



НАЦІОНАЛЬНЕ
АГЕНТСТВО
ІЗ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ
ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Вінницький національний аграрний університет
Освітня програма	2722 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	77
Повна назва ЗВО	Вінницький національний аграрний університет
Ідентифікаційний код ЗВО	00497236
ПІБ керівника ЗВО	Мазур Віктор Анатолійович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	https://vsau.org

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/77>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	2722
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
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Повна загальна середня освіта, Фаховий молодший бакалавр, Молодший бакалавр
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра бізнесу та сфери обслуговування
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	<i>відсутня</i>
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	21008, м. Вінниця, вул. Сонячна, 3
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	145923
ПІБ гаранта ОП	Ставська Юлія Вацлавівна
Посада гаранта ОП	завідувач кафедри, доцент
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	usv.urf@ukr.net
Контактний телефон гаранта ОП	+38(067)-810-65-06
Додатковий телефон гаранта ОП	+38(093)-074-58-06

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
очна денна	3 р. 10 міс.

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

У 2016 р. в межах напряму підготовки 241 Готельно-ресторанна справа на кафедрі менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму було започатковано освітню програму «Готельно-ресторанна справа» з врахуванням лідируючих позицій Вінниччини в аграрному секторі. Оскільки серед загальної кількості студентів ВНАУ 80% є сільськими жителями, то одним із важливих завдань ОП є підготовка фахівців для виконання регіональних програм розвитку інфраструктури та соціального благоустрою сільських територіальних громад.

Основний фокус ОП - предметна підготовка фахівців, які здатні вирішувати професійні завдання в організаційній, сервісній, виробничій, технологічній діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу різних форм власності та підготовлені до успішного засвоєння програм наступних рівнів вищої освіти. Інтегральна компетентність зорієнтована на здатність фахівців розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. Для забезпечення підготовки фахівців у сфері гостинності, в ОП відображений зміст та перелік загальних та спеціальних компетентностей, предметних результатів навчання. Зміст ОП поглиблюється тематикою фокусованою на вивчення предметних аспектів готельно-ресторанного бізнесу в сільській місцевості та враховує міжнародний та вітчизняний досвід, потреби стейкхолдерів, запити ринку праці та специфіку ЗВО. У 2020р, після затвердження стандарту вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 241 – «Готельно-ресторанна справа» (Наказ Міністерства освіти і науки України №384, 04.03.2020) відбулися зміни в ОП, зокрема введено бакалаврську кваліфікаційну роботу. ОП характеризується щорічним переглядом за результатами врахування потреб зовнішнього середовища та всіх груп стейкхолдерів.

Перевагами ОП є: наявність положень, які регламентують розробку та реалізацію ОП (<https://vsau.org/publicna-informacziya>); щорічне оновлення ОП шляхом відкритого обговорення з внутрішніми та зовнішніми стейкхолдерами (НПП університету, здобувачі, випускники, роботодавці, у т.ч. з академічного середовища, представники влади та ін.); системне оновлення змісту, переліку компетентностей, програмних результатів навчання та пулу дисциплін, які відображають сервісні, виробничі, технологічні, економічні, управлінські, маркетингові, технологічні, юридичні, інформаційні аспекти діяльності суб'єктів готельної та ресторанної сфери; активне залучення професіоналів-практиків (у т.ч. випускників ВНАУ, міжнародних партнерів) до проведення лекцій та майстер-класів (<http://socrates.vsau.org/departs/index.php?id=168>); врахування інноваційного зарубіжного та вітчизняного досвіду під час розробки та оновлення освітніх компонентів ОП, у тому числі на підставі укладених договорів про співпрацю, за результатами участі в міжнародних проєктах та проходження закордонних стажувань НПП, які забезпечують викладання навчальних дисциплін за ОП; наявність системних процедур щодо оцінювання якості реалізації ОП: анкетування здобувачів, НПП, забезпечуючих та допоміжних підрозділів, випускників, працевлаштуваних, а також опитування різних груп стейкхолдерів щодо напрямів розвитку ОП (<http://surl.li/nymdi>); наявність за всіма ОК ОП розробленого методичного забезпечення, яке постійно актуалізується (<http://surl.li/qqzyx>); дотримання процедури обрання студентами власної освітньої траєкторії шляхом вибору ОК з загального переліку дисциплін ЗВО; забезпечення академічної мобільності здобувачів; визнання результатів неформального навчання; повна реалізація принципів студентоцентрованого підходу; мотивація здобувачів до наукового пошуку (здобувачі щороку беруть участь в олімпіадах, науково-практичних конференціях, професійних конкурсах, в т.ч. які організуються у ВНАУ <http://socrates.vsau.org/departs/index.php?id=168&page=7>) та є переможцями у конкурсах наукових робіт; застосування сучасних інноваційних форм та інтерактивних методів навчання при вивченні ОК; доступність та своєчасність оновлення на офіційному веб-сайті усієї інформації, необхідної для задоволення потреб учасників освітнього процесу, додаткові комунікації через власні веб-сторінки факультету та кафедр, платформу дистанційного навчання, сторінки та групи у соціальних мережах, сформовані персональні групи кожної академічної групи у Viber-каналі; високий рівень ознайомленості учасників освітнього процесу зі своїми правами та обов'язками; відповідність НПП чинним вимогам щодо рівня кваліфікації за кожною ОК, всі викладачі – активні дослідники, мають міжнародний досвід; систематичне проходження НПП стажувань і підвищення кваліфікації як в Україні, так і в європейських країнах (<http://surl.li/omjkkf>); наявність у НПП власних навчальних посібників з дисциплін; реалізація ОП у чіткій відповідності до Стратегії розвитку ВНАУ на період до 2025 р. <http://surl.li/outvc>; чіткі та зрозумілі процедури оновлення та громадського обговорення ОП; залученість НПП та здобувачів до дотримання академічної доброчесності; прозорість процедур контролю та оцінювання, контролю якості освіти; подальша підтримка зв'язку з випускниками; створено спеціалізовані лабораторії та аудиторій для розвитку hard skills, зокрема, навчально-наукова лабораторія з технологій ресторанної продукції; навчально-наукова лабораторія організації обслуговування у готельному господарстві; лабораторія барної справи; лабораторія систем автоматизованого проєктування; створені умови для всебічного розвитку та роботи здобувачів (простори для спілкування, мультиаспектна бібліотека, гуртожитки, конгрес-центр, зал засідань, зал конференцій, кав'ярні, буфети та їдальня, центри дозвілля та спорту); достатність умов для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами; відсутність фактів виникнення конфліктних ситуацій; функціонування психологічної служби.

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів	Обсяг набору на ОП у відповідному	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року	У тому числі іноземців

	відповідного року навчання	навчальному році	ОД	ОД
1 курс	2023 - 2024	30	30	0
2 курс	2022 - 2023	22	21	0
3 курс	2021 - 2022	21	16	0
4 курс	2020 - 2021	29	24	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)	програми відсутні
перший (бакалаврський) рівень	2722 Готельно-ресторанна справа
другий (магістерський) рівень	27289 Готельно-ресторанна справа
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	програми відсутні

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	27530	18109
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	27530	18109
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	6913	3583
Приміщення, здані в оренду	0	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

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

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>OPP_2023.pdf</i>	bLKfYeQAMzAa60qmfR+kY9urpwwgzP8Ss24gGYOItyxg=
Навчальний план за ОП	<i>план 2023.pdf</i>	eFsdRBbI7wvycrb5zIHMvuAet3rPjcSnYO3NEq5s6UU=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>recenzii-GRS.pdf</i>	XoT7Gci3R+uFSnOEBWoa2STFg7MxxhQ4VwwAJAeuBs s=

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Ціллю ОП є формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

Особливостями ОП є: розвиток практичних навичок та вмінь бакалаврів для здійснення продуктивної управлінської, виробничо-технологічної та сервісної діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу, в т.ч. осель сільського зеленого туризму Вінницького регіону (<http://socrates.vsau.org/departs/index.php?id=168&page=3>); проходження стажування за кордоном з елементами неформальної освіти (Болгарія, Німеччина, Туреччина); залучення провідних фахівців-практиків до проведення практичних занять, майстер-класів, а також гостьових лекцій, проведення інтерактивних виїзних практичних занять (<http://socrates.vsau.org/departs/index.php?id=168>);

можливість навчання за дуальною формою; створення умов для здобуття поглиблених комунікативних компетентностей (спілкування 2 іноземними мовами протягом усього навчання).

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

Цілі ОП відповідають Статуту ВНАУ (п.1.6) (<http://surl.li/oddcf>), Стратегії розвитку ВНАУ 2020-2025 рр. (<http://surl.li/outvc>), Стратегії інтернаціоналізації ВНАУ до 2025 рр. (<http://surl.li/olwzv>).

Місія Вінницького національного аграрного університету: створювати, узагальнювати, накопичувати і поширювати передові наукові знання з метою покращення якості життя людей; формування сучасної ефективної системи підготовки, перепідготовки та підвищення кваліфікації фахівців з вищою освітою на основі інтеграції особистого, наукового, навчального, інноваційного та технологічного потенціалу колективу університету.

Основною метою Стратегії розвитку університету є створення умов для реалізації особистого, наукового, освітнього, громадянського потенціалу всіх учасників навчально-виховного процесу. Розширення освітньої діяльності університету з метою залучення української молоді до впровадження наукоємних знань, сучасних технологій в різні галузі економіки країни через здобуття вищої освіти з нових освітньо-професійних програм, що забезпечені кадровим, матеріально-технічним забезпеченням на достатньо високому рівні.

Для підвищення загальноукраїнського та міжнародного значення ОП, її адаптації до європейських і світових стандартів освіти і науки університет підтримує договірні відносини про партнерство, співробітництво та науковий обмін із провідними університетами Болгарії, Туреччини, Польщі, Словаччини, Німеччини, Італії, Франції, Китаю тощо (<http://surl.li/foovr>).

Опишіть, яким чином інтереси та пропозиції таких груп заінтересованих сторін (стейкхолдерів) були враховані під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП:

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

долучалися до обговорення реалізації ОП (протоколи кафедри МЗЕД, ГРС та туризму). При перегляді ОП здобувачі внесли пропозиції, пов'язані з досягненням цілей ОП щодо здатності здійснювати організацію обслуговування туристів та гостинності в сільських садибах з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій виробничо-технологічного процесу в сфері послуг. У зв'язку з цим було включено додаткову ПРН 23.

Пропозиції здобувачі можуть надати усно (при спілкуванні на зустрічах з гарантом, представниками деканату, куратором), письмово (листом-зверненням), а також при анкетуванні. На етапі затвердження та оновлення ОП були присутні представники студентської ради. З 2020 р. до складу робочої групи включено здобувача вищої освіти, який разом з представниками студентської ради факультету економіки і підприємництва бере участь в обговореннях пропозицій щодо удосконалення ОП. Регулярно відбувається анкетування здобувачів щодо характеристик освітньо-професійної програми <http://surl.li/ohinw>, яке показало, що зміст програми задовольняє їх інтереси.

- роботодавці

взаємодіють з ВНАУ на основі договорів про співробітництво (<http://surl.li/nymaq>), входять до складу робочої групи, беруть участь в обговоренні змін до ОП, рецензуванні (<http://surl.li/outtn>). Педорченко О. (засновниця і директор готельно-ресторанного закладу «Drive Club», ресторану «Lolla gastro place») зазначила про необхідність посилення ОП ОК, що розвивають hard skills, спрямовані на отримання здобувачами знань з теоретико-прикладних основ створення дизайну готелів і ресторанів (введено ОК «Дизайн об'єктів ГРС»), Опанашук Ю. (голова правління Асоціації готельних об'єднань і готелів міст України) акцентував увагу на існуванні потреби у персоналі, який здатний бути комунікабельним та вільно користуватись інформаційними системами та технологіями, що обумовило ввести ВК «Інформаційні системи і технології у готельно-ресторанній справі» до числа обов'язкових, Вешелені О. (директор департаменту маркетингу міста та туризму м. Вінниця) наголосив на необхідності фокусування послуг гостинності на регіональному аспекті, внаслідок чого було розширено пул ВК («Еногастротуризм»); О. Павлова (відома в Україні кулінарна блогерка, гастроїд, історик, громадська діячка) запропонувала введення додаткових фахових компетентностей та програмних результатів, які акцентують унікальність ОП – надання послуг гостинності у сфері сільського зеленого туризму. Також систематично відбувається опитування роботодавців (<http://surl.li/nymdi>).

- академічна спільнота

У 2021 р. викладачі ініціювали напрями імплементації рекомендацій НАЗЯВО щодо зміни підходу до формування вибіркових дисциплін, який використовувався при формуванні ОП з 2020 р., що дозволяє забезпечити студентам мобільність щодо вибору будь-якої ОК з пулу дисциплін. Залучення зовнішніх освітян щодо формулювання цілей та програмних результатів навчання реалізовано їх участю у: спільних освітніх та наукових заходах (<http://socrates.vsau.org/departs/index.php?id=168>): роботі круглих столів, конференцій, майстер-класів, відкритих лекцій практиків та іншої спільної діяльності (<http://socrates.vsau.org/departs/index.php?id=231>), в ході яких відбувається обмін інформацією щодо перспектив удосконалення ОП та забезпечення програмних результатів навчання.

- інші стейкхолдери

одним з напрямів удосконалення ОП є участь гаранта та викладачів каф. в Асоціації готельних об'єднань та готелів міст України <http://surl.li/odvvl>, яка спрямована на відображенні в ОК та ПРН сучасних трендів розвитку сфери гостинності. Взаємодія кафедри з Департаментом маркетингу міста та туризму міста Вінниця <http://surl.li/oeael>,

<http://surl.li/qreox>, Агенцією розвитку Таврійського об'єднання територ. громад дозволила залучити науковий потенціал кафедри для реалізації спільних галузевих та освітніх проєктів <http://surl.li/odzot>, <http://surl.li/olxcr>. Одним із напрямків розвитку ОП є співпраця з підприємствами, як в Україні, так і за її межами. У 2019 р. між ВНАУ та ТОВ «Промислово-торгівельна компанія «Шабо» підписано «Договір про партнерство, співробітництво, науковий обмін та забезпечення вироб. практики» <http://surl.li/omgtn> та Договір про створення філій кафедр Університету на Підприємстві» №5/19 від 31.10.2019 р. <http://surl.li/omgtn> Міжнародна співпраця з Пловдивським аграр. універ. (Болгарія) здійснюється відповідно «Договору про партнерство, співробітництво та науковий обмін» та має на меті зміцнення відносин у освітній, науковій, дослідницькій та виробничій діяльності обох сторін (<http://surl.li/obydy>). Для надання здобувачам можливостей отримати проф. навички та досвід за допомогою програми стажування на спеціалізованих об'єктах готельного та ресторанного бізнесу підписано Договір про співпрацю між ВНАУ та турист. компанією ЕООД «TURAL С» (Болгарія), турист. компанією TUI <http://surl.li/foovr>.

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

Цілі та програмні результати ОП відповідають результатам аналізу змін, що відбуваються на ринку праці та запитів роботодавців. Гарант та робоча група комунікує з роботодавцями (<http://surl.li/olzft>), бере участь у зустрічах з представниками професійного середовища (<http://socrates.vsau.org/departs/index.php?id=168> ; <http://socrates.vsau.org/departs/index.php?id=231>). Представники роботодавців є головами ЕК, рецензентами методичних розробок (Дмитренко Світлана, керівник готельно-ресторанного комплексу «Загишок»). Кафедра співпрацює з Асоціацією готельних об'єднань та готелів міст України, досліджує тренди ринку гостинності для коригування ОК. Фахівчиня із вивчення та популяризації української традиційної культури, промоції ЕтноГастро туризму, старша наукова співробітниця Інституту народознавства НАН України Олена Щербань внесла пропозицію щодо обов'язковості набуття знань історії та культури харчування. Відповідно ОК 11 і РН 23 відображають цей аспект. Зростаючий вплив на розвиток сфери гостинності комунікативних здібностей, інформаційних технологій, підприємницького мислення зумовлює набуття відповідних програмних результатів навчання, а саме: РН 7,8,11,16,17,18,23.

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

У відповідності до Стратегії збалансованого регіонального розвитку Вінницької області (<http://surl.li/gpsfl>), ринок праці Вінницької області потребує кваліфікованих, з високим рівнем компетентності, фахівців готельно-ресторанної справи, які відповідають новітнім тенденціям сучасного розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Діяльність закладів готельно-ресторанного господарства активно поширюється на побут сільського населення Вінниччини (78% населення проживає у сільській місцевості), що сприяє вирішенню багатьох соціально-економічних проблем; допомагає краще використовувати продовольчі ресурси, своєчасно надає населенню якісне харчування. Відповідно в ОП сформовані цілі та ПРН (РН23), що передбачають формування змісту підготовки фахівців з урахуванням регіонального аспекту, такий підхід є конкурентною перевагою ОП «ГРС», оскільки передбачає формування загальних та фахових компетентностей, актуальних для професійної діяльності у Вінницькому регіоні. Для практичної підготовки здобувачів з реалізацією галузевого контексту укладено договори з суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу, зокрема: Бас О. І. – керівник Вінницького регіонального відділення Спільки сприяння розвитку сільського зеленого туризму в Україні; експертом сільського туризму, господинею гостинної садиби «Подільська родина», с. Гайове, Барський район <http://surl.li/ouucf> ; Щербань О.В.- власницею етносадиби "Три музеї Лялина Світлиця" <http://surl.li/qsifo>. Галузевий контекст при формуванні цілей та ПРН враховано в обов'язкових компонентах.

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

При формуванні цілей та програмних результатів навчання ОП враховувався досвід ЗВО України (<http://surl.li/nymaq>) та закордонних університетів, які проводять підготовку бакалаврів за аналогічними ОП (<https://vsau.org/pro-universitet/strukturni-pidrozdili/mizhnarodna-diyalnist>). У процесі розвитку даної ОП вивчався досвід таких ЗВО: Державного торговельно-економічного університету, м. Київ; Класичного приватного університету, м. Запоріжжя; Національного університету біоресурсів і природокористування України, м. Київ, Одеського національного технологічного університету, м. Одеса та іноземних освітніх програм бакалавра в галузі готельного менеджменту і ресторації таких закладів: Остелеа - Міжнародної школи туризму та гостинності (Польща), Пловдивського аграрного університету (Болгарія) та Швейцарського університету гостинності (Швейцарія) для формування нормативних освітніх компонент ОП (<https://edusteps.com.ua/ua/articles/hospitality-schools/1846-bba-in-international-hospitality-business.html>), що знайшло своє відображення в посиленні практичної складової ОП.

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

Програмні результати навчання визначені ОП відповідають Стандарту вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» (<http://surl.li/bvssm>) та унікальності програми. Оволодіння змістом ОП забезпечується набуттям 11 загальних 14 спеціальних (фахових, предметних) компетентностей, що у сукупності формують фахівця у сфері гостинності, здатного успішно здійснювати професійну діяльність у сфері рекреації і туризму. Перелік сформованих освітніх компонент в повній мірі забезпечує ПРН (матриця забезпечення ПРН відповідними компонентами ОП) та враховує сучасні тенденції

розвитку індустрії гостинності, шляхом тісної співпраці з роботодавцями, проходженням підвищення кваліфікації НПП, модернізацією матеріально-технічної бази. В освітньому процесі ПРН досягаються через вивчення дисциплін; проходження навчальної та виробничої практик; дотримання принципів студентоцентрованості, академічної доброчесності, свободи та прозорості; об'єктивності та неупередженості оцінювання шляхом проведення контрольних заходів. Робочою групою здійснюється моніторинг ринку освітніх послуг в туристичній сфері України та країн, найбільш популярних серед українських студентів з метою відповідності ОПП викликам сьогодення.

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

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

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

240

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

180

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

60

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

Зміст ОП збалансований за змістом та структурно, відповідає стандарту ВО за даною спец., Положенню про організацію осв. процесу (<http://surl.li/obzof>). ОК дають можливість забезпечити підготовку фахівців у сервісній (ОК10,11,16,18,20,23,28,30), виробничій (ОК7,8,14,20,23,24,27), технологічній (ОК 7,8,14,19,20,23,30) діяльності закладів ГРС, досягти заявлених цілей та ПРН. ОП є професійно орієнтованою. Змістовні компоненти ОП сфокусовані на процесах організації та управління закладами ГРС як інтегрованою сферою професійної діяльності (ОК 3-5,10,11,14,16,18-28,30). Зміст ОП поглиблюється та диверсифікується вибірковыми ОК, які сфокусовані на поглибленні компетентностей, необхідних для засвоєння теоретичного змісту предметної області спеціальності та спрямовані на розширення функціонального потенціалу бакалаврів з готельно-готельно-ресторанної справи. Проходження навчальної та виробничої практики дозволяє навчитись здобувачам застосовувати теоретичні знання в практичній діяльності. У цілому, здобувачі – <http://surl.li/ohinw> та роботодавці <http://surl.li/nymdi> задоволені змістом ОП.

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

Формування ІОТ регламентується Положенням про порядок формування власної траєкторії навчання здобувачів вищої освіти Вінницького національного аграрного університету <http://surl.li/okmyi>; передбачає вільний вибір видів, форм і темпу навчання, ОК та рівня їх складності, методів і засобів навчання; обрання баз практики <http://surl.li/osraw>, тематики та керівників кваліфікаційних робіт; можливість навчатися за індивідуальним графіком <http://surl.li/qsoif>; участь у програмах академічної мобільності https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologennua/polozhennua-pro_organizaciju-osvitnogo-procesy.pdf, перезарахування результатів навчання, отриманих в інших ЗВО <http://surl.li/olxcl> та у неформальній освіті <http://surl.li/olxca>, вибір напряму наукової діяльності, місце та спосіб апробації її результатів через участь в студентських наукових конференціях та гуртках <http://surl.li/odzot>; <http://surl.li/olxcr>. Забезпечення ІОТ відбувається через ВК освітньої програми (60 кредитів ЄКТС або 25% ОК), які здобувачі обирають самостійно.

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

Вибір навчальних дисциплін у ВНАУ регламентується Положенням про порядок та умови обрання здобувачами вибіркового навчальних дисциплін <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologennua/pologennua-pro-obrannya-vybirkovux-dusc-2024.pdf> та Положенням про організацію освітнього процесу у Вінницькому

національному аграрному університеті https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologennua/polozhennua-pro_organizaciju-osvitnogo-procesy.pdf.

Декан факультету інформує здобувачів щодо переліку вибіркових дисциплін, представлених у вигляді силабусів <http://surl.li/olxbs> із зазначенням в них короткого опису змісту дисципліни, обсягу в кредитах ЄКТС та семестру викладання для детального ознайомлення.

Навчальні дисципліни вільного вибору студенти обирають на 2, 3 і 4 курсах. В університеті діє чітко прописана процедура і є відповідне організаційне забезпечення процесу обрання дисциплін. Здобувачі до 15 квітня включають обрані дисципліни до ІНП на поточний навчальний рік шляхом написання заяви. Деканатом факультету узагальнюється інформація про вибір студентами навчальних дисциплін, формуються списки груп для вивчення тих чи інших дисциплін за вибором та передається до навчального відділу, що є підставою для формування навчального навантаження кафедр на навчальний рік.

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

Згідно п. 12 Положення про організацію освітнього процесу <http://surl.li/obzof> практична підготовка є обов'язковою ОК, яка передбачена на 1 курсі - 4 кредити, 2 курсі – 1 кредит навчальної практики з поглибленим вивченням розмовної іноземної мови та 3 кредити виробничої практики, 3 і 4 курсах по 5 кредитів виробничої практики. Метою практичної підготовки на 1 та 2 курсі є ознайомлення з сферою діяльності (РН 01- 04,16,21); 2 курсі - формування вміння організовувати ефективну взаємодію, проєктувати роботу (РН 08,10,17); на 3 курсі – опанування навичок з організації технологічних процесів у готельно-ресторанній сфері (РН 05,07,09,11,14,15,19,23) на 4 курсі – вміння приймати управлінські рішення в проф. діяльності (РН 06,12,13,15,18,20,22). Практична підготовка здобувачів повністю забезпечує ПРН ОП.

Організація практичної підготовки здобувачів вищої освіти здійснюється згідно Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти ВНАУ <http://surl.li/ocraw>

З метою вдосконалення практичної складової освітнього процесу зі збереженням достатнього рівня теоретичної підготовки ВНАУ створив можливості дуальної форми навчання <http://surl.li/okorc> та проходження закордонної практики <http://surl.li/olyso>.

За результатами анкетування студентів відзначено високий рівень практичної підготовки та формування професійних компетентностей, здобутих та розвинених під час практичної підготовки <http://surl.li/osaac>

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

ОП через ОК та РН повною мірою забезпечує набуття soft skills. Зокрема, ПРН 08 набувається в результаті вивчення ОК 1,13,14,18,20,22,25,29,30,32-34. Набуття soft skills пов'язано з усіма ОК: спілкування іноземною мовою (ЗК11) через ОК 13, 31-33; використання інформ. та комунік. технологій (ЗК4) – ОК 9,14,16,19,20,22,24-26,32-34; навички взаємодії (СК 04) забезпечуються ОК 1,4,5,11,13,18,20,22,24,26,28,30,33,34. ОК забезпечують: формування манер, ділового етикету ОК 1,2,11,12,18,20,22,23,25,26,31,32; гнучкість, адаптивність: ОК 11,12,15,20-23,26-30; лідерські, соціальні та інтелектуальні якості, саморозвиток, комунікативність: ОК 1,2,4-6,8,10-13,15,18,20-23,28-33; роботу та ділову етику ОК 10,11,18,20,22,23,26,28,30. Soft skills формуються під час проходження практики та захисті курсових та кваліфікаційних робіт ОК 25,34. Для форм. soft skills в ОК передбачені різні форми активностей: проблемно-пошукові, дослідницькі, репродуктивні; стимулювання, ділові ігри, мозкові штурми, тематичні дискусії, екскурсії <http://surl.li/oeadb>. Поглиблюють soft skills: професійні змагання та конкурси наукових робіт; наукові конференції, майстер-класи, зустрічі із практиками <http://surl.li/oeabh>; <http://surl.li/olxcr>

Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?

Професійний стандарт із даної спеціальності відсутній. Однак, зміст ОП орієнтований на здобуття компетентностей, які є основою кваліфікації магістра ОП для обрання ним професії згідно Класифікатора ДК 003:2010.

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

Співвіднесення обсягу окремих компонентів ОП «Готельно-ресторанна справа» із фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти регламентується Положенням про організацію освітнього процесу у Вінницькому національному аграрному університеті <http://surl.li/olytj> та відображається у навчальному плані. Навантаження одного навчального року для бакалаврів становить 60 кредитів ЄКТС, аудиторне тижневе навантаження не перевищує 26 годин. Обсяг ОП та окремих освітніх компонентів відповідає фактичному навантаженню здобувачів, досягненню цілей та ПРН. Співвідношення обсягів аудиторних занять і самостійної роботи визначається з урахуванням специфіки та змісту конкретної навчальної дисципліни, її місця, значення в реалізації ОП та питомої ваги лекційних і практичних занять. Загальне навантаження за ОП становить 240 кредитів, з яких на аудиторні заняття припадає 87 кредитів ЄКТС (36% загального навантаження), на самостійну роботу 153 кредитів ЄКТС (64% загального навантаження), з них на практику виділено 18 кредитів, атестаційний екзамен та написання кваліфікаційної роботи – 7 кредитів ЄКТС.

Аудиторне навантаження здобувача охоплює такі види навчальної діяльності: проведення лекційних (1156 год.), практичних (1440 год.). Деканат постійно проводить моніторинг реального навантаження студентів для того, щоб освітня складова не перевантажувала студентів. Проблем, пов'язаних із надмірним навантаженням не виявлено.

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

Підготовка здобувачів за дуальною формою освіти регламентується Положенням про здобуття вищої освіти за дуальною формою навчання у Вінницькому національному аграрному університеті <http://surl.li/okorc>. Наразі за ОП «Готельно-ресторанна справа» така підготовка не відбувається у зв'язку з відсутністю заяв здобувачів. Разом з тим здійснюється систематична співпраця з роботодавцями, зокрема з керівництвом готельно-ресторанного закладу «Drive Club», «Затишок», щодо формування успішної професійної кар'єри випускників ОП «Готельно-ресторанна справа». Укладено партнерські угоди з готельно-ресторанними закладами (<http://surl.li/nymaq>) щодо організації практичного навчання на потужностях діючого об'єкту. Стейкхолдери виявили велику професійну зацікавленість у співпраці з кафедрою та готовність навчати професійним практичним навичкам на власній матеріально-технічній базі із залученням до навчального процесу своїх провідних фахівців.

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

Правила прийому до ВНАУ на навчання та вимоги до вступників розміщені на сайті університету у вкладці «Приймальна комісія»: <https://vsau.org/assets/images/content/abityruenty/vstup-2023/PP-do-VNAU-2023zminu.pdf>

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

На навчання за ОП приймаються вступники з ПЗСО або ОКР молодшого спеціаліста, ОС молодшого бакалавра та ОПР фахового молодшого бакалавра. Конкурсний відбір осіб на навчання проводиться за рейтингом, що формується за категоріями визначеними Правилами прийому, враховуючи бали з предметів, визначених до переліку конкурсних предметів у додатку 7 Правил прийому: 1) українська мова – вага предмету 0,4; 2) математика – 0,3; 3) історія України/ біологія/хімія – 0,3, 3) іноземна мова – 0,5 або 3) фізика – 0,25. Конкурсний відбір осіб на навчання для здобуття ступеня бакалавра проводиться на основі ПЗСО та НРК5 за результатами НМТ 2023, НМТ 2022 років, за формулою: $KB = (K1 \cdot P1 + K2 \cdot P2 + K3 \cdot P3) / (K1 + K2 + K3)$; де $P1, P2, P3$ – оцінки з першого, другого та третього предметів (національного мультипредметного тесту). $K1, K2, K3$ - невід'ємні вагові коефіцієнти, встановлюються МОН. Для вступу на навчання на основі ОКР молодшого спеціаліста, ОПС фахового молодшого бакалавра, ОС молодшого бакалавра передбачено подання сертифікату ЗНО 2020-2021 з двох предметів: 1) українська мова/українська мова і література – 0,4; 2) математика – 0,3.

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

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

Положення про порядок переведення здобувачів вищої освіти та поновлення відрахованих осіб у ВНАУ <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologennua/polozhennya-pro-pereved-derg-2023.pdf>

Положення про порядок оцінювання знань здобувачів вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті

<http://surl.li/ocrjq>

Положення про порядок перезарахування навчальних дисциплін та визначення академічної різниці

<http://surl.li/olyuk>

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

Переведення та визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО здобувачів освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа не було.

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

Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті регулюється Положенням про неформальну та інформальну освіту у Вінницькому національному аграрному університеті <http://surl.li/olxsa> та Наказом ректора «Щодо дії системи набуття професійних компетенцій під час участі здобувачів вищої освіти в освітньо-наукових заходах неформальної та інформальної освіти». Положення оприлюднено на офіційному веб-сайті ВНАУ та є доступними для загального ознайомлення. Визнання результатів, здобутих у неформальній або інформальній освіті проводиться у семестрі, який передує семестру, у якому згідно з навчальним планом ОП передбачено вивчення

дисципліни, що перезараховується. Для цього здобувач звертається із заявою на ім'я ректора з проханням визнати відповідні результати навчання, до якої додаються завірені копії документів (сертифікати, свідоцтва тощо), які підтверджують отримання відповідних результатів навчання <http://surl.li/okpед>. Для визнання результатів навчання у неформальній освіті створюється комісія, яка розглядає отримані документи, проводить співбесіду із здобувачем, здійснює оцінку відповідності представлених результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, результатам навчання відповідно до програми дисципліни та ухвалює рішення про перезарахування результатів навчання або проведення контролю рівня знань, здобутих у неформальній або інформальній освіті або про відмову у їх перезарахуванні.

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

На ОП неформальна освіта реалізована під час проходження практики в апарт-готелі Premier Fort Beach Hotel (ТУІ, Туреччина) <http://surl.li/olyvk> та у закладах-партнерах по програмі «Рибний ресторан «Фішхус» Graal-Müritz (земля Мекленбург Передня Померанія), яку організовує компанія «ProfiTeam» – експерт у сфері практичних стажувань та працевлаштування для студентів у Німеччині <http://surl.li/odlce>, де здобувачі успішно засвоїли окремі теми з курсу «Організація готельного господарства» та «Організація ресторанного господарства». Деякі здобувачі ОП (Шута Олесья, 41ГРС, Григоров Дмитро 21ГРС) проявили високі професійні компетентності та знання англійської мови, що дозволило їм брати участь в проєкті Еразмусі +. У закладі-партнері «Затишок» здобувачі успішно пройшли окремі теми з курсу «Кулінарної етнології», «Організації ресторанного господарства», «Організації готельного господарства» що підтверджено відповідним сертифікатом та зарахуванням даних тем <http://surl.li/okpед>

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

ОП здійснюється із застосуванням різних форм та методів навчання, передбачених Положенням про організацію освітнього процесу у ВНАУ <http://surl.li/obzof>, Положенням про дистанційне навчання у ВНАУ <http://surl.li/olyxe>. Форми та методи навчання і викладання відповідають сучасним освітнім методам: метод проблемного викладення матеріалу, пояснювально-ілюстративний метод, інтерактивні лекції, дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування; метод самонавчання, пошуково-дослідницький метод. Вдале поєднання таких форм організації ОП, як навчальні заняття, зокрема: гостьові лекції, зустрічі з практиками сфери гостинності <http://surl.li/petvv>, <http://surl.li/oeadb>, <http://surl.li/petyt>, <http://surl.li/odvpg>; ПЗ на базі стейкхолдерів <http://surl.li/peubi>, <http://surl.li/odznh>, сам. робота, практична підготовка: <http://surl.li/odvlf>, <http://surl.li/odznh>, <http://surl.li/peucs>, <http://surl.li/peudg>, <http://surl.li/peudr>, <http://surl.li/peuec>, <http://surl.li/peuer>; проведення майстер-класів <http://surl.li/olyxo/>, <http://surl.li/odvtm>, <http://surl.li/oduzc>, <http://surl.li/olzlv>, <http://surl.li/peuqd>, <http://surl.li/olxcr> і контрольних заходів, – дозволяє здобувачам досягнути визначених ОП програмних результатів навчання. У зв'язку з пандемією COVID-19 та військовою агресією рф заняття проводяться у змішаній формі: очно-дистанційній за допомогою online конференцій в Zoom, BigBlueButton.

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?

Нормативною основою студентоцентрованого підходу є індивідуалізація освітнього процесу, задоволення особистих освітніх і кваліфікаційних потреб, створення умов для реалізації здібностей і талантів студентів, залучення студентів до забезпечення якості освітніх послуг, що регламентується Положенням про організацію освітнього процесу у ВНАУ <http://surl.li/obzof>,

Положенням про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти у ВНАУ: <http://surl.li/olyyj> Студентоцентрований підхід та принципи академічної свободи реалізуються через вибір студентами дисциплін із вибіркового переліку, тем курсових і дипломних робіт, можливістю навчатися за дуальною формою освіти, брати участь у заходах академічної мобільності, неформальної та інформальної освіти. Крім того, здобувачі можуть здійснювати вплив на вибір форм і методів навчання і викладання, з якими знайомляться на початку занять. Форми і методи навчання та викладання обираються з врахуванням особливостей ОП, специфіки фахової підготовки, індивідуальних особливостей та освітніх інтересів студентів. Студентам надається право надавати пропозиції щодо змін в змісті дисциплін, згідно чого викладачі удосконалюють робочі навчальні програми. Результати опитування щодо якості надання освітніх послуг <http://surl.li/ocgbx> обговорюються на засіданнях кафедри, що дає можливість удосконалення форм і методів навчання.

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

Принципи академічної свободи регламентуються нормами Статуту ВНАУ, правилами внутрішнього розпорядку, положеннями ВНАУ <https://vsau.org/publiczna-informacziya>

Методи навчання і викладання дозволяють реалізуватися принципам академічної свободи для всіх учасників навчального процесу. Викладачі можуть обирати методи та засоби навчання, які забезпечують високу якість освітнього процесу; застосовувати сучасні технології; використовувати індивідуальний підхід у виборі форм, методів

і засобів навчання з урахуванням особливостей контингенту здобувачів, рівня їх підготовки, особистих інтересів, психологічних особливостей; виражати власну фахову думку при створенні та оновленні ОП; обирати тематику наукових досліджень; місце проходження підвищення кваліфікації тощо.

Академічна свобода здобувачів вищої освіти досягається шляхом надання їм права вільно обирати форми навчання, впливати на методи та технології навчання, обирати вибіркові дисципліни для формування індивідуального навчального плану, місця проходження практики, індивідуальні завдання, програму академічної мобільності, індивідуальний графік навчання за потребою.

За результатами опитування здобувачів, більшість респондентів підтвердили можливості впливу на освітній процес, користуючись принципами академічної свободи <http://surl.li/ocgbx>

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 *

Учасникам освітнього процесу своєчасно надається доступна і зрозуміла інформація щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів, а саме НПП на початку вивчення дисципліни в усній формі подає тематичний план лекцій, практичних занять, завдання для організації самостійної роботи та проведення контрольних заходів, передбаченим НП та РП. Ця інформація також розміщена на сайті <http://socrates.vsau.org/departs/index.php?id=168>.

Силабуси дисциплін представлено на сайті ВНАУ <https://vsau.org/studentamm/vibirkovi-disciplini> та в особистих кабінетах системи «Сократ». Всі здобувачі вищої освіти мають «Персональний кабінет студента», де наявна інформація у межах освітніх компонентів.

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

Поєднання освітньої та наукової складових передбачене Положенням про порядок оцінювання знань здобувачів вищої освіти у ВНАУ <http://surl.li/ocrjq> , <http://surl.li/ocgkk>, а саме здобувачі вищої освіти можуть отримати до 10% підсумкової оцінки за показники наукової та інноваційної роботи.

Заохочення до наукового пошуку та проведення індивідуальних досліджень здійснюється через функціонування на кафедрі студентського наукового гуртка: «Ресторатор», керівник Мельник С.Я., в рамках якого гуртківці вивчають актуальні проблеми організації ресторанної справи; через залучення здобувачів до виконання науково-дослідних тематик кафедри; знайомство студентів з науковими дослідженнями викладачів, які дотичні до тематики дисципліни <http://surl.li/odzyd> . Як результат комплексної роботи – здобувачі беруть участь у наукових заходах, у міжнародних та всеукраїнських наукових конференціях, міжнародних туристичних форумах <http://surl.li/okpcd> тощо: Бурбела В. нагороджена дипломом III ступеня за перемогу у заключному етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» на базі Одеської національної академії харчових технологій (2021 р., науковий керівник Ставська Ю.В.) <http://surl.li/olyzh> , Григораш Б. брала участь у II етапі Міжнародного студентського конкурсу стартапів «TourSystemUkrChallenge» <http://surl.li/olyzm>. Студенти, як і викладачі мають доступ до міжнародних наукометричних баз даних Scopus та Web of Science, що дозволяє відслідковувати тренди наукових досліджень і використовувати ці матеріали під час вивчення дисциплін ОП.

Для широкого залучення здобувачів до науково-дослідної роботи у ВНАУ діє Наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених ВНАУ: <https://vsau.org/nauka/naukove-tovaristvo>. Результати науково-дослідних робіт висвітлюються у статтях, доповідях на науково-практичних конференціях, конгресах, форумах у т.ч. що проводяться у ВНАУ . Студенти ОП «Готельно-ресторанна справа» під керівництвом НПП систематично здійснюють публікації у журналі студентських наукових праць ВНАУ «Управління, адміністрування та право: проблеми, тенденції, досягнення» <http://surl.li/olzaa>

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

Викладачі оновлюють зміст навч. дисциплін на основі наук. досягнень і сучасних практик у відповідній галузі згідно із Положенням про формування, затвердження та оновлення ОП у ВНАУ <http://surl.li/olzbe> . У п.4.3. «Аналіз актуальності ОП та оцінювання достатності наявних ресурсів» визначено, що аналіз актуальності ОП полягає у встановленні суспільної потреби в ОП, її потенціалі шляхом консультацій із зацікавленими сторонами (здобувачами вищої освіти, випускниками Університету, роботодавцями, науковою спільнотою, професіоналами тощо), з'ясуванні виконання основних умов її запровадження. Тому, робоча група проводить аналіз ринку освітніх послуг і можливості позиціонування на ньому ОП, ринку праці, на який орієнтована ОП, можливості майбутнього працевлаштування для потенційних випускників. Відповідно щорічно оновлюються робочі навчальні програми ОК ОП. Крім цього, враховуються результати моніторингу аналогічних ОП ін. закладів вищої освіти, публікацій фахових журналів та асоціацій: <http://www.restorator.ua/> , <http://hotel-rest.com.ua/>, <http://hoteliero.club/>.

При оновленні змісту ОК проф. спрямування враховуються сучасні практики організації технологічних процесів у закладах гостинності, що є базами практики здобувачів освіти даної ОП.

Наукові здобутки викладачів, відображаються в темах ОК, зокрема, Ставська Ю. при викладанні ОК20,21 використовує результати наук. досліджень, відображених у 17 фахових статтях (у т.ч. 3-х, що індексуються у міжнародних науках. базах Web of Science та Scopus), в колективній монографії «Сучасні трансформації розвитку сфери туризму та індустрії гостинності», в 3 зарубіжних колективних монографіях. Імплементация отриманих знань після проходження міжнародного стажування Головною О. (Університет суспільних наук Польща, 2020 р.) відбулась шляхом написання наук. статті та використанням їх у навч. процесі при викладанні ОК28,30. Результати підвищення кваліфікації Табенської О. (Балтійський науково-дослідний інститут проблем трансформації економічного простору, 2023) дозволили оновити зміст ОК4,5,16 на основі наукових досягнень і сучасних практик у

відповідній галузі. Виконання ініціативної наукової тематики (Формування конкурентних переваг підприємств індустрії гостинності № ДР 0118U003810) викладачами кафедри знайшло відображення в ОК14,14,16,20,21,23,27,28,30. Участь у міжнародній літній школі «Improving digital competences in the education: challenges in times of crisis» у рамках проєкту Еразмус+ (Вайнштейн-Тріздорф, Німеччина) Хаєцької О. та Польової О. дозволило оновити зміст ОК15,27. Викладачами ОП підготовлено та видано підручники та монографії <http://surl.li/olxas>, у т. ч. за матеріалами виконання ініціативної тематики НДР №0122U002095 «Проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанної та туристичної індустрії в умовах інтеграційних процесів» (Виконавці: Ставська Ю., Головня О., Лопатюк Р., Табенська О. (2022-2025 рр.)), що використовується при викладанні ОК 4,5,20,21,23,28.

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

З метою координації міжнародної та євроінтеграційної діяльності університету, розвитку співпраці з міжнародними організаціями та навчальними закладами створено відділ євроінтеграції та міжнародної діяльності <http://surl.li/olzem>. За інформаційної підтримки відділу і в рамках Стратегії інтернаціоналізації ВНАУ до 2025 р. <http://surl.li/olwzv> викладачі пройшли міжн. стажув.: в Університеті прикладних наук Вайнштефан-Тріздорф (Калетнік Г., Пронько Л.), в Університеті суспільних наук, Польща (Головня О.М.), Балтійському науково-дослідному інституті проблем трансформації економічного простору (Прилуцький А., Табенська О., Белкін І.), Вищій школі Агробізнесу в Ломжі (Правдюк А.). Гарант Ставська Ю. та Головня О. у відповідності до наказу № 218 від 6.11.2023 р. розпочали навчання за програмою академічної мобільності у вигляді міжн. стажув. за напрямом «Індустрія гостинності та інструменти розвитку туристичного бізнесу» на базі Університету менеджменту безпеки в місті Кошиці, Словаччина <http://surl.li/omjfkf>. Співпраця із закордонними університетами і міжнародними організаціями підкріплена угодами, договорами та меморандумами про навчальне, освітнє, наукове і міжнародне співробітництво <http://surl.li/foovr>. Здобувачі ОП Григорук Д. і Шута О. приєдналися до навч. програми з викладанням англійською та/або українською мовами в галузі с/г, продовольства та харчування в межах онлайн навчання, яке організовує кафедра с/г, продовольства та харчування Університету прикладних наук Вайнштефан-Тріздорф (HSWT) в Німеччині <http://surl.li/oeaac>

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?

Форми контрольних заходів, критерії оцінювання здобувачів вищої освіти є чіткими, зрозумілими та визначені в ОП в розрізі обов'язкових та вибіркового дисциплін. Для контролю досягнення ПРН здобувачами в межах ОК викладачі застосовують поточний, модульний, семестровий контроль, проведення яких регламентується Положенням про порядок оцінювання знань здобувачів вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті <http://surl.li/olzfc>. Поточний та проміжний контроль має на меті оцінку рівня засвоєння здобувачем ПРН після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни. Цей вид контролю може бути проведений у формі контрольної роботи і оцінюється відповідною сумою балів. Семестровий контроль проводиться у формі екзамену, диференційованого заліку (заліку), захисту курсової роботи, визначених навчальним планом у терміни, передбачені графіком навчального процесу і оцінюється за національною шкалою та шкалою ЄКТС та визначає рівень досягнення ПРН в межах дисципліни. В результаті підсумкового оцінювання знань (залік, іспит), здобувач має можливість отримати max 30% підсумкової оцінки.

Додаткові 10% підсумкової оцінки нараховується за виконання завдань з наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності, що регламентується Змінами до Положення про порядок оцінювання знань здобувачів вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті <http://surl.li/ocgkk> та надають вищий рівень реалізації ПРН.

Атестація орієнтована на встановлення рівня засвоєння студентами обсягу знань, умінь, ПРН, визначених освітньою програмою. Практика здобувачів є обов'язковою складовою підготовки фахівців та цілеспрямованою діяльністю щодо поглибленого здобуття студентами теоретичних знань та набуття практичних навичок з обраного фаху на різних етапах навчання і регламентується Положенням про проведення практики здобувачів <http://surl.li/ocraw>. Основним видом практики є виробнича практика <http://surl.li/olzft>. Зміст практики і послідовність її проведення визначаються методичними вказівками <http://surl.li/obzzo>. Після закінчення терміну практики здобувачі звітують про виконання програми практики та індивідуальних завдань і складають залік, в результаті оцінюються досягнення ПРН, які мають практичну спрямованість для подальшої фахової діяльності.

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

Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів забезпечується ґрунтовним підходом викладачів до їх планування і формування відповідно до Положення про порядок оцінювання знань здобувачів вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті <http://surl.li/ocsrjq>.

Здобувачам вищої освіти надається необхідна інформація викладачем/гарантом освітньої програми про інноваційні методи викладання дисципліни, форми контролю, систему нарахування балів та критерії оцінювання здобувачів, а також про поточне нарахування балів за різні види робіт. У разі потреби бакалавр має можливість самостійно ознайомитись з критеріями оцінювання, засобами діагностики результатів навчання, системою розподілу балів за

окремі види робіт у силабусах ОК, розміщених на сайті ВНАУ та в картках дисциплін з вільним доступом. За результатами опитування 94,5 % респондентів підтвердили, що їм «повністю» надається інформація щодо порядку критеріїв оцінювання результатів навчання за навчальними дисциплінами, а 100% опитаних підтвердили зрозумілість критеріїв оцінювання знань з дисципліни <http://surl.li/ocrhn>.

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

Викладач під час першого заняття доводить до здобувачів інформацію про форми контрольних заходів та критерії оцінювання, ознайомлює із видами робіт, які підлягають оцінюванню; змістом, структурою, формою екзамену або заліку <http://surl.li/ocrjq>.

Аналогічна інформація міститься у силабусах, розроблених відповідно до Положення Про силабус навчальної дисципліни Вінницького національного аграрного університету <http://surl.li/ocrqg> та робочих програмах навчальних дисциплін, доступ до яких має кожен здобувач через «Персональний кабінет студента» в електронній системі «Сократ». Семестровий контроль та підсумкова атестація проводиться згідно з розкладом, який доводиться до відома здобувачів і викладачів не пізніше, ніж за місяць до початку сесії. Графік захисту звітів з практики розробляється деканатом і доводиться до відома здобувачів не пізніше, ніж за 10 днів до початку роботи комісії з захисту.

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

Форми атестації здобувачів вищої освіти ОП Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня відповідають вимогам Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти: у розділі VI зазначені такі форми атестації: атестаційний екзамен і публічний захист кваліфікаційної роботи. Така форма атестації здобувачів ВО у повному обсязі забезпечує загальні та спеціальні (фахові) компетентності за спеціальністю.

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

У ВНАУ процедура проведення контрольних заходів регулюється: Положенням про організацію освітнього процесу у Вінницькому національному аграрному університеті <http://surl.li/olzgi>. Положенням про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті <http://surl.li/olyuj>; Положенням про порядок оцінювання знань здобувачів вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті <http://surl.li/olzfc>, Змінами до Положення про порядок оцінювання знань здобувачів вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті <http://surl.li/ocgkk>. Вищезазначені документи оприлюднені на офіційному веб-сайті ВНАУ, чим забезпечується їх доступність для здобувачів вищої освіти та викладачів.

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

Оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти здійснюється на принципах об'єктивності, постійності, системності, відкритості, прозорості, доступності та зрозумілості методики оцінювання. Об'єктивність екзаменаторів за прозорістю оцінювання досягається за рахунок проведення екзамену чи заліку в тестовій електронній формі в системі Moodle. Екзамен/залік приймається лектором. Складання екзаменів/заліків повторно здійснюється комісією за участю декана та завідувача кафедри. Захист інтересів здобувачів вищої освіти та забезпечення об'єктивності екзаменаторів регламентовано Положенням про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти у ВНАУ <http://surl.li/olyuj>.

Для врегулювання конфліктних ситуацій пов'язаних з корупцією в університеті, визначена уповноважена особа, завдання та функції якої регламентуються Положенням про уповноважену особу з питань запобігання та виявлення корупції у ВНАУ <http://surl.li/ocrwu> та діє Антикорупційна програма ВНАУ, яка була затверджена Конференцією трудового колективу, протокол № 2 від 16.06.2017 р. <http://surl.li/ocrxk>.

Жодних випадків фіксування конфліктів інтересів щодо об'єктивності екзаменаторів на ОПП «Готельно-ресторанна справа» за час її реалізації не було.

Достовірність контрольних заходів оцінюється на підставі анкетування здобувачів щодо визначення рівня об'єктивності оцінювання контрольних заходів <http://surl.li/ocrhn>

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

Повторне перескладання контрольних заходів приймається комісією, створеною деканом, оформляється розпорядженням по факультету відповідно до Положення про порядок оцінювання знань здобувачів вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті <http://socrates.vsau.org/images/pol/PPPO.pdf>.

Здобувачі, які були не допущені до проходження контрольних заходів за першою відомістю або під час семестрового контролю отримали оцінку «F» та не ліквідували в установлені терміни академічну заборгованість, з якої під час семестрового контролю отримали оцінку «FX», здійснюють повторне проходження семестрового контролю. Перескладання за другою відомістю приймають, як правило, викладач лекційного курсу, та завідувач кафедри, за

третьою відомістю – викладач лекційного курсу, завідувач кафедри та декан або його заступник з навчальної роботи. Якщо здобувач вищої освіти не ліквідував заборгованості у визначені терміни, деканат зобов'язаний представити необхідні документи про його відрахування з числа здобувачів вищої освіти.

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

Оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів передбачено Положенням про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти у ВНАУ <http://surl.li/olyuj>.

Здобувач вищої освіти за заявою, погодженою завідувачем кафедри і деканом факультету має право проходити контрольні заходи у іншого викладача. Фактів оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів на ОП «Готельно-ресторанна справа» не було.

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

Політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності викладено у таких документах університету: Положення про академічну доброчесність у Вінницькому національному аграрному університеті <http://surl.li/olziz>; Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату у Вінницькому національному аграрному університеті <http://surl.li/olzid>

Дані Положення розроблені з метою запобігання поширенню академічного плагіату та виявлення його в наукових роботах науково-педагогічних працівників, здобувачів вищої освіти всіх рівнів вищої освіти та форм навчання, аспірантів, докторантів; підвищення рівня культури щодо етичного використання результатів досліджень; розвитку навичок коректної роботи з джерелами інформації; дотримання вимог наукової етики та поваги до інтелектуальних надбань; активізації самостійної та індивідуальної творчої роботи при створенні авторського твору та відповідальності за порушення загальноприйнятих правил цитування.

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

У ВНАУ перевірка текстів на подібність є обов'язковою та здійснюється із застосуванням інструментарію «Anti-Plagiarism», «Unicheck», «StrikePlagiarism». Це стосується рукописів курсових, кваліфікаційних робіт, наукових праць здобувачів вищої освіти та викладачів. За це відповідає фахівець відділу моніторингу якості освітнього процесу. Порядок проведення перевірки регламентується Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату у Вінницькому національному аграрному університеті <http://surl.li/olzid>. Також рекомендується здійснювати попередню самоперевірку за допомогою доступних безкоштовних онлайн сервісів пошуку збігів та запозичень. У ВНАУ передбачено обов'язкове розміщення у Репозиторії університету навчально-методичних і наукових робіт викладачів, дипломних робіт здобувачів вищої освіти.

Адміністрацією ВНАУ проводиться систематичний моніторинг за дотриманням вимог академічної доброчесності серед академічної спільноти, в тому числі здобувачів <http://surl.li/olzin>

Всі учасники освітнього процесу підписують відповідну декларацію щодо зобов'язання дотримуватись задекларованих норм та етичних принципів, відповідно до Положення про академічну доброчесність у Вінницькому національному аграрному університеті <http://surl.li/olziz>

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

Відповідно до Наказу ректора про забезпечення вимог академічної доброчесності здобувачами вищої освіти у ВНАУ систематично проводяться інформаційні заходи з питань дотримання академічної доброчесності <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologenhua/nakaz-34-29.02.2024.pdf>, в результаті яких бакалаври ОП «Готельно-ресторанна справа» ознайомлені з Положенням про академічну доброчесність у Вінницькому національному аграрному університеті <http://surl.li/olziz> та підписують декларацію про академічну доброчесність. Проводяться кураторські години для першокурсників з метою ознайомлення з принципами академічної доброчесності; консультування здобувачів щодо вимог з написання письмових робіт із наголошенням на принципах самостійності, коректного використання інформації з інших джерел та уникання плагіату, а також правил опису джерел і посилань на них та відповідальності за порушення загальноприйнятих правил цитування (Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату у Вінницькому національному аграрному університеті <http://surl.li/olzid>).

За результатами опитування 100 % опитаних здобувачів ознайомлені та підтримують політику ВНАУ щодо дотримання академічної доброчесності <http://surl.li/ocsev>

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

Відповідно до Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту» та Положення про академічну доброчесність у Вінницькому національному аграрному університеті <http://surl.li/olziz>, Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату у ВНАУ <http://surl.li/olzid>.

У ВНАУ здійснюються заходи щодо запобігання та виявлення академічного плагіату в наукових роботах здобувачів вищої освіти, так і інформаційні заходи щодо можливого притягнення до дисциплінарної відповідальності в разі виявлення такого порушення.

Наслідками за порушення академічної доброчесності здобувачами вищої освіти можуть бути: повторне проходження оцінювання, повторне проходження освітнього компоненту, відрахування із закладу освіти,

позбавлення академічної стипендії.

Порушення академічної доброчесності працівниками університету можуть мати такі наслідки: відмова у присудженні (позбавлення) наукового ступеня чи вченого звання, позбавлення права брати участь у роботі, визначених законом органів чи займати визначені законом посади.

Порушення академічної доброчесності на ОП «Готельно-ресторанна справа» відсутні. За результатами опитування 100% респондентів ознайомлені з документами, які містять політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності <http://surl.li/ocscv>, <http://surl.li/olzlj>.

6. Людські ресурси

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

Обрання за конкурсом осіб, які претендують на зайняття вакантних посад НПП ВНАУ, визначається відповідно до Порядку проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад НПП ВНАУ та укладання з ними трудових договорів <http://surl.li/olzlm>. Для організації конкурсу на заміщення посад НПП наказом ректора утворюється конкурсна комісія <http://surl.li/olzln>. Конкурсний відбір проводиться на засадах відкритості, гласності, законності, рівності прав членів конкурсної комісії, незалежності, об'єктивності та обґрунтованості рішень конкурсної комісії, неупередженого ставлення до кандидатів на зайняття вакантних посад НПП. Претенденти на заміщення вакантних посад НПП подають на розгляд комісії свої досягнення у проф. діял. за останні 5 років: наукові здобутки; методичні доробки; документи, що засвідчують підвищення кваліфікації; участь у науково-методичних, експертних комісіях; наукове керівництво та захист дисертантів; звіт про відкрите заняття тощо. В сукупності пакет документів, який встановлює відповідність освітньої та/або професійної кваліфікації НПП ОК. По кожній кандидатурі, яка бере участь у конкурсі, конкурсна комісія виносить письмове рішення, яке надсилається на розгляд Вченої ради університету. Рішення Вченої ради університету, введене в дію ректором університету, є підставою для укладання трудового договору. Також береться до уваги опитування здобувачів вищої освіти стосовно якості освіт. діял. ВНАУ <http://surl.li/omhle>

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

З метою залучення роботодавців до орг. і реалізації освіт. процесу ВНАУ видано наказ ректора Про поглиблення партнерства зі стейкхолдерами <http://surl.li/olzlq>. Співпраця між університетом та роботодавцями здійснюється відп. до Положення про стейкхолдерів ОП ВНАУ <http://surl.li/olzls>. Роботодавці, залучені до орг. та реалізації ОП через членство в раді стейкхолдерів, зокрема Дмитренко С., ГРК «Затишок»; Педорченко О., ГРК «Drive Club» <http://surl.li/olzlu> Важливою складовою співпраці із роботодавцями є участь в атестації здобувачів-протягом 2019-21 рр. головою Держ. атест. комісії була Дмитренко С. (директор ГРК «Затишок»). Здобувачі проходили 90-д. стажування у готелях Astor Garden Hotel, Здравец, Чайка у приморських курортах Болгарії <http://surl.li/odtdo>. В 2023 р. здобувачі проходили вироб. практику на базі готелів Туреччини <http://surl.li/odzvg> на умовах договору з компанією TUI Ukraine. Tantar Turizm Seyahat A.S. Компанія ProfiTeam, Німеччина <http://surl.li/odlce> організувала вироб. практику по програмі Рибний ресторан «Фішхус»» Graal Muritz. В межах проведення ярмарок вакансій, запрошуються стейкхолдери, з якими відбувається активне спілкування, консультації з приводу організації та реалізації ОП. Кафедра проводить зустрічі зі стейкхолдерами, які зацікавлені в якості освіт. процесу за ОП, беруть активну участь в обговоренні компетентностей і змісту ОП, вносять конструктивні пропозиції щодо їх удосконалення <http://surl.li/odzot>

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

До проведення аудиторних занять регулярно залучаються професіонали-практики: майстер-клас "Бармен це круто" за участю бартендерів ресторану Claud Garden <http://surl.li/olzlv> ; в межах ОК23 відбулася лекція представника навчального центру «Reikarts hotel group» <http://surl.li/odvpg> ; ПЗ по приготуванню різноманітних сезонних страв директором ресторану «Млин Фата-Моргана» Мельник С. <http://surl.li/odvtm> ; у межах ОК 20 – ПЗ у ресторані «Лезгінка» <http://surl.li/odlct> ; в межах ОК 16 – ПЗ в ресторані «Кактус» <http://surl.li/odznh>; Щербань О. провела лекцію про ЕтноГастрономію в ресторанному бізнесі, про ЕтноБренди в культурі харчування українців <http://surl.li/odzqn>; Павлова О. провела майстер-клас з кулінарних страв Поділля <http://surl.li/odzvg>; Зарічнюк А., який навчався в Borysov Academy, власник сидерії Білий Налив по франшизі, ресторану БПШ на базі якого проведено лекцію <http://surl.li/oeadb>; з ОК 23 к.е.н., доцент кафедри регіоналістики і туризму КНЕУ, Голова правління Асоціації готельних об'єднань і готелів міст України Опанащук Ю. прочитав лекцію на тему «Гостинність як форма діяльності підприємства. Корпоративна культура у сфері гостинності» <http://surl.li/oeael>; з ОК 4 – лекція на тему «Розвиток туризму в об'єднаних територіальних громадах» <http://surl.li/olxcr>. НПП кафедри та здобувачі ОП відвідали онлайн Міжвузівський студентський науковий семінар-практикум: «Духовний туризм в Україні: Раббі Нахман & Григорій Сковорода», який проводили УНУС та ХУК. <http://surl.li/omjfk>

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

У ВНАУ для НПП відкрито безкоштовний доступ до іноземних наукових видань та діє Центр підтримки технологій

та інновацій TISC. За підтримки відділу євроінтеграції та міжнародної діяльності ВНАУ для викладачів створені можливості академічної мобільності у програмах від Erasmus+ та інших (Калетнік Г., Польова О., Хаєцька О., Головня О., Пронько Л.) Для перейняття досвіду практикуються відвідування відкритих занять та власних програм підвищення кваліфікації (семинарів, науково-методичних тренінгів, вебінарів) <http://surl.li/foovr>
За сприяння ВНАУ закордонне стажування пройшли викладачі: Ставська Ю. Нобелівські Лауреати: Вивчення Досвіду та Професійних Досягнень для Формування Успішної Особистості та Трансформації Оточуючого Світу у Дубаї; Головня О. Університет суспільних наук (Польща), Правдюк А. Вища школа Агробізнесу в Ломжі, Табенська О., Белкін І., Прилуцький А. у Балтійському науково-дослідному інституті проблем трансформації економічного простору, Польова О. Міжнародна літня школа: Покращення цифрових компетенцій у віртуальній освіті: виклики під час кризи. У листопаді 2023 р. Ставська Ю. та Головня О. розпочали навчання за програмою академічної мобільності за напрямом «Індустрія гостинності та інструменти розвитку туристичного бізнесу» на базі Університету менеджменту безпеки в місті Кошиці. Ставська Ю., Головня О., Польова О. стажувалися в Асоціації готельних об'єднань та готелів міст України. Крім цього, НПП надана можливість проходити підвищення кваліфікації у вітчизняних ЗВО.

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

З метою підвищення ефективності роботи науково-педагогічних працівників ВНАУ діє система заходів стимулювання розвитку викладацької майстерності, яка передбачає матеріальні та моральні заохочення і регламентується Положенням про преміювання та матеріальне стимулювання працівників Вінницького національного аграрного університету <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/kol-dogovir.pdf> (Стор.70). Положення розроблено з метою стимулювання працівників університету до активної творчої праці, посилення ефективності виробництва і продуктивності праці, прискорення впровадження досягнень науки і техніки, наукової організації праці, передового досвіду у навчальній і науковий процес.
Викладачі мають можливість отримати премії за публікацію статей у виданнях, які індексуються в наукометричних базах Scopus, Web of Science (Токарчук Д.М., Прилуцький А.М., Хаєцька О.П.); при виданні 3-х і більше публікацій у фахових виданнях України протягом навчального року (Ставська Ю.В.); у випадках присудження наукового ступеня доктора наук (Польова О.Л.); як науковому керівнику аспіранта, який успішно захистив дисертаційну роботу (Польова О.Л.).
Працівникам університету у порядку, передбаченому законодавством, та в межах фонду заробітної плати, затвердженого в кошторисі доходів і видатків університету, встановлюються доплати: за читання навчальних дисциплін іноземною мовою - в розмірі до 30% посадового окладу (Польова О.Л.).
Одним із засобів моніторингу рівня викладацької майстерності є опитування здобувачів <http://surl.li/omhle>

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?

Фінансові, матеріально-технічні ресурси та навчально-методичне забезпечення є достатніми для реалізації цілей ОП та ПРН. До складу МТБ входить аудиторний фонд, розташований у 3 навчальних корпусах та 2 лабораторіях (ресторанної справи та готельного господарства). Усі лекційні аудиторії оснащені мультимедійним обладнанням. До складу лабораторії ресторанного господарства входить дегустаційна зала, холодний і гарячий цех, обладнані сучасним устаткуванням. Лабораторія з організації готельного господарства розташована в гуртожитку у вигляді висококомфортного приміщення. За ОП створені філії кафедри на виробництві (ГПК «Затишок», ресторан «Лезгінка», суши-бар «My roll», Промислово-торгівельна компанія "Шабо") <http://surl.li/omgtm> <http://surl.li/pudbc> <http://surl.li/pucsw>. Бібліотечний фонд оновлюється і представлений паперовими та інформаційними ресурсами, розміщеними у репозиторії ВНАУ <http://socrates.vsau.org/repository/>. Акумуляовані у фонді інформаційні ресурси є достатніми для досягнення цілей та ПРН ОП.

Бібліотека та читальні зали облаштовані комп'ютеризованими робочими місцями з вільним доступом до мережі Internet, пропонують потужний фонд наукової літератури та відкритий вхід до наукометричних баз Web of Science і Scopus. Здобувачі мають можливість проживання у гуртожитку з належними умовами. Ремонт зроблено у 2023 р. Особливістю гуртожитків є наявність кімнат для відпочинку батьків, які відвідують студентів. На території ВНАУ функціонують декілька буфетів, їдальня, спорткомплекс та Центр дозвілля.

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

У ВНАУ створені сприятливі соціально-побутові умови, які гарантують безпечність життя та здоров'я здобувачів, що регламентується Стратегією розвитку університету, Статутом університету <http://surl.li/oddcf>. Під керівництвом НПП студенти беруть участь у студентських наукових конференціях та публікуються в журналі студентських наукових праць ВНАУ <http://surl.li/olzob> та інших наукових виданнях країни. Для розвитку студентства та популяризації здорового способу життя функціонують спортивні секції. За результатами опитування, здобувачі відзначили сприятливе освітнє середовище для задоволення своїх інтересів <http://surl.li/olzoi>. ВНАУ сприяє інтеграції навчальної та науково-дослідницької діяльності студентів; розробляє шляхи використання можливостей інформаційних ресурсів в процесі викладання навчальних дисциплін та створює сприятливі соціально-побутові

умови. Кожен студент має право добровільно бути учасником студентського самоврядування та обирати інших здобувачів до органів самоврядування. У закладі працює соціальний працівник (психолог), з яким регулярно проводяться зустрічі здобувачів <http://surl.li/oeabh>

Взаємодія студентів з адміністрацією з приводу виявлення їх потреб та інтересів відбувається через деканів, кураторів груп, НПП. Проректором з виховної роботи та діяльності відокремлених структурних підрозділів у співпраці з адміністрацією Центру культури та дозвілля, студентським самоврядуванням організуються та проводяться заходи, спрямовані на виявлення творчих можливостей студентів <http://surl.li/oqptk>.

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

Безпечність освітнього середовища для здобувачів вищої освіти забезпечується низкою заходів: дотриманням санітарно-технічних норм і правил протипожежної безпеки; систематичним інструктуванням НПП і здобувачів вищої освіти (Положення про систему управління охорони праці у ВНАУ: <http://surl.li/qtfhb>) проведенням заходів, які стосуються надання першої медичної допомоги, здорового способу життя, протиепідемічних заходів <http://surl.li/olzom>; <http://surl.li/olzop>; інформуванням учасників освітнього процесу ВНАУ про посилений режим дотримання необхідних заходів безпеки в умовах воєнного стану та контролювання їх виконання <http://surl.li/oqpyl>; обладнанням засобами моніторингу території університету та корпусів. Для забезпечення позитивного стану психічного здоров'я учасників освітнього процесу та підтримки в ході навчання і проведення наукових досліджень створюється доброзичлива атмосфера співробітництва через адміністративні органи та органи самоврядування. З метою забезпечення сприятливого освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти постійно відбуваються зустрічі із соціальним педагогом у змішаному форматі, при якому всі охочі мають змогу завітати офлайн та у Zoom-платформі в режимі відео конференції <https://www.facebook.com/groups/451041015854283>.

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

У ВНАУ сформовані та діють механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти, що регламентуються Положенням про освітню, організаційну, інформаційно-просвітницьку, консультативну та соціальну підтримку здобувачів вищої освіти у ВНАУ <http://surl.li/oqqrp>
Консультаційна підтримка здійснюється всіма структурними підрозділами ВНАУ <http://surl.li/olzem>
Інформаційна підтримка здобувачів здійснюється через офіційний сайт університету, сторінки у соціальних мережах, інформаційні екрани, стенди та систему «Сократ». На її основі відбувається управління навчальним процесом ВНАУ і функціонування: АСУ-Деканат; репозиторію; тестування знань Тезаурус; обліку знань студентів; обліку навчальної активності студентів, Персонального кабінету студента.
Соціальна підтримка проявляється у функціонуванні Студентського містечка <http://surl.li/oqqhl>, їдальні, буфетів, спортивних майданчиків, Центру дозвілля. Гуртожитки забезпечені твердим та м'яким інвентарем, комунальними послугами – централізованим опаленням, холодною та гарячою водою, душовими кімнатами, охороною та іншими засобами і послугами, які забезпечують належні умови мешканцям студмістечка за невисоку плату.
У ВНАУ запроваджено наскрізну систему наставництва через кураторство, що полягає в допомозі при розв'язанні конкретних проблем та підтримці зв'язків із батьками. Результатом діяльності куратора є набуття молодою людиною соціального досвіду поведінки, формування національної самосвідомості, цілісних орієнтацій і розвиток індивідуальних якостей особистості. Серед основних форм роботи кураторів академічних груп є виховні години, які входять до розкладу академічних занять. Викладачі за індивідуальним планом проводять бесіди, дискусії, інші заходи виховного впливу <http://surl.li/oeael>.
Підтримка здобувачів забезпечується створенням умов для здобуття безоплатної освіти на конкурсних засадах; створенням пільгових умов для дітей-сиріт; дітей, позбавлених батьківського піклування; дітей-інвалідів; дітей учасників бойових дій, АТО; додержанням засад демократичності, прозорості та гласності у формуванні контингенту студентів.
За ініціативи студентства на території, поруч з ВНАУ облаштували пішохідний перехід з світлофором, а за ініціативи адміністрації ВНАУ, задля безпеки пересування студентів містом та між корпусами, була проведена тролейбусна лінія, встановлена зупинка транспорту. Необхідна інфраструктура забезпечення ОП розташована локально та в межах студентського містечка. Ефективність реалізації вищезазначених механізмів доводиться позитивними результатами анкетування студентів <http://surl.li/nymaq>.

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)

ВНАУ надає освітні послуги здобувачам з особливими освітніми потребами на рівні з іншими студентами, без дискримінації, незалежно від віку, статі, соціального, майнового стану, стану здоров'я та інших обставин, із застосуванням особистісно-орієнтованих методів навчання й з урахуванням індивідуальних особливостей навчально-пізнавальної діяльності здобувачів з особливими потребами. Приміщення університету облаштовані для потреб маломобільних груп населення, здійснюється педагогічний та психологічний супровід цієї категорії осіб на всіх етапах вступної кампанії та під час навчального-освітнього процесу в університеті. Усі навчальні корпуси та гуртожитки ВНАУ забезпечені пандусами та тактильними табличками зі шрифтом Брайля, а в головному навчальному корпусі функціонують 2 ліфта, що є елементами забезпечення архітектурної доступності та умов організації інклюзивного навчання.

Положення про організацію інклюзивного навчання ВНАУ регламентує організацію навчання здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами <http://surl.li/oddeq>. У Правилах прийому до ВНАУ <http://surl.li/oddfg>

визначені спеціальні умови участі в конкурсному відборі на здобуття вищої освіти особами з особливими освітніми потребами.

На ОП «Готельно-ресторанна справа» особи з особливими потребами не навчаються.

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

Врегулювання конфліктних ситуацій в університеті здійснюється в рамках Статуту ВНАУ, Колективного договору, Положення про етичні норми поведінки учасників освітнього процесу у ВНАУ <http://surl.li/oqrjn>, Порядку реагування на випадки булінгу (цькування) та застосування заходів виховного впливу у ВНАУ <http://surl.li/oqrjt>, Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату у ВНАУ <http://surl.li/olzid>, Порядку розгляду скарг студентів, аспірантів та докторантів ВНАУ <http://surl.li/olzpd>, Антикорупційної програми ВНАУ <http://surl.li/ocrxk>, Положення про уповноважену особу з питань запобігання та виявлення корупції у ВНАУ <http://surl.li/ocrwu>, зокрема інформація про прояви корупції з боку посадових осіб та працівників ВНЗ може бути повідомлена: електронним листом на адресу olenarudz@gmail.com; письмово за адресою: 21021, м. Вінниця, Сонячна, 3, юридичний відділ.

У ВНАУ здійснюється адаптація, консультація, психологічна підтримка здобувачів вищої освіти. З метою попередження та/або врегулювання конфліктних ситуацій регулярно проводяться кураторські години на рівні академічних груп, на факультеті, університеті, у разі необхідності, із залученням фахівців відповідних галузей. Запобігання конфліктних ситуацій сприяє проведення тренінгів на тему: «Знайомство. Образ – Я», «Позитивне ставлення до себе. Толерантність...», «Мрії. Цілі. Успіх.», «Моя професія – мій успіх» та інших заходів <http://surl.li/oeabh>. Звернення студентів акумулюються куратором та/або соціальним педагогом та направляються на розгляд до декана, або, у разі необхідності, до проректора з виховної роботи та діяльності відокремлених структурних підрозділів. Доступність політики та процедур врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією) для учасників освітнього процесу забезпечується шляхом вільного доступу до цих документів на сайті університету, а також можливістю анонімного спілкування через скриньку довіри <https://vsau.org/kontakti> та скриньки довіри, розміщені в кожному корпусі. Надана інформація буде розглянута та перевірена згідно з чинним законодавством, і за результатами її розгляду буде надано відповідь та вжито відповідних заходів. Конфліктних ситуацій, пов'язаних з сексуальними домаганнями, дискримінацією та/або корупцією, тощо під час реалізації ОП «Готельно-ресторанна справа» не виникало.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

Розробка, затвердження, моніторинг і оновлення ОП реалізуються згідно Положення про формування, затвердження та оновлення освітніх програм у Вінницькому національному аграрному університеті <http://surl.li/olzbe>

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

Періодичний перегляд ОП здійснюється за ініціативою гаранта ОП, здобувачів вищої освіти, НПП, роботодавців та інших стейкхолдерів ВНАУ <http://surl.li/olzls>

Актуальність ОП визначається врахуванням: розвитку спеціальності, потреб суспільства, пропозицій роботодавців, рівня задоволеності здобувачів та їх пропозицій, що визначаються, у т.ч. за результатами анкетного опитування. Узагальнена інформація аналізується і ОП адаптується для забезпечення її відповідності сучасним вимогам. Періодичність перегляду ОП здійснюється: щорічно за результатами моніторингу; у разі зміни законодавчої та нормативної бази.

Грунтовні зміни в ОП здійснювалися у 2020 р. у зв'язку із затвердженням Стандарту вищої освіти та у 2022 р. з врахуванням пропозицій здобувачів щодо виведення ОК Мікробіологія в результаті анкетування здобувачів (не забезпечує ПРН ОП), ОК Економічна теорія (Основи економічної теорії) (стала складовою ОК «Економічна теорія (Мікроекономіка, Макроекономіка)); до складу обов'язкових компонент введено ОК: «Інформаційні системи і технології в ГРС», «Діловий етикет ресторанного обслуговування», «Дизайн об'єктів ГРС» з метою розвитку інформаційного спрямування професійних компетентностей щодо застосування Інтернет-технологій в бізнесі та психологічного спрямування, які б сформулювали комунікаційні навички у процесі сервісного обслуговування споживачів; розширено перелік компетентностей та ПРН з огляду на унікальність 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

До робочої групи ОП включено здобувачів, які акумулюють запити студентів щодо оновлення ОП та залучені до обговорення дисциплін ОП, пропозицій та змін, які виносяться на розширене засідання кафедри. У 2020 р.

студентка Мософірова А., керуючись досвідом навчання та думкою інших здобувачів, виступила з пропозицією збільшити перелік вибіркових дисциплін відповідно до трендів ринку освітніх послуг для успішного працевлаштування і діяльності у міжнародному середовищі. Зауваження були враховані: розширено пул вибіркових дисциплін. В наступні роки за результатами анкетування здобувачів було оновлено перелік обов'язкових компонент. Для визначення думки здобувачів ОП щодо якості освітньої діяльності в Університеті та використання отриманої інформації для удосконалення освітнього процесу проводиться опитування у відповідності до Положення про опитування здобувачів вищої освіти стосовно якості освітньої діяльності Вінницького національного аграрного університету <http://surl.li/olzvy>
В результаті анкетування здобувачів ОП щодо якості освітньої програми встановлено, що програма відповідає запитам студентів <http://surl.li/ocgbx>

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

Залучення студентського самоврядування до процедур внутрішнього забезпечення якості освіти регламентовано Положенням про студентське самоврядування у Вінницькому національному аграрному університеті <http://surl.li/odddk> та відбувається шляхом їх участі у засіданнях кафедр, Вчених рад факультетів, на зустрічах з роботодавцями з питань моніторингу та якості ОП. Студенти є повноцінними партнерами у всіх процесах забезпечення якості ОП, вони беруть участь в управлінні університетом через представництво керівників студентської ради у засіданнях Вченої ради університету; висовують пропозиції щодо організації навчального процесу, поліпшення якості навчального процесу.

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

Обговорення ОП відбувається виключно із залученням роботодавців. Учасниками обговорення ОП є: Опанащук Ю.Я. к.е.н., доцент кафедри регіоналістики і туризму Київського національного економічного університету ім. Вадима Гетьмана, Голова правління Асоціації готельних об'єднань і готелів міст України; Вешелені О., директор департаменту маркетингу міста та туризму у Вінницькій міській раді; Педорченко О., засновниця і директор готельно-ресторанного закладу «Drive Club» та ресторану «Lolla – gastro place»; Дмитренко С., кандидат педагогічних наук, генеральний директор готельно-ресторанного комплексу «Затишок», Павлова О. – відома в Україні кулінарна блогерка, гастроїд, історик, громадська діячка; Сокур С. – власниця кафе-ресторану «My roll», випускниця даної ОП. Роботодавці при оновленні ОП дають рекомендації щодо покращення якості формування загальних і спеціальних компетентностей професіонала з готельно-ресторанної справи, здатного вирішувати складні нестандартні завдання і проблеми інноваційного та дослідницького характеру в галузі готельно-ресторанного бізнесу, враховуючи свій практичний досвід та запити ринку праці. Одним із перспективних напрямів співпраці є проходження виробничої практики здобувачами на підприємствах та в організаціях, представники яких залучені до вдосконалення ОП та організації навчального процесу.

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

З метою належної організації роботи щодо сприяння працевлаштування студентів та випускників університету сформовано базу даних випускників всіх факультетів <http://surl.li/olzwi>. На основі проведення анкетування серед випускників <http://surl.li/oqtyu> база даних актуальна та оновлюється систематично <https://docs.google.com/spreadsheets/d/1QRoaSVmRONliHQgl3emjVDwPs-kVh6TGTqWaRfk54s/edit#gid=0> Взаємодія із випускниками стимулює удосконалення освітніх програм. Крім того, кафедра має перелік баз практик та угоди з підприємствами, які приймають на практику здобувачів з можливістю подальшого працевлаштування. В університеті діє навчально-науковий центр, в складі якого функціонує відділ дуальної освіти, практичного навчання та працевлаштування, метою діяльності якого є організація та забезпечення якості практичного навчання та створення умов для зв'язків з майбутніми роботодавцями випускників університету. Найявний постійний зв'язок із випускниками кафедри через соціальні мережі Facebook, Telegram, де активно висвітлені позиції про події на кафедрі, відбувається запрошення випускників до участі у днях університету, проведення майстер-класів та онлайн спілкування зі здобувачами.

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

В університеті створено систему моніторингу якості освітнього процесу, якою передбачено організацію, збір, зберігання, обробку й поширення інформації про якість освітнього процесу та його результати. Система діє у відповідності до Положення про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті <http://surl.li/olyuj> В ході здійснення процедури внутрішнього забезпечення якості (аналіз кадрового, матеріально-технічного, організаційного, навчально-методичного та інформаційного забезпечення підготовки фахівців, розгляд та оновлення ОПП, оновлення робочих програм навчальних дисциплін) критичних невідповідностей не виявлено. Але разом з тим, як результат врахування рекомендацій за час реалізації ОП чітко визначено обов'язкові та вибіркові компоненти ОП, додано до структури та змісту програми описання її особливостей та фокусу, придатності випускників до працевлаштування та подальшого навчання, що передбачає перелік ймовірнісних посад. Розвинуто методи викладання та навчання (комбінація лекцій, практичних занять, науково-дослідних робіт, використання дистанційних та інтерактивних технологій навчання), залучено до

освітнього процесу більше відомих фахівців у галузі науки і практики, збільшено кількість лекцій-консультацій з проведенням презентацій, дискусій, тренінгів, модерацій, моделювання ситуацій, кейс-методів, в процесі яких імітуються реальні та актуальні ситуації в професійній діяльності, розроблення та захист курсової роботи.

Планове проведення моніторингів задоволеності здобувачами змістом ОП, підтримкою університету, об'єктивністю оцінювання, задоволеністю формами і методами навчання забезпечує можливість адекватного реагування на недоліки. Удосконалення процедури моніторингу та більш детальне дослідження потреб здобувачів стосовно освітньої програми здійснюється шляхом проведення електронних опитувань щодо якості викладання освітніх компонент за попередній семестр <http://surl.li/ohinw>.

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

За результатами акредитації Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти різних ОП, університетом здійснено системну і комплексну роботу з структурування інформації на сайті ВНАУ, доповнено перелік положень та інших регулюючих документів, збільшено перелік вибіркових компонентів.

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

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

На виконання вимог ст. 16 Закону України «Про вищу освіту» в університеті здійснюються заходи, які спрямовані на побудову системи внутрішнього забезпечення якості освіти. Основними показниками її є політика закладу і процедури забезпечення якості; періодичний перегляд та моніторинг навчальних планів та ОП; оцінювання студентів; забезпечення якості викладацького складу; навчальні ресурси; інформаційні системи; публічність інформації, що викладені в Положенні про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті <http://surl.li/olyuj>.

Академічна спільнота залучена до процедур внутрішнього забезпечення якості з метою досягнення відповідності підготовки здобувачів суспільним, соціальним і особистісним очікуванням, вимогам роботодавців.

З боку адміністрації університету проводяться планові контрольні заходи згідно Плану контрольних заходів внутрішньої системи забезпечення якості освіти у Вінницькому національному аграрному університеті та його відокремлених структурних підрозділах

<chrome-extension://efaidnbmnmmnibpcajpcgclefindmkaj/https://vsau.org/assets/images/content/navchalna-robota/plan-kont-zaxodiv-2023-2024.pdf>.

У ВНАУ наявна практика періодичного проходження анонімного анкетування серед здобувачів вищої освіти та викладачів, яка дає можливість аналізувати якість освітнього процесу та гнучко реагувати на виявлені зауваження та пропозиції <https://vsau.org/fakulteti/fakultet-ekonomiki-i-pidpriemnicztva/kafedra-biznesu-ta-sferi-obslugovuvannya/gotelno-restorannya-sprava>

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

Процедура забезпечення звітності, контролю та моніторингу показників діяльності із забезпечення якості освіти в університеті здійснюється згідно Положення про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті <http://surl.li/olyuj>, де визначено п'ять рівнів, які задіяні у процесах та процедурах внутрішнього забезпечення якості освіти: перший рівень – здобувачі вищої освіти (учасники анкетувань, учасники моніторингу освітніх програм); другий рівень – кафедри, факультети, інші структурні підрозділи та відокремлені структурні підрозділи (моніторинг перегляду освітніх програм, підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників); третій рівень – внутрішні та зовнішні стейкхолдери (учасники освітнього процесу, моніторинг освітніх програм); четвертий рівень – навчально-науковий центр (забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом; забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації; забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників вищих навчальних закладів і здобувачів вищої освіти); п'ятий рівень – адміністрація університету (визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти) <https://vsau.org/pro-universitet/navchalna-robota>.

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 усіх учасників освітнього процесу у Вінницькому національному аграрному університеті регулюються низкою затверджених документів, що розроблені відповідно до Конституції України, Закону України «Про вищу освіту», інших нормативно-правових актів, зокрема:

- Статут ВНАУ <http://surl.li/oddcf>;

- Колективний договір <http://surl.li/olzxb> (зі змінами <http://surl.li/olzxe>, де передбачено права та обов'язки сторін освітнього процесу);

- документи про організацію навчального процесу ВНАУ та інші <https://vsau.org/publicna-informacziya>
Загальна доступність та прозорість установчих документів університету, фінансових та звітних документів, положень, що регулюють навчальний процес забезпечується офіційним веб-сайтом ВНАУ:
<https://vsau.org/publicna-informacziya>.

Учасники освітнього процесу та усі бажаючі можуть ознайомитись з установчими та нормативними документами університету на офіційному сайті ВНАУ <https://vsau.org>.

Дана інформація – у вільному доступі.

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://vsau.org/fakulteti/fakultet-ekonomiki-i-pidpriemnicztva/kafedra-biznesu-ta-sferi-obslugovuvannya>

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

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа:
<https://vsau.org/pro-universitet/navchalna-robota>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони ОП:

- підтримка працедавців Вінницької області у підготовці фахівців за ОП ГРС;
- функціонування власної електронної системи управління ВНЗ «Сократ», яка забезпечує вільний доступ до всієї навчально-методичної, наукової інформації і включає проведення автоматизованого тестового контролю оцінювання знань студентів, що мінімізує конфлікт інтересів у системі «викладач-студент», через прозору систему оцінювання знань;
- щоденний моніторинг якості освітнього процесу; наявність системи дистанційного навчання у межах самостійної роботи студента, зокрема науково-дослідної;
- активне впровадження у навчальний процес елементів інтерактивного навчання, пов'язаних з практичною діяльністю у готельно-ресторанній сфері;
- досвід анкетування студентів та стейкхолдерів, щодо якості та перспективності освітньої програми і її елементів, акцентування уваги на професійних компетенціях та конкурентоспроможності випускників;
- визнання результатів неформального навчання;
- вільний доступ до наукометричних баз Web of Science, Scopus, Google Scholar, до повнотекстових публікацій Springer Nature та повнотекстових ресурсів баз даних ScienceDirect, Бібліометрика української науки, Open Ukrainian Citation Index, до порталу Scopus SCImago Journal & Country Rank та Master Journal List;
- залучення студентського самоврядування, як студентоцентрованої ланки навчального процесу до заходів із забезпечення якості освітнього процесу за ОП;
- дієві механізми дотримання академічної доброчесності та використання технічних систем виявлення текстових збігів та запозичень «Anti-Plagiarism», «StrikePlagiarism» та «Unicheck» для перевірки на плагіат рукописів дипломних та кваліфікаційних робіт, наукових праць здобувачів вищої освіти та викладачів;
- можливості для набуття практичних навичок та досвіду ведення специфічної діяльності у вітчизняних та зарубіжних закладах готельно-ресторанної сфери під час стажування;
- сприяння побудові професійної кар'єри;
- молодий творчий науково-педагогічний колектив, спроможний науково і професійно розвиватися (НПП – активні дослідники, мають міжнародний досвід, систематично проходять стажування і підвищення кваліфікації, пишуть авторські підручники та навчальні посібники з дисциплін);
- умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами;
- навчальна практика з поглибленого вивчення розмовної іноземної мови, вивчення двох іноземних мов впродовж усього навчання;
- відсутність фактів виникнення конфліктних ситуацій; функціонування психологічної служби.

Слабкі сторони ОП:

- кризові процеси та військові події вплинули на сферу гостинності, що знижує попит та популярність ОП;
- відтік кваліфікованих кадрів (випускників, абітурієнтів та НПП) за кордон через військові події;
- обмежені фінансові можливості щодо залучення міжнародних практиків у викладання освітніх компонентів.

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

Перспективи розвитку ОП:

- стимулювання та впровадження дуальної освіти;
- розширення можливостей для стажування через укладання міжнародних договорів про співпрацю;
- впровадження викладання дисциплін англійською мовою;
- подальший розвиток змісту ОП (з постійною діагностикою та випереджуваними урахуванням потреб усіх груп

стейкхолдерів, які змінюються) у напрямі цифровізації, поглиблення міждисциплінарного підходу та інтернаціоналізації освітнього процесу;

- подальше залучення кращих випускників до навчання в магістратурі, аспірантурі та до викладацької діяльності на кафедрі;

- продовження реалізації неформальної освіти.

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:

Дата:

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Виробнича практика	практика	<i>MP_VII_2_k_GPC_2023.pdf</i>	vqtHgdDpytPfJ6ZfH+j8IgVGEfgBXA6Il5S1L7O1TSI=	Матеріально-технічна база готельно-ресторанних закладів України та закордонних партнерів, з якими укладено угоди про співпрацю.
Виробнича практика	практика	<i>MP_VII_3k_GPC_2023_остаточ.pdf</i>	TsLGoxHh4FV80yziA29loHwRl3WE2VgHTrUbdFvVIgo=	Матеріально-технічна база готельно-ресторанних закладів України та закордонних партнерів, з якими укладено угоди про співпрацю.
PR-технології в готельному бізнесі	навчальна дисципліна	<i>OK 30 PR-tehnohologii v hotelnomu biznesi.pdf</i>	Cmz05ud+Aaatz3dM+59zCtrbvGQow+7uxQEjD3hFz/I=	Мультимедійне обладнання: проектор - 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт.
Виробнича практика	практика	<i>MP_VII_4k_GPC_2023.pdf</i>	FaOuRTT4aT1vs8zozz+2Uuu0EiCifBK38cLGriehqzE=	Матеріально-технічна база готельно-ресторанних закладів України та закордонних партнерів, з якими укладено угоди про співпрацю.
Атестаційний екзаме	підсумкова атестація	<i>Програма_ДЕК_В НАУ.pdf</i>	ikdlj3YQFMhDT4pEDwJ559UioL7OvbZ1X1VKk63XmY=	Комп'ютерні класи, мультимедійне обладнання, необмежений доступ до мережі Інтернет та ресурсів бібліотечного фонду, Репозиторію ВНАУ.
Туристичні та готельні ресурси України	навчальна дисципліна	<i>grs-OK 5 Turystychni ta hotelni resursy Ukrainy.pdf</i>	sEsdipvn35jG3jGOvYXz49YHvRsnJx6z2gQ/rW+WCU=	Мультимедійне обладнання: проектор - 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт.
Міждисциплінарна курсова робота	курслова робота (проект)	<i>Метод_КР.pdf</i>	Dg1ySRqm24ra/XYzthVv6K71UySIHzLCnAXoyDuwv5M=	Комп'ютерні класи, мультимедійне обладнання, необмежений доступ до мережі Інтернет та ресурсів бібліотечного фонду, Репозиторію ВНАУ.
Навчальна практика	практика	<i>Метод_НП_1_к_Г_Р_С.pdf</i>	STd2usmiLUsYZcr5qGDE/UMUYOd34QLp9j1pewUPoOQ=	Комп'ютерні класи, мультимедійне обладнання, необмежений доступ до мережі Інтернет та ресурсів бібліотечного фонду, Репозиторію ВНАУ.
Іноземна мова	навчальна дисципліна	<i>OK 13 Inozemna mova.pdf</i>	9fstgA09/rJQJ2gFb+xfR/pH47g+bNQgryvPL8FfLBQ=	Мультимедійне обладнання: проектор - 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт.
Діловий етикет ресторанного обслуговування	навчальна дисципліна	<i>OK 18 Dilovyi etyket restorannoho obsluhovuvannia.pdf</i>	6Rb9wj7N3MWh5wJx38ljXoN2id40CG1+jFSqEOPvNa4=	Мультимедійне обладнання: проектор - 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт.
Навчальна практика	практика	<i>Метод_НП_англ_2_к_Г_Р_С.pdf</i>	D+dloSd2C7hmiygTonzL4Gcy/gf9rUpkPvEoPoEhx/U=	Комп'ютерні класи, мультимедійне обладнання, необмежений доступ до мережі Інтернет та ресурсів бібліотечного фонду, Репозиторію ВНАУ.
Кулінарна етнологія	навчальна дисципліна	<i>grs-OK 11 Kulinarna etnologiiia.pdf</i>	+jF9NYrrBcAk2R2uXqLQ/NBsSC6w8olR+mbn1niyTA=	Мультимедійне обладнання: проектор - 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт. Філія кафедри на виробництві

				(«Готельно-ресторанний комплекс «Затишок») (https://www.facebook.com/groups/4510410158542830).
Дизайн об'єктів готельного та ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>grs-OK 16 Dizain obiektiv hotelnoho ta restorannoho hospodarstva.pdf</i>	+QBozAdmBeEguJc3RwXLhNdU4y1lwUM9RRSvmG1Df3E=	Мультимедійне обладнання: проектор - 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт. Філія кафедри на виробництві («Готельно-ресторанний комплекс «Затишок») (https://www.facebook.com/groups/4510410158542830).
Охорона праці та безпека життєдіяльності	навчальна дисципліна	<i>grs-OK 17 Okhorona pratsi ta bezpeka zhyttiediialnosti.pdf</i>	2CbAwCJDrnB10/6/s+tN5djxpKxTUHAXRlaq6cPVU/k=	Мультимедійне обладнання телевізор - 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт. Стенди та плакати 1. Куточок охорони праці 2. Куточок охорони цивільного захисту 3. Пожежна безпека 4. Електробезпека 5. Перша допомога потерпілим 6. Інформаційно-довідковий куточок, щодо дій у надзвичайних ситуаціях 7. Дії при природніх надзвичайних ситуаціях 8. Дії при техногенних надзвичайних ситуаціях 9. Індивідуальний захист 10. Класифікація можливих надзвичайних ситуацій 11. Захист населення при надзвичайних ситуаціях 12. Засоби розвідки сил цивільного захисту Прилади: 1. Учбова модель для СЛР дорослий «Профі» з контролем 2. Шумомір GM1358 3. Анемометр GM8901+ 4. Анемометр чашковий МС-3 5. Люксметр Ю 116М 6. Психрометр аспіраційний 7. Прилад хімічної розвідки ВПХР 8. Прилад радіаційної розвідки ДП-5В 9. Дозиметр-радіометр МКС-05 10. Гігрограф метеорологічний М-21А 11. Дозиметр ІД-1 12. Протигази, респіратори, захисний костюм Л1
Організація готельного господарства	навчальна дисципліна	<i>grs-OK 23 Orhanizatsiia hotelnoho hospodarstva.pdf</i>	W+hgnwqJtQR8c9IjfizOgZomnJqVYoVKZrWSclBCBBo=	Мультимедійне обладнання: проектор - 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт.
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>grs-OK 24 Ustatkuvannia zakladiv hotelno-restorannoho hospodarstva.pdf</i>	g9JQGnchmKs8fKs2ORNciOL5D/S2jjhY8bR+oooCbAw=	Мультимедійне обладнання: проектор - 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт.
Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	підсумкова атестація	<i>Метод_ДР_ГРС.pdf</i>	XLz8UyeZ4Q288vNZDc+rGHpUBQrVnbQj+ycPV+Tggdg=	Комп'ютерні класи, мультимедійне обладнання, необмежений доступ до мережі Інтернет та ресурсів бібліотечного фонду, Репозиторію ВНАУ.
Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>grs-OK 27 Proiektuvannia obiektiv hotelno-restorannoho hospodarstva.pdf</i>	3oAr1KgLvkm+kZFiiT+tjcKwCcJAb1RgXMsLuvs4r1g=	Мультимедійне обладнання: проектор - 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт.

Аграрна політика та земельні відносини	навчальна дисципліна	<i>OK 29 Ahrarna polityka ta zemelni vidnosyny.pdf</i>	EvfupxZCCgrJa/GUvY8xsqZlaQkd4c67cCofDC9sjo=	Мультимедійне обладнання: проектор - 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт.
Маркетинг готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>OK 26 Marketynh hotelno-restorannoho hospodarstva.pdf</i>	STt9qWvmErRmh3PVFy99do1rr+98JUcq49mNro2czMk=	Мультимедійне обладнання: проектор - 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт.
Українська мова та етнокультурологія	навчальна дисципліна	<i>OK 1 Ukrainska mova ta etnokulturolohiia.pdf</i>	hLoW/I6ijxeyD9brWpvK8duoaM6MFZ33GdDwieQlqKo=	Мультимедійне обладнання: проектор - 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт.
Філософія	навчальна дисципліна	<i>OK 2 Filozofii.pdf</i>	XHVsxPpp6UZ5tOOe4lknfj8QXooDkt+9yVNLtIFoo=	Мультимедійне обладнання: проектор - 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт.
Харчова хімія	навчальна дисципліна	<i>OK 3 Kharchova khimii.pdf</i>	wBXBvLPz2nf6kl353e+4Z2FvrVrg6mzqYGxMFhXQ+8=	Мультимедійне обладнання: проектор – 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт.
Туристичне краєзнавство	навчальна дисципліна	<i>OK 4 Turystychno kraieznavstvo.pdf</i>	B64lG6gIyU7q9qziOMiQ9VtdFnQOVvLKjqFJFTrq8MY=	Мультимедійне обладнання: проектор - 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт.
Основи права	навчальна дисципліна	<i>OK 6 Osnovy prava.pdf</i>	shRLsNaiRwd4l1NDR/qICeAvTjvpbb1+FTsiizX7eQ=	Мультимедійне обладнання: проектор - 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт.
Технологія виробництва та переробки продукції рослинництва	навчальна дисципліна	<i>OK 7 Tekhnolohiia vyrobnytstva ta pererobky produktsii roslynnytstva.pdf</i>	g04qYe9hIzkmv2FgiMh2CT4S9vkO8bvDADAU61jNI4E=	Мультимедійне обладнання: проектор 1 шт, екран – 1 шт, ПЕОМ – 1 шт., сноповий матеріал – 10 шт., лінійки – 10 шт., зразки насіння різних культур – 15 шт, набір решіт з довгастими отворами з інтервалом у 0,2 мм – 10 шт.; електронні ваги – 2 шт., кувети – 10 шт., щуп – 1 шт., ростильні – 10 шт., фільтрувальний папір – 10 шт., вологоміри – 1 шт., сушильна шафа – 1 шт., термостат – 1 шт.
Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва	навчальна дисципліна	<i>OK 8 Tekhnolohiia vyrobnytstva ta pererobky produktsii tvarynnytstva.pdf</i>	27roQ1/9MOOXnj6qKQuFmd6YbLVgtE5rPZms4OH6H4U=	Мультимедійне обладнання: проектор – 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт. 1. Програма розробки комбікормів, БВМД для тварин і птиці OPTI FUTTER PRO (демоверсія) 2. Програма для розробки раціонів та комбікормів для ВРХ (OPTI FUTTER KUH UNI 5,0) (демоверсія)
Спеціалізований туризм (Організація сільського зеленого туризму)	навчальна дисципліна	<i>OK 28 Spetsializovanyi turizm (Orhanizatsiia silskoho zelenoho turizmu).pdf</i>	rfaAFrYmEly+qeFkYKfOhOJQn28HMRGzpMUnJVNNmSs=	Мультимедійне обладнання: проектор - 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт.
Вища та прикладна математика	навчальна дисципліна	<i>OK 9 Vyshcha ta prykladna matematyka.pdf</i>	N7/3m1HEprvqpRz6ooAteanBU/4ZroJ5wzol5BoRSz8=	Мультимедійне обладнання: проектор - 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт.
Історія України	навчальна дисципліна	<i>OK 12 Istoriia Ukrainy.pdf</i>	ek8Xqvykzz+QU8PUxfiQ3zKW4/PPoeK2ogmJh5GPvNU=	Мультимедійне обладнання: проектор - 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт.
Технологія продукції ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>OK 14 Tekhnolohiia produktsii restorannoho hospodarstva.pdf</i>	oFW1Dfg3Mggxx1SIRFSpePyfTWi+H+zgqnlCX91YHeQ=	Мультимедійне обладнання (мультимедійний проектор, проекційний екран, ноутбук), інструменти дистанційного навчання (Zoom, Google class room, Google meet, Big blue button) Лабораторний рН-метр 1 шт ОВП-метр -1 шт

				<p>Кондуктометр / термометр - AZ-86505.-1 шт Лабораторні ваги PCE-BT 200 з шт Термостат сухоповітряний TC-20 MICROmed 1 шт. Центрифуга лабораторна CM-3M.01 MICROmed -1 шт Нітрамір PX-150.1M -1 шт Пірометр-термометр для харчових продуктів AZ-8838. – 1шт. Цифровий рефрактометр Milwaukee MA886.- 1шт Рефрактометр BRIX – 1 шт Екоміж -1 шт. Автоклав (стерилізатор паровий) – 1 шт; аквадистильатор – 1шт; термобаня – 2 шт; сушильна шафа – 1шт; ваги спектрофотометр V-1200 – 1шт; віскозиметр ВЗ-246 – 1шт; сепаратором молочний – 2шт; апаратом для морозива PROFІ COOK PC-ІМС 1091 – 1шт; йогуртниця – 1шт; м'ясорубка PHILIPS HR2711/20 – 1шт; мультипекар REDMOND RBM-M6011– 1шт; плити індукційні – 2шт; шинковарка Biowin – 1шт; блендер Mirta – 1шт; електродуховки МІІМ МІЕ-06Т – 2 шт; ковбасний шприц – 1шт; кухонний комбайн – 1шт; сироварня домашня – 1шт; набор «Сиророб» Каталог нормативних документів – 4 шт</p>
Економічна теорія (Мікроекономіка, Макроекономіка)	навчальна дисципліна	OK 15 <i>Ekonomichna teoriia (Mikroekonomika, Makroekonomika).pdf</i>	Ax7gEutHTMxTf5jm PXYhvUe7A5pjvq79v TBicw+ZVIE=	Мультимедійне обладнання: проектор - 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт.
Інформаційні системи і технології у готельно- ресторанный справі	навчальна дисципліна	OK 19 <i>Informatsiini systemy i tekhnohii v hotelno-restoranni spravi.pdf</i>	UIEZ8edMIiIED2O5 hG9zxDV7zJVzsGXCPdMhR8pHmaE=	Мультимедійне обладнання: проектор - 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт.
Організація ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>grs-OK 20 Orhanizatsiia restorannoho hospodarstva.pdf</i>	pXe6FNyo/pu9RZK VKtVhVf7vIcaZliSUI zEOzO+xN8I=	Мультимедійне обладнання: проектор - 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт. Лабораторія кафедри «Ресторанне господарство»: Пароконвектомат – 1шт. Плита електрична -3 шт. М'ясорубка – 1 шт. Меблі Кухонне обладнання Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП
Економіка готелів і ресторанів	навчальна дисципліна	OK 21 <i>Ekonomika hoteliv i restoraniv.pdf</i>	oxiVCm8TRIFVyTU QV/nngAEo/ZFIYq3 vF65pbXKQTPM=	Мультимедійне обладнання: проектор - 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП
Менеджмент готельно-ресторанного	навчальна дисципліна	OK 22 <i>Menedzhment hotelno-restorannoho</i>	4LtbD46FtARpxFzP GToZvNnceFMb6s6B NZZDgQ6dG/M=	Мультимедійне обладнання: проектор - 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт.

господарства		<i>hospodarstva.pdf</i>		
Сервісологія	навчальна дисципліна	<i>OK 10 Servisolohiia.pdf</i>	6z5bJZoDWIohZn5oTc9fU4ndojMWh1R98f8xxxYQsy4=	Мультимедійне обладнання: проектор - 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт. Філія кафедри на виробництві («Готельно-ресторанний комплекс «Затишок») (https://www.facebook.com/groups/4510410158542830).

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

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
313237	Головня Олена Михайлівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки, інформаційних технологій та сфери обслуговування	Диплом спеціаліста, Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського, рік закінчення: 1998, спеціальність: 010103 Географія і біологія, Диплом доктора наук ДД 007720, виданий 23.10.2018, Диплом кандидата наук ДК 046246, виданий 21.05.2008, Аттестат доцента 12ДЦ 023520, виданий 09.11.2010	22	PR-технології в готельному бізнесі	Підвищення кваліфікації: 1. Міжнародне стажування в Університеті суспільних наук, Польща, м. Лодзь. Тема: «Міжнародні проекти: написання, аплікування, управління та звітність». Сертифікат № 2020/12/1671 від 02.12.2020 р. 2. Міжнародне стажування шляхом участі у програмі міжнародної академічної мобільності. Сертифікат про академічну мобільність № KSE/677/2020 від 02.12.2020 року виданий Catholic University in Ruzomberok, Словаччина. 3. Підвищення кваліфікації в Асоціації готельних об'єднань та готелів міст України. Тема: «Готельно-ресторанна справа». Посвідчення від 03.06.2021 р. 4. Міжнародне стажування. Тема: «Нобелівські лауреати: вивчення досвіду та професійних досягнень для формування успішної особистості та трансформації оточуючого світу». Сертифікат № 8652 від 20.08.2022 р. 5. Підвищення кваліфікації в Готельно-

ресторанному комплексі «Затишок», м. Вінниця. 30.03.23.- 3.05.23 р. Свідоцтво про підвищення кваліфікації від 3 травня 2023 р. 6. 7.11.2023 р. - 28.02.24 р. - закордонне стажування в Університеті менеджменту безпеки, місто Кошиці, Словаччина. Тема: «Індустрія гостинності та інструменти розвитку туристичного бізнесу». Член Асоціації готельних об'єднань та готелів міст України. Свідоцтво № 355 від 27.12.2022 р. Відповідальний виконавець ініціативної тематики «Проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанної та туристичної індустрії в умовах інтеграційних процесів» ДР № 0122U002095. Термін виконання: 2022-2025 рр. Реєстраційна карта НДДКР: ДР № 0122U002095.

Наукові праці:
1. Головня О.М. PR-діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу на основі благодійності як вид соціально-економічної активності. Бізнес Інформ. 2023. № 7. С. 110-119.
2. Головня О.М. Сучасні детермінанти системних соціально-економічних трансформацій готельного бізнесу. Бізнес Інформ. 2019. № 5. С. 111-116.
3. Головня О.М. Тенденції розвитку готельно-ресторанного господарства в умовах формування соціально орієнтованої національної економіки. Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2019. № 1. С. 48-57.
4. Головня О.М. Соціально-економічні аспекти розвитку туризму під впливом глобалізаційних

						<p>чинників. Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2021. № 1 (55). С. 56 - 71.</p> <p>5. Головня О.М. Соціально-економічні детермінанти розвитку міжнародного туризму та трудової міграції. Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2020. № 2 (52). С. 39 - 52.</p> <p>Навчальні посібники та монографії:</p> <p>1. Holovnia O. Integration processes in the conditions of sustainable development of tourism. The prospects for the development of integrated formations in the field of tourism of the Vinnytsia region: monograph. Boston: Primedia elaunch, 2023. P. 8 - 45. DOI: 10.46299/979-8-88992-692-4.1</p> <p>2. Holovnia O., Zakharova T., Lopatiuk R., Melnyk S., Prylutskyi A., Stavskaya U., Tabenska O. Problems and prospects of development of hotel and restaurant and tourist industry in the conditions of integration processes. Monograph. Primedia eLaunch, Boston, USA, 2022. 333 p.</p> <p>3. Головня О.М., Ставська Ю.В. Сучасні трансформації розвитку сфери туризму та індустрії гостинності: монографія. Вінниця: ТОВ «Друк», 2021. 220 с.</p>	
313237	Головня Олена Михайлівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки, інформаційних технологій та сфери обслуговування	Диплом спеціаліста, Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського, рік закінчення: 1998, спеціальність: 010103 Географія і біологія, Диплом доктора наук ДД 007720, виданий 23.10.2018, Диплом	22	Спеціалізований туризм (Організація сільського зеленого туризму)	Підвищення кваліфікації: 1. Міжнародне стажування в Університеті суспільних наук, Польща, м. Лодзь. Тема: «Міжнародні проекти: написання, аплікування, управління та звітність». Сертифікат № 2020/12/1671 від 02.12.2020 р. 2. Міжнародне стажування шляхом участі у програмі міжнародної академічної мобільності. Сертифікат про

кандидата наук
ДК 046246,
виданий
21.05.2008,
Атестат
доцента 12ДЦ
023520,
виданий
09.11.2010

академічну
мобільність №
KSE/677/2020 від
02.12.2020 року
виданий Catholic
University in
Ruzomberok,
Словаччина.
3. Підвищення
кваліфікації в
Асоціації готельних
об'єднань та готелів
міст України. Тема:
«Готельно-ресторанна
справа», 180 год.
Посвідчення від
03.06.2021 р.
4. Міжнародне
стажування. Тема:
«Нобелівські
лауреати: вивчення
досвіду та
професійних
досягнень для
формування успішної
особистості та
трансформації
оточуючого світу».
Сертифікат № 8652
від 20.08.2022 р.

Член Асоціації
готельних об'єднань
та готелів міст
України. Свідоцтво №
355 від 27.12.2022 р.
Керівник ініціативної
тематики
«Перспективи
розвитку агротуризму
у Вінницькій області».
Термін виконання:
01.2017-03.2021. №
держреєстрації
0118U003810.
Відповідальний
виконавець
ініціативної тематики
«Проблеми та
перспективи розвитку
готельно-ресторанної
та туристичної
індустрії в умовах
інтеграційних
процесів» ДР №
0122U002095. Термін
виконання: 2022-2025
рр. Реєстраційна
карта НДДКР: ДР №
0122U002095.

Наукові праці:
1. Головня О. М.,
Потапов В.П.
Інтеграційні процеси
в сфері сільського
зеленого туризму як
фактор активізації
розвитку сільських
територій. Проблеми
економіки. 2023. № 2
(56). С. 31-40.
2. Головня О. М.,
Потапов В.П.
Транскордонне
співробітництво
сільських територій в
контексті
конвергенційно-
інтеграційних
процесів. Проблеми

						<p>економіки. 2022. № 2 (52). С. 76–82.</p> <p>3. Головня О.М. Соціально-економічні аспекти розвитку міжнародного туризму під впливом глобалізаційних чинників. Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2021. № 1 (55). С. 56 - 71.</p> <p>4. Головня О.М. Соціально-економічні детермінанти розвитку міжнародного туризму та трудової міграції. Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2020. № 2 (52). С. 39 - 52.</p> <p>5. Головня О.М. Сучасні детермінанти системних соціально-економічних трансформацій готельного бізнесу. Бізнес-інформ. 2019. № 5. С. 111-116.</p> <p>Навчальні посібники та монографії:</p> <p>1. Holovnia O. Integration processes in the conditions of sustainable development of tourism. The prospects for the development of integrated formations in the field of tourism of the Vinnytsia region: monograph. Boston: Primedia elaunch, 2023. P. 8 - 45. DOI: 10.46299/979-8-88992-692-4.1</p> <p>2. Holovnia O., Zakharova T., Lopatiuk R., Melnyk S., Prylutskyi A., Stavska U., Tabenska O. Problems and prospects of development of hotel and restaurant and tourist industry in the conditions of integration processes. Monograph. Primedia eLaunch, Boston, USA, 2022. 333 p.</p> <p>3. Головня О.М., Ставська Ю.В. Сучасні трансформації розвитку сфери туризму та індустрії гостинності: монографія. Вінниця: ТОВ «Друк», 2021. 220 с.</p>	
27848	Калетнік Григорій Миколайович	завідувач кафедри, професор, Основне місце роботи	Факультет менеджменту та права	Диплом спеціаліста, Українська ордена Трудового Червоного	22	Аграрна політика та земельні відносини	Підвищення кваліфікації: 1. Університет прикладних наук Вайєнштефан-Тріздорф. Вайденбах,

Прапора
сільськогоспод
арська
академія, рік
закінчення:
1971,
спеціальність:
механізація
сільського
господарства,
Диплом
спеціаліста,
Український
державний
університет
харчових
технологій, рік
закінчення:
1998,
спеціальність:
0502
Менеджмент у
виробничій
сфері, Диплом
доктора наук
ДД 007458,
виданий
08.07.2009,
Диплом
кандидата наук
КД 044984,
виданий
01.04.1991,
Атестат
професора
12ПР 006025,
виданий
18.02.2010

Німеччина, 22 серпня
2022 р. - 15 вересня
2022 р. Сертифікат
про участь в
Міжнародній літній
школі "Вдосконалення
цифрових
компетентностей у
віртуальній освіті:
виклики в часи кризи"
в рамках програми
DAAD "Цифрова
Україна:
Забезпечення
академічного успіху в
часи кризи (2022)" та
у проєкті "Адаптовані
науки про життя -
онлайн Studium für
ukrainische
Studienende"
(ідентифікатор
проєкту: 57650509).
2. Університет
фінансів, бізнесу та
підприємництва.
Софія, Болгарія, 25
лютого 2021 р. - 25
травня 2021 р.).
Сертифікат №
BG/VUZF/821-2021.
Тема: "Сучасні методи
викладання та
інноваційні технології
у вищій освіті:
Європейський досвід
та глобальні
тенденції".
3. Навчально-науково-
виробничий комплекс
«Всеукраїнський
науково-навчальний
консорціум», наукове
стажування з набуття
науково-професійного
досвіду формування
інноваційного змісту
підготовки фахівців з
урахуванням
досягнень науки,
техніки і технології та
впровадження
результатів науково-
дослідної роботи у
виробництво
20.11.2017 р. – 20.02.
2018 р. №34.
Наукові праці:
1. Kaletnik G.,
Lutkovska S. Organic
agricultural production
in the system of
modernization of
environmental safety.
Pollution Research.
2023. Vol. 42 (1). P. 1-6
DOI:
<http://doi.org/10.53550/PR.2023.v42i01.001>
2. Калетнік Г.М.,
Томляк Т.С. Актуальні
проблеми земельних
відносин в умовах
воєнного стану та
шляхи їх вирішення.
Економіка, фінанси,
менеджмент:
актуальні питання
науки і практики.
2022. № 2 (60). С. 79-
97. DOI:

						<p>10.37128/2411-4413-2022-2-6</p> <p>3.Kaletnik G., Pryshliak N., Khvesyk M., Khvesyk J. Legal regulations of biofuel production in Ukraine. <i>Polityka energetyczna</i>. 2022. Vol. 25. P. 125-142</p> <p>4.Hryhorij Kaletnik, Nataliya Zdyrko Public financial control in Ukraine: state, problems, prospects. <i>Economic Annals-XXI</i>. 2021. Volume 187. Issue 1-2. P. 163-176.</p> <p>5.Kaletnik G., Pryshliak N., Palamarenko Y. Diagnostics of the efficiency and assessment of the possibilities of bioethanol production at sugar beet industry enterprises and distilleries in Ukraine [Ефективність і оцінка можливості виробництва біоетанолу в підприємствах промислу бурячаного і в горзельнях на Україні]. <i>Polityka Energetyczna</i>. 2021. Vol. 24 (2). P. 137-156.</p> <p>6.Kaletnik G., Pryshliak N., Tokarchuk D. Potential of production of energy crops in Ukraine and their processing on solid biofuels. <i>Ecological Engineering and Environmental Technology</i>. 2021. Vol. 22 (3). P. 59-70.</p> <p>7.Kaletnik G., Lutkovska S. Implementation of public-private partnership models in the field of ecological modernization of the environmental safety system. <i>European Journal of Sustainable Development</i>. 2021. Vol. 10 (1). P. 81-89.</p> <p>8.Калетнік Г.М., Козяр Н.О. Стратегічні підходи до інвестування аграрного сектору України в сучасних умовах розвитку АПК. <i>Економіка АПК</i>. 2020. № 12(314). С. 81-89</p>	
14686	Пронько Людмила Миколаївна	декан, доцент, Основне місце роботи	Факультет менеджменту та права	Диплом спеціаліста, Вінницький державний сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1998, спеціальність: 050201	23	Діловий етикет ресторанного обслуговування	Підвищення кваліфікації: International Summer school Improving digital competences in virtual educational: challenges in times of crisis, Certificate of Attendance (ID: 57650509), вересень 2023 р.

				<p>Аграрний менеджмент, Диплом магістра, Вінницький державний сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1999, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 056095, виданий 18.11.2009, Атестат доцента 12ДЦ 034235, виданий 01.03.2013</p>			<p>Наукові праці: 1. Пронько Л. Організаційні особливості формування людського капіталу сільських територій. Економічний дискурс. 2022. Випуск 3-4. С. 61-70. 2. Pronko L., Kolesnyk T., Samborska O. Essence and Concept of Capitalization of Enterprises its Types and Methods of Evaluation. European journal of Sustainable Development. 2021. Vol. 10. (1). P. 551-560 3. Spiridonova L., Pronko L. The role of the business community in the efficiency of business operations. Norwegian Journal of development of the International Science. 2020. № 49. Vol. 2. P. 16-22 4. Особливості ведення ділових переговорів в різних країнах світу. Annali d'Italia. № 10. 2020. Vol. 4. P. 49-57 5. Самборська О. Ю., Колесник Т. В., Пронько Л. М. Ретроспектива дефініції сутності людського капіталу і його змісту. Інноваційна економіка. 2021. № 5-6. С. 43-50. 6. Пронько Л. М. Соціальна політика об'єднаних територіальних громад як засіб відтворення людського капіталу сільських територій. Економічний дискурс. 2022. Випуск 1-2. С. 74-82.</p>
248104	Ковальова Катерина Вікторівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет менеджменту та права	<p>Диплом спеціаліста, Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського, рік закінчення: 2006, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Мова та література (англійська), Диплом спеціаліста, Міжрегіональна академія управління</p>	16	Іноземна мова	<p>Підвищення кваліфікації: 1. Стажування у Вінницькому національному медичному університеті. Тема: удосконалення професійної підготовки шляхом поглиблення та розширення професійної компетентності. «Посвідчення про стажування» № 214-2, 05.05.2023 р. Наукові праці: 1. Ковальова К. В. Розвиток інформаційної компетентності студентів економічних спеціальностей.</p>

персоналом,
рік закінчення:
2009,
спеціальність:
Психологія,
Диплом
кандидата наук
ДК 031220,
виданий
29.09.2015,
Атестат
доцента АД
000326,
виданий
12.12.2017

Збірник наукових праць Вінницького національного аграрного університету Економіка. Фінанси. Менеджмент. Серія "Економічні науки" . 2019. № 3– С. 56-62.
2.Kovalova K., Spirin A., Kupchuk I., Tverdokhlib I., Polievoda Y., Dmytrenko V. Substantiation of models of drying alfalfa pulp by active ventilation in a laboratory electric dryer. Przegląd Elektrotechniczny. 2022. Vol. 98. Issue 5. P. 11–
<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57200148832>
Scopus SNIP 2021: 0,369, Q4
3.Ковальова К.В. Рольова гра, як ігрова технологія навчання на заняттях іноземної мови. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. 2022. Випуск 49. Том 1. С. 255–262.
4.Ковальова К., Дудікова Л., Кондратюк А. Використання ділових ігор на заняттях з іноземної мови. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. 2023. Вип. 61. Т. 2.
5.Ковальова К.В.Педагогічні умови формування комунікативної компетентності спеціалістів-аграріїв. Науковий збірник «Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка» № 66.2023. Том 1. С. 150–162.

237950	Табенська Оксана Ігорівна	Старший викладач, Основне місце роботи	Факультет економіки, інформаційних технологій та сфери обслуговування	<p>Диплом спеціаліста, Вінницький державний педагогічний інститут, рік закінчення: 1990, спеціальність: Російська мова і література, Диплом спеціаліста, Інститут післядипломної освіти Вінницький державний аграрний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: , Диплом кандидата наук ДК 066222, виданий 22.04.2011</p>	20	Кулінарна етнологія	<p>1. Учасник Асоціації Готельних об'єднань і готелів міст України. Свідоцтво № 356 від 27.12. 2022 р.</p> <p>2. Готельно-ресторанний комплекс «Затишок», м. Вінниця. 30.03.23.- 3.05.23 р. Свідоцтво про підвищення кваліфікації від 3 травня 2023 р. Співвиконавець науково-дослідної роботи з тематики: «Проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанної та туристичної сфери в умовах інтеграційних процесів». Державний реєстраційний номер 012U002095. Термін виконання квітень 2022 р.- квітень 2025 р.</p> <p>Наукові праці:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Табенська О.І. Розвиток сфери туризму у Німеччині. Економіка. Фінанси. Право. 2020. № 2. С. 28-32. 2. Табенська О.І. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності в Німеччині. Науковий вісник Ужгородського національного університету. 2020. № 34. С. 185. 3. Табенська О.І. Особливості діяльності сфери гостинності в умовах пандемії. «Науковий погляд: економіка та управління. 2021. № 1. С. 40-45. 4. Табенська О.І. Розвиток інтеграційних процесів у туристичній сфері. Монографія. Твори. 2022. 332 с. 5. Tabenska O. Infrastructural support of the hospitality industry in the conditions of global economic integration. In: Problems and prospects of development of hotel and restaurant and tourist industry in the conditions of integration processes: Monograph. Primedia eLaunch, Boston, USA, 2022. P. 223-315. DOI 10.46299/979-8-88831-930-7.7 6. Tabenska O. Prospects for the development of integrated formations
--------	---------------------------	--	---	---	----	---------------------	---

						in the field of tourism of the Vinnytsia region. In: The prospects for the development of integrated. Monograph. Primedia eLaunch, Boston, USA, 2023. P. 199-249. DOI: 10.46299/979-8-88992-692-4.6 URL: file:///C:/Users/User/Downloads/979-8-88992-692-4.pdf	
390784	Белкін Ігор Володимирович	доцент, Основне місце роботи	Факультет менеджменту та права	Диплом молодшого спеціаліста, Вінницький технологіко-економічний технікум Київського торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2000, спеціальність: , Диплом спеціаліста, Київський національний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 050108 Маркетинг, Диплом кандидата наук ДК 044684, виданий 11.10.2017	15	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	<p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Балтійський науково-дослідний інститут проблем трансформації економічного простору (Латвійська Республіка) 24.10.22–20.11.22. Тема: «Інноваційні освітні технології: європейський досвід та його впровадження в підготовку фахівців з економіки та управління». Свідоцтво С 20221105 від 2022 р.</p> <p>Наукові праці:</p> <p>1. Белкін І.В. Використання сучасних технологій маркетингу у сфері ринку освітніх послуг. Актуальні питання в сучасній науці. 2023. № 2 (8). С. 22-33.</p> <p>2. Белкін І.В. Професійна підготовка менеджера маркетингових комунікацій на основі ділових ігор. Інвестиції: практика та досвід. 2021. №15. С. 31-37.</p> <p>3. Белкін І.В. Особливості вірусного маркетингу, бенчмаркінгу та соціально відповідального маркетингу як перспективних напрямків на ринку. Економіка та суспільство. Випуск 37. Одеса. 2022. С. 195-202.</p> <p>4. Белкін І.В., Логоша Р.В., Трапаїдзе С.М. Проблеми стратегічного планування на підприємствах України та можливі шляхи їх подолання. Таврійський науковий вісник. 2022. Випуск 13.</p> <p>5. Белкін І.В. Логоша Р.В., Кричковський В.Ю. Маркетингові стратегії розвитку</p>

						<p>підприємств овочепродуктового підкомплексу. Економіка та суспільство. Вип. 42. 2022.</p> <p>6. Белкін І.В., Гонтарук Я.В., Трапаїдзе С.М., Охота В.С. Формування моделі взаємодії енергокооперативів з комерційними посередницькими підприємствами в сфері реалізації біопалива. Науковий погляд: економіка та управління. 2022. № 3 (79).</p> <p>6. 7. Белкін І.В., Трапаїдзе С.М. Сучасні тенденції розвитку маркетингу у туризмі. Актуальні питання в сучасній науці. 2023. № 11 (17). С. 43-59.</p> <p>Співвиконавець науково-дослідної роботи з тематики: «Розробка концепції управління маркетинговою діяльністю аграрних підприємств». Державний реєстраційний номер 0122U002111. Термін виконання березень 2022р. – грудень 2024 р.</p>	
176899	Спирін Анатолій Володимирович	доцент, Основне місце роботи	Інженерно- технологічний факультет	Диплом кандидата наук КН 004266, виданий 25.11.1993, Атестат доцента ДЦ 006511, виданий 23.12.2002	42	Охорона праці та безпека життєдіяльності	<p>Підвищення кваліфікації:</p> <ol style="list-style-type: none"> Відкритий міжнародний університет розвитку людини. Освітня платформа «Соціальна перспектива». Тема: «Інклюзивне освітнє середовище та доступність у освітньому процесі». Сертифікат № SPVNUA-3-2884, від 18 жовтня 2023 року. Підвищення кваліфікації викладачів охорони праці та охорони праці в галузі. Тема «Розвиток професійних компетентностей викладачів охорони праці та охорони праці в галузі». Сертифікат № ПК230038446 від 24.10 2023 року. <p>Наукові праці:</p> <ol style="list-style-type: none"> Spirin A.V., Shvidia V.O., Stepanenko S.P., Kotov B.I., Kucheruk V.Yu Influence of vacuum on diffusion of moisture inside seeds of cereals. Bulletin of the

						<p>Karaganda university. Physics series. 2022. № 3 (107). P. 90-99. DOI 10.31489/2022PH3/90-98 (Web of Science/Scopus).</p> <p>2. Spirin A., Tsurkan O., Prysiazhniuk Y., Borysiuk D., Tverdokhlib I., Polievoda Y. Research of the process of vibrozone drying of grain. Przegląd elektrotechniczny. 2022. Vol. 98. № 12. P. 329-333. DOI: 10.15199/48.2022.12.76 (Web of Science/Scopus).</p> <p>3. Spirin A., Borysiuk D., Tsurkan O., Tverdokhlib I., Veselovska N., Edl M. Ways of Intensification of Grass Seed Production. Journal of Engineering Sciences. 2023. Vol. 10, Issue 1. P. F11-F19. DOI: doi: 10.21272/jes.2023.10(1).f3 (Web of Science/Scopus)</p> <p>4. Спирін А.В., Цуркан О.В., Твердохліб І.В., Борисюк Д.В. Ергономічні аспекти охорони праці в сільському господарстві. Техніка, енергетика, транспорт АПК. 2022. №1 (116). С. 41-50</p> <p>5. Спирін А.В., Цуркан О.В., Твердохліб І.В., Борисюк Д.В. Вплив вібрації на ергономічні показники виробничого процесу. Вібрації в техніці та технологіях. 2023. № 1, (108). С. 45-56 DOI: 10.37128/2306-8744-2022-1-5</p>	
137962	Польова Олена Леонідівна	професор, Основне місце роботи	Факультет економіки, інформаційних технологій та сфери обслуговування	<p>Диплом спеціаліста, Вінницький державний сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1997, спеціальність: Облік і аудит, Диплом магістра, Вінницький національний аграрний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 201 Агрономія, Диплом доктора наук ДД 004674,</p>	20	Організація готельного господарства	<p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1) Готельно-ресторанний комплекс «Затишок». Тема: «Готельно-ресторанна справа». Сертифікат про підвищення кваліфікації, 2023 р.</p> <p>2) International Summer school Improving digital competences in virtual education: challenges in times of crisis. Project Erasmus+. University of Applied Sciences. Weihestephan-Triesdorf. Germany. Тема: «Покращення цифрових компетенцій у віртуальній освіті:</p>

виданий
29.09.2015,
Диплом
кандидата наук
ДК 018004,
виданий
12.03.2003,
Атестат
доцента 02/ДЦ
014243,
виданий
16.06.2005,
Атестат
професора АП
004977,
виданий
27.04.2023

виклики під час кризи». Сертифікат про підвищення кваліфікації від 16.09.2022 р.
3) Асоціація готельних об'єднань та готелів міст України. Тема: «Готельно-ресторанна справа». Сертифікат про підвищення кваліфікації, 2021 р.
4) Інститут продовольчих ресурсів НААНУ у відділі аналітичних досліджень та якості харчової продукції, м. Київ. Довідка № 317 від 23.10.2019 р.

Наукові праці:
1. Шишкін І.Г., Польова О.Л., Фаргушок Н.Б. Зміни готельно-туристичної індустрії Європи після пандемії COVID-19. Економіка та суспільство. 2023. № 52. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2603> DOI: 10.32782/2524-0072/2023-52-82
2. Polova O. Development of the digital industry in the field of hotel and restaurant and tourism business. Digitalization and information society. selected issues. Monograph. № 53. University of Technology, Katowice, 2022. P. 312-326 (1,5 авторських аркушів)
3. Луцяк В.В., Польова О.Л., Ставська Ю.В., Мостенська Т.Г. Управління бізнес-процесами в ГРС: навчальний посібник. Вінниця: ТОВ «ТВОРИ», 2019. 331 с. (5 авторських аркушів).
4. Іващенко А.В., Польова О.Л., Юр'єв В.І., Манжос Е.О. Інноваційне управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства у системі рекреаційно-туристичного природокористування. : Монографія. Вінниця: ВНАУ, 2019. 439 с. (5 авторських аркушів).
5. Zayed N.M., Edeh F.O., Anwarul Islam K.M., Polova O., Khaietska O. Utilization of Knowledge Management as

						<p>Business Resilience Strategy for Microentrepreneurs in Post-COVID-19 Economy. Sustainability. 2022. Vol. 14. Issue 23. https://www.mdpi.com/2071-1050/14/23/15789. DOI: https://doi.org/10.3390/su142315789. Q2, Q3. (Scopus).</p> <p>6. Polova O., Ridei N., Bakhmat O., Plahiy D., Holovnia Yu. The activities of amalgamated territorial communities in the context of sustainable development of the environment: the experience of Ukraine and the EU States. International Journal of Computer Science and Network Security. 2021. Vol.21 (9). P. 323-331. (Web of Science)</p>
155322	Зозуляк Ігор Анатолійович	старший викладач, Основне місце роботи	Інженерно-технологічний факультет	<p>Диплом спеціаліста, Вінницький державний сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1995, спеціальність: механізація сільського господарства, Диплом кандидата наук ДК 029848, виданий 30.06.2015</p>	25	<p>Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства</p> <p>Підвищення кваліфікації: Міжнародне науково-педагогічне стажування на тему «Тренди в сучасній аграрній освіті в Україні та країнах Європейського Союзу». Куявський університет, Влоцлавек (Республіка Польща). Сертифікат № ASI-04 1 502-KSW від 15.10.2023 року</p> <p>Наукові праці:</p> <p>1. Зозуляк О.В., Зозуляк І.А. Впровадження системи НАССР на підприємствах молочної галузі. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. 2019. № 19. Т. 1 С. 139–147. https://scholar.google.com.ua/citations?view_op=view_citation&hl=uk&user=Qo7J4pOAAAAJ&sortby=pubdate&citation_for_view=Qo7J4pOAAAAJ:JpR_7NvFogC</p> <p>2. Зозуляк І.А. Обґрунтування конструкційно-технологічних параметрів інфрачервоної вібраційної сушарки. Техніка, енергетика та транспорт АПК. 2020. № 1 (108). С. 75-81. DOI: 10.37128/2520-6168-2020-1-9</p>

						<p>http://tetapk.vsau.org/storage/articles/September2020/3ZGrHtEWrck5wXztNYW5.pdf</p> <p>3. Зозуляк І.А. Моделювання процесів зневоложення неоднорідної системи. Техніка, енергетика та транспорт АПК. 2021. № 1. (112) С. 23–29 DOI: 10.37128/2520-6168-2021-1-3 http://tetapk.vsau.org/storage/articles/March2021/eugada62bodxdq39mFXR.pdf</p> <p>4. Zozulyak Igor. Simulation of the process of vibrating sunflower drying. Техніка, енергетика та транспорт АПК. 2023. № 3 (122), С. 0-00</p> <p>Посібники: 1. Севостьянов І. В., Зозуляк І. А. Технологічне обладнання цехів переробки продукції тваринництва: навч. посіб. Вінниця: ВНАУ, 2020. 127 с.</p>	
137962	Польова Олена Леонідівна	професор, Основне місце роботи	Факультет економіки, інформаційних технологій та сфери обслуговування	<p>Диплом спеціаліста, Вінницький державний сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1997, спеціальність: Облік і аудит, Диплом магістра, Вінницький національний аграрний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 201 Агрономія, Диплом доктора наук ДД 004674, виданий 29.09.2015, Диплом кандидата наук ДК 018004, виданий 12.03.2003, Аттестат доцента 02ДЦ 014243, виданий 16.06.2005, Аттестат професора АП 004977, виданий 27.04.2023</p>	20	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	<p>Підвищення кваліфікації:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Готельно-ресторанний комплекс «Затишок». Тема: «Готельно-ресторанна справа». Сертифікат про підвищення кваліфікації, 2023 р. 2) International Summer school Improving digital competences in virtual education: challenges in times of crisis. Project Erasmus+. University of Applied Sciences. Weihenstephan-Triesdorf. Germany. Тема: «Покращення цифрових компетенцій у віртуальній освіті: виклики під час кризи». Сертифікат про підвищення кваліфікації від 16.09.2022 р. 3) Асоціація готельних об'єднань та готелів міст України. Тема: «Готельно-ресторанна справа». Сертифікат про підвищення кваліфікації, 2021 р. 4) Використання програмних систем автоматизації готелів SHELTER-L та мобільного додатку TapInn з метою застосування при викладанні дисципліни

«Проектування готелів». Свідоцтво №26/13 від 5.11.2019 р.

Наукові праці:
1. Polova O. Main approaches of design of a modern small residence resort hotel. The 11 th International scientific and practical conference «Actual trends of modern scientific research», June 6-8. 2021. Germany. 2021. P.516-522.
2. Шишкін І.Г., Польова О.Л., Фартушок Н.Б. Зміни готельно-туристичної індустрії Європи після пандемії COVID-19. Економіка та суспільство. 2023. № 52. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2603> DOI: 10.32782/2524-0072/2023-52-82
3. Polova O. Development of the digital industry in the field of hotel and restaurant and tourism business. Digitalization and information society. selected issues. Monograph. № 53. University of Technology, Katowice, 2022. P. 312-326 (1,5 авторських аркушів)
4. Луцяк В.В., Польова О.Л., Ставська Ю.В., Мостенська Т.Г. Управління бізнес-процесами в ГРС: навчальний посібник. Вінниця: ТОВ «ТВОРИ», 2019. 331 с. (5 авторських аркушів).
5. Іващенко А.В., Польова О.Л., Юр'єв В.І., Манжос Е.О. Інноваційне управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства у системі рекреаційно-туристичного природокористування .: Монографія. Вінниця: ВНАУ, 2019. 439 с. (5 авторських аркушів).
6. Zayed N.M., Edeh F.O., Anwarul Islam K.M., Polova O., Khaietska O. Utilization of Knowledge Management as Business Resilience Strategy for Microentrepreneurs in Post-COVID-19 Economy.

						<p>Sustainability. 2022. Vol. 14. Iessue 23. https://www.mdpi.com/2071-1050/14/23/15789. DOI: https://doi.org/10.3390/su142315789. Q2, Q3. (Scopus).</p> <p>7. Polova O., Ridei N., Bakhmat O., Plahiy D., Holovnia Yu. The activities of amalgamated territorial communities in the context of sustainable development of the environment: the experience of Ukraine and the EU States. International Journal of Computer Science and Network Security. 2021. Vol.21 (9). P. 323-331. (Web of Science)</p>	
421536	Прилуцький Анатолій Михайлович	доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки, інформаційних технологій та сфери обслуговуванн я	<p>Диплом спеціаліста, Вінницький державний сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1997, спеціальність: облік і аудит, Диплом магістра, Вінницький національний аграрний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 201 Агрономія, Диплом кандидата наук ДК 029253, виданий 30.06.2015, Атестат доцента АД 000753, виданий 16.05.2018</p>	22	Туристичні та готельні ресурси України	<p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Національний університет біоресурсів і природокористування України, ННІ неперервної освіти та туризму. Тема: «Комунікативні і психологічні стратегії реалізації акмеологічного потенціалу науково-педагогічних працівників». Свідоцтво про підвищення кваліфікації № СС 00493706/018944-23 від 5 травня 2023 р.</p> <p>2. Балтійський науково-дослідний інститут проблем трансформації економічного простору. Тема: «Інноваційні освітні технології: європейський досвід та його впровадження в підготовку фахівців з економіки та управління» за спеціальністю 242 «Туризм і рекреація». Сертифікат № С 202303165 від 26 березня 2023 р. Член Асоціації готельних об'єднань та готелів міст України. Свідоцтво № 359 від 27.12.2022 р.</p> <p>Наукові праці:</p> <p>1. Логоша Р. В., Прилуцький А. М., Піддубний В. Ф. Сільський зелений туризм як напрям розвитку підприємництва на селі. Актуальні питання у сучасній</p>

						<p>науці. Серія «Економіка». 2023. № 11 (17).</p> <p>2. Мазур С. А., Прилуцький А. М. Сільський туризм як перспективний напрям розвитку внутрішнього туризму. Ефективна економіка. 2018. № 2. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6122</p> <p>3. Табенська О.І., Прилуцький А.М. Проблеми та перспективи розвитку екологічного туризму в Україні. Економіка та суспільство. 2023. № 51. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2494 DOI: 10.32782/2524-0072/2023-51-37</p> <p>4. Prylutskyi A. Features of marketing an agro-touristic product. In: Management of marketing activities of agricultural formations in the conditions of european integration: monograph. Boston, USA: Primedia eLaunch, 2022. P. 268-294. DOI: 10.46299/979-8-88862-828-7.11 (Web of Science)</p> <p>5. Prylutskyi A. Historical monuments of Vinnychhyna in the tourist sphere of the region. In: The prospects for the development of integrated formations in the field of tourism of the Vinnytsia region: monograph. Boston, USA: Primedia eLaunch, 2023. P. 110-133. DOI: 10.46299/979-8-88992-692-4 (By Scopus)</p>	
301675	Гонтарук Ярослав Вікторович	доцент, Основне місце роботи	Факультет менеджменту та права	Диплом магістра, Вінницький національний аграрний університет, рік закінчення: 2010, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 060577, виданий 29.06.2021	11	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	<p>Наукові праці:</p> <p>1. Гарбар Ж.В., Гонтарук Я.В. Маркетингові інновації в індустрії гостинності України. Індустрія туризму та гостинності в Центральній та Східній Європі. 2022. № 5. С. 36–44 DOI: https://doi.org/10.36477/tourismhospsee-5-5</p> <p>2. Гарбар Ж.В., Гонтарук Я.В. Розвиток реклами в мережі інтернет для просування послуг в сфері екотуризму.</p>

						<p>Індустрія туризму та гостинності в Центральній та Східній Європі. 2022. № 6. С. 5-11 DOI: https://doi.org/10.32782/tourismhospcee-6-1</p> <p>3. Гонтарук Я.В., Трапаїдзе С.М., Левченко Є.С. Аналіз ринку упаковки для ювелірних виробів та перспективи виробництва хенд-мейд пакування. Економіка та суспільство. 2023. № 54. С. 454-459. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-54-18</p> <p>4. Березюк С.В., Гонтарук Я.В., Ясінська Б.О. Забезпечення продовольчої безпеки держави в умовах воєнного стану. Економіка та суспільство. 2023. Випуск 47. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-47-44</p> <p>5. Белкін І.В., Гонтарук Я.В., Трапаїдзе С.М. Культурна етика ділового спілкування як основа взаємодії між основними учасниками на ринку. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 2022. Випуск 3 (36). С. 45-49. DOI: https://doi.org/10.32782/easterneurope.36-7</p> <p>6. Мазур К.В., Гонтарук Я.В. Удосконалення механізму аналізу та планування маркетингової діяльності підприємств АПК в сфері зовнішньоекономічної діяльності. Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка. 2022. Випуск 13. С. 115-122 DOI: https://doi.org/10.32782/2708-0366/2022.13.14</p>	
237950	Табенська Оксана Ігорівна	Старший викладач, Основне місце роботи	Факультет економіки, інформаційних технологій та сфери обслуговування	Диплом спеціаліста, Вінницький державний педагогічний інститут, рік закінчення: 1990, спеціальність: Російська мова і література, Диплом	20	Дизайн об'єктів готельного та ресторанного господарства	Підвищення кваліфікації: Готельно-ресторанний комплекс «Затишок», м. Вінниця. Свідоцтво про підвищення кваліфікації від 3 травня 2023 р. Співвиконавець науково-дослідної роботи з тематики: «Проблеми та

				<p>спеціаліста, Інститут післядипломно ї освіти Вінницький державний аграрний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: , Диплом кандидата наук ДК 066222, виданий 22.04.2011</p>			<p>перспективи розвитку готельно-ресторанної та туристичної сфери в умовах інтеграційних процесів» Державний реєстраційний номер 012U002095. Термін виконання квітень 2022 р.- квітень 2025 р. Член Асоціації Готельних об'єднань і готелів міст України. Свідоцтво № 356 від 27.12. 2022 р. Наукові праці: 1. Табенська О.І. Інноваційні тенденції розвитку ресторанного бізнесу. Економіка, фінанси, право. Серія: Економічні науки. 2019. № 1. С. 31-34. 2. Табенська О.І. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності в Німеччині. Науковий вісник Ужгородського національного університету. 2020. № 34. С. 185. 3. Табенська О.І. Особливості діяльності сфери гостинності в умовах пандемії. «Науковий погляд: економіка та управління. 2021. № 1. С. 40-45. 4. Табенська О.І. Тенденції розвитку соціального підприємництва. Держава та регіони. Серія: Економіка та підприємництво. 2021. № 1 (118). С. 79- 85. 5. Табенська О.І. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності. Інтелект XXI. 2022. № 6. С. 51-56.</p>
145923	Ставська Юлія Вацлавівна	завідувач кафедри, доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки, інформаційних технологій та сфери обслуговуванн я	<p>Диплом спеціаліста, Вінницький державний аграрний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 004692, виданий 17.02.2012, Атестат доцента 12ДЦ 044486, виданий 15.12.2015</p>	17	Організація ресторанного господарства	<p>Підвищення кваліфікації: 1. Стажування в Класичному приватному університеті, м. Запоріжжя. Спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа та 242 Туризм. Посвідчення № 0387 від 23.10.2019 р. 2. Підвищення кваліфікації в Асоціації готельних об'єднань та готелів міст України. Тема: «Готельно-ресторанна справа». Посвідчення від 03.06.2021 р. 3. Міжнародне стажування. Тема: «Нобелівські</p>

лауреати: вивчення досвіду та професійних досягнень для формування успішної особистості та трансформації оточуючого світу». Сертифікат № 8654 від 20.08.2022 р.

4. Член Асоціації готельних об'єднань та готелів міст України. Свідоцтво № 355 від 27.12.2022 р.

5. Підвищення кваліфікації в Reikartz Hotel Group. Тема: «LEVEL UP разом з REIKARTZ», м. Київ 18-31 жовтня 2021 р. Сертифікат TQOJAG-CE000187 від 31.10.2021 р.

6. Міжнародний сертифікат учасника тренінга «Винний туризм. Використання нових можливостей», 25-28.01.2022 р. в рамках проекту «Море вина»: Просування Чорноморського регіону як дестинації винного туризму»

7. Національний університет «Львівська політехніка» Інститут сталого розвитку ім. В. Чорвола, 19-21 квітня 2023 р. Сертифікат участі у Міжнародному науково-практичному форумі «Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни».

8. Сертифікат підвищення кваліфікації у готельно-ресторанному комплексі «Затишок», м. Вінниця, 30.03-03.05.2023 р.

9. Участь у роботі освітньо-правового форуму «Протидії геноциду українського народу Російської федерацією», № 00382 від 23.11.2023 р.

10. 7.11.2023 р. - 28.02.24 р. - закордонне стажування в Університеті менеджменту безпеки, місто Кошиці, Словаччина. Тема: «Індустрія гостинності та інструменти розвитку туристичного бізнесу».

Науковий керівник,
відповідальний

виконавець наукової теми, член редакційної колегії (кат Б)
1. Керівник ініціативної тематики «Проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанної та туристичної індустрії в умовах інтеграційних процесів» ДР № 0122U002095. Статус: керівник. Термін виконання: 2022-2025 рр. Облікова карта ДР № 0122U002095. Реєстраційна карта НДДКР: ДР № 0122U002095. Робота експерта: Експерт Національного агентства забезпечення якості вищої освіти за спеціальностями 241 «Готельно-ресторанна справа» та 242 «Туризм».

Підручники, навчальні посібники, монографії:
1. Луцяк В.В., Польова О.Л., Ставська Ю.В., Мостенська Т.Г. Управління бізнес-процесами в ГРС: навч. посіб. Вінниця: Твори, ВНАУ. 2019. 331 с.
2. Головня О. М., Ставська Ю. В. Сучасні трансформації розвитку сфери туризму та індустрії гостинності: монографія. Вінниця: ТОВ «Друк», 2021. 220 с.
3. Stavska U. Innovative activity in the restaurant industry. In: Problems and prospects of development of hotel and restaurant and tourist industry in the conditions of integration processes : monograph. Boston, USA : Primedia eLaunch, 2022. P. 180 - 222. DOI 10.46299/979-8-88831-930-7.6
Наукові праці:
1. Ставська Ю.В. Ринок HoReCa під час війни в Україні: поточний стан та ключові тенденції. Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2023. № 1 (63). С. 48-60. URL: <http://efm.vsau.org/storage/articles/July2023/d3IGdER-Ci9Q1ooUKsBIT.pdf>

2. Ставська Ю.В. Передумови розвитку винного туризму на Вінниччині. Наукові інновації та передові технології. Серія Економіка. 2023. № 11(25). С. 434-446. URL: [https://doi.org/10.52058/2786-5274-2023-11\(25\)-434-446](https://doi.org/10.52058/2786-5274-2023-11(25)-434-446)

3. Ставська Ю.В. Гастрономічний туризм як популярний напрям у туристичній індустрії. Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2023. № 2. С.

4. Ставська Ю.В., Яхно Л.С. Формування конкурентних переваг ресторанного бізнесу в умовах Євроінтеграції. Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2021. № 2 (56). С. 181-196. DOI: 10.37128/2411-4413-2021-2-13

5. Ставська Ю.В. Стратегічний розвиток ресторанного бізнесу м. Вінниці. Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2021. № 1 (55). С. 43-56. DOI: 10.37128/2411-4413-2021-1-3

Підвищення кваліфікації:

1. Стажування в Класичному приватному університеті, м. Запоріжжя. Спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа та 242 Туризм. Посвідчення № 0387 від 23.10.2019 р.

2. Підвищення кваліфікації в Асоціації готельних об'єднань та готелів міст України. Тема: «Готельно-ресторанна справа», 180 год. Посвідчення від 03.06.2021 р.

3. Міжнародне стажування. Тема: «Нобелівські лауреати: вивчення досвіду та професійних досягнень для формування успішної особистості та трансформації оточуючого світу». Сертифікат № 8654 від 20.08.2022 р.

4. Міжнародний

сертифікат учасника тренінга «Винний туризм. Використання нових можливостей», 25-28.01.2022 р. в рамках проєкту «Море вина»: Просування Чорноморського регіону як дестинації винного туризму»

5. Сертифікат підвищення кваліфікації шляхом участі у Міжнародному туристичному форумі «Туризм в Україні: викликита відновлення» (30 академічних годин 1,0 кредитів ECTS) Серія 202303242 № 037, Київський національний економічний університет ім. Вадима Гетьмана, 21-22 березня 2023 р.

6. Сертифікат участі у Міжнародному науково-практичному форумі «Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни» (15 академічних годин 0,5 кредитів ECTS), Національний університет «Львівська політехніка» Інститут сталого розвитку ім. В. Чорновола, 19-21 квітня 2023 р.

Захист дисертації, наукове керівництво (консультування) здобувача, офіційний опонент:
Офіційний опонент для захисту дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук Дидів Ірини Богданівни на тему: «Розвиток агротуризму як виду підприємницької діяльності на селі» (27.09.2021).
Науковий керівник, відповідальний виконавець наукової теми, член редакційної колегії (кат Б)
1. Керівник ініціативної тематики «Проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанної та туристичної індустрії в умовах інтеграційних процесів» ДР № 0122U002095. Статус: керівник. Термін виконання: 2022-2025 рр. Облікова карта ДР

№ 0122U002095.
Реєстраційна карта
НДДКР: ДР №
0122U002095.
Робота експерта:
Експерт
Національного
агенства забезпечення
якості вищої освіти за
спеціальностями 241
«Готельно-ресторанна
справа» та 242
«Туризм».
Підручники,
навчальні посібники,
монографії:
1. Луцьк В.В., Польова
О.Л., Ставська Ю.В.,
Мостенська Т.Г.
Управління бізнес-
процесами в ГРС:
навч. посіб. Вінниця:
Твори, ВНАУ. 2019.
331 с.
2. Головня О. М.,
Ставська Ю. В.
Міжнародний туризм:
навчальний посібник.
Вінниця: ТОВ «Друк»,
2020. 316 с.
3. Stavska Y. Prospects
of festival tourism
development in
Ukraine. In: Economic
and legal principles of
economic growth in the
post-crisis period:
collective monograph /
edited by Doctor of
Economics Sciences,
Prof. Yu. Pasichnyk.
Shioda GmbH, Steyr,
Austria. 2021. P. 188-
196.
4. Головня О. М.,
Ставська Ю. В. Сучасні
трансформації
розвитку сфери
туризму та індустрії
гостинності:
монографія. Вінниця:
ТОВ «Друк», 2021. 220
с.
5. Stavska U. Innovative
approach to
information
technologies in tourism.
The prospects for the
development of
integrated formations
in the field of tourism
of the Vinnytsia region :
monograph. Boston,
USA : Primedia
eLaunch, 2023. P. 134-
198. DOI
10.46299/979-8-
88992-692-4.
Наукові праці:
1. Ставська Ю.В.
Гастрономічний
туризм як популярний
напрямок у туристичній
індустрії. Економіка,
фінанси, менеджмент:
актуальні питання
науки і практики.
2023. № 2. С. 148-167.
URL:
[http://efm.vsau.org/sto
rage/articles/November](http://efm.vsau.org/storage/articles/November)

2023/rJUWhZ3aoShBZ
whgJf9I.pdf
2. Ставська Ю.В.
Агротуристичні
комплекси в контексті
зеленого
європейського курсу:
вектори розвитку та
перспективи.
Економіка, фінанси,
менеджмент:
актуальні питання
науки і практики.
2022. № 1 (59). С. 94-
106. URL:
<http://efm.vsau.org/en/particles/an-agrotourist-complexes-in-the-context-of-the-green-european-course-vectors-of-the-development-and-prospects>.
3. Ставська Ю.В., Яхно
Л.С. Формування
конкурентних переваг
ресторанного бізнесу в
умовах Євроінтеграції.
Економіка, фінанси,
менеджмент:
актуальні питання
науки і практики.
2021. № 2 (56). С. 181-
196. DOI:
10.37128/2411-4413-
2021-2-13
4. Ставська Ю.В.
Інфраструктурні
чинники розвитку
індустрії гостинності у
сфері екологічного
туризму на
Закарпатті.
Причорноморські
економічні студії.
2021. Вип. 61. С. 79 -
88. URL:
http://bses.in.ua/journals/2021/61_2021/15.pdf. DOI: 10.32843/
bses.61-13.
5. Ставська Ю.В.
Напрями
інноваційного
розвитку туризму в
Україні. Економіка,
фінанси, менеджмент:
актуальні питання
науки і практики.
2019. Вип. 2 (42). С.
83-95.

Підвищення
кваліфікації:
1. Стажування в
Класичному
приватному
університеті, м.
Запоріжжя.
Спеціальності 241
Готельно-ресторанна
справа та 242 Туризм.
Посвідчення № 0387
від 23.10.2019 р.
2. Підвищення
кваліфікації в
Асоціації готельних
об'єднань та готелів
міст України. Тема:
«Готельно-ресторанна
справа», 180 год.

Посвідчення від 03.06.2021 р.
3. Міжнародне стажування. Тема: «Нобелівські лауреати: вивчення досвіду та професійних досягнень для формування успішної особистості та трансформації оточуючого світу». Сертифікат № 8654 від 20.08.2022 р.
4. Підвищення кваліфікації в Reikartz Hotel Group. Тема: «LEVEL UP разом з REIKARTZ», м. Київ 18-31 жовтня 2021 р. (сертифікат TQOJAG-CE000187 від 31.10.2021 р.) (30 год.).
5. Міжнародний сертифікат учасника тренінга «Винний туризм. Використання нових можливостей», 25-28.01.2022 р. в рамках проєкту «Море вина»: Просування Чорноморського регіону як дестинації винного туризму»
6. Сертифікат підвищення кваліфікації шляхом участі у Міжнародному туристичному форумі «Туризм в Україні: викликита відновлення» (30 академічних годин 1,0 кредитів ECTS) Серія 202303242 № 037, Київський національний економічний університет ім. Вадима Гетьмана, 21-22 березня 2023 р.
7. Сертифікат участі у Міжнародному науково-практичному форумі «Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни» (15 академічних годин 0,5 кредитів ECTS), Національний університет «Львівська політехніка» Інститут сталого розвитку ім. В. Чорновола, 19-21 квітня 2023 р.
Підручники, навчальні посібники, монографії:
1. Головня О. М., Ставська Ю. В. Міжнародний туризм: навчальний посібник. Вінниця: ТОВ «Друк», 2020. 316 с.
2. Stavskaya Y. Prospects

of festival tourism development in Ukraine. In: Economic and legal principles of economic growth in the post-crisis period: collective monograph / edited by Doctor of Economics Sciences, Prof. Yu. Pasichnyk. Shioda GmbH, Steyr, Austria. 2021. P. 188-196.

3. Головня О. М., Ставська Ю. В. Сучасні трансформації розвитку сфери туризму та індустрії гостинності: монографія. Вінниця: ТОВ «Друк», 2021. 220 с.

4. Stavska U. Innovative approach to information technologies in tourism. The prospects for the development of integrated formations in the field of tourism of the Vinnytsia region : monograph. Boston, USA : Primedia eLaunch, 2023. P. 134-198. DOI 10.46299/979-8-88992-692-4.

Наукові праці:

1. Ставська Ю.В. Передумови розвитку винного туризму на Вінниччині. Наукові інновації та передові технології. Серія Економіка. 2023. № 11(25). С. 434-446. URL: [https://doi.org/10.52058/2786-5274-2023-11\(25\)-434-446](https://doi.org/10.52058/2786-5274-2023-11(25)-434-446).

2. Ставська Ю.В. Ринок HoReCa під час війни в Україні: поточний стан та ключові тенденції. Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2023. № 1 (63). С. 48-60. URL: <http://efm.vsau.org/storage/articles/July2023/d3IGdER-CigQIoUKsBIT.pdf>

3. Ставська Ю.В. Стратегічний розвиток ресторанного бізнесу м. Вінниці. Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2021. № 1 (55). С. 43-56. DOI: 10.37128/2411-4413-2021-1-3

4. Ставська Ю.В. Сільський зелений туризм як напрям розвитку сільських

						<p>територій. Економіки, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2019. Вип. 1 (41). С. 83-95. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/efmapnp_2019_1_9. DOI: 10.37128/2411-4413-2019-1-7</p> <p>5. Ставська Ю.В. Готельний бізнес в сучасних умовах: актуальні проблеми та тенденції розвитку. Інфраструктура ринку. 2019. Вип. 35. С. 284-289.</p> <p>Захист дисертації, наукове керівництво (консультування) здобувача, офіційний опонент: Офіційний опонент для захисту дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук Дидів Ірини Богданівни на тему: «Розвиток агротуризму як виду підприємницької діяльності на селі» (27.09.2021). Науковий керівник, відповідальний виконавець наукової теми, член редакційної колегії (кат Б)</p> <p>1. Керівник ініціативної тематики «Проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанної та туристичної індустрії в умовах інтеграційних процесів» ДР № 0122U002095. Статус: керівник. Термін виконання: 2022-2025 рр. Облікова карта ДР № 0122U002095. Реєстраційна карта НДДКР: ДР № 0122U002095. Робота експерта: Експерт Національного агентства забезпечення якості вищої освіти за спеціальностями 241 «Готельно-ресторанна справа» та 242 «Туризм».</p>	
363993	Красиленко Володимир Григорович	доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки, інформаційних технологій та сфери обслуговування	Диплом спеціаліста, Вінницький політехнічний інститут, рік закінчення: 1975, спеціальність: Радіотехніка, Диплом кандидата наук ТН 121566, виданий	17	Інформаційні системи і технології у готельно-ресторанній справі	Підвищення кваліфікації: Вінницький національний технічний університет, кафедра систем та телебачення факультету інфокомунікацій, радіоелектроніки та наносистем. Тема: «Методика викладання

12.07.1989,
Атестат
доцента 12/ДЦ
016634,
виданий
19.04.2007,
Атестат
старшого
наукового
співробітника
(старшого
дослідника) АС
004154,
виданий
13.04.2005

дисциплін
«Інформаційні
технології» та
«Технології захисту
інформації»».
Свідоцтво про
підвищення
кваліфікації серія ПК
№ 020706930265-21
від 15.10.2021.

Наукові праці:

1. Krasilenko V. G.,
Pidlubnyi V. F.,
Nikitovich D. V.
Research and
simulation of the
method of generation of
the flow of matrix keys
of permutations and
their characteristics for
encryption-masking of
video frames. Вісник
Хмельницького
національного
університету. Технічні
науки. 2023. №3 (321).
С. 339-347. DOI:
10.31891/2307-5732-
2023-321-3-339-347
Режим доступу:
[http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/technew/2023/VKNU-TS-2023-N3\(321\).pdf](http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/technew/2023/VKNU-TS-2023-N3(321).pdf)
2. Красиленко В. Г.,
Нікітович Д. В.
Моделювання
покращених сліпих
електронних
цифрових підписів 2D
типу для систем
захисту інформації.
Вісник
Хмельницького
національного
університету. Технічні
науки. 2022. №1 (305).
С. 72-77.
3. Vladimir G.
Krasilenko, Alexander
A. Lazarev, Diana V.
Nikitovich, Design of
neuron-calculators for
the normalized
equivalence of two
matrix arrays based on
FPGA for self-learning
equivalently
convolutional neural
networks (SLE_CNNs).
Proceedings Volume
10996, Real-Time
Image Processing and
Deep Learning 2019;
109960P (2019)
<https://doi.org/10.1117/12.2518206> (Scopus
,Web of Science)
4. Vladimir G.
Krasilenko, Alexander
A. Lazarev, Diana V.
Nikitovich, Design and
simulation of image
nonlinear processing
relational preprocessor
based on iterational
sorting node. in Optical
Sensors 2019, DOI:
• 10.1117/12.2524114

							(Scopus ,Web of Science) • 5. Vladimir G. Krasilenko, Alexander A. Lazarev, Diana V. Nikitovich, "Design and simulation of array cells for image intensity transformation and coding used in mixed image processors and neural networks", in Optics and Photonics for Information Processing XII, Khan M. Iftekharuddin; Abdul A. S. Awwal; Andrés Márquez; Mireya Sarai García Vázquez; Victor Hugo Diaz-Ramirez, Editors, Proceedings of SPIE Vol. 10751 (SPIE, Bellingham, WA 2019), 1075119. Фахове видання. Scopus, Web of Science. – Режим доступу: https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=6701714823
61367	Хасцька Ольга Петрівна	завідувач кафедри, доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки, інформаційних технологій та сфери обслуговування	Диплом спеціаліста, Вінницький державний сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1999, спеціальність: 1301 Агронія, Диплом спеціаліста, Інститут післядипломної освіти Вінницького державного аграрного університету, рік закінчення: 2001, спеціальність: , Диплом магістра, Вінницький державний сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 2000, спеціальність: Агронія, Диплом кандидата наук ДК 029310, виданий 30.06.2015, Атестат доцента АД 000754, виданий 16.05.2018	16	Економічна теорія (Мікроекономіка, Макроекономіка)	Підвищення кваліфікації: 1. Учасник програми Erasmus+ Virtual international summer school in the framework of the DAAD Project «Digital Ukraine: Ensuring academic success in times of crisis (2022)», 22.08.22 по 15.09.22. Certificate of attendance від 16.09.2022. 2. Технічний університет Ілдіз (м. Стамбул, Туреччина), 15.05.22- 15.08.2022 р. «Сучасні підходи до інноваційного менеджменту та його обліково-фінансове забезпечення». Тема: «Інноваційні освітні технології: Європейський досвід та його впровадження в підготовку фахівців з економіки, обліку та фінансів». Сертифікат № 20 від 15 серпня 2022 р. 3. Національний університет біоресурсів і природокористування України, 28.09.20-09.10.20 р. Тема: «Особливості психолого-педагогічного спілкування в умовах сучасного навчального закладу». Свідоцтво СС 00493706/012430-20. 4. Торгово-промислова палата (17.12.2020 -

23.12.2020). Тема:
«Стратегічний
розвиток
зовнішньоекономічної
діяльності». Довідка
від 23.12.20
№23/01/620.

Наукові праці:
1. Khaietska O.,
Holovnia O., Pavlyuk
T., Osipova L. Branch
Structure of the
National Economy and
Directions of its
Optimization in the
Post-War Period.
Economics. Ecology.
Socium. 2023. Vol. 7.
№ 3. P. 1–12. DOI
<https://doi.org/10.31520/2616-7107/2023.7.3-1>. (Web of Science)
2. Khaietska, O.,
Koblianska, I., Sehedo,
S., Kalachevska, L.,
Klochko, T.
Determinants of potato
producer prices in the
peasant-driven market:
the Ukrainian case.
Agricultural and
Resource Economics.
2022. Vol. 8. No. 3. Pp.
26–42. (Scopus)
3. Khaietska O.,
Sydoruk B., Sava A.,
Korzhenivska N.,
Zdyrko N. Optimization
of economic and
ecological components
of using agricultural
lands for balanced land
use and rural areas
development.
Independent Journal of
Management &
Production. 2021. 12
(6), P. 417-430. DOI:
<https://doi.org/10.14807/ijmp.v12i6.1767> (Web
of Science)
4. Хаєцька О.П.,
Лояніч В.О.
Забезпечення
продовольчої безпеки
України в умовах
війни. Ефективна
економіка. 2023. № 6.
DOI:
<http://doi.org/10.32702/2307-2105.2023.6.47>
5. Хаєцька О.П.,
Томашук І.В. Вплив
аграрного сектору
економіки на сталий
розвиток сільських
територій. Економіка
та суспільство. 2022.
№ 40. Режим доступу:
<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1434>
6. Хаєцька О.П. Аналіз
проблем та
перспектив
зовнішньої торгівлі
України з країнами
ЄС. Економіка,
фінанси, менеджмент:
актуальні питання

						<p>науки і практики. 2021. № 4 (58). С. 132-149.</p> <p>7. Хаєцька О.П. Шляхи підвищення міжнародної інвестиційної привабливості України. Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2020. № 3 (53). С.113-130.</p> <p>8. Хаєцька О.П. Особливості економічного зростання в Україні та світі. Електронне наукове фахове видання. Ефективна економіка. 2019. № 10. DOI: 10.32702/2307-2105-2019.10.41. URL: http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=7312</p> <p>Відповідальний виконавець ініціативної тематики: «Організаційно-економічні аспекти розвитку агроєкосистем на засадах екологізації економіки». Номер державної реєстрації 0121U112882. Термін виконання 01.2021 р. – 12.2024 р.</p>	
193654	Соломон Алла Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва та ветеринарії Дубль	<p>Диплом спеціаліста, Вінницький державний сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 2000, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом спеціаліста, Факультет перепідготовки економічних кадрів Вінницького державного технічного університету, рік закінчення: 2001, спеціальність: Менеджмент організацій, Диплом магістра, Вінницький державний аграрний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 1302 Зооінженерія,</p>	12	Технологія продукції ресторанного господарства	<p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Навчальний-науково-виробничий комплекс «Всеукраїнський науково-навчальний консорціум» Інститут продовольчих ресурсів НААН. Тема: Науково – методологічні аспекти селекції заквашу вальних мікроорганізмів різних груп з метою конструювання ефективних бактеріальних препаратів для ферментованих молочних продуктів. Наказ № 85/1 від 17.06.2022 р.</p> <p>2. Wyższa Szkoła Biznesu - National-Louis University (м. Новий Сонч, Польща), сертифікат, тема: «Організація навчального процесу, програми підготовки, інноваційні технології та наукова робота в Wyższa Szkoła Biznesu – National-Louis University», 20.01.2018р., 108 год.</p> <p>3. Sustainable Food</p>

Диплом
кандидата наук
ДК 026536,
виданий
26.02.2015,
Атестат
доцента АД
002494,
виданий
20.06.2019

Chains
(Нідерланди), Тема:
управлінням бізнесом
у сільському
господарстві та
харчових продуктах, з
11червня 2018 року по
22червня 2018 року –
(certificate of
participation
Sustainable Food
Chains від 21 червня
2018 року).

Наукові праці:

1. Соломон А.М.
Функціональні
продукти – незамінні
складові харчування.
Науковий вісник
Львівського
національного
університету
ветеринарної
медицини та
біотехнологій імені
С.З. Гжицького. Серія
«Харчові технології».
2023. Т. 25. № 100. С.
35-100.
2. Соломон А. М.
Науково-практичні
підходи до молочних
продуктів
функціонального
призначення.
Таврійський науковий
вісник. Серія: Технічні
науки. 2023. № 4. С.
181-191.
3. Соломон А.М.,
Полевода Ю.А., М.М.,
Підлипна М.П.
Визначення
коефіцієнта
теплопередачі
роторного випарника
з нагрівальним
плівкоутворюючим
елементом. Техніка,
енергетика, транспорт
АПК. 2022. № 2 (117).
С. 125-134.
4. Соломон А. М.,
Даниленко С. Г.,
Бондар М. М. Сучасні
тенденції
виробництва сиру
твердого із низькою
температурою другого
нагрівання.
Продовольчі ресурси.
2022. Т. 10. № 18. С.
142-155.
5. Соломон А.М.,
Полевода Ю.А.,
Бондар М.М.
Дослідження процесу
низькотемпературног
о концентрування
харчової сировини
для виробництва
зефіру. Техніка,
енергетика, транспорт
АПК. 2022. № 1 (116).
С. 105-113.
6. Соломон А.М.,
Полевода Ю.А.,
Бондар М.М.
Модернізація
обладнання для

						<p>виробництва сирного продукту. Вібрації в техніці та технологіях. 2022. № 1 (104). С. 124-131.</p> <p>7. Bondar M., Solomon A.M. Fedak N., Paska M., Hotvianska A., Polozhshnikova L., Mironov D., Kushch L. Improving marshmallow production technology by adding the fruit and vegetable paste obtained by low-temperature concentration. Eastern-European Journal of Enterprise technologies. 2021. Vol. 5 №. 11 (113). С. 43-50.</p> <p>8. Соломон А.М. Роль біфідобактерій при виробництві функціональних продуктів. Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Ґжицького. Серія: Харчові технології. 2023. Т. 25. № 99. С. 21-27.</p> <p>9. Semko T., Palamarchuk V., Ivanishcheva O., Vasylyshyna O., Andrusenko N., Kryzhak L., Pahomska O., Solomon A. The production of the innovative craft cheese «Anchan».. ». Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. 2022. Vol. 16. P. 705-720</p> <p>10. Соломон А.М.. Нові аспекти виробництва кисломолочних продуктів з пробіотичними властивостями. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З.Ґжицького. Серія: Сільськогосподарські науки. 2022. Т. 24. № 98. С. 50-56 .</p>	
3228	Левчук Костянтин Іванович	завідувач кафедри, професор, Основне місце роботи	Факультет менеджменту та права	Диплом спеціаліста, Вінницький державний педагогічний університет, рік закінчення: 1988, спеціальність: Історія, Диплом	28	Історія України	Підвищення кваліфікації: 1. Навчальний-науково-виробничий комплекс «Всеукраїнський науково-навчальний консорціум». Наукове стажування з набуття науково-професійного досвіду формування

				<p>доктора наук ДД 009038, виданий 26.01.2011, Диплом кандидата наук КН 002208, виданий 21.04.1993, Атестат доцента ДЦ 001472, виданий 28.02.2001, Атестат професора 12ПР 008203, виданий 30.11.2012</p>			<p>інноваційного змісту підготовки фахівців. Сертифікат № 4- 1/2020. 26.10-27.11 2020 р. 2. Державний архів Вінницької області. Наукове стажування. Наказ №36-к від 10 червня 2021 р. 10.06- 01.07. 2021 р.</p> <p>Наукові праці: 1. Levchuk K., Levchuk O., Husak L. Scientific and educational consortium as institutional projection of the innovative professional training. Naukovyi Visnyk Natsionalnoho Hirnychoho Universytetu. 2022. Vol. 2. P. 148-153. (Scopus). 2. Левчук К.І. Трансформація доктрини «Третього Риму» в ідеологію «руського мира». Вісник науки та освіти. 2023. № 6 (12). С. 710-720. 3. Левчук К.І. Розвиток фермерських господарств в Україні в 90-і роки ХХ ст. (історичний аспект). Агросвіт. 2023. № 5-6. С. 3-9. 4. Левчук К.І. Розвиток фермерських господарств Вінниччини в перші роки земельної реформи (90-і роки ХХ ст.). Агросвіт. 2021. №20. С.3-7. 5. Левчук К. І., Гунько І. В. Інноваційний потенціал університету в умовах постіндустріального суспільства. Інвестиції: практика та досвід. 2021. № 12. С. 12-17.</p>
237950	Табенська Оксана Ігорівна	Старший викладач, Основне місце роботи	Факультет економіки, інформаційних технологій та сфери обслуговуванн я	<p>Диплом спеціаліста, Вінницький державний педагогічний інститут, рік закінчення: 1990, спеціальність: Російська мова і література, Диплом спеціаліста, Інститут післядипломно ї освіти Вінницький державний аграрний університет,</p>	20	Сервісологія	<p>Підвищення кваліфікації: 1. Член Асоціації Готельних об'єднань і готелів міст України. Свідоцтво № 356 від 27.12. 2022 р. 2. Готельно- ресторанний комплекс «Затишок», м. Вінниця. 30.03.23.- 3.05.23 р. Свідоцтво про підвищення кваліфікації від 3 травня 2023 р. Співвиконавець науково-дослідної роботи з тематики: «Проблеми та перспективи розвитку</p>

рік закінчення:
2003,
спеціальність:
, Диплом
кандидата наук
ДК 066222,
виданий
22.04.2011

готельно-ресторанної та туристичної сфери в умовах інтеграційних процесів» Державний реєстраційний номер 012U002095. Термін виконання квітень 2022 р.- квітень 2025 р.

Наукові праці:

1. Табенська О.І. Інноваційні тенденції розвитку ресторанного бізнесу. Економіка, фінанси, право. Серія: Економічні науки. 2019. № 1. С. 31-34.
2. Табенська О.І. Туристичний бренд Вінниччини: реалії та перспективи. Економіка, фінанси, право. Серія: Економічні науки. 2020. № 1. С. 25-30. DOI: <https://doi.org/10.37634/efr.2020.1.5>
3. Табенська О.І. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності в Німеччині. Науковий вісник Ужгородського національного університету. 2020. № 34. С. 185.
4. Табенська О.І. Розвиток сфери туризму у Німеччині. Економіка, фінанси, право. Серія: Економічні науки. 2020. № 2. С. 28-32.
5. Табенська О.І. Основні переваги кластерної моделі організації туристичного бізнесу в регіоні. Економіка, фінанси, право. Серія: Економічні науки. 2020. № 3. С. 18-22. DOI: <https://doi.org/10.37634/efr.2020.3.4>
6. Табенська О.І. Особливості діяльності сфери гостинності в умовах пандемії. «Науковий погляд: економіка та управління». 2021. № 1. С. 40-45.
7. Табенська О.І. Тенденції розвитку соціального підприємництва. Держава та регіони. Серія: Економіка та підприємництво. 2021. № 1 (118). С. 79-85. DOI: <https://doi.org/10.32840/1814-1161/2021-1-13>
8. Табенська О.І. Особливості розвитку сільського зеленого туризму на Вінниччині.

						<p>Економіка та суспільство. 2021. № 23. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-23-2</p> <p>9. Табенська О.І. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності. Інтелект XXI. 2022. № 6. С. 51-56. DOI: https://doi.org/10.32782/2413-9971/2020-34-31</p> <p>10. Табенська О.І. Розвиток інтеграційних процесів у туристичній сфері. Монографія. Твори. 2022. 332 с.</p> <p>11. Tabenska O. Infrastructural support of the hospitality industry in the conditions of global economic integration. In: Problems and prospects of development of hotel and restaurant and tourist industry in the conditions of integration processes: Monograph. Primedia eLaunch, Boston, USA, 2022. P. 223-315. DOI 10.46299/979-8-88831-930-7.</p> <p>12. Tabenska O. Prospects for the development of integrated formations in the field of tourism of the Vinnytsia region. In: The prospects for the development of integrated. Monograph. Primedia eLaunch, Boston, USA, 2023. P. 199-249. DOI: 10.46299/979-8-88992-692-4.6 URL: file:///C:/Users/User/Downloads/979-8-88992-692-4.pdf</p>	
91194	Левчук Олена Володимирівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки, інформаційних технологій та сфери обслуговування	<p>Диплом спеціаліста, Вінницький державний педагогічний інститут, рік закінчення: 1995, спеціальність: Математика і фізика, Диплом кандидата наук ДК 049431, виданий 12.11.2008, Атестат доцента 12/ДЦ 023798, виданий 09.11.2010</p>	26	Вища та прикладна математика	<p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Навчання за програмою підвищення кваліфікації. Навчально-науково-виробничий комплекс «Всеукраїнський науково-навчальний консорціум». Тема: «Торія та методика професійної освіти (на прикладі дисциплін «Вища математика», «Вища та прикладна математика»).</p> <p>Свідоцтво про підвищення кваліфікації №4-3/2020, 01 грудня 2020 року</p> <p>2. Стажування у ЗВО.</p>

Вінницький національний медичний університеті ім. М.І.Пирогова.
Тема: методика викладання вищої математики.
Свідоцтво про стажування №325-ПКВ-2, 30 червня 2021 року
3. Самоосвіта. Тов «Академія цифрового розвитку»
(Ідентифікаційний код юридичної особи 43109490 Код КВЕД 85.95 інші види освіти, н. В. І. У. (основний)).
Тема: додатки Google в освітній діяльності.
Свідоцтво про підвищення кваліфікації №БЦ-С-5768, 01 липня 2020 року.

Наукові праці:

1. Levchuk O., Levchuk K., Husak L. Scientific and educational consortium as institutional projection of the innovative professional training. Naukovyi visnyk Natsionalnoho Hirnychoho Universytetu. 2022. № 2 (188). pp. 148-154. (Scopus).
2. Левчук О.В. Умови формування професійної компетентності майбутніх фахівців сфери туризму в процесі математичної підготовки. Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2019. № 8. С. 46-55.
3. Левчук О.В., Гаврилюк Н.М. Цілісний підхід до підготовки фахівців: синергія освіти, науки та виробництва в сучасних університетах. Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми. 2023. Вип. 68. С. 123-135. DOI: 10.31652/2412-1142-2023-68-123-135
4. Гусак Л.П., Левчук О.В., Гринчук Т.П. Значення комп'ютерної математики у формуванні цифрових компетентностей

						<p>майбутніх економістів. "Комп'ютерно-інтегровані технології: освіта, наука, виробництво". 2023. Випуск № 52. С. 71-76 DOI: 10.36910/6775-2524-0560-2023-52-09 5. Levchuk O., Levchuk K., Husak L., Havryliuk N. Technology of blended learning in institutions of higher education in war conditions. European humanities studies: State and Society. 2022. № 2. P. 62-89. DOI: https://doi.org/10.38014/ehs-ss.2022.2.03</p>	
60665	Скоромна Оксана Іванівна	доцент 0,7 ст., Основне місце роботи	Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва та ветеринарії Дубль	<p>Диплом спеціаліста, Української Ордену Трудового Червоного Прапора сільськогосподарської академії, рік закінчення: 1990, спеціальність: Зоотехнія, Диплом кандидата наук КН 007116, виданий 13.12.1994, Атестат доцента ДЦ 005536, виданий 17.10.2002</p>	30	Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва	<p>Підвищення кваліфікації: Міжнародне стажування в Університеті суспільних наук, Польща, м. Лодзь. Тема: «Міжнародні проекти: написання, аплікування, управління та звітність». Сертифікат № 2020/12/1684 від 02.12.2020 р.</p> <p>Наукові праці: 1. Скоромна О.І., Разанова О.П. Розвиток галузі бджільництва як джерело структури продовольчої безпеки. Аграрна наука та харчові технології. 2019. № 3 (106). С. 70–82. 2. Побережець Ю.М., Гутий Б.В., Яремчук О.С., Чудак Р.А., Фаріонік Т.В., Разанова О.П., Скоромна О.І. Ефективність впливу мінеральної добавки на продуктивність та гематологічні показники м'яких перепелів. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія: «Ветеринарні науки». 2022. Т. 24. № 105. С. 23–29. 3. Разанова О.П., Скоромна О.І., Яремчук О.С., Побережець Ю.М. Інтенсивність росту бичків молочного періоду за впливу добавки Інтермікс. Таврійський науковий вісник. Серія: Сільськогосподарські науки. 2022. Вип. 125.</p>

C. 176–184. DOI: 10.32851/2226-0099.2022.125.25. http://www.tnv-gro.ksauniv.ks.ua/archives/125_2022/25.pdf

4. Скоромна О.І., Гордій А.М., Голембівський С.О., Разанова О.П., Вікарчук Н. Ефективність розведення кросів бельгійської блакитної породи великої рогатої худоби в Україні. Таврійський науковий вісник. Серія: Сільськогосподарські науки. 2022. Вип. 125. С. 184–193. DOI: 10.32851/2226-0099.2022.125.26. http://www.tnv-agro.ksauniv.ks.ua/archives/125_2022/26.pdf

5. Разанова О.П., Чудак Р.А., Огороднічук Г.М., Скоромна О.І., Голубенко Т.Л. Інноваційний розвиток молочного скотарства в контексті підвищення виробництва молока. Вісник Сумського національного аграрного університету (Тваринництво). 2023. Вип. 3 (54). С. 63-70. DOI: <https://doi.org/10.32782/bsnau.lvst.2023.3.9>. <https://snaubulletin.com.ua/index.php/ls/article/view/932>

6. Огороднічук Г.М., Разанова О.П., Скоромна О.І., Фаріонік Т.В. Відгодівельні та забійні показники свиней при застосуванні препарату «Кроноцид-Л». Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія «Сільськогосподарські науки». 2023. Т. 25. № 99. С. 22–27. DOI: 10.32718/nvlvet-a9904. <https://nvlvet.com.ua/index.php/agriculture/article/view/4888/5003>

7. Razanova O., Ohorodnichuk H., Farionik T., Skoromna O., Glavatchuk V. Effect of additives with chelated forms of trace minerals on growth

						<p>performance of broiler chickens, feed nutrient digestibility, and carcass characteristics. Scientific Horizons. 2023. Vol. 26. Is. 10. P. 68-77. DOI: https://doi.org/10.48077/scihor10.2023.68. https://sciencehorizon.com.ua/uk/journals/to-m-26-10-2023/vpliv-dobavok-z-khelatnimi-formami-mikromineraliv-na-produktivnist-rostu-kurchat-broyleriv-peretravnist-pozhivnikh-rechovin-kormu-ta-kharakteristiki-tushi</p>	
145923	Ставська Юлія Вацлавівна	завідувач кафедри, доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки, інформаційних технологій та сфери обслуговування	<p>Диплом спеціаліста, Вінницький державний аграрний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 004692, виданий 17.02.2012, Атестат доцента 12ДЦ 044486, виданий 15.12.2015</p>	17	Економіка готелів і ресторанів	<p>Підвищення кваліфікації:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Стажування в Класичному приватному університеті, м. Запоріжжя. Спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа та 242 Туризм. Посвідчення № 0387 від 23.10.2019 р. 2. Підвищення кваліфікації в Асоціації готельних об'єднань та готелів міст України. Тема: «Готельно-ресторанна справа». Посвідчення від 03.06.2021 р. 3. Міжнародне стажування. Тема: «Нобелівські лауреати: вивчення досвіду та професійних досягнень для формування успішної особистості та трансформації оточуючого світу». Сертифікат № 8654 від 20.08.2022 р. 4. Член Асоціації готельних об'єднань та готелів міст України. Свідоцтво № 355 від 27.12.2022 р. 5. Підвищення кваліфікації в Reikartz Hotel Group. Тема: «LEVEL UP разом з REIKARTZ», м. Київ 18-31 жовтня 2021 р. Сертифікат TQOJAG-CE000187 від 31.10.2021 р. 6. Міжнародний сертифікат учасника тренінга «Винний туризм. Використання нових можливостей», 25-28.01.2022 р. в рамках проєкту «Море вина»: Просування Чорноморського регіону як дестинації винного туризму» 7. Сертифікат участі у

Міжнародному науково-практичному форумі «Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни». Національний університет «Львівська політехніка» Інститут сталого розвитку ім. В. Чорновола, 19-21 квітня 2023 р.
8. Сертифікат підвищення кваліфікації у готельно-ресторанному комплексі «Затишок», м. Вінниця, 30.03-03.05.2023 р.
9. Сертифікат підвищення кваліфікації шляхом участі у Міжнародному туристичному форумі «Туризм в Україні: виклики та відновлення» Серія 202303242 № 037, Київський національний економічний університет ім. Вадима Гетьмана, 21-22 березня 2023 р.
10. Сертифікат підвищення кваліфікації шляхом участі у роботі освітньо-правового форуму «Протидії геноциду українського народу Російської федерацією», № 00382 від 23.11.2023 р.

Науковий керівник, відповідальний виконавець наукової теми, член редакційної колегії (кат Б)
1. Керівник ініціативної тематики «Проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанної та туристичної індустрії в умовах інтеграційних процесів» ДР № 0122U002095. Статус: керівник. Термін виконання: 2022-2025 рр. Облікова карта ДР № 0122U002095. Реєстраційна карта НДДКР: ДР № 0122U002095.

Робота експерта:
Експерт
Національного агентства забезпечення якості вищої освіти за спеціальностями 241 «Готельно-ресторанна

справа» та 242
«Туризм».

Підручники,
навчальні посібники,
монографії:
1. Луцьяк В.В., Польова
О.Л., Ставська Ю.В.,
Мостенська Т.Г.
Управління бізнес-
процесами в ГРС:
навч. посіб. Вінниця:
Твори, ВНАУ. 2019.
331 с.
2. Головня О. М.,
Ставська Ю. В. Сучасні
трансформації
розвитку сфери
туризму та індустрії
гостинності:
монографія. Вінниця:
ТОВ «Друк», 2021. 220
с.
3. Головня О. М.,
Ставська Ю. В.
Міжнародний туризм:
навчальний посібник.
Вінниця: ТОВ «Друк»,
2020. 316 с.
4. Stavska U. Innovative
activity in the
restaurant industry. In:
Problems and prospects
of development of hotel
and restaurant and
tourist industry in the
conditions of
integration processes :
monograph. Boston,
USA : Primedia
eLaunch, 2022. P.
180 - 222. DOI
10.46299/979-8-
88831-930-7.6
Наукові праці:
1. Ставська Ю.В. Ринок
HoReCa під час війни
в Україні: поточний
стан та ключові
тенденції. Економіка,
фінанси, менеджмент:
актуальні питання
науки і практики.
2023. № 1 (63). С. 48-
60. URL:
[http://efm.vsau.org/
storage/articles/July2023/
d3IGdER-
Ci9QIooUKsBIT.pdf](http://efm.vsau.org/storage/articles/July2023/d3IGdER-Ci9QIooUKsBIT.pdf)
2. Ставська Ю.В.
Гастрономічний
туризм як популярний
напрямок у туристичній
сфері. Економіка,
фінанси, менеджмент:
актуальні питання
науки і практики.
2023. № 2 (64). С. 148-
167. URL:
[http://efm.vsau.org/
storage/articles/November
2023/rJUWhZ3aoShBZ
whgJf9I.pdf](http://efm.vsau.org/storage/articles/November2023/rJUWhZ3aoShBZwhgJf9I.pdf)
3. Ставська Ю.В.
Агротуристичні
комплекси в контексті
зеленого
європейського курсу:
вектори розвитку та
перспективи.
Економіка, фінанси,

менеджмент:
актуальні питання
науки і практики.
2022. № 1 (59). С. 94-
106. URL:
<http://efm.vsau.org/en/particles/agrotourist-complexes-in-the-context-of-the-green-european-course-vectors-of-the-development-and-prospects>. DOI:
10.37128/2411-4413-2022-1-7

4. Ставська Ю.В.
Інфраструктурні чинники розвитку індустрії гостинності у сфері екологічного туризму на Закарпатті. Причорноморські економічні студії. 2021. Вип. 61. С. 79 - 88. URL:
http://bses.in.ua/journals/2021/61_2021/15.pdf. DOI: 10.32843/bses.61-13.

5. Ставська Ю.В., Яхно Л.С. Формування конкурентних переваг ресторанного бізнесу в умовах Євроінтеграції. Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2021. № 2 (56). С. 181-196. DOI:
10.37128/2411-4413-2021-2-13

6. Ставська Ю.В.
Стратегічний розвиток ресторанного бізнесу м. Вінниці. Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2021. № 1 (55). С. 43-56. DOI:
10.37128/2411-4413-2021-1-3

7. Ставська Ю.В.
Готельний бізнес в сучасних умовах: актуальні проблеми та тенденції розвитку. Інфраструктура ринку. 2019. Вип. 35. С. 284-289. DOI:10.32843/infrastructure35-45

8. Havlovska N., Matiukh S., Mykhalchyshyna L., Stavskaya Y., Rudnichenko Y., Prytys V. Innovative Approach to Assessing Safety Culture in Enterprise Personnel Management System. TEM Journal. 2022. Vol. 11, № 3, P. 1083-1092. URL:
https://www.temjournal.com/content/113/TEMJournalAugust2022_1083_1092.pdf.

						DOI: 10.18421/TEM113-13. (Scopus, Web of Science) 9. Kopytko M., Chyrva O., Stavskaya Y., Karvatska N., Chyrva H. Agile Management (Management 3.0) as the Basis of the Management System in the Conditions of Globalization. International Journal of Computer Science and Network Security. 2022. Vol. 22 №. 2. P. 101-106. URL: http://paper.ijcsns.org/07_book/202202/20220213.pdf . DOI: 10.229310. Kravchenko O., Kucher A., Yanchuk T., Stavskaya Y. Methodology for assessing the harmony of economic relations between participants of the agrofood market. European Journal of Sustainable Development. 2020. Vol. 9. №. 2. P. 291–303. URL: https://doi.org/10.14207/ejsd.2020.v9n2p291 . DOI: https://doi.org/10.14207/ejsd.2020.v9n2p291 (Scopus, Web of Science)7/IJCSNS.2022.22.2.13 (Web of Science)	
54022	Мазур Олена Василівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет агрономії, садівництва та захисту рослин	Диплом бакалавра, Вінницький національний аграрний університет, рік закінчення: 2017, спеціальність: 6.090101 агрономія, Диплом спеціаліста, Вищий заклад освіти "Європейський університет фінансів, інформаційних систем, менеджменту і бізнесу", рік закінчення: 2004, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом спеціаліста, Європейський університет, рік закінчення: 2014, спеціальність: , Диплом спеціаліста, Вінницький	14	Технологія виробництва та переробки продукції рослинництва	Підвищення кваліфікації: Вища Школа Агробізнесу в Ломжі (Польща). Міжнародне стажування «Формування компетентності та розвиток професійно-педагогічної майстерності викладача закладу фахової передвищої та вищої освіти» в рамках програми підвищення кваліфікації як складової безперервного професійного навчання впродовж життя, терміни 06.09.2021-15.10.2021. Сертифікат № WSA/13/06/21. Наукові праці: 1. Myronova, H., Tymoshchuk, T., Voloshyna, O., Mazur, O., & Mazur, O. Formation of seed potato yield depending on the elements of cultivation technology. Scientific Horizons,

				<p>національний аграрний університет, рік закінчення: 2017, спеціальність: 201 Агрономія, Диплом кандидата наук ДК 048974, виданий 23.10.2018, Атестат доцента АД 011508, виданий 23.12.2022</p>			<p>2023. 26 (2), 19-30. SNIP 2022 - 0.151. 2. Branitskyi Y., Natalia T., Kupchuk I., Mazur O., Alieksieiev O., Okhota Y., Mazur O. Improvement of technological methods of switchgrass (<i>Panicum virgatum</i> L.) growing in the Vinnytsia region. Acta fytotechn zootechn. 2022. Vol. 25 (4). P. 311–318. SNIP 2022 - 0.257 DOI.org/10.15414/afz.2022.25.04.311-318. (Scopus). 3. Mostovenko V., Mazur O., Didur I., Kupchuk I., Voloshyna O., Mazur O. Garden pea yield and its quality indicators depending on the technological methods of growing in conditions of Vinnytsia region. Acta fytotechn zootechn. 2022. Vol. 25 (3). P. 226–241. SNIP 2022 - 0.257 DOI. Org /10.15414 /afz. 2022. 25.03.226-241. (Scopus). 4.Mazur O.V., Myronova G.V. Yield and seed production of potato varieties depending on the elements of growing technology. Сільське господарство та лісівництво. 2022. №1 (24). С. 28-45. 5.Мазур О.В. Мазур О.В., Миронова Г.В.Вивчення технологічних прийомів вирощування насіннєвої картоплі. Сільське господарство та лісівництво. 2021. №22. С. 237-250. 6.Паламарчук В.Д., Мазур О.В., Шевченко Н.В., Мазур О.В. Елементи структури врожаю гібридів кукурудзи залежно від внесення біологічних препаратів в умовах Лісостепу правобережного. Сільське господарство та лісівництво. 2021. №23. С. 244-252.</p>
45605	Правдюк Андрій Леонідович	доцент, Основне місце роботи	Факультет менеджменту та права	<p>Диплом спеціаліста, Львівський інститут внутрішніх справ при Національній академії внутрішніх справ України, рік закінчення: 2004,</p>	18	Основи права	<p>Підвищення кваліфікації: Університет суспільних наук (UNS) м Лодзь, тема: "Міжнародні проекти: написання, аплікування, управління та звітність" (6 кредитів ECTS, 180 год.) сертифікат</p>

спеціальність:
Правознавство,
Диплом
магістра,
Вінницький
національний
аграрний
університет,
рік закінчення:
2010,
спеціальність:
050106 Облік і
аудит, Диплом
кандидата наук
ДК 050190,
виданий
28.04.2009,
Атестат
доцента 12ДЦ
027094,
виданий
20.01.2011

№2020/12/1644,
жовтень-грудень
2020.

Член Союзу юристів
України. Посвідчення
№ 1466 від 17.03.2022
р.

Наукові праці:

1. Правдюк А. Л.
Астротурфінг в
соціальних мережах
як загроза
демократичному
державотворенню.
Наукові інновації та
передові технології.
2023. Випуск № 1 (15).
С. 154–
166. DOI: [https://doi.org/10.52058/2786-5274-2023-1\(15\)-154-166](https://doi.org/10.52058/2786-5274-2023-1(15)-154-166)
2. Правдюк А. Л.
Розвиток прав
людини в умовах
інформаційного
суспільства. Наукові
інновації та передові
технології. 2023.
Випуск. № 2 (16). С.
133–147. DOI:
[https://doi.org/10.52058/2786-5274-2023-2\(16\)-133-147](https://doi.org/10.52058/2786-5274-2023-2(16)-133-147)
3. Kobet Y.,
Pogrebytskyi M.,
Berezovska-Chmil O.,
Kharchenko S.,
Pravdiuk A.
Information terrorism
as a threat to the global
security system of the
21st century. 2022.
Cuestiones Políticas.
Vol. 40. № 75. P. 274-
284. DOI:
<https://doi.org/10.46398/questpol.4075.18>
(Web of Science)
4. Holubieva V.,
Pravdiuk A., Oliinyk S.,
Manzhal O., Shynkar T.
Constitutional and legal
provision of the right to
access information in
Ukraine and the
countries of the
European Union. AD
ALTA: Journal of
Interdisciplinary
Research. 2022. Vol. 12,
Issue 1. P. 156–159.
(Web of Science)
5. Andrey Pravdiuk,
Larysa Gerasymenko,
Olena Tykhonova.
Overcoming
Cybercrime in Ukraine
(Cyberterrorism).
International Journal of
Computer Science and
Network Security. 2021.
Vol.21 № 6 P. 181-186.
(Web of Science)

Навчальні посібники
та монографії:

1. Pravdiuk
A. Constitutional right
to information in

						<p>Ukraine and the EU. In: Adaptation of Ukrainian legislation to EU requirement: monograph. Boston, USA: Primedia eLaunch, 2023. P. 109-149.</p> <p>2. Pravdiuk A. Social, economic and cultural rights freedoms of people in Ukraine. Ensuring the rights and freedoms of people in Ukraine. Scientific monograph. Opolska N., Chernyschuk N., Pravdiuk A., Pikovska T., Tymoshenko Ye., Tomliak T. Riga, Latvia: Baltija Publishing. 2022. P. 76–101.</p> <p>3. Pravdiuk A. Individual (civil) and political rights and freedoms of the people in Ukraine. Ensuring the rights and freedoms of people in Ukraine. Scientific monograph. Opolska N., Chernyschuk N., Pravdiuk A., Pikovska T., Tymoshenko Ye., Tomliak T. Riga, Latvia: Baltija Publishing. 2022. P. 46–75.</p> <p>4. Правдюк А.Л., Прутська Т.Ю. Правдюк М.В. Інформаційне забезпечення управління підприємницькою діяльністю на засадах інституціоналізму монографія.: Київ, «Центр учбової літератури». 2019. С. 360.</p>	
237950	Табенська Оксана Ігорівна	Старший викладач, Основне місце роботи	Факультет економіки, інформаційних технологій та сфери обслуговування	<p>Диплом спеціаліста, Вінницький державний педагогічний інститут, рік закінчення: 1990, спеціальність: Російська мова і література, Диплом спеціаліста, Інститут післядипломно і освіти Вінницький державний аграрний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: , Диплом кандидата наук ДК 066222, виданий 22.04.2011</p>	20	Туристичне краєзнавство	<p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Балтійський науково-дослідний інститут проблем трансформації економічного простору, 13.02. 23.-26.03.23 р. Тема: «Інноваційні освітні технології: європейський досвід та його впровадження в підготовку фахівців з економіки та управління» за спеціальністю 242 «Туризм і рекреація» Сертифікат Серія: С202303166 від 26 березня 2023 р.</p> <p>2. Київський національний економічний університет імені Вадима Гетьмана. Тема: «Туризм в Україні: виклики та відновлення», Сертифікат</p>

підвищення кваліфікації № 087 Серія: 2023033242 від 22 березня 2023 р.

3. Участь у роботі Міжнародного туристичного форуму «Туризм в Україні: виклики та відновлення», Київський національний економічний університет імені Вадима Гетьмана (Київ, Україна). Сертифікат № 087 Серія: 2023033242 від 22 березня 2023 р.

Тематичні напрями форуму:

1. Наслідки військової агресії росії для розвитку туризму: міжнародний, національний і регіональний аспекти.
2. Вітчизняний туроперейтинг: нові формати діяльності та турпродукти в умовах воєнного стану.
3. Трансформація підприємств готельного господарства в післявоєнний час.
4. Візія та стратегії повоєнного відновлення українського туризму.
5. Удосконалення публічного управління в сфері туризму у повоєнний період.
6. Міжнародний досвід відбудови туристичного сектору після збройних конфліктів та катастроф.
7. Новітні тенденції розвитку міжнародних туристичних ринків: уроки для України.
8. Місце України у майбутньому світовому туристичному просторі: наслідування поширених практик та площадка для інновацій.
9. Шляхи удосконалення системи професійної освіти для галузі туризму та сфери гостинності.

Співвиконавець науково-дослідної роботи з тематики: «Проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанної та туристичної сфери в умовах інтеграційних

						<p>процесів» Державний реєстраційний номер 012U002095. Термін виконання квітень 2022 р.- квітень 2025 р.</p> <p>Наукові праці:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Табенська О.І. Туристичний бренд Вінниччини: реалії та перспективи. Економіка. Фінанси. Право. 2020. № 1. С. 25-30. 2. Основні переваги кластерної моделі організації туристичного бізнесу в регіоні. Економіка. Фінанси. Право. 2020. № 3. С. 18-22. 3. Табенська О.І. Тенденції розвитку соціального підприємництва. Держава та регіони. 2021. № 1. (118) С. 79-85. 4. Табенська О.І. Розвиток інтеграційних процесів у туристичній сфері. Монографія. Твори. 2022. 332 с. 5. Tabenska O. Foreign experience in the development of successful companies. In: Socio-economic and ecological aspects of the development of the economy of Ukraine in the conditions of european integration: monograph, Boston, USA: Primedia eLaunch, 2022. P. 179-212. DOI - 10.46299/979-8-88722-616-3.7 URL: https://isg-konf.com/979-8-88722-616-3/. 6. Tabenska O. Prospects for the development of integrated formations in the field of tourism of the Vinnytsia region. In: The prospects for the development of integrated. Monograph. Primedia eLaunch, Boston, USA, 2023. P. 199-249. DOI: 10.46299/979-8-88992-692-4.6 URL: file:///C:/Users/User/Downloads/979-8-88992-692-4.pdf 	
450346	Єрмішев Олег Вячеславович	доцент 0,3 ст., Сумісництво	Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва та ветеринарії	Диплом спеціаліста, Національний аграрний університет, рік закінчення: 1998,	12	Харчова хімія	<p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>Педагогічний університет, м. Краків, Польща. Тема: Medical and biological aspects</p>

			<p>Дубль</p>	<p>спеціальність: Ветеринарна медицина, Диплом кандидата наук ДК 031625, виданий 29.09.2015, Атестат доцента АД 001489, виданий 18.12.2018</p>		<p>of the educational component of human ecology and physiology: methodical and practical aspects of implementation. Сертифікат 07/014/22 від 07.11.2022 р.</p> <p>Наукові праці: 1. Shumyhai I.V., Yermishev O.V., Landin V.P., Togachynska O.V., Kotynskyi A.V. Ecological and hygienic assessment of drinking water quality of Kyiv Polissya. Ukrainian Journal of Ecology. 2021. 11(9). P. 24–30. https://doi.org/10.15421/2021_290. (Web of Science, міжнародне видання) 2. Reznik Y.V., Yermishev O.V., Palamarchuk O.V., Bobrovska O.A., Rodinkova V.V. Features of the seasonal dynamics of airborne fungal spore concentrations in ukraine. Biosystems Diversity. 2023. 31(1). P. 71–83. https://doi.org/10.15421/012308. (Scopus, міжнародне видання) 3. Kremenska L., Rodinkova V., Bobrowska O., Kriklyva S., Toziuk O., Yermishev O., Kremenskij O., Yascholt A. Correspondence between tree pollen emissions sources and pollen content of the ambient air. Aerobiologia. 2019. Vol. 35, № 3. P. 511–521. DOI: https://doi.org/10.1007/s10453-019-09579-x. (Scopus, міжнародне видання) 4. Yermishev Oleh V. Peculiarities of functional-vegetative homeostasis of preschool-age females (first childhood). Biologija. 2019. Vol. 65. No. 1. P. 56–65. DOI: https://doi.org/10.6001/biologija.v65i1.3987. (Scopus, міжнародне видання) 5. Furdychko O. I., Mudrak O. V., Yermishev O. V. Vegetative Status of Children as a Territorial Bio-Indicator of Ecological Safety. Ukrainian Journal of Ecology. 2020. № 10 (3). P. 191–196. DOI: https://doi.org/10.15421/2020_103_191</p>
--	--	--	--------------	--	--	--

							1/2020_153. (Web of Science, міжнародне видання) Підвищення кваліфікації: Akademie ekonomiky a pedagogiky, Rozvoj vzdelavani a pedagogiky jako zaklad hospodarskeho a socialneho rozvoje spolecnosti. Економіко- педагогічна академія. Тема: Розвиток освіти і педагогіки як основа економічного і соціального розвитку суспільства. Сертифікат від 21 червня 2022 р.
363665	Холод Інна Володимирів на	старший викладач, Основне місце роботи	Факультет менеджменту та права	Диплом спеціаліста, Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинськог о, рік закінчення: 2012, спеціальність: 030502 Українська мова і література, Диплом магістра, Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинськог о, рік закінчення: 2013, спеціальність: 030502 Українська мова і література, Диплом доктора філософії ДР 003045, виданий 28.12.2021	1	Українська мова та етнокультурол огія	Наукові праці: 1. Kholod I., Zavalniuk I., Bohatko V., Pavlyuk O. Lexical-syntactical repetition in the system of stylistic figures: status, specification, functions. Ad Alta- Journal of Interdisciplinary Research. 2022. Vol. 12 (1). P. 268–274. (Web of Science Core Collection) 2. Inna Kholod, Inna Zavalniuk, Valentyna Bohatko, Oleksiy Pavlyuk, Ruslana Horobets (2021). Cognitive Linguistics And Modern Language Pedagogy. Ad Alta: Journal of Interdisciplinary Research. 2021. Vol. 11. Issue 2. Special Issue XXIV. P. 171–174. (Web of Science Core Collection) 3. Mushyrovskya N., Kholod I., Neher O., Zozulia I., Pavliuk I. Fundamental cognitive- semantic theories in linguistics. Eduweb. 2022. Julio-Septiembre. Vol. 16. Issue. 3. P. 261–273. (Web of Science Core Collection) 4. Хмелівська С.І., Холод І.В., Лемик І.М. Інноваційні технології навчання майбутніх перекладачів. Перспективи та інновації науки. Серія «Педагогіка», Серія «Психологія», Серія «Медицина». 2023. Вип. 4(22). С. 305–317. 5. Холод І.В., Гончарук В.А., Стоколос-Ворончук О.О. Розвиток філологічної освіти в Україні в умовах діджиталізації та цифровізації

						<p>освітнього процесу. Академічні візії. 2023. Вип. 17. DOI: http://dx.doi.org/10.5281/zenodo.7774459</p> <p>6. Бандрівська Н.М., Холод І.В., Осіпенко Н.С. Модернізація філологічної освіти та науки в Україні в контексті діджиталізації. Академічні візії. 2023. Вип. 17. DOI: http://dx.doi.org/10.5281/zenodo.7759245</p> <p>7. Холод І.В., Лисенко Т.А., Штангрет Г.З. Оцінка успішності здобувачів вищої освіти у персоналізованому дистанційному навчанні. Академічні візії. 2023. Вип. 17. DOI: http://dx.doi.org/10.5281/zenodo.7724398</p> <p>8. Білецька О., Холод І., Кириченко В. Тенденції розвитку філологічної освіти в Україні в умовах діджиталізації. Академічні візії. 2023. Вип. 17. DOI: http://dx.doi.org/10.5281/zenodo.7755303</p> <p>9. Катеринич П.В., Холод І.В., Грищенко О.В. Українськомовні телеканали на тлі сучасних мовленнєвих трансформацій: аналіз проблеми в контексті фразеологічних модифікацій. Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського. Серія: Філологія. Журналістика. 2023. Том 34 (73). № 2. Ч. 1. С. 14–17.</p>	
331400	Макаров Зоріслав Юрійович	старший викладач, Основне місце роботи	Факультет менеджменту та права	<p>Диплом магістра, Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського, рік закінчення: 2000, спеціальність: 070402 Біологія, Диплом кандидата наук КД 061833, виданий 06.10.2010</p>	19	Філософія	<p>Підвищення кваліфікації: 1. 26.10.2020–23.11.2020 р. Вінницький національний медичний університет ім. М.І. Пирогова. Тема: Науково-педагогічний досвід викладання дисципліни «Філософія». Свідоцтво № 559/2-1пкв.</p> <p>2. Комунальний заклад вищої освіти «Вінницька академія безперервної освіти». Тема: Навчально-методичне забезпечення викладання дисципліни «Логіка». 6.12.2021 – 24.12.2021 р. Посвідчення про</p>

					<p>стажування №159-ПВК.</p> <p>Наукові праці:</p> <p>1. Makarov Z., Radzyniak T. On the Problem of Origin of Science: The Antiquity Context. <i>Filosofija. Sociologija</i> 2023. T. 34. № 3, p. 300–309. DOI: https://doi.org/10.6001/fil-soc.2023.34.3.10 (Web of Science/Scopus).</p> <p>2. Leshchenko A., Laut O., Shaulska H., Yarovy A., Makarov Z. Existential aspects of human existence and the human-centered paradigm in public administration. <i>Amazonia Investiga</i>. 2023. Volume 12. Issue 64 / April 2023. P. 361–367. DOI: https://doi.org/10.34069/AI/2023.64.04.38 (Web of Science).</p> <p>3. Макаров З.Ю. Трансформації категорії природи на шляху гуманістичного переусвідомлення екологічної кризи. <i>Людинознавчі студії: збірник наукових праць Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Серія «Філософія»</i>. 2023. Вип. 46. С. 111–135.</p> <p>4. Makarov Z., Bohatyrchuk D. Scientific rationality in an educational context: historical and philosophical analysis. <i>Global trends and prospects of socio-economic development of Ukraine: Scientific monograph</i>. Ed. A. Jankovska. Riga, Latvia: Baltija Publishing, 2022. P. 610–628.</p> <p>5. Макаров З.Ю. Друга наукова революція як передумова ціннісно-комунікативного виміру наукової істини. <i>Науковий вісник Чернівецького університету</i>. 2019. Вип. 811. С. 49–55.</p>
--	--	--	--	--	---

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
----------------------------------	---------------------------	---	-----------------	----------------------------

	навчання, визначено му стандартом вищої освіти (або охоплює його)			
<p><i>ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</i></p>	☒	Аграрна політика та земельні відносини	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль – іспит, залік
	Українська мова та етнокультурологія	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит	
	Філософія	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит	
	Основи права	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - залік	
	Історія України	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами;	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - залік	

			практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	
		Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
		Виробнича практика	Індивідуальні консультації керівника від університету та бази практики, виробничий інструктаж, консультації фахівців організацій і підприємств, самостійна робота студента з літературними джерелами, внутрішньою документацією підприємства, ресурсами Інтернет, освоєння безпосередніх трудових функцій на підприємствах та організаціях.	Захист звіту
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація.	Публічний захист кваліфікаційної роботи
		Атестаційний екзамен	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація.	Екзамен
ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства	☒	PR-технології в готельному бізнесі	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
		Туристичне краєзнавство	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод);	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування,

	практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	підсумковий контроль - іспит
Туристичні та готельні ресурси України	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
Економіка готелів і ресторанів	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
Атестаційний екзамен	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація.	Екзамен
Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація.	Публічний захист кваліфікаційної роботи
Спеціалізований туризм (Організація сільського зеленого туризму)	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
Міждисциплінарна курсова робота	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація	Захист курсової роботи
Менеджмент готельно-	Лекційні заняття (метод проблемного викладення,	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання

		ресторанного господарства	пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
		Кулінарна етнологія	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
		Навчальна практика	Консультація, наставництво, самостійна робота студента з інформаційними джерелами, виконання індивідуальних завдань.	Залік
<i>ПРН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя</i>	☒	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація.	Публічний захист кваліфікаційної роботи
		Туристичне краєзнавство	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
		Філософія	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
<i>ПРН 12. Здійснювати ефективний</i>	☒	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел,	Публічний захист кваліфікаційної роботи

контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства

Організація ресторанного господарства	консультація. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні (презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій) практичні заняття, виїзні практичні заняття	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль – залік, іспит
Виробнича практика	Індивідуальні консультації керівника від університету та бази практики, виробничий інструктаж, консультації фахівців організацій і підприємств, самостійна робота студента з літературними джерелами, внутрішньою документацією підприємства, ресурсами Інтернет, освоєння безпосередніх трудових функцій на підприємствах та організаціях.	Захист звіту
Атестаційний екзамен	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація.	Екзамен
Міждисциплінарна курсова робота	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація	Захист курсової роботи
Технологія виробництва та переробки продукції рослинництва	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - залік
Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - залік

		Технологія продукції ресторанного господарства	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль – іспит, залік
<p><i>ПРН 7. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки</i></p>	☒	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
		Виробнича практика	Індивідуальні консультації керівника від університету та бази практики, виробничий інструктаж, консультації фахівців організацій і підприємств, самостійна робота студента з літературними джерелами, внутрішньою документацією підприємства, ресурсами Інтернет, освоєння безпосередніх трудових функцій на підприємствах та організаціях	Захист звіту
		Міждисциплінарна курсова робота	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація	Захист курсової роботи
		Організація готельного господарства	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні (презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій) практичні заняття, виїзні практичні заняття	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль – залік, іспит
		Організація ресторанного господарства	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування,

			інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні (презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій) практичні заняття, виїзні практичні заняття	підсумковий контроль – залік, іспит
		Інформаційні системи і технології у готельно- ресторанный справі	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація.	Публічний захист кваліфікаційної роботи
		Атестаційний екзаме́н	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація.	Екзаме́н
ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу	☒	Аграрна політика та земельні відносини	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
		Виробнича практика	Індивідуальні консультації керівника від університету та бази практики, виробничий інструктаж, консультації фахівців організацій і підприємств, самостійна робота студента з літературними джерелами, внутрішньою документацією підприємства, ресурсами Інтернет, освоєння безпосередніх трудових функцій на підприємствах та організаціях.	Захист звіту
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел,	Публічний захист кваліфікаційної роботи

	консультація.	
Атестаційний екзамен	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація.	Екзамен
Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	Лекційні заняття. Уміння спільно працювати в малих групах є передумовою ефективної діяльності груп кооперативного навчання. До вмінь та якостей, потрібних для успішної роботи в малих групах, належать знайомство їх одним з одним, формування довірливих стосунків, правильне спілкування, сприйняття й підтримка кожного, конструктивне розв'язання конфліктів; практичні заняття (метод проектів, в його основі лежить розвиток пізнавальних навичок студентів, умінь самостійно конструювати свої знання, орієнтуватися в інформаційному просторі, розвиток критичного мислення та творчих здібностей. Метод проектів орієнтований на самостійну діяльність студентів-індивідуальну, парну або групову, яку виконавці виконують протягом певного проміжку часу.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
Міждисциплінарна курсова робота	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація	Захист курсової роботи
Маркетинг готельно-ресторанного господарства	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
Економічна теорія (Мікроекономіка, Макроекономіка)	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит

			презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	
		Економіка готелів і ресторанів	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
<i>ПРН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</i>	☒	Атестаційний екзамен	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація.	Екзамен
		Організація ресторанного господарства	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні (презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій) практичні заняття, візні практичні заняття	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль – залік, іспит
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація.	Публічний захист кваліфікаційної роботи
		Навчальна практика	Консультація, наставництво, самостійна робота студента з інформаційними джерелами, виконання індивідуальних завдань.	Залік
		PR-технології в готельному бізнесі	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
		Міждисциплінарна курсова робота	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація	Захист курсової роботи

		Іноземна мова	Практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - залік
		Кулінарна етнологія	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
		Українська мова та етнокulturологія	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
<i>ПРН 13. Визначити та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначити їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу</i>	☒	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація.	Публічний захист кваліфікаційної роботи
		Атестаційний екзамен	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація.	Екзамен
		Міждисциплінарна курсова робота	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація	Захист курсової роботи
		Виробнича практика	Індивідуальні консультації керівника від університету та бази практики, виробничий інструктаж, консультації фахівців організацій і підприємств, самостійна робота студента з літературними джерелами, внутрішньою документацією підприємства, ресурсами Інтернет, освоєння безпосередніх трудових	Захист звіту

			функцій на підприємствах та організаціях.	
		Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
		Організація готельного господарства	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні (презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій) практичні заняття, виїзні практичні заняття	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль – залік, іспит
<p><i>ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Діловий етикет ресторанного обслуговування	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
		Виробнича практика	Індивідуальні консультації керівника від університету та бази практики, виробничий інструктаж, консультації фахівців організацій і підприємств, самостійна робота студента з літературними джерелами, внутрішньою документацією підприємства, ресурсами Інтернет, освоєння безпосередніх трудових функцій на підприємствах та організаціях.	Захист звіту
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація.	Публічний захист кваліфікаційної роботи
<p><i>ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Підготовка та захист кваліфікаційної	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз	Публічний захист кваліфікаційної роботи

технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

роботи	літературних джерел, консультація	
Інформаційні системи і технології у готельно-ресторанній справі	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
Дизайн об'єктів готельного та ресторанного господарства	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
Організація ресторанного господарства	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні (презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій) практичні заняття, виїзні практичні заняття	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль – залік, іспит
Організація готельного господарства	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні (презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій) практичні заняття, виїзні практичні заняття	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль – залік, іспит
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит

	дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	
Виробнича практика	Індивідуальні консультації керівника від університету та бази практики, виробничий інструктаж, консультації фахівців організацій і підприємств, самостійна робота студента з літературними джерелами, внутрішньою документацією підприємства, ресурсами Інтернет, освоєння безпосередніх трудових функцій на підприємствах та організаціях	Захист звіту
Спеціалізований туризм (Організація сільського зеленого туризму)	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	Лекційні заняття. Уміння спільно працювати в малих групах є передумовою ефективної діяльності груп кооперативного навчання. До вмінь та якостей, потрібних для успішної роботи в малих групах, належать знайомство їх одним з одним, формування довірливих стосунків, правильне спілкування, сприйняття й підтримка кожного, конструктивне розв'язання конфліктів; практичні заняття (метод проектів, в його основі лежить розвиток пізнавальних навичок студентів, умінь самостійно конструювати свої знання, орієнтуватися в інформаційному просторі, розвиток критичного мислення та творчих здібностей. Метод проектів орієнтований на самостійну діяльність студентів-індивідуальну, парну або групову, яку виконавці виконують протягом певного проміжку часу.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит

		Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
		Атестаційний екзамен	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація.	Екзамен
<p><i>ПРН 23. Розуміти і реалізовувати на практиці здатність організації обслуговування туристів та виробничо-технологічного процесу в сфері послуг гостинності в сільських садибах з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій</i></p>	<input type="checkbox"/>	Технологія виробництва та переробки продукції рослинництва	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - залік
		Організація готельного господарства	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні (презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій) практичні заняття, виїзні практичні заняття	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль – залік, іспит
		Організація ресторанного господарства	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні (презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій) практичні заняття, виїзні практичні заняття	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль – залік, іспит
		Спеціалізований туризм (Організація сільського зеленого туризму)	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит

	опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	
Міждисциплінарна курсова робота	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація	Захист курсової роботи
Атестаційний екзамен	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація.	Екзамен
Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація.	Публічний захист кваліфікаційної роботи
Діловий етикет ресторанного обслуговування	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
Виробнича практика	Індивідуальні консультації керівника від університету та бази практики, виробничий інструктаж, консультації фахівців організацій і підприємств, самостійна робота студента з літературними джерелами, внутрішньою документацією підприємства, ресурсами Інтернет, освоєння безпосередніх трудових функцій на підприємствах та організаціях.	Захист звіту
Сервісологія	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит

			опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами	
		Українська мова та етнологія	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
		Кулінарна етнологія	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
		Дизайн об'єктів готельного та ресторанного господарства	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
		Туристичне краєзнавство	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів	☒	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація.	Публічний захист кваліфікаційної роботи
		Міждисциплінарна курсова робота	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел,	Захист курсової роботи

готельного та ресторанного бізнесу

	консультація	
Економічна теорія (Мікроекономіка, Макроекономіка)	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
Економіка готелів і ресторанів	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
Атестаційний екзамен	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація.	Екзамен
Виробнича практика	Індивідуальні консультації керівника від університету та бази практики, виробничий інструктаж, консультації фахівців організацій і підприємств, самостійна робота студента з літературними джерелами, внутрішньою документацією підприємства, ресурсами	Захист звіту

			Інтернет, освоєння безпосередніх трудових функцій на підприємствах та організаціях.	
		Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	Лекційні заняття. Уміння спільно працювати в малих групах є передумовою ефективної діяльності груп кооперативного навчання. До вмінь та якостей, потрібних для успішної роботи в малих групах, належать знайомство їх одним з одним, формування довірливих стосунків, правильне спілкування, сприйняття й підтримка кожного, конструктивне розв'язання конфліктів; практичні заняття (метод проектів, в його основі лежить розвиток пізнавальних навичок студентів, умінь самостійно конструювати свої знання, орієнтуватися в інформаційному просторі, розвиток критичного мислення та творчих здібностей. Метод проектів орієнтований на самостійну діяльність студентів-індивідуальну, парну або групову, яку виконавці виконують протягом певного проміжку часу.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
<i>ПРН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</i>	☒	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація.	Публічний захист кваліфікаційної роботи
		Виробнича практика	Індивідуальні консультації керівника від університету та бази практики, виробничий інструктаж, консультації фахівців організацій і підприємств, самостійна робота студента з літературними джерелами, внутрішньою документацією підприємства, ресурсами Інтернет, освоєння безпосередніх трудових функцій на підприємствах та організаціях.	Захист звіту
		Організація ресторанного господарства	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні (презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій) практичні заняття, візні практичні заняття	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль – залік, іспит
		Міждисциплінарна курсова робота	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація	Захист курсової роботи
		Спеціалізований туризм (Організація сільського зеленого туризму)	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод);	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування,

			практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	підсумковий контроль - іспит
		Охорона праці та безпека життєдіяльності	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - залік
		Атестаційний екзамен	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація.	Екзамен
<i>ПРН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів</i>	☒	Міждисциплінарна курсова робота	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація	Захист курсової роботи
		Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль – іспит, залік
		Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	Лекційні заняття. Уміння спільно працювати в малих групах є передумовою ефективною діяльності груп кооперативного навчання. До вмінь та якостей, потрібних для успішної роботи в малих групах, належать знайомство їх одним з одним, формування довірливих стосунків, правильне спілкування,	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит

	сприйняття й підтримка кожного, конструктивне розв'язання конфліктів; практичні заняття (метод проектів, в його основі лежить розвиток пізнавальних навичок студентів, умінь самостійно конструювати свої знання, орієнтуватися в інформаційному просторі, розвиток критичного мислення та творчих здібностей. Метод проектів орієнтований на самостійну діяльність студентів-індивідуальну, парну або групову, яку виконавці виконують протягом певного проміжку часу.	
Виробнича практика	Індивідуальні консультації керівника від університету та бази практики, виробничий інструктаж, консультації фахівців організацій і підприємств, самостійна робота студента з літературними джерелами, внутрішньою документацією підприємства, ресурсами Інтернет, освоєння безпосередніх трудових функцій на підприємствах та організаціях.	Захист звіту
Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація.	Публічний захист кваліфікаційної роботи
Атестаційний екзамен	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація	Екзамен
Дизайн об'єктів готельного та ресторанного господарства	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль – іспит, залік
Організація готельного господарства	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні (презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль – залік, іспит
Організація ресторанного	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання

		господарства	викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні (презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання	завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль – залік, іспит
		Технологія продукції ресторанного господарства	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль – іспит, залік
<p><i>ПРН 10.</i> <i>Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація.	Публічний захист кваліфікаційної роботи
		Виробнича практика	Індивідуальні консультації керівника від університету та бази практики, виробничий інструктаж, консультації фахівців організацій і підприємств, самостійна робота студента з літературними джерелами, внутрішньою документацією підприємства, ресурсами Інтернет, освоєння безпосередніх трудових функцій на підприємствах та організаціях.	Захист звіту
		Харчова хімія	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (якісний і кількісний аналіз, який може бути виконаний хімічними, фізичними та фізико-хімічними методами); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
		Технологія продукції ресторанного господарства	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит

	опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
Спеціалізований туризм (Організація сільського зеленого туризму)	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
Маркетинг готельно-ресторанного господарства	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
Міждисциплінарна курсова робота	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація	Захист курсової роботи
Атестаційний екзамен	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація.	Екзамен
Організація ресторанного	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання

		господарства	викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні (презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання	завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль – залік, іспит
<p><i>ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності</i></p>	☒	Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - залік
		Вища та прикладна математика	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
		Економічна теорія (Мікроекономіка, Макроекономіка)	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
		Атестаційний екзамен	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація.	Екзамен
		Економіка готелів і ресторанів	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії,	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль -

			метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	іспит
		Туристичні та готельні ресурси України	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація.	Публічний захист кваліфікаційної роботи
		Виробнича практика	Індивідуальні консультації керівника від університету та бази практики, виробничий інструктаж, консультації фахівців організацій і підприємств, самостійна робота студента з літературними джерелами, внутрішньою документацією підприємства, ресурсами Інтернет, освоєння безпосередніх трудових функцій на підприємствах та організаціях.	Захист звіту
		Міждисциплінарна курсова робота	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація	Захист курсової роботи
		Навчальна практика	Консультація, наставництво, самостійна робота студента з інформаційними джерелами, виконання індивідуальних завдань.	Залік
<i>ПРН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</i>	☒	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація.	Публічний захист кваліфікаційної роботи
		Виробнича практика	Індивідуальні консультації керівника від університету та бази практики, виробничий інструктаж, консультації фахівців організацій і підприємств, самостійна робота студента з літературними джерелами, внутрішньою документацією підприємства, ресурсами Інтернет, освоєння безпосередніх трудових функцій на підприємствах	Захист звіту

	та організаціях	
PR-технології в готельному бізнесі	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
Міждисциплінарна курсова робота	Міждисциплінарна курсова робота	Захист курсової роботи
Атестаційний екзамен	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація.	Екзамен
Аграрна політика та земельні відносини	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
Технологія продукції ресторанного господарства	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль – іспит, залік
Діловий етикет ресторанного обслуговування	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит

			опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	
		Організація ресторанного господарства	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні (презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій) практичні заняття, виїзні практичні заняття	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль – залік, іспит
		Іноземна мова	Практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - залік
		Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
		Українська мова та етнологія	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
ПРН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові	<input checked="" type="checkbox"/>	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація	Публічний захист кваліфікаційної роботи

поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

Навчальна практика	Консультація, наставництво, самостійна робота студента з інформаційними джерелами, виконання індивідуальних завдань.	Залік
Міждисциплінарна курсова робота	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація	Захист курсової роботи
Сервісологія	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
Туристичні та готельні ресурси України	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
Організація готельного господарства	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні (презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій) практичні заняття, вільні практичні заняття	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль – залік, іспит
Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит

		Організація ресторанного господарства	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні (презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій) практичні заняття, виїзні практичні заняття	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні (презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій) практичні заняття, виїзні практичні заняття
		Атестаційний екзамен	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація.	Екзамен
		Спеціалізований туризм (Організація сільського зеленого туризму)	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
<i>ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i>	☒	Організація ресторанного господарства	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні (презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій) практичні заняття, виїзні практичні заняття	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль – залік, іспит
		Охорона праці та безпека життєдіяльності	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - залік
		Кулінарна етнологія	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит

	самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	
Основи права	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - залік
Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	Лекційні заняття. Уміння спільно працювати в малих групах є передумовою ефективної діяльності груп кооперативного навчання. До вмінь та якостей, потрібних для успішної роботи в малих групах, належать знайомство їх одним з одним, формування довірливих стосунків, правильне спілкування, сприйняття й підтримка кожного, конструктивне розв'язання конфліктів; практичні заняття (метод проектів, в його основі лежить розвиток пізнавальних навичок студентів, умінь самостійно конструювати свої знання, орієнтуватися в інформаційному просторі, розвиток критичного мислення та творчих здібностей. Метод проектів орієнтований на самостійну діяльність студентів-індивідуальну, парну або групову, яку виконавці виконують протягом певного проміжку часу.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
Спеціалізований туризм (Організація сільського зеленого туризму)	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
Організація	Посідання традиційних і	Поточне оцінювання (усне,

		готельного господарства	нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні (презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій) практичні заняття, візні практичні заняття	письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль – залік, іспит
		Навчальна практика	Консультація, наставництво, самостійна робота студента з інформаційними джерелами, виконання індивідуальних завдань	Залік
		Атестаційний екзамєн	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація.	Екзамєн
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація.	Публічний захист кваліфікаційної роботи
		Міждисциплінарна курсова робота	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація	Захист курсової роботи
<i>ПРН 11.Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства</i>	☒	Виробнича практика	Індивідуальні консультації керівника від університету та бази практики, виробничий інструктаж, консультації фахівців організацій і підприємств, самостійна робота студента з літературними джерелами, внутрішньою документацією підприємства, ресурсами Інтернет, освоєння безпосередніх трудових функцій на підприємствах та організаціях.	Захист звіту
		Технологія продукції ресторанного господарства	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль – іспит, залік
		Дизайн об'єктів готельного та ресторанного господарства	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод,	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит

			консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	
		Інформаційні системи і технології у готельно- ресторанній справі	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
		Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація.	Публічний захист кваліфікаційної роботи
		Харчова хімія	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (якісний і кількісний аналіз, який може бути виконаний хімічними, фізичними та фізико-хімічними методами); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного	☒	Атестаційний екзамен	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація.	Екзамен
		Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії,	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль -

бізнесу		метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	іспит
Організація готельного господарства	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні (презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій) практичні заняття, виїзні практичні заняття	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль – залік, іспит	
Організація ресторанного господарства	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні (презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій) практичні заняття, виїзні практичні заняття	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль – залік, іспит	
Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація.	Публічний захист кваліфікаційної роботи	
Виробнича практика	Індивідуальні консультації керівника від університету та бази практики, виробничий інструктаж, консультації фахівців організацій і підприємств, самостійна робота студента з літературними джерелами, внутрішньою документацією підприємства, ресурсами Інтернет, освоєння безпосередніх трудових функцій на підприємствах та організаціях	Захист звіту	
Інформаційні системи і технології у готельно- ресторанній справі	Лекційні заняття (метод проблемного викладання, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит	

			самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	
		Сервісологія	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
		Вища та прикладна математика	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
		Міждисциплінарна курсова робота	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація	Захист курсової роботи
<i>ПРН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні</i>	☒	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація.	Публічний захист кваліфікаційної роботи
		Філософія	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
		Виробнича практика	Індивідуальні консультації керівника від університету та бази практики, виробничий інструктаж, консультації фахівців організацій і підприємств, самостійна робота студента з літературними джерелами, внутрішньою документацією підприємства, ресурсами Інтернет, освоєння безпосередніх трудових	Захист звіту

			функцій на підприємствах та організаціях.	
		Навчальна практика	Консультація, наставництво, самостійна робота студента з інформаційними джерелами, виконання індивідуальних завдань.	Залік
		Історія України	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - залік
		Основи права	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - залік
<i>ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави</i>	☒	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація.	Публічний захист кваліфікаційної роботи
		Основи права	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - залік
		Історія України	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод,	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - залік

PR-технології в готельному бізнесі	консультації з викладачами. Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
Виробнича практика	Індивідуальні консультації керівника від університету та бази практики, виробничий інструктаж, консультації фахівців організацій і підприємств, самостійна робота студента з літературними джерелами, внутрішньою документацією підприємства, ресурсами Інтернет, освоєння безпосередніх трудових функцій на підприємствах та організаціях.	Захист звіту
Атестаційний екзамен	Самоорганізація здобувача, самонавчання, аналіз літературних джерел, консультація.	Екзамен
Філософія	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
Економічна теорія (Мікроекономіка, Макроекономіка)	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної

		ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
	Сервісологія	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами; практичні заняття (дискусії, метод круглого столу, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації з викладачами.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит