995, спеціальність: Облік та аудит, Диплом спеціаліста, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2010, спеціальність: Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності	25	OK4 Зовнішньоекономічна діяльність підприємства	пп. 30.2; 30.3; 30.8; 30.13; 30.15; 30.16
274144	Болотова Тетяна Миколаївна	Викладач	Відділення економіки та бізнесу	Диплом кандидата наук ДК 062869, виданий 10.11.2010, Атестат доцента 12ДЦ 037667, виданий 17.01.2014	0	OK11 Управління дистрибуцією послуг	пп. 30.1; 30.2; 30.3; 30.10; 30.15
274144	Болотова Тетяна Миколаївна	Викладач	Відділення економіки та бізнесу	Диплом кандидата наук ДК 062869, виданий 10.11.2010, Атестат доцента 12ДЦ 037667, виданий 17.01.2014	0	OK9 Менеджмент готелів і ресторанів	пп. 30.1; 30.2; 30.3; 30.10; 30.15
9813	Водолаженко Олександр Володимирович	Викладач	Відділення економіки та бізнесу	Диплом кандидата наук ФМ 031832, виданий 01.06.1988, Атестат доцента ДЦАР 002855, виданий 06.10.1995	29	OK8 Інтернет-технології в бізнесі	пп. 30.10; 30.13; 30.15; 30.16; 30.17
314138	Лисюк Галина Михайлівна	Викладач	Відділення харчових технологій та ресторанного бізнесу	Диплом доктора наук ДТ 002738, виданий 18.06.1990, Атестат професора ПР 007280, виданий 31.01.1991	46	OK6 Ресторанна справа	пп. 30.3; 30.4; 30.7; 30.10; 30.11; 30.12; 30.16
348736	Дюкарева Галина Іванівна	Викладач	Відділення харчових технологій та ресторанного бізнесу	Диплом кандидата наук КН 014119, виданий 15.05.1997, Атестат доцента ДЦ 005303, виданий 20.06.2002	29	OK7 Інжиніринг будівель	пп. 30.1; 30.2; 30.3; 30.4; 30.8; 30.10; 30.12; 30.13; 30.15; 30.16; 30.17
354905	Жуков Євгеній Вікторович	Викладач	Відділення харчових технологій та ресторанного бізнесу	Диплом кандидата наук ДК 066192, виданий 26.01.2011	21	OK6 Ресторанна справа	пп. 30.1; 30.2; 30.3; 30.7; 30.10; 30.14; 30.15; 30.18
1763	Ніколаєнко-Ломакіна Алла Миколаївна	Викладач	Відділення харчових технологій та ресторанного бізнесу		27	OK6 Ресторанна справа	пп. 30.3; 30.10; 30.13; 30.14; 30.15
296669	Тетеріна Тетяна Анатоліївна	Викладач	Відділення сфери обслуговування		22	OK3 Організація туризму	пп. 30.10; 30.15; 30.16; 30.17
296669	Тетеріна Тетяна Анатоліївна	Викладач	Відділення сфери обслуговування		22	OK2 Готельна справа	пп. 30.10; 30.15; 30.16; 30.17
108240	Торянік Ірина Петрівна	Викладач	Відділення сфери обслуговування		7	OK5 Іноземна мова спеціальності	пп. 30.10; 30.13; 30.15; 30.17; 30.18

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

Програмні результати навчання ОП	Методи навчання	Форми оцінювання
----------------------------------	-----------------	------------------

OK1 Статистика

ПРН 15 Організувати управління підприємством і менеджмент персоналу для забезпечення ефективної діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства	Проблемний виклад матеріалу, дискусійне обговорення питань, аналіз ситуацій, мультимедійні презентації	Оцінка участі в дискусії, виконання практичних завдань, модульний контроль, екзамен
ПРН 19 Уміти проводити аналіз діяльності підприємства, визначати рівень його конкурентоспроможності, обґрунтувати рішення щодо розширення асортименту основних і додаткових послуг, використовуючи програмні засоби обробки ділової інформації	Дискусійне обговорення питань, пояснення, розв'язання проблемних ситуацій	Взаємоопитування, тестування, аналіз завдань винесених на самостійне вивчення, модульний контроль, екзамен
ПРН 18 Уміти вести облікову бухгалтерську документацію первинного, поточного та узагальнюючого обліку, на підставі чого розраховувати та аналізувати економічні показники фінансово-господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства	Робота зі статистичними звітами, розрахункові роботи, виконання індивідуальних письмових завдань	Письмове опитування, контрольна бесіда, модульний контроль, екзамен
ПРН 13 Уміти застосовувати сучасні технології для забезпечення ефективної ділової комунікації, використовувати ефективні прийоми поведінки в процесі комунікації з урахуванням правил етики бізнесу, міжнародного та дипломатичного етикету	Пояснення, робота в малих групах, рольова гра, мультимедійні презентації	Усне опитування, оцінка якості взаємодії, активності в рольовій грі, модульний контроль, екзамен
ПРН 10 Уміти проектувати технологічний процес виробництва ресторанної продукції і скласти необхідну нормативну документацію. Володіти науковими основами оцінки характеристики товарів і готової продукції за допомогою сучасних методів	Пояснення, аналіз нормативної документації з оцінки якості продукції, практичні завдання що передбачають роботу з статистичними даними, мультимедійні презентації	Оцінка розуміння нормативної документації, аналіз статистичних даних, модульний контроль, екзамен
ПРН 6 Використовуючи ґрунтовні економічні знання, логіку економічного мислення і економічної культури, базові методи пізнання і аналізу економічних процесів, вміти приймати обґрунтовані рішення з приводу економічних проблем, пов'язаних з майбутньою практичною діяльністю	Лекція, пояснення, дискусійне обговорення питань, коментар, розрахункові роботи, вправи, мультимедійні презентації	Опитування, взаємооцінка, аналіз завдань винесених на самостійне вивчення, модульний контроль, екзамен
ПРН 5 Володіти навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіти основними методами, способами і засобами отримання, зберігання, переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності	Індивідуальна робота з інформаційними джерелами, Internet-ресурсами, підготовка презентаційних проєктів	Оцінка проєктів, перевірка завдань самостійної роботи з роботи з інформаційними джерелами, модульний контроль, екзамен
ПРН 1 Демонструвати розуміння і опрацювання ідей і думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів	Пояснення, розповідь, лекція, виступи з доповідями, ілюстрування, мультимедійні презентації	Усне опитування, оцінка виступів, модульний контроль, екзамен

OK2 Готельна справа

ПРН 20 Володіти інноваційними технологіями готельного та ресторанного господарства, основними, допоміжними та обслуговуючими технологічними процесами, циклами та операціями, що лежать в основі діяльності підприємства	Інструктаж, демонстрування, робота в малих групах, тренувальні вправи, аналіз ситуацій, робота з лабораторним устаткуванням	Письмове опитування, контрольна бесіда, перевірка індивідуальних завдань, модульний контроль, екзамен
ПРН 16 Користуватися прийомами, методами і технологіями створення і підтримки привабливого зовнішнього і внутрішнього іміджу організації. Використовувати принципи дизайнерської діяльності при оформленні інтер'єру, екстер'єру, офіційного сайту, рекламних матеріалів, моделей форменого, санітарного та робочого одягу, складанні та оформленні спеціальних меню тощо	Ділова гра, тренінгові завдання, тренувальні вправи з елементами IT-технологій, мультимедійні презентації, демонстрування, робота з лабораторним устаткуванням	Оцінка виконання індивідуальних завдань, винесених на самостійне виконання, тестування, модульний контроль, екзамен
ПРН 15 Організувати управління підприємством і менеджмент персоналу для забезпечення ефективної діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства	Розповідь, пояснення, робота в малих групах, рольова гра, аналіз ситуацій	Усне опитування, оцінка рівня взаємодії в групі, модульний контроль, екзамен
ПРН 14 Уміти використовувати методи і принципи проектування і розробки будівель, інженерного та технологічного обладнання у готельному та ресторанному господарстві з урахуванням функціонального призначення, економічності використання та безпеки для життя і майна	Інструктаж, повідомлення, практичні вправи, виконання індивідуальних завдань, ділова гра	Усне опитування, аналіз завдань, винесених на самостійне вивчення, модульний контроль, екзамен
ПРН 12 Демонструвати уміння розробляти пропозиції з впровадження інноваційних технологій виробництва продукції та послуг підприємств готельного та ресторанного господарства, ефективного обслуговування споживачів з використанням різних автоматизованих систем	Пояснення, тренувальні вправи, елементи IT-технологій, мультимедійні презентації, виконання індивідуальних завдань, демонстрування	Взаємооцінювання самостійного виконання індивідуальних завдань, тестування, модульний контроль, екзамен
ПРН 11 Уміти організувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур підприємств ресторанного та готельного господарства з дотриманням діючих нормативних документів	Лекція-діалог, взаємонавчальні ситуації, робота з нормативними документами, дискусійне обговорення питань, ділова гра	Усне опитування, тестування, контрольна робота, модульний контроль, екзамен
ПРН 9 Демонструвати уміння організувати та удосконалювати процес виробництва і реалізації продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства з	Пояснення, лекція, ділові ігри, аналіз ситуацій, мультимедійні презентації, виконання письмових індивідуальних завдань	Аналіз завдань винесених на самостійне вивчення, усне опитування модульний контроль, екзамен

урахуванням вимог і потреб споживачів		
<i>OK2 Готельна справа</i>		
ПРН 15 Організувати управління підприємством і менеджмент персоналу для забезпечення ефективної діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства	Розповідь, пояснення, робота в малих групах, рольова гра, аналіз ситуацій	Усне опитування, оцінка рівня взаємодії в групі, модульний контроль, екзамен
ПРН 14 Уміти використовувати методи і принципи проектування і розробки будівель, інженерного та технологічного обладнання у готельному та ресторанному господарстві з урахуванням функціонального призначення, економічності використання та безпеки для життя і майна	Інструктаж, повідомлення, практичні вправи, виконання індивідуальних завдань, ділова гра	Усне опитування, аналіз завдань, винесених на самостійне вивчення, модульний контроль, екзамен
ПРН 12 Демонструвати уміння розробляти пропозиції з впровадження інноваційних технологій виробництва продукції та послуг підприємств готельного та ресторанного господарства, ефективного обслуговування споживачів з використанням різних автоматизованих систем	Пояснення, тренувальні вправи, елементи IT-технологій, мультимедійні презентації, виконання індивідуальних завдань, демонстрування	Взаємооцінювання самостійного виконання індивідуальних завдань, тестування, модульний контроль, екзамен
ПРН 11 Уміти організувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур підприємств ресторанного та готельного господарства з дотриманням діючих нормативних документів	Лекція-діалог, взаємонавчальні ситуації, робота з нормативними документами, дискусійне обговорення питань, ділова гра	Усне опитування, тестування, контрольна робота, модульний контроль, екзамен
ПРН 9 Демонструвати уміння організувати та удосконалювати процес виробництва і реалізації продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів	Пояснення, лекція, ділові ігри, аналіз ситуацій, мультимедійні презентації, виконання письмових індивідуальних завдань	Аналіз завдань винесених на самостійне вивчення, усне опитування, модульний контроль, екзамен
ПРН 16 Користуватися прийомами, методами і технологіями створення і підтримки привабливого зовнішнього і внутрішнього іміджу організації. Використовувати принципи дизайнерської діяльності при оформленні інтер'єру, екстер'єру, офіційного сайту, рекламних матеріалів, моделей форменого, санітарного та робочого одягу, складанні та оформленні спеціальних меню тощо	Ділова гра, тренінгові завдання, тренувальні вправи з елементами IT-технологій, мультимедійні презентації, демонстрування, робота з лабораторним устаткуванням	Оцінка виконання індивідуальних завдань, винесених на самостійне виконання, тестування, модульний контроль, екзамен
ПРН 20 Володіти інноваційними технологіями готельного та ресторанного господарства, основними, допоміжними та обслуговуючими технологічними процесами, циклами та операціями, що лежать в основі діяльності підприємства	Інструктаж, демонстрування, робота в малих групах, тренувальні вправи, аналіз ситуацій, робота з лабораторним устаткуванням	Письмове опитування, контрольна бесіда, перевірка індивідуальних завдань, модульний контроль, екзамен
<i>OK3 Організація туризму</i>		
ПРН 2 Аналізувати культурологічні питання сучасності з позицій шанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства, розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції	Лекція, розповідь, дискусійне обговорення питань, рольова гра, робота в парах, есе	Оцінка рівня комунікації, усне опитування, перевірка й аналіз есе, модульний контроль, екзамен
ПРН 1 Демонструвати розуміння і опрацювання ідей і думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів	Дискусія, аналіз проблемних ситуацій, ділова гра, робота в парах, есе	Усне опитування, тестування, перевірка й аналіз есе, модульний контроль, екзамен
<i>OK4 Зовнішньоекономічна діяльність підприємства</i>		
ПРН 20 Володіти інноваційними технологіями готельного та ресторанного господарства, основними, допоміжними та обслуговуючими технологічними процесами, циклами та операціями, що лежать в основі діяльності підприємства	Інструктаж, демонстрування, робота в малих групах, тренувальні вправи, аналіз ситуацій, робота з лабораторним устаткуванням	Письмове опитування, контрольна бесіда, перевірка індивідуальних завдань, модульний контроль, екзамен
ПРН 19 Уміти проводити аналіз діяльності підприємства, визначати рівень його конкурентоспроможності, обґрунтувати рішення щодо розширення асортименту основних і додаткових послуг, використовуючи програмні засоби обробки ділової інформації	Дискусійне обговорення питань, пояснення, розв'язання проблемних ситуацій	Взаємоопитування, тестування, аналіз завдань винесених на самостійне вивчення, модульний контроль, екзамен
ПРН 15 Організувати управління підприємством і менеджмент персоналу для забезпечення ефективної діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства	Проблемний виклад матеріалу, дискусійне обговорення питань, аналіз ситуацій, мультимедійні презентації	Оцінка участі в дискусії, виконання практичних завдань, модульний контроль, екзамен
ПРН 13 Уміти застосовувати сучасні технології для забезпечення ефективної ділової комунікації, використовувати ефективні прийоми поведінки в процесі комунікації з урахуванням правил етики бізнесу, міжнародного та дипломатичного етикету	Пояснення, робота в малих групах, рольова гра, мультимедійні презентації	Усне опитування, оцінка якості взаємодії, активності в рольовій грі, модульний контроль, екзамен
ПРН 12 Демонструвати уміння розробляти пропозиції з впровадження інноваційних технологій виробництва продукції та послуг підприємств готельного та ресторанного господарства, ефективного обслуговування споживачів з використанням різних автоматизованих систем	Пояснення, інструктаж, ділова гра, тренувальні вправи з елементами IT-технологій, складання проектів пропозицій з урахуванням мультимедійні презентації, демонстрування	Оцінка виконання індивідуальних практичних завдань, контрольна бесіда, модульний контроль, екзамен
ПРН 10 Уміти проектувати технологічний процес виробництва ресторанної продукції і скласти необхідну нормативну документацію.	Пояснення, аналіз нормативної документації з оцінки якості продукції, складання порівняльних таблиць, практичні завдання	Оцінка розуміння нормативної документації, аналіз порівняльних таблиць, модульний контроль, екзамен

Володіти науковими основами оцінки характеристики товарів і готової продукції за допомогою сучасних методів		
ПРН 9 Демонструвати уміння організовувати та удосконалювати процес виробництва і реалізації продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів	Узагальнення зарубіжного досвіду з удосконалення процесу виробництва, вирішення проблемних ситуацій, ділова гра, взаємонавчальні ситуації	Аналіз виконання завдань щодо вивчення зарубіжного досвіду, усне опитування, модульний контроль, екзамен
ПРН 6 Використовуючи ґрунтовні економічні знання, логіку економічного мислення і економічної культури, базові методи пізнання і аналізу економічних процесів, вміти приймати обґрунтовані рішення з приводу економічних проблем, пов'язаних з майбутньою практичною діяльністю	Проблемний виклад матеріалу, пояснення, індивідуальна робота з науковими джерелами з питань зовнішньоекономічної діяльності підприємств, аналіз ситуацій	Усне опитування, тестування, перевірка завдань, винесених на самостійний розгляд, модульний контроль, екзамен
ПРН 5 Володіти навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіти основними методами, способами і засобами отримання, зберігання, переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності	Індивідуальна робота з інформаційними джерелами, Internet-ресурсами, підготовка презентаційних проєктів	Оцінка проєктів, перевірка завдань самостійної роботи з роботи з інформаційними джерелами, модульний контроль, екзамен
<i>OK5 Іноземна мова спеціальності</i>		
ПРН 13 Уміти застосовувати сучасні технології для забезпечення ефективної ділової комунікації, використовувати ефективні прийоми поведінки в процесі комунікації з урахуванням правил етики бізнесу, міжнародного та дипломатичного етикету	Робота в парах, взаємонавчальні ситуації, переклад текстів, аналіз особливостей міжнародного та дипломатичного етикету	Перевірка виконання практичних завдань, аналіз парної роботи, модульний контроль, екзамен
ПРН 3 Показати володіння усною та письмовою діловою комунікацією українською, іноземними мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземними мовами	Виконання практичних завдань з метою оволодіння умінням лексично, граматично правильно оформлювати мовлення в його усній та писемній формі, мультимедійні презентації	Аналіз виконаних практичних завдань, контрольна бесіда, перевірка виконання індивідуальних завдань, модульний контроль, екзамен
ПРН 2 Аналізувати культурологічні питання сучасності з позиції шанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства, розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовувати комунікаційні концепції	Мультимедійні презентації, розповідь, тренувальні вправи, робота в парах, взаємонавчання, порівняльний аналіз елементів різних культур, переклад текстів	Усне опитування, перевірка виконання практичних завдань, участі у взаємонавчанні, модульний контроль, екзамен
<i>OK6 Ресторанна справа</i>		
ПРН 20 Володіти інноваційними технологіями готельного та ресторанного господарства, основними, допоміжними та обслуговуючими технологічними процесами, циклами та операціями, що лежать в основі діяльності підприємства	Інструктаж, демонстрування, робота в малих групах, тренувальні вправи, аналіз ситуацій, робота з лабораторним устаткуванням	Письмове опитування, контрольна бесіда, перевірка індивідуальних завдань, модульний контроль, екзамен
ПРН 16 Користуватися прийомами, методами і технологіями створення і підтримки привабливого зовнішнього і внутрішнього іміджу організації. Використовувати принципи дизайнерської діяльності при оформленні інтер'єру, екстер'єру, офіційного сайту, рекламних матеріалів, моделей форменого, санітарного та робочого одягу, складанні та оформленні спеціальних меню тощо	Розв'язання проблемних ситуацій, дискусійне обговорення питань, підготовка презентаційних проєктів, мультимедійні презентації	Оцінка проєктів, взаємооцінювання усних відповідей, оцінка участі у дискусії, модульний контроль, екзамен
ПРН 14 Уміти використовувати методи і принципи проєктування і розробки будівель, інженерного та технологічного обладнання у готельному та ресторанному господарстві з урахуванням функціонального призначення, економічності використання та безпеки для життя і майна	Пояснення, розрахункові роботи, робота в парах, складання спільних проєктів щодо удосконалення будівель та обладнання, мультимедійні презентації	Перевірка розрахункових робіт, завдань, винесених на самостійне виконання, оцінка проєктної діяльності, модульний контроль, екзамен
ПРН 12 Демонструвати уміння розробляти пропозиції з впровадження інноваційних технологій виробництва продукції та послуг підприємств готельного та ресторанного господарства, ефективного обслуговування споживачів з використанням різних автоматизованих систем	Аналіз проблемних ситуацій з використанням інноваційних технологій, робота в малих групах, мультимедійні презентації, завдання з використанням IT-технологій	Перевірка завдань з вивчення інновацій в технологічному виробництві, модульний контроль, екзамен
ПРН 11 Уміти організовувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур підприємств ресторанного та готельного господарства з дотриманням діючих нормативних документів	Проблемний вклад матеріалу, робота в малих групах, аналіз нормативних документів	Оцінка якості комунікації у груповій роботі, розуміння нормативних документів, модульний контроль, екзамен
ПРН 10 Уміти проєктувати технологічний процес виробництва ресторанної продукції і складати необхідну нормативну документацію. Володіти науковими основами оцінки характеристики товарів і готової продукції за допомогою сучасних методів	Пояснення, виконання розрахункових завдань, робота з лабораторним устаткуванням, виконання практичних завдань з оцінки характеристики товарів	Перевірка виконання практичних завдань, аналіз роботи з лабораторним устаткуванням, модульний контроль, екзамен
ПРН 9 Демонструвати уміння організовувати та удосконалювати процес виробництва і реалізації продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів	Пояснення, лекція, ділові ігри, аналіз ситуацій, мультимедійні презентації, виконання письмових індивідуальних завдань	Усне опитування, тестування, перевірка індивідуальних практичних завдань, модульний контроль, екзамен
ПРН 4 Демонструвати уміння забезпечувати безпечність праці з дотриманням відповідних вимог, організувати проведення інструктажу працівників підприємства з правил безпечної експлуатації торгово-	Лекція-діалог, пояснення, інструктаж, аналіз ситуацій, мультимедійні презентації, обговорення нормативних документів	Усне опитування, тестування, перевірка виконання завдань, винесених на самостійне виконання, модульний контроль, екзамен

технологічного обладнання, технологічного устаткування, інвентарю тощо. Розробляти та підтримувати здоровий режим роботи та відпочинку		
<i>OK6 Ресторанна справа</i>		
ПРН 12 Демонструвати уміння розробляти пропозиції з впровадження інноваційних технологій виробництва продукції та послуг підприємств готельного та ресторанного господарства, ефективного обслуговування споживачів з використанням різних автоматизованих систем	Аналіз проблемних ситуацій з використанням інноваційних технологій, робота в малих групах, мультимедійні презентації, завдання з використанням ІТ-технологій	Перевірка завдань з вивчення інновацій в технологічному виробництві, модульний контроль, екзамен
ПРН 11 Уміти організувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур підприємств ресторанного та готельного господарства з дотриманням діючих нормативних документів	Проблемний вклад матеріалу, робота в малих групах, аналіз нормативних документів	Оцінка якості комунікації у груповій роботі, розуміння нормативних документів, модульний контроль, екзамен
ПРН 20 Володіти інноваційними технологіями готельного та ресторанного господарства, основними, допоміжними та обслуговуючими технологічними процесами, циклами та операціями, що лежать в основі діяльності підприємства	Інструктаж, демонстрування, робота в малих групах, тренувальні вправи, аналіз ситуацій, робота з лабораторним устаткуванням	Письмове опитування, контрольна бесіда, перевірка індивідуальних завдань, модульний контроль, екзамен
ПРН 16 Користуватися прийомами, методами і технологіями створення і підтримки привабливого зовнішнього і внутрішнього іміджу організації. Використовувати принципи дизайнерської діяльності при оформленні інтер'єру, екстер'єру, офіційного сайту, рекламних матеріалів, моделей форменого, санітарного та робочого одягу, складанні та оформленні спеціальних меню тощо	Розв'язання проблемних ситуацій, дискусійне обговорення питань, підготовка презентаційних проєктів, мультимедійні презентації	Оцінка проєктів, взаємооцінювання усних відповідей, оцінка участі у дискусії, модульний контроль, екзамен
ПРН 14 Уміти використовувати методи і принципи проектування і розробки будівель, інженерного та технологічного обладнання у готельному та ресторанному господарстві з урахуванням функціонального призначення, економічності використання та безпеки для життя і майна	Пояснення, розрахункові роботи, робота в парах, складання спільних проєктів щодо удосконалення будівель та обладнання, мультимедійні презентації	Перевірка розрахункових робіт, завдань, винесених на самостійне виконання, оцінка проєктної діяльності, модульний контроль, екзамен
ПРН 10 Уміти проектувати технологічний процес виробництва ресторанної продукції і скласти необхідну нормативну документацію. Володіти науковими основами оцінки характеристики товарів і готової продукції за допомогою сучасних методів	Пояснення, виконання розрахункових завдань, робота з лабораторним устаткуванням, виконання практичних завдань з оцінки характеристики товарів	Перевірка виконання практичних завдань, аналіз роботи з лабораторним устаткуванням, модульний контроль, екзамен
ПРН 9 Демонструвати уміння організувати та удосконалювати процес виробництва і реалізації продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів	Пояснення, лекція, ділові ігри, аналіз ситуацій, мультимедійні презентації, виконання письмових індивідуальних завдань	Усне опитування, тестування, перевірка індивідуальних практичних завдань, модульний контроль, екзамен
ПРН 4 Демонструвати уміння забезпечувати безпечність праці з дотриманням відповідних вимог, організувати проведення інструктажу працівників підприємства з правил безпечної експлуатації торгового-технологічного обладнання, технологічного устаткування, інвентарю тощо. Розробляти та підтримувати здоровий режим роботи та відпочинку	Лекція-діалог, пояснення, інструктаж, аналіз ситуацій, мультимедійні презентації, обговорення нормативних документів	Усне опитування, тестування, перевірка виконання завдань, винесених на самостійне виконання, модульний контроль, екзамен
<i>OK7 Інжиніринг будівель</i>		
ПРН 14 Уміти використовувати методи і принципи проектування і розробки будівель, інженерного та технологічного обладнання у готельному та ресторанному господарстві з урахуванням функціонального призначення, економічності використання та безпеки для життя і майна	Пояснення, демонстрування, виконання розрахункових завдань, аналіз вимог до дотримання безпеки життя і майна, мультимедійні презентації	Аналіз результатів розрахункових робіт, тестування, усне опитування, модульний контроль, екзамен
ПРН 4 Демонструвати уміння забезпечувати безпечність праці з дотриманням відповідних вимог, організувати проведення інструктажу працівників підприємства з правил безпечної експлуатації торгового-технологічного обладнання, технологічного устаткування, інвентарю тощо. Розробляти та підтримувати здоровий режим роботи та відпочинку	Інструктаж, тренувальні вправи, аналіз вимог до забезпечення безпеки праці, мультимедійні презентації	Усне опитування, тестування, перевірка виконання завдань самостійної роботи, модульний контроль, екзамен
<i>OK8 Інтернет-технології в бізнесі</i>		
ПРН 19 Уміти проводити аналіз діяльності підприємства, визначати рівень його конкурентоспроможності, обґрунтовувати рішення щодо розширення асортименту основних і додаткових послуг, використовуючи програмні засоби обробки ділової інформації	Індивідуальна робота з Інтернет-ресурсами, пояснення, розв'язання практичних ситуацій	Взаємоопитування, тестування, аналіз завдань винесених на самостійне вивчення, модульний контроль, екзамен
ПРН 13 Уміти застосовувати сучасні технології для забезпечення ефективної ділової комунікації, використовувати ефективні прийоми поведінки в процесі комунікації з урахуванням правил етики бізнесу, міжнародного та дипломатичного етикету	Робота в малих групах, створення групових проєктів з використанням ІТ, мультимедійні презентації	Взаємооцінка, оцінка роботи в групі, якості групової комунікації, модульний контроль, екзамен

ПРН 5 Володіти навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіти основними методами, способами і засобами отримання, зберігання, переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності	Індивідуальна робота з інформаційними джерелами, Internet-ресурсами, підготовка презентаційних проєктів	Оцінка проєктів, перевірка завдань самостійної роботи з роботи з інформаційними джерелами, модульний контроль, екзамен
ПРН 15 Організувати управління підприємством і менеджмент персоналу для забезпечення ефективної діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства	Лекція, ділова гра, дискусійне обговорення питань, аналіз ситуацій прийняття управлінських рішень	Оцінка уміння вести дискусію, усне опитування, модульний контроль, екзамен
<i>OK9 Менеджмент готелів і ресторанів</i>		
ПРН 19 Уміти проводити аналіз діяльності підприємства, визначати рівень його конкурентоспроможності, обґрунтувати рішення щодо розширення асортименту основних і додаткових послуг, використовуючи програмні засоби обробки ділової інформації	Пояснення, робота в малих групах, складання групових проєктів, розв'язання практичних ситуацій	Взаємоопитування, оцінка проєктів, тестування, аналіз завдань винесених на самостійне вивчення, модульний контроль, екзамен
ПРН 9 Демонструвати уміння організувати та удосконалювати процес виробництва і реалізації продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів	Лекція-діалог, пояснення, мультимедійні презентації, демонстрування	Усне опитування, тестування, перевірка індивідуальних практичних завдань, модульний контроль, екзамен
ПРН 2 Аналізувати культурологічні питання сучасності з позицій шанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства, розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції	Проблемний виклад матеріалу, складання порівняльних таблиць елементів різних культур, написання есе, мультимедійні презентації	Усне опитування, оцінювання есе, тестування, модульний контроль, екзамен
<i>OK10 Іміджологія</i>		
ПРН 9 Демонструвати уміння організувати та удосконалювати процес виробництва і реалізації продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів	Розповідь-опис, пояснення, виступи з доповідями, написання есе, мультимедійні презентації, демонстрування	Усне опитування, тестування, перевірка індивідуальних практичних завдань, аналіз есе, оцінка виступів, модульний контроль, екзамен
ПРН 6 Використовуючи ґрунтовні економічні знання, логіку економічного мислення і економічної культури, базові методи пізнання і аналізу економічних процесів, вміти приймати обґрунтовані рішення з приводу економічних проблем, пов'язаних з майбутньою практичною діяльністю	Лекція, пояснення, дискусійне обговорення питань, коментар, тренувальні вправи, мультимедійні презентації	Опитування, взаємооцінка, аналіз завдань винесених на самостійне вивчення, модульний контроль, екзамен
ПРН 5 Володіти навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіти основними методами, способами і засобами отримання, зберігання, переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності	Індивідуальна робота з інформаційними джерелами, Internet-ресурсами, підготовка презентаційних проєктів щодо іміджу підприємства, практичні завдання з обробки технологічної інформації	Оцінка проєктів, перевірка завдань самостійної роботи з роботи з інформаційними джерелами, модульний контроль, екзамен
ПРН 1 Демонструвати розуміння і опрацювання ідей і думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів	Пояснення, розповідь, лекція, виступи з доповідями, ілюстрування, мультимедійні презентації	Усне опитування, оцінка виступів, модульний контроль, екзамен
ПРН 12 Демонструвати уміння розробляти пропозиції з впровадження інноваційних технологій виробництва продукції та послуг підприємств готельного та ресторанного господарства, ефективного обслуговування споживачів з використанням різних автоматизованих систем	Ділова гра, аналіз проблемних ситуацій з використанням інноваційних технологій, мультимедійні презентації, завдання з використанням ІТ-технологій	Перевірка завдань з вивчення інновацій у сфері готельно-ресторанного бізнесу, оцінка індивідуальних завдань, модульний контроль, екзамен.
ПРН 19 Уміти проводити аналіз діяльності підприємства, визначати рівень його конкурентоспроможності, обґрунтувати рішення щодо розширення асортименту основних і додаткових послуг, використовуючи програмні засоби обробки ділової інформації	Пояснення, робота в малих групах, складання групових проєктів, розв'язання практичних ситуацій	Взаємоопитування, оцінка проєктів, тестування, аналіз завдань винесених на самостійне вивчення, модульний контроль, екзамен
<i>OK11 Управління дистрибуцією послуг</i>		
ПРН 17 Уміти здійснювати маркетингову діяльність та комплекс маркетингових заходів впливу на ринок і конкурентну позицію підприємства у сфері готельно-ресторанної справи	Лекція-дискусія, розробка пропозицій щодо покращення діяльності підприємства, рольова гра	Оцінка участі у дискусії, розробці пропозицій, рольовій грі, модульний контроль, екзамен
ПРН 9 Демонструвати уміння організувати та удосконалювати процес виробництва і реалізації продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів	Проблемна лекція, пояснення, виступи з доповідями, ділова гра, мультимедійні презентації	Усне опитування, перевірка індивідуальних практичних завдань, оцінка виступів, модульний контроль, екзамен
ПРН 19 Уміти проводити аналіз діяльності підприємства, визначати рівень його конкурентоспроможності, обґрунтувати рішення щодо розширення асортименту основних і додаткових послуг, використовуючи програмні засоби обробки ділової інформації	Лекція-дискусія, взаємонавчальні ситуації, складання індивідуальних проєктів, розв'язання практичних задач	Взаємооцінювання, оцінка проєктів, аналіз завдань винесених на самостійне вивчення, модульний контроль, екзамен
ПРН 7 Уміти аналізувати психологічний зміст, структуру, механізми і умови розвитку особистості та окремих її складових	Лекція, аналіз характерологічних особливостей споживачів, темпераменту, складання відповідних рекомендацій	Усне опитування, аналіз складених рекомендацій, модульний контроль, екзамен
<i>OK12 Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства</i>		
ПРН 19 Уміти проводити аналіз діяльності підприємства, визначати рівень його конкурентоспроможності, обґрунтувати рішення щодо розширення асортименту основних і додаткових послуг, використовуючи	Лекція-дискусія, взаємонавчальні ситуації, складання індивідуальних проєктів, розв'язання практичних задач	Взаємооцінювання, оцінка проєктів, аналіз завдань винесених на самостійне вивчення, модульний контроль, екзамен

програмні засоби обробки ділової інформації		
ПРН 18 Уміти вести облікову бухгалтерську документацію первинного, поточного та узагальнюючого обліку, на підставі чого розраховувати та аналізувати економічні показники фінансово-господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства	Робота зі статистичними звітами, розрахункові роботи, виконання індивідуальних письмових завдань	Письмове опитування, контрольна бесіда, модульний контроль, екзамен
ПРН 9 Демонструвати уміння організовувати та удосконалювати процес виробництва і реалізації продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів	Розповідь-опис, пояснення, виступи з доповідями, написання есе, мультимедійні презентації, демонстрування	Перевірка індивідуальних практичних завдань, аналіз есе, оцінка виступів, модульний контроль, екзамен
ПРН 8 Усвідомлювати специфіку правової системи України, використовувати основні засади трудового і господарського законодавства для здійснення професійної діяльності	Лекція-дискусія, індивідуальна робота з нормативно-правовими актами щодо фінансово-господарської діяльності підприємств, аналіз практичних ситуацій	Усне опитування, тестування, взаємооцінювання, модульний контроль, екзамен
ПРН 6 Використовуючи ґрунтовні економічні знання, логіку економічного мислення і економічної культури, базові методи пізнання і аналізу економічних процесів, вміти приймати обґрунтовані рішення з приводу економічних проблем, пов'язаних з майбутньою практичною діяльністю	Лекція, пояснення, дискусійне обговорення питань, коментар, індивідуальні практичні завдання з моделювання діяльності підприємства, вправи, мультимедійні презентації	Опитування, взаємооцінка, аналіз завдань винесених на самостійне вивчення, модульний контроль, екзамен
ПРН 1 Демонструвати розуміння і опрацювання ідей і думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів	Пояснення, розповідь, виступи з доповідями, дискусії, ілюстрування, мультимедійні презентації	Усне опитування, оцінка виступів, модульний контроль, екзамен
<i>ОК13 Виробнича практика</i>		
ПРН 20 Володіти інноваційними технологіями готельного та ресторанного господарства, основними, допоміжними та обслуговуючими технологічними процесами, циклами та операціями, що лежать в основі діяльності підприємства	Розробка оптимальних методів вирішення проблеми відповідно до особливостей підприємства, установи, організації на основі інноваційних технологій	Співбесіда, самоаналіз, обговорення на базі практики, залік
ПРН 19 Уміти проводити аналіз діяльності підприємства, визначати рівень його конкурентоспроможності, обґрунтовувати рішення щодо розширення асортименту основних і додаткових послуг, використовуючи програмні засоби обробки ділової інформації	Здійснення аналізу підприємства згідно зі складеним планом, аналіз пропозицій щодо розширення асортименту	Співбесіда, спостереження, консультації до проведення аналізу діяльності підприємства, залік
ПРН 18 Уміти вести облікову бухгалтерську документацію первинного, поточного та узагальнюючого обліку, на підставі чого розраховувати та аналізувати економічні показники фінансово-господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства	Надання можливості роботи з обліковою бухгалтерською документацією, виконання практичних завдань	Самоаналіз, перевірка звітної документації, співбесіда з методистом від бази практики, залік
ПРН 13 Уміти застосовувати сучасні технології для забезпечення ефективної ділової комунікації, використовувати ефективні прийоми поведінки в процесі комунікації з урахуванням правил етики бізнесу, міжнародного та дипломатичного етикету	Залучення до участі у справах трудового колективу бази практики, включення у форми роботи, що передбачають співробітництво	Співбесіда з методистом від бази практики, самооцінювання
ПРН 12 Демонструвати уміння розробляти пропозиції з впровадження інноваційних технологій виробництва продукції та послуг підприємств готельного та ресторанного господарства, ефективного обслуговування споживачів з використанням різних автоматизованих систем	Внесення власних пропозицій щодо впровадження інноваційних технологій виробництва з урахуванням аналізу реального стану бази практики	Коллективне обговорення на базі практики, співбесіда, спостереження
ПРН 10 Уміти проектувати технологічний процес виробництва ресторанної продукції і складати необхідну нормативну документацію. Володіти науковими основами оцінки характеристики товарів і готової продукції за допомогою сучасних методів	Надання можливості участі у проектуванні технологічного виробництва у формах, що дозволяють виявити індивідуальний внесок кожного	Обговорення на базі практики, співбесіда з методистом від бази практики
ПРН 9 Демонструвати уміння організовувати та удосконалювати процес виробництва і реалізації продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів	Самостійна робота з Інтернет-ресурсами для вивчення потреб сучасних споживачів, внесення пропозицій	Обговорення на базі практики, співбесіда з методистом від бази практики
ПРН 4 Демонструвати уміння забезпечувати безпечність праці з дотриманням відповідних вимог, організувати проведення інструктажу працівників підприємства з правил безпечної експлуатації торгово-технологічного обладнання, технологічного устаткування, інвентарю тощо. Розробляти та підтримувати здоровий режим роботи та відпочинку	Ознайомлення з інструкціями, що діють на базі практики, попереднє інструктування та робота з лабораторним устаткуванням у коледжі	Спостереження, оцінка документації про проходження практики
ПРН 3 Показати володіння усною та письмовою діловою комунікацією українською, іноземними мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземними мовами	Індивідуальні завдання щодо роботи з документацією, включення у взаємодію при виконанні професійних дій	Оцінка складання звіту про проходження практики, щоденника практики, спостереження під час відвідування, залік