

ЗВІТ (ВІДОМОСТІ) ПРО САМООЦІНЮВАННЯ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Загальні відомості

Інформація про ЗВО

Реєстраційний номер ЗВО (ВСП ЗВО) у ЄДЕБО	00077
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

Загальна інформація про освітню програму, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	27289
Назва ОП	Готельно-ресторанна справа
Реквізити рішення про ліцензування спеціальності на відповідному рівні вищої освіти	Наказ МОН № 666-л від 15.05.2018р.
Цикл (рівень вищої освіти)	Другий (магістерський)
Галузь знань, спеціальність та (за наявності) спеціалізація	24 Сфера обслуговування, 241 Готельно-ресторанна справа

Загальні відомості про ОП, історію її розроблення та впровадження

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» була започаткована в 2018 році з ініціативи Вінницької обласної державної адміністрації (Стратегія розвитку малого та середнього підприємництва Вінницької області на період до 2020 року), міської ради м. Вінниці (Концепція інтегрованого розвитку м. Вінниці 2030) Наглядової ради ВНАУ, Вченої ради університету, керівників підприємств сфери обслуговування Вінницької області, абітурієнтів та їх батьків.

При прийнятті рішення було враховано, що Вінницька область є аграрної областю, переважна кількість населення проживає в сільській місцевості, розвиток якої залежить від рівня інфраструктури та соціального обслуговування сільських територій. Сьогодні кожна територіальна громада активно підтримує малий і середній готельний та ресторанний бізнес. Серед загальної кількості студентів ВНАУ 80% є сільськими жителями і саме вони мають стати виконавцями регіональних програм.

З 2014 року впроваджена підготовка бакалаврів зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, акредитація цієї освітньо-професійної програми успішно була проведена у 2018 році, що стало підґрунтям ліцензування підготовки магістрів за однойменною освітньо-професійною програмою. Крім того більше 20 років в університеті проводиться підготовка за магістерським рівнем зі спеціальностей «Харчові технології», «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва», «Садового-паркове господарство», «Екологія», «Менеджмент», «Маркетинг», «Економіка», що дозволило створити потужне кадрове забезпечення, матеріально-технічну базу, розвинути наукові школи, забезпечити здобувачів освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» магістерського рівня у відповідності до вимог сучасного виробництва.

***Освітня програма**

***Навчальний план за ОП**

Рецензії та відгуки роботодавців

[Освітня програма.pdf](#)

[Навчальний план.pdf](#)

[Рецензії](#)

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Ціллю освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа є формування загальних і спеціальних компетентностей професіонала з готельної і ресторанної справи, здатного вирішувати складні нестандартні завдання і проблеми інноваційного та дослідницького характеру в галузі готельно-ресторанного бізнесу. Структура програми передбачає оволодіння поглибленими знаннями щодо управління бізнес-процесами в сфері готельно-ресторанного бізнесу, а саме: застосування норм міжнародного права, володіння навиками складання оздоровчого харчування, застосування знань з економіки готельного і ресторанного господарства, інноваційних технологій і продуктів ресторанного господарства, управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі, корпоративного управління, стратегічним маркетингом в готелях і ресторанах тощо.

Особливістю освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» є те, що вона орієнтована на глибоку соціальну підготовку сучасних фахівців в сфері готельно-ресторанної діяльності, ініціативних та спроможних до швидкої адаптації в бізнес - середовищі. Формує фахівців з новим способом мислення, здатних вирішувати конкретні проблеми і завдання професійної діяльності з урахуванням поступової інтеграції України з країнами Євросоюзу.

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

Цілі ОП відповідають Стратегії Вінницького національного аграрного університету 2015-2020 рр. <https://vsau.org/publiczna-informacziya> та Стратегії інтернаціоналізації Вінницького національного аграрного університету 2015-2020 рр. <https://vsau.org/publiczna-informacziya>.

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 університету є створення умов для реалізації особистого, наукового, освітянського,

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 підписано договір про партнерство, співробітництво та науковий обмін із Пловдивським аграрним університетом (Болгарія).

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

ОП акредитується вперше, наразі проведено анкетування здобувачів щодо характеристик освітньо-професійної програми <https://vsau.org/pro-universitet/navchalna-robota>, яке показало, що програма задовольняє їх інтереси в отриманні відповідних знань, орієнтованих на професійні компетентності

Основним принципом формулювання цілей та програмних результатів ОП, силабусів є залучення студентів до процесу забезпечення якості освітніх послуг, що оформлюється протоколом засідання Студентської ради факультету економіки та підприємництва. Значна увага приділяється використанню зручних для студента форм та методів надання освітніх послуг, інтерактивності, мобільності та наставництву.

Ще одним принципом формулювання цілей ОП є втілення студентоцентрованого навчання і викладання: застосування різних підходів до подання матеріалу; регулярне оцінювання і коригування способів представлення матеріалу та педагогічних методів; стимулювання в студента почуття відповідальності і незалежності водночас із забезпеченням підтримки з боку викладача; розвиток взаємоповаги у стосунках студента і викладача; наявність належних процедур реагування на студентські скарги.

В умовах демократизації навчального процесу та пошуку форм співробітництва викладача та студента є впровадження новітніх технологій та засобів, що сприяють якісному отриманню освіти (Syllabus). Положення про розробку силабусів навчальних дисциплін <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya-pro-sylabus.pdf>

- роботодавці

До обговорення цілей та програмних результатів навчання за освітньо-професійною програмою, рецензування ОП та навчального плану були залучені роботодавці: керівник готельно-ресторанного комплексу «Затишок» та ТОВ «Готель «Приват» (торговельна марка Готель «Франція» та Ресторан «Mont Blanc»). Їхні рекомендації знайшли відображення у навчально-методичному забезпеченні навчальних дисциплін та темах магістерських дипломних робіт.

- академічна спільнота

Викладачам була надана можливість вносити в перелік освітніх компонент ОП сучасне наповнення, що узгоджувалося з побажанням щодо викладання дисциплін та обґрунтованою необхідністю для здобувачів вищої освіти.

- інші стейкхолдери

Одним із напрямків розвитку Вінницького національного аграрного університету є співпраця з підприємствами, організаціями та установами, як в Україні, так і за її межами. У 2019 році між Вінницьким національним аграрним університетом та ТОВ «Промислово-торгівельна компанія «Шабо»» підписано «Договір про партнерство, співробітництво, науковий обмін та забезпечення виробничої практики» та Договір про створення філій кафедр Університету на Підприємстві» №5/19 від 31.10.2019 р. Міжнародна співпраця з Пловдивським аграрним університетом (Болгарія) здійснюється відповідно до «Договору про партнерство, співробітництво та науковий обмін» студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» з метою зміцнення відносин у освітній, науковій, дослідницькій та виробничій діяльності обох сторін. Для надання студентам можливостей отримати професійні навички та досвід за допомогою програми стажування на спеціалізованих об'єктах сфери готельного та ресторанного бізнесу підписано «Договір про співпрацю № 932 від 13.09.2019 р.» між Вінницьким національним аграрним університетом та туристичною компанією ЕООД «TURAL С» (Болгарія).

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

Необхідність впровадження освітньої діяльності обумовлено тенденціями розвитку готельно-ресторанної індустрії та її прагненням досягти міжнародних стандартів. Забезпечення продукцією закладів сфери обслуговування згідно з купівельною спроможністю громадян у готельно-ресторанному бізнесі обумовлює введення інноваційних технологій, що забезпечується

викладанням дисциплін: «Інноваційні технології продукції ресторанного господарства», «Ресторанний креатив». Для підвищення рівня конкурентоспроможності та рівня культури ресторанно-готельного сервісу ОП містить дисципліну «Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі». Створення для відвідувачів і персоналу підприємств сфери обслуговування сприятливого клімату для роботи, належних умов забезпечує оволодіння знаннями правового напрямку при вивченні навчальних дисциплін: «Договірне право», «Ділові переговори», «Ораторське мистецтво». Знання теоретичних основ проектування закладів готельно-ресторанного господарства, існуючої нормативної документації, функціонально-планувальних вимог до проектування окремих груп приміщень, матеріально-технічного та інженерного забезпечення готелів та ресторанів забезпечується вивченням навчальних дисциплін «Проектування готелів», «Revenue менеджмент», «Управління бізнес процесами».

Здобуття необхідних компетенцій за ОП дає змогу випускникам швидко адаптувати новітні досягнення до потреб сфери гостинності.

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

У відповідності до Стратегії розвитку Вінниччини, ринок праці Вінницької області потребує кваліфікованих, з високим рівнем компетентності, фахівців готельно-ресторанної справи, які відповідають новітнім тенденціям сучасного розвитку готельно-ресторанного бізнесу. В області налічується підприємств ресторанного господарства (юридичних та фізичних осіб) – 2635 одиниці: в т. ч. у сільській місцевості – 1227, які тільки на 36% забезпечені фахівцями, які мають профільну освіту і тільки 22% мають фахову вищу освіту.

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, вирощені у фермерських або особистих господарствах, своєчасно надає населенню якісне харчування. Вінниччина має широкую базу санаторно-курортного призначення (м. Вінниця, м. Немирів, м. Хмільник), більше 100 об'єктів історично-культурної спадщини, більше 30 туристичних маршрутів, в тому числі зеленого та сільського туризму.

Відповідно в ОП сформовані цілі та програмні результати навчання, що передбачають формування змісту підготовки фахівців та інноваційний стиль їхньої діяльності. Випускники можуть отримати освітній ступінь магістра з готельно-ресторанної справи, що дозволить їм бути більш мобільними на ринку праці Вінницької області та бути професіоналами у

галузі сфери обслуговування.

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

Під час формулювання цілей та програмних результатів навчання за ОП «Готельно-ресторанна справа» було враховано досвід аналогічних вітчизняних освітніх програм ЗВО (Київський національний університет культури та мистецтв, м. Київ; Класичний приватний університет, м. Запоріжжя; Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника, м. Івано-Франківськ,) та іноземних освітніх програм магістра в галузі готельного менеджменту і ресторації у ЗВО [Остелеа - Міжнародна школа туризму та гостинності \(Польща\) та Пловдивського аграрного університету \(Болгарія\)](https://www.masterstudies.com/Official-Masters-Degree-in-Hotel-Management-and-Restoration/Spain/The-Ostelea-School-of-Tourism-and-Hospitality-International/) для формування нормативних освітніх компонент ОП (<https://www.masterstudies.com/Official-Masters-Degree-in-Hotel-Management-and-Restoration/Spain/The-Ostelea-School-of-Tourism-and-Hospitality-International/>)

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

Стандарт вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти знаходиться в стадії розробки, тому підготовка Освітньої програми здійснена на основі проекту Стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

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.

Згідно вимог Національної рамки кваліфікацій для відповідного кваліфікаційного рівня, освітньо-професійна програма дозволяє розв'язувати складні задачі і проблеми у сфері гостинності, що передбачає виконання наукових досліджень та сформованих на їх основі магістерських дипломних робіт, які включають компоненти інноваційності щодо організації, управління закладами готельно-ресторанної сфери та їх структурних підрозділів. Результати навчання здобувачів характеризуються відповідними освітніми компонентами, які відображено у пункті 5 ОП «Матриця забезпечення

програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програм».

2. Структура та зміст освітньої програми

<i>Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?</i>	90
<i>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)?</i>	90
<i>Який обсяг (у кредитах ЄКТС) відводиться на дисципліни за вибором здобувачів вищої освіти?</i>	26

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

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти відповідає науково-дослідній, організаційно-технологічній, проектно-технологічній, організаційно-управлінській діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу усіх форм власності.

ОП відповідає предметній області заявленої спеціальності для випускника, що демонструється через:

- набуття теоретичних знань моделей управління якістю послуг готельно-ресторанного господарства, відповідно до ISO 9000, НАССР, екологічної безпеки й ресурсозбереження сервісних, технологічних, виробничих процесів;
- отримання навичок стратегічного маркетингу в готельно-ресторанному бізнесі;
- вміння виконувати проектні і науково-дослідні роботи, пов'язані із дослідженням сервісно-виробничих процесів, впровадження нових та удосконалення існуючих технологій у сфері обслуговування;
- вирішення складних нестандартних завдань індивідуального та дослідницького характеру в галузі готельно-ресторанного бізнесу шляхом вивчення теоретичних, методологічних та праксеологічних засад розвитку готельно-ресторанного бізнесу;
- застосування інструментарію методології, методики й інструментарію дослідження та застосування їх у практичній діяльності сфери обслуговування.

Забезпечення відповідності ОП предметній області заявленої для неї спеціальності, здійснюється, зокрема, через такі

освітні компоненти: «Методологія і організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності», «Проектування готелів», «Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі», «Інноваційні технології продукції ресторанного господарства». Зміст ОП передбачає використання інструментів та обладнання, які здобувач вищої освіти вчиться застосовувати за умов професійної діяльності.

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

Вибіркова частина навчального плану за вибором студента має обсяг 26 кредитів ЄКТС (29%). ОП орієнтована на урахування індивідуальних можливостей та потреб здобувачів вищої освіти, уможливлення їхньої свободи стосовно вибору освітніх компонент, симулювання визначення студентами індивідуального сенсу освітнього процесу та свідомого й відповідального вибору індивідуальної освітньої траєкторії.

У ВНАУ розроблений механізм формування індивідуальної освітньої траєкторії магістрів, який передбачає вибір освітніх компонент зі змісту ОП «Готельно-ресторанна справа» згідно діючого Положення про порядок формування власної траєкторії навчання студентів Вінницького національного аграрного університету <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya-pro-traektoriju.pdf>

Вибір дисциплін варіативної частини освітньої програми здобувачів вищої освіти реалізується при формуванні індивідуального навчального плану. Перелік та презентації вибіркового дисциплін, розміщені на сайті ВНАУ (ЕСУ «Сократ») та на інформаційних стендах кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму із зазначенням короткого опису змісту вибіркового навчальних дисциплін, обсягу в кредитах ЄКТС та у семестрі викладання.

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

Здобувачі другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа можуть реалізувати своє право на вибір навчальних дисциплін згідно діючого Положення про порядок та умови обрання студентами вибіркового навчальних дисциплін

<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya-pro-vibirkovi-navchalni-disciplini.pdf>

Кафедра менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму забезпечує

здійснення попереднього запису студентів на вивчення дисциплін вільного вибору та професійно-орієнтованих вибіркових дисциплін до початку навчального процесу у поточному навчальному році.

Положення про організацію освітнього процесу у Вінницькому національному аграрному університеті
<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya-pro-organizaciju-osvitnogo-procesu.pdf>

Заяви здобувачів вищої освіти щодо вибіркових дисциплін, включені після погодження у встановленому порядку до індивідуальних планів, зберігаються на факультеті впродовж одного року.

Згідно поданих заяв здійснюється формування груп студентів для вивчення вибіркових дисциплін.

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

У змісті обов'язкових компонентів ОП та у навчальному плані передбачено виробничу (9 тижнів) та переддипломну практику (3 тижня), що становить 12 кредитів.

Організація практичної підготовки здобувачів другого рівня вищої освіти здійснюється згідно Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти Вінницького національного аграрного університету
<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya-praktika-2018.pdf>

Студенти можуть самостійно обирати для себе місце проходження практики, із рекомендованого переліку ЗВО. З кожним підприємством університет укладає договір про організацію виробничої практики типової форми. Метою виробничої та переддипломної практики є підготовка здобувачів до вирішення прикладних завдань, виконання професійних обов'язків, що належать до компетенції фахівців з готельно-ресторанної справи. Після закінчення терміну проходження практики здобувачі оформлюють звіт-щоденник, згідно вимог, визначених методичними рекомендаціями до виробничої (переддипломної) практики для студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
<http://socrates.vsau.org/repository/card.php?id=20096>.

За результатами анкетування студентів відзначено високий рівень практичної підготовки та формування професійних компетентностей, здобутих та розвинених під час практичної підготовки.

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

Освітні компоненти ОП «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти дозволяють здобути студентам соціальні навички (soft skills) упродовж періоду навчання, які необхідні для подальшої професійної діяльності, зокрема: моральні норми і принципи, основні аспекти професійної, соціальної (у тому числі моральної, педагогічної, політичної, дипломатичної, внутрішньої, емоційної) культури та службового етикету. Соціальні компетенції передбачають отримання здобувачами вищої освіти знань з управління психології, знання людей та набуття навичок ініціативності, комунікації, рішучості, не байдужості до проблем колективу. Освітні компоненти, а саме «Правові засади вирішення трудових спорів», «Ділові переговори», «Ораторське мистецтво», «Психологія бізнесу» тощо забезпечують формування навичок у здобувача щодо вирішення конфліктів; моделювання «портрету» аудиторії в системі різних соціальних груп; навичок з психології спілкування.

Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?

На момент акредитації ОП професійний стандарт відсутній.

Відповідність Національній рамці кваліфікацій України передбачено у інтегрованій компетентності ОП.

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

ОП передбачає наявність обов'язкових та вибірових освітніх компонентів. ОП має обсяг 90 кредитів ЄКТС й передбачає оволодіння студентами 16 освітніх компонент, проходження виробничої та переддипломної практики і проведення підсумкової атестації у формі публічного захисту магістерської дипломної роботи. В ОП та у навчальному плані обов'язкові компоненти мають обсяг 54 кредити ЄКТС (60%), що включає 6 дисциплін (30 кредитів), виробничу та переддипломну практику (12 кредитів) та підсумкову атестацію (12 кредитів). У навчальному плані обсяг обов'язкових компонент становить 900 год. (30 кредитів), у тому числі, аудиторне навантаження 328 год., самостійна робота 572 год. (64%), також виробнича, переддипломна практика та підготовка магістерської дипломної роботи 720 год. Обсяг вибірових компонент (за вибором ЗВО) становить 300 год. (10 кредитів), у тому числі, аудиторне навантаження 78 год., самостійна робота 222 год. (74%). Обсяг вибірових компонент становить 480 годин (26 кредитів), у тому числі, аудиторне навантаження 178 год., самостійна робота 302 год. (63%). Аудиторне навантаження здобувача охоплює такі види

навчальної діяльності: проведення лекційних (340 год.), практичних (семінарських) (248 год.) та лабораторних занять (84 год). Положення про організацію освітнього процесу у Вінницькому національному аграрному університеті <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya-pro-organizaciju-osvitnogo-procesu.pdf>

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.

Розроблена освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування може бути адаптована до дуальної форми освіти, яка передбачає узгоджену взаємодію освітньої та виробничої сфери, на сьогодні навчальний заклад працює в напрямі пошуку виробничої бази, яка б відповідала вимогам реалізації такої форми навчання.

Положення про організацію освітнього процесу у Вінницькому національному аграрному університеті <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya-pro-organizaciju-osvitnogo-procesu.pdf>

Положення про надання індивідуального графіка відвідування занять студентам Вінницького національного аграрного університету <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/indyvidualnyjgrafik.pdf>

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pravyly-pryjomu-2019-zi-zminamy.pdf>

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

Особа може вступити до Університету для здобуття ступеня магістра на основі ступеня бакалавра чи магістра, здобутих за цією чи іншою спеціальністю, за умови успішного проходження додаткових вступних випробувань з урахуванням середнього балу документа про вищу освіту бакалавра чи магістра.

Для вступу на навчання для здобуття ступеня магістра з готельно-ресторанної справи конкурсний бал (КБ) розраховується

за такою формулою $KB = P1 + P2 + P3$, де P1 - оцінка єдиного вступного іспиту з іноземної мови, P2 - оцінка фахового вступного випробування (за шкалою від 100 до 200 балів), P3 - оцінка за інші показники конкурсного відбору (враховуючи середній бал документа про здобутий освітній ступінь).

Програми вступних випробувань затверджуються Головою приймальної комісії університету (ректором) щорічно відповідно до правил прийому до ВНАУ на відповідний навчальний рік за 3 місяця до початку прийому документів абітурієнтів. Мінімальний конкурсний бал для здобуття ступеня магістра за ОП «Готельно-ресторанна справа» становив 284,4.

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

Положення про порядок переведення студентів та поновлення відрахованих осіб у Вінницькому національному аграрному університеті

<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya-perevodi-ponovlennya.pdf>

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

<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya-oczinyuvannya.pdf>

Положення про порядок перезарахування навчальних дисциплін та визначення академічної різниці

<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/proakademrizn.pdf>

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» другого (магістерського) 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?

Документи, якими здійснюється регулювання питання визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті:

«Умови прийому на навчання до закладів вищої освіти України» у відповідному періоді;

«Правила прийому до Вінницького національного аграрного університету» у відповідному періоді

(<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pravyly-pryjomu-2019-zi-zminamy.pdf>)

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

Практики прийому на навчання осіб, що отримали неформальну освіту раніше до ЗВО не було.

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.

Під час викладання навчальних дисциплін викладачі орієнтуються на Положення про організацію освітнього процесу у Вінницькому національному аграрному університеті <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya-pro-organizaciju-osvitnogo-procesu.pdf>, де визначені різні форми навчання: лекція (лекція-презентація, лекція-дискусія); практичні й лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальне заняття, тренінг (спеціальне заняття з практичними тренінговими технологіями: кейсами, мозковим штурмом, імітацією професійної діяльності), з можливістю використання різних методик викладання.

Досягнення програмних результатів відбувається за допомогою контекстного навчання, імітаційного навчання, проблемного навчання, модульного навчання, повного засвоєння знань тощо. Форми та методи, які застосовуються при викладанні на ОП сприяють покращенню програмних результатів, які оцінюються за 100-бальною шкалою з подальшим переведенням у національну шкалу та шкалу ECTS. Положення про порядок оцінювання знань здобувачів вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya-oczinyuvannya.pdf>

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?

Забезпечення студентоцентрованого підходу в освітньому процесі реалізується на основі Положення про організацію освітнього процесу у Вінницькому національному аграрному університеті <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya-pro-organizaciju-osvitnogo-procesu.pdf>. Одним із втіленням цього підходу є наставництво, мобільність, інтерактивність та використання зручних для студента форм та методів надання освітніх послуг. Серед них робота зі студентами на заняттях із використанням інтерактивних технологій навчання; методичне налаштування студентів на самостійну роботу, яка об'єктивно оцінюється на заняттях; заохочення використання студентами інформаційних методик в аудиторіях: електронних гаджетів на практичних заняттях (веб-квести, ілюстрації, демонстрація методики сервірування столу, обслуговування клієнтів ресторанних закладів тощо); залучення студентів до «реальних питань».

Для імплементації Ст.16 п.2 Закону України «Про вищу освіту» в університеті розроблено Положення про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhenya-pro-vnutrishniu-systemu.pdf>, в якому зазначено залучення здобувачів до участі забезпечення якості освіти та прийняті відповідних рішень. Вони мають можливість висловлювати свою думку про якість навчання шляхом анкетування та анонімного опитування <https://vsau.org/pro-universitet/navchalna-robota>, приймати участь в засіданнях Вчених рад факультетів, університету; надавати пропозиції для організації освітнього процесу (зміни у розкладі, удосконалення структури навчального заняття, тощо).

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

Академічна свобода НПП регламентується нормами Статуту ВНАУ, правилами внутрішнього розпорядку, положеннями ВНАУ та полягає у вільному виборі методів навчання і викладання на ОП, свободі вираження власної фахової думки при створенні ОП, свободі від втручання у професійну діяльність, свободі вибору й використанню педагогічно обґрунтованих засобів навчання, вільного вибору розкладу аудиторного навантаження продовж тижня.

Одним із компонентом академічної свободи студентів є право вибору форм та методів навчання, що забезпечується викладачами ВНАУ.

З ініціативи магістрів ОП та за активної участі викладачів кафедри, 17 жовтня 2019 року відбувся тренінг «Управління підприємством у ресторанному бізнесі». Були запрошені спікерами відомі ресторатори Мрочко Ярослав та Володимир Голендухін. Результатом заходу стало відзначення магістрів потенційними роботодавцями за інноваційний характер пропозиції щодо вдосконалення управління ресторанним підприємством та отримання студентами сертифікатів. За бажанням студентів 15 жовтня проводилось практичне заняття у готельно-ресторанному комплексі «Затишок» м. Вінниці старшим викладачем Табенською О.І., на якому студенти мали змогу оволодіти навичками організації процесу обслуговування банкетів.

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

Інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів надається через діючу електронну систему управління вузом «Сократ». В межах підготовки до викладання дисциплін, викладач в «Персональному кабінеті викладача» системи «Сократ» має можливість розмістити навчально-методичну документацію, яка автоматично формує «Картку навчальної дисципліни».

Після узгодження на засіданнях кафедри, навчально-методичної комісії факультету та науково-методичної комісії університету до початку навчального року в картку вносяться також силабуси <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya-pro-sylabus.pdf>, робочі програми навчальних дисциплін.

Крім того, в картку вносяться лекції, методичні рекомендації для проведення практичних (лабораторних) занять та самостійної роботи, тести. Доступ студента до всіх карток навчальних дисциплін навчального плану здійснюється з «Персонального кабінету студента», де він отримує всю інформацію в межах освітніх компонентів.

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

Кафедра працює над ініціативною науково-дослідною роботою за темою: «Формування конкурентних переваг підприємств індустрії гостинності» (ДР № 0118 U 003810, терміном з 01. 01.18 р. по 10.01.21 р.). Мета: дослідження теоретичних основ формування конкурентоспроможності та її вплив на ефективність діяльності готельно-ресторанних підприємств. Завдання: оцінити ключові фактори конкурентоспроможності готельно-ресторанного підприємства; розробити напрямки підвищення конкурентоспроможності діяльності підприємства в сфері громадського харчування.

Студенти залучені до реалізації наукової теми кафедри та індивідуальних тем досліджень викладачів під час освітнього процесу на ОП шляхом участі у конференціях та публікацій наукових робіт. Наприклад, 21-22 березня 2019 року кафедрою менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму було організовано та проведено Всеукраїнську науково-практичну конференцію «Сучасні аспекти розвитку зеленого туризму України: економічні, освітні, організаційні, правові», у якій прийняли участь магістри спеціальності «Готельно-ресторанна справа». Крім цього, під час вивчення дисципліни «Управління якістю в готелях і ресторанах», студентами досліджено центральне місце у розв'язанні проблеми підвищення конкурентоспроможності закладів готельного і ресторанного господарства. З'ясовано, що підприємство може бути конкурентоспроможним за умови, якщо його продукція, послуги користуються попитом, що можливо лише за умов високої якості та відповідності вимогам споживачів, стандартам й іншим нормативним документам. Внаслідок чого запропоновано впровадження світової системи якості НАССР, як запоруки сталої конкурентоспроможності, для готельно-ресторанного комплексу «Затишок», м. Вінниця. Студенти дослідили можливі критичні точки контролю якості для даного готелю та запропонували введення аналітичного методу контролю за безпекою обслуговування клієнтів, крім вже діючих в готелі візуального методу та методів з використанням засобів вимірювання якості послуг.

Тематика дипломних робіт магістрів тісно пов'язана з науково-дослідною роботою кафедри у частині розробки складових конкурентних переваг підприємств індустрії гостинності. Під час проходження виробничої (переддипломної) практики студенти здійснюють апробацію проведених наукових досліджень та реалізують отримані знання, перевіряють наукові гіпотези.

Лабораторії кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної та туризму «Інноваційні технології продукції ресторанного господарства», «Організація готельного господарства» створені з метою встановити тісний та обґрунтований науково-практичний зв'язок у ланцюгу «науково-дослідна робота кафедри – науково-дослідна робота студента – лабораторії апробації та перевірки результатів наукових досліджень студентів – наукова робота кафедри».

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

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти була ліцензована у 2018 році (наказ Міністерства освіти і науки України від 15.05.18 №666-л). Програма акредитується вперше. Наразі

підстав для оновлення змісту освітніх компонентів не було. Після підвищення кваліфікації викладачів, виконання ініціативної науково-дослідної тематики, побажань та рекомендацій стейкхолдерів у майбутньому будуть переглянуті робочі програми з урахуванням накопиченого досвіду та оновлені змісти освітніх компонентів за потреби.

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

У Вінницькому національному аграрному університеті розроблена Стратегія інтернаціоналізації ВНАУ до 2025 року <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/internacionalizaciaukr.pdf>. Стратегія інтернаціоналізації формує нову готовність сприймати міжнародну співпрацю Університету не як окремий вид діяльності, а як невід'ємну складову роботи кожного структурного підрозділу університету, направлену на підвищення його авторитету в науково-освітньому міжнародному просторі, в т.ч. спеціальності «Готельно-ресторанна справа».

У 2019 році між Вінницьким національним аграрним університетом та Пловдивським аграрним університетом (Болгарія) підписано договір про партнерство, співробітництво та науковий обмін студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа».

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?

Система оцінювання знань студентів включає різні форми підсумкового контролю.

Поточний контроль здійснюється протягом семестру під час проведення лекційних, практичних, лабораторних, виконання індивідуальних завдань і оцінюється сумою набраних балів. Поточний контроль реалізується у формі опитування, захисту лабораторних та практичних робіт, експрес-контролю, перевірки результатів виконання різноманітних індивідуальних завдань, контролю засвоєння навчального матеріалу, запланованого на самостійне опрацювання студентом та інших формах передбачених робочою навчальною програмою з дисципліни. Пропущені практичні та лабораторні заняття підлягають відпрацюванню (при цьому робочий час витрачений викладачем при відпрацюванні студентом пропущених занять слід відносити до організаційної роботи викладача).

Проміжний контроль має на меті оцінку результатів знань студента після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни. Цей вид контролю проводиться у формі контрольної роботи і оцінюється відповідною сумою балів.

Семестровий контроль проводиться у формі іспиту, диференційованого заліку, визначених навчальним планом у терміни, передбачені графіком навчального процесу. Семестровий контроль проводиться у вигляді диференційованого заліку, семестрового іспиту в терміни, встановлені графіком навчального процесу. Вид семестрового контролю з конкретної навчальної дисципліни визначається навчальним планом. Семестрові экзамени складаються студентами у період заліково-екзаменаційних сесій, визначених графіком навчального процесу відповідно до розкладу, який доводиться до викладачів і студентів не пізніше, ніж за місяць до початку сесії. Диференційовані заліки складаються студентами, як правило в перший тиждень заліково-екзаменаційної сесії, відповідно до розкладу, розміщеного в електронній системі управління вузом «Сократ».

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 вищої освіти забезпечується Положенням про порядок оцінювання здобувачів вищої освіти у ВНАУ <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya-oczinyuvannya.pdf>, яке розкриває основні принципи організації та системності поточного й підсумкового контролю знань студентів. Об'єктивність оцінювання знань студентів забезпечується здачею заліково-екзаменаційної сесії у формі автоматизованого тестового контролю в системі «Сократ».

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

На першому занятті з навчальної дисципліни, лектор доводить до відома студентів програму дисципліни та інформує їх про особливості організації навчального процесу з дисципліни за Європейської кредитно-трансферної системи (ECTS). У випадку, якщо студент протягом семестру не виконав в повному обсязі передбачених робочою програмою навчальної дисципліни всіх видів навчальної роботи, має невідпрацьовані практичні, лабораторні роботи або не набрав мінімально необхідну кількість балів (35), він не допускається до складання екзамену (диференційованого заліку) під час семестрового контролю, проте має право ліквідувати академічну заборгованість, у визначені індивідуальним планом строки. На сайті

університеті у вільному доступі для ознайомлення розміщено Положенням про порядок оцінювання здобувачів вищої освіти у ВНАУ <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya-oczinyuvannya.pdf>.

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

Стандарт вищої освіти другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» відсутній.

При складанні ОПП враховано форму атестації здобувачів, яка визначена у проекті Стандарт вищої освіти другого (магістерського) рівня галузі знань спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», розробленого МОН України. Атестація здійснюється у формі публічного захисту магістерської дипломної роботи.

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

Положення про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhenya-pro-vnutrishniu-systemu.pdf>

Положення про порядок оцінювання знань здобувачів вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya-oczinyuvannya.pdf>

Зміни до Положення про порядок оцінювання знань здобувачів вищої освіти у ВНАУ <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhenya-pro-poradok-ocinuvannya-2019.pdf>

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

Об'єктивність екзаменаторів при проведенні контролю знань студентів забезпечуються такими системними складовими та критеріями: екзамени проводяться в електронній (тестовій) формі в системі «Сократ»; екзамен (залік) приймається лектором та викладачем, що проводить практичні заняття; повторне складання екзаменів та заліків здійснюється комісією за участі декана та завідувача кафедри; конфлікт інтересів здобувачів вищої освіти вирішується

через призначення іншого викладача та комунікацію студента з Студентським самоврядуванням, куратором та деканам факультету. Сукупність наявної системи заходів щодо захисту інтересів студентів та забезпечення об'єктивності екзаменаторів зводять конфлікти інтересів в системі «викладач-студент» до мінімуму.

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

Здобувачам вищої освіти денної форми навчання, які були не допущені до складання заліково-екзаменаційної сесії через несвоєчасність виконання індивідуального плану підготовки або одержали під час сесії не більше двох незадовільних оцінок, дозволяється ліквідувати академічну заборгованість до початку наступного семестру. Перескладання заліку або іспиту проводиться за графіком та визначено розкладом перездачі, розробленим деканатом. Повторне перескладання здійснюється перед комісією, створеною деканом та оформляється розпорядженням по факультету.

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

Студентоцентроване навчання передбачає механізм, за яким студент (за заявою, погодженою завідувачем кафедри і деканом факультету) має право проходити контрольні заходи у іншого викладача. Оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів не було.

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

Положення про академічну доброчесність у Вінницькому національному аграрному університеті
<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya-pro-akademichnu-dobrochesnist.pdf>

Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату у Вінницькому національному аграрному університеті
<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/plozhennya-plagiat-2017.pdf>

Політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності визначено Положенням «Про академічну доброчесність у Вінницькому національному аграрному університеті», що реалізується через відділ моніторингу якості освітнього процесу та контролю академічної доброчесності Навчально-наукового центру університету.

Порушенням академічної доброчесності вважається: плагіат - оприлюднення (опублікування), повністю або частково, чужого твору під іменем особи, яка не є автором цього твору (пункт в ст. 50 Закону України «Про авторське право і суміжні права»); академічний плагіат - оприлюднення (частково або повністю) наукових (творчих) результатів, отриманих іншими особами, як результатів власного дослідження (творчості) та/або відтворення опублікованих текстів (оприлюднених творів мистецтва) інших авторів без зазначення авторства.

Дотримання академічної доброчесності здійснюється через: обов'язкову перевірку курсових, дипломних робіт студентів та наукових, методичних робіт викладачів на наявність плагіату в електронній системі управління ЗВО «Сократ».

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

Запобігання порушення академічної доброчесності в університеті здійснюється шляхом: розміщення на офіційному сайті та у Репозиторії університету навчально-методичних і наукових робіт НПП, дипломних робіт здобувачів вищої освіти; формування, видання і розповсюдження методичних рекомендацій щодо належного оформлення посилань на використані джерела у навчально-методичних та наукових роботах науково-педагогічних, педагогічних працівників; запровадження на факультеті спеціальних занять (семінарів) з основ культури наукової ділової мови та академічного письма, на яких акцентується увага на коректному використанні в навчально-методичних та наукових роботах науково-педагогічних, педагогічних працівників та здобувачів вищої освіти інформації з інших джерел, уникненні плагіату, правилах бібліографічного опису джерел та цитувань.

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

З метою самостійної підготовки магістерських дипломних робіт: захист магістерської дипломної робіт здійснюється публічно; магістерські дипломні роботи здобувачів вищої освіти розміщуються у спеціальному розділі Репозиторію університету; результати дипломних робіт обговорюються на наукових конференціях та мають бути представлені у вигляді тез / наукових статей в університетських та інших наукових виданнях; результати наукових досліджень здобувачів вищої освіти систематично обговорюються на засіданнях кафедр, науково-методичних семінарах, засіданнях наукових студентських гуртків, товариств молодих вчених, круглих столів.

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

За порушення академічної доброчесності здобувачі можуть бути притягнені до відповідальності: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, екзамен, залік тощо) (рішення Вченої ради факультету); повторне проходження відповідного освітнього компонента ОП (рішення Вченої ради факультету); відрахування з університету (рішення Вченої ради університету); позбавлення академічної стипендії та пільг з оплати навчання, наданих університетом (рішення Вченої ради університету).

Порядок виявлення та встановлення фактів порушення академічної доброчесності визначається Вченою радою університету з урахуванням вимог Закону України «Про освіту» та спеціальних законів. Кожна особа, стосовно якої встановлено факт порушення академічної доброчесності, має такі права: ознайомлюватися з усіма матеріалами перевірки, щодо встановлення факту порушення академічної доброчесності; подавати до них зауваження; особисто або через представника надавати усні та письмові пояснення або відмовитися від надання будь-яких пояснень; брати участь у дослідженні доказів порушення академічної доброчесності; знати про дату, час і місце та бути присутньою під час розгляду питання про встановлення факту порушення академічної доброчесності та притягнення її до академічної відповідальності; оскаржити рішення про притягнення до академічної відповідальності. За дії (бездіяльність), що визнані Законом України «Про освіту» порушенням академічної доброчесності, особа може бути притягнута до інших видів відповідальності.

6. Людські ресурси

Академічна та/або професійна кваліфікація викладачів, задіяних до реалізації освітньої програми, забезпечує досягнення визначених відповідною програмою цілей та програмних результатів навчання.

Освітній процес за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування забезпечений висококваліфікованими кадрами відповідно до акредитаційних та ліцензійних вимог.

Навчальний процес за освітньо-професійною програмою забезпечує 14 викладачів з 9-ти кафедр: Менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму; Машин та обладнання сільськогосподарського виробництва; Аграрного менеджменту; Адміністративного менеджменту та альтернативних джерел енергії; Загально-

технічних дисциплін та охорони праці; Права; Історії України та філософії; Харчових технологій та мікробіології; Маркетингу та аграрного бізнесу. Серед них 4 доктора економічних наук, 10 кандидатів наук, з них 5 доцентів. Усі наукові-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої складової освітньої програми є штатними працівниками Вінницького національного аграрного університету.

Гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування затверджено д.е.н., професора кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму Польову О.Л., яка захистила докторську дисертацію за спеціальністю 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності) у 2015 році. Тема дисертації: «Формування ефективного виробництва енергоощадної продукції скотарства в аграрних підприємствах».

Випусковою кафедрою для підготовки здобувачів за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування є кафедра менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму Вінницького національного аграрного університету.

З вересня 2019 року кафедру менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму очолює к.е.н, доцент Ставська Ю.В. кандидат економічних наук за спеціальністю 08.00.04 - економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), тема дисертації: «Управління якістю продукції птаховиробничих підприємств в умовах глобалізації».

На кафедрі менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму діє науковий гурток «Ресторатор».

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

Процедури конкурсного добору викладачів є прозорими і дають можливість забезпечити потрібний рівень їхнього професіоналізму для успішної реалізації освітньої програми.

Завданнями конкурсної комісії є: об'єктивний розгляд заяв і документів кожного претендента; установлення відповідності документів претендента умовам оголошеного конкурсу; надання усім учасникам конкурсу рівних можливостей при заміщенні вакантних посад; своєчасне інформування претендентів про результати проведення конкурсу. Персональний склад Комісії затверджується наказом ректора університету.

Організаційною формою роботи комісії є засідання, що проводиться у випадках оголошення конкурсу на заміщення вакантних посад.

Порядок проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників Вінницького національного аграрного університету та укладання з ними трудових договорів (контрактів)

<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/poryadok-provedennya-konkursu-npp11.pdf>

Положення про конкурсну комісію щодо заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників Вінницького національного аграрного університету <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pro-konkursn.-korm.-ost.pdf>

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

В межах проведення ярмарки вакансій, запрошуються стейкхолдери, з якими відбувається активне спілкування, консультації з приводу організації та реалізації освітнього процесу. Метою якого є оновлення ОП з урахуванням розвитку сфери гостинності. У 2019 році проведено низку зустрічей, в результаті яких директор болгарської туристичної компанії ЕООД «TURAL С» Гешо Любенів та управитель п'ятизіркового готелю «Astor Garde Hotel» Віолета Белова посприяли проходженню 90-денного закордонного стажування студентів у готелях «Astor Garden Hotel», «Здравец», «Чайка», що знаходяться у приморських курортах Золоті Піски та Святий Костянтин і Олена (Болгарія).

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 магістрів були залучені професіонали-практики та роботодавці, зокрема лідер туристичного ринку Віктор Замрія, відомий ресторатор Володимир Голендухін, директор туристичної фірми та офіційний представник болгарської туристичної компанії ЕООД «TURAL С» в Україні - Кривенький Сергій.

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

Підвищення кваліфікації працівників здійснюється згідно з планом підвищення кваліфікації на певний рік, затвердженим ректором університету відповідно до Положення про підвищення кваліфікації (стажування) педагогічних, науково-педагогічних працівників Вінницького національного аграрного університету <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya-pk.pdf>. Науково-педагогічні працівники підвищують свою кваліфікацію згідно з цим Положенням не рідше одного разу на п'ять років. Кваліфікація викладачів відповідає профілю навчальних дисциплін, які вони викладають.

Всі науково-педагогічні працівники кафедри протягом останніх п'яти років пройшли підвищення кваліфікації (стажування) згідно з планом у: ННБК «Всеукраїнський науково-навчальний консорціум»; Національному університеті біоресурсів і природокористування України ННІ післядипломної освіти (м. Київ); Класичному приватному університеті (м. Запоріжжя); Інституті продовольчих ресурсів НААНУ (м. Київ); ТОВ «Матек Плюс» (м. Вінниця). За результати підвищення кваліфікації, викладачі кафедри здійснили вдосконалення професійної підготовки шляхом поглиблення і розширення практичних знань, умінь і навичок, набуття досвіду у межах спеціальності, що знайшло відображення у викладанні навчальних дисциплін. Доцент Іващенко А.В. є власником ПП «Львівська кав'ярня» (м. Київ), що сприяє впровадженню практичного досвіду ресторанного бізнесу під час викладання навчальних дисциплін.

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності.

Положення про преміювання та матеріальне стимулювання працівників Вінницького національного аграрного університету <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pro-premiyuvanya-.pdf>

У Вінницькому національному аграрному університеті створена система заохочення викладачів за досягнення у фаховій сфері. В Положенні про преміювання та матеріальне стимулювання працівників до професійних свят при відсутності дисциплінарних стягнень. Розмір премій визначається залежно від особистого трудового внеску працівників, а саме: за перемогу в рейтингах, змаганнях, конкурсах науково-педагогічними працівниками; за здійснення навчальної, науково-методичної, наукової, організаційної та культурно-виховної роботи; за видавництво електронних підручників і посібників; за отримання патенту на корисну модель; за ліцензування у встановленому порядку спеціальностей; за наукове керівництво студентськими науковими роботами, які відзначені на Всеукраїнських олімпіадах дипломами I-III ступеня; за підготовку студентів, які посіли I-III місця на всеукраїнських предметних олімпіадах та студентів-спортсменів, які вибороли призові місця на чемпіонатах України, брали участь у чемпіонатах Європи, Світу, Олімпійських та Параолімпійських іграх; за активну участь в підготовці та проведенні на високому рівні міжнародних,

міжрегіональних конференцій на базі університету; за розвиток міжнародного співробітництва в галузі освіти та науки.

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 ресурси ОП формуються за рахунок коштів державного бюджету на умовах державного замовлення на оплату послуг з підготовки фахівців, науково-педагогічних кадрів та за рахунок інших джерел, не заборонених законодавством, з дотриманням принципів цільового та ефективного використання коштів, публічності та прозорості у прийнятті рішень. Для підготовки здобувачів використовується потужна матеріально-технічна база університету (5 навчальних корпусів, 4 гуртожитки), сформована відповідно до умов ліцензування. В навчальному процесі магістрів ОП «Готельно-ресторанна справа» задіяні 16 аудиторій, оснащених мультимедійною технікою, серед яких 2 комп'ютерних класи та 2 лабораторії зі спеціальним технічним (ресторанним і готельним) наповненням. Основним джерелом інформаційного забезпечення ОП є бібліотека ВНАУ та три читальні зали на 250 посадкових місць. Фонд бібліотеки наповнений фаховими у т.ч. міжнародними періодичними виданнями, нараховує більш 225 тис. примірників книг, журналів та газет. В бібліотеці функціонує автоматизована бібліотечна система «Софія», яка інтегрована в єдину мережу університету та налічує більше 30 тис. електронних видань; «Репозиторій» – електронний банк навчально-методичних та наукових видань НПП університету. Навчально-методичний контент всіх дисциплін навчального плану ОП розміщується викладачами в картках дисциплін в електронній системі управління вузом «Сократ» для зручного користування магістрами з доступом з будь-якого електронного носія.

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?

Адміністрація університету створює належні умови для задоволення потреб та інтересів здобувачів вищої освіти. Доступ викладачів й студентів до інфраструктури (бібліотеки, читальних залів, спортивного залу, гімнастичної зали, приміщень для фізкультурно-оздоровчих занять з тренажерним обладнанням, актової зали та балетної зали,

комп'ютерних класів тощо) є безкоштовним. Усі корпуси університету, комп'ютерні класи, кафедри, деканати, гуртожитки під'єднанні до єдиної комп'ютерної Інтернет мережі, крім того в університеті є зони вільного доступу Wi-Fi. Доступ до всіх інформаційних ресурсів, необхідних для навчання, викладацької та наукової діяльності в межах ОП є безоплатним в межах університету.

Взаємодія студентів з адміністрацією з приводу виявлення їх потреб та інтересів відбувається через деканів факультетів, кураторів груп, викладачів; на загальних зборах. Проректором з виховної роботи та гуманітарної політики у співпраці з адміністрацією Центру культури та дозвілля, студентським самоврядуванням організуються та проводяться заходи, спрямовані на виявлення творчих можливостей студентів. В університеті створені та діють 6 творчих колективів, які мають найвищий статус звання «Народний». Активно працює «Школа молодого лідера», яка допомагає студентам розвивати лідерські якості та утверджувати активну громадську позицію. Створені всі умови для пільгових категорій студентів по забезпеченню соціального захисту.

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

Для активного відпочинку студентів, розвитку у студентської молоді потреби здорового способу життя, як невід'ємного елементу загальної культури особистості, в університеті успішно функціонують актові зали, спортивні зали, тренажерний майданчик, спортивні майданчики та стадіон. Студенти проживають в 4 гуртожитках університету, в яких створені всі умови для повноцінного навчання, побуту та відпочинку студентів.

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 механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти згідно Закону України «Про вищу освіту» у відповідності до статті 3 пункт 4, стаття 62 пункт 18. В університеті викладачами та соціальним психологом надається соціальна підтримка здобувачам вищої освіти, зокрема здійснюється індивідуальне спілкування, анкетування, зустрічі у групах, діє принцип телефону довіри. Задіяні форми дають можливість визначити, як почуваються студенти в освітньому середовищі, яких консультацій вони потребують, які

теми взаємозв'язку із студента необхідно обговорити.

Одним із принципів освітньої діяльності університету є створення умов для здобуття безоплатної освіти на конкурсних засадах; створення умов для здобуття вищої освіти дітьми–сиротами, дітьми, позбавленими батьківського піклування, та дітьми-інвалідами; забезпечення високої якості вищої освіти та професійної мобільності випускників Університету на ринку праці шляхом запровадження гнучких освітніх програм та інформаційних технологій навчання; додержання засад демократичності, прозорості та гласності у формуванні контингенту студентів, у тому числі шляхом об'єктивного тестування, створення умов для забезпечення навчання відповідно до потреб особистості та ринку праці.

Статут Вінницького національного аграрного університету <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/nova-redakciya-statutu vnau.pdf>

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 створює достатні умови підтримки в освітньому процесі осіб з особливими освітніми потребами, з метою забезпечення їх права на освіту, сприяння розвитку особистості, поліпшення стану здоров'я та якості життя, підвищення рівня участі у житті громади.

У Правилах прийому до Вінницького національного аграрного університету визначені спеціальні умови участі в конкурсному відборі на здобуття вищої освіти особами з особливими освітніми потребами.

<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pravy-la-pryjomu-2019-zi-zminamy.pdf>

Кафедрою забезпечується інформування здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами про інклюзивне навчання у ВНАУ через соціальні мережі, засоби масової інформації, телебачення та публікації у періодичних виданнях, також здійснюється співпраця з закладами для дітей з обмеженими функціональними можливостями.

Психологічна служба в університеті спрямована на виконання функцій соціального супроводу для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами: дітей сиріт; дітей позбавлених батьківських прав; дітей інвалідів; дітей, батьки яких є учасниками бойових дій в зоні АТО, дітей з малозабезпечених та асоціальних родин та інші.

В університеті створенні умови для осіб з особливими освітніми потребами, зокрема кожний навчальний корпус обладнаний пандусами, в адміністративному корпусі працює ліфт.

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?

З метою врегулювання конфліктних ситуацій у ВНАУ проводяться кураторські години, на рівні академічних груп, на факультеті, університеті із запрошенням відповідних фахівців працюючих у відповідних галузях. Звернення студентів акумулюються соціальним педагогом та направляються до розгляду до проректора.

На початку навчального року практичним психологом Центру довузівської підготовки розробляється план роботи із студентами, аналогічні плани виховної роботи розробляються на рівні університету та факультету.

У ВНАУ визначено політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій, пов'язані з корупцією на основі розробленої Антикорупційна програма, яка є комплексом правил, стандартів і процедур щодо виявлення, протидії та запобігання корупції у діяльності ВНАУ. Антикорупційна програма встановлює стандарти та вимоги не нижчі передбачених Законом України «Про запобігання корупції» та Типовою антикорупційною програмою, затвердженою рішенням Національного агентства з питань запобігання корупції.

Антикорупційна програма Вінницького національного аграрного університету –

[https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/antikorupcijna-programa-vnau-2017\(1\).pdf](https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/antikorupcijna-programa-vnau-2017(1).pdf)

Інформація про прояви корупції з боку посадових осіб та працівників ВНЗ може бути повідомлена: електронним листом на адресу: **e-mail: PK_VNAU@i.ua**; письмово за адресою: 21021, м. Вінниця, Сонячна, 3, юридичний відділ. Надана інформація буде розглянута та перевірена згідно з чинним законодавством, і за результатами її розгляду буде надано відповідь та вжито відповідних заходів.

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

Положення про стейкхолдерів освітніх програм Вінницького національного аграрного університету
<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya-steikholdery.pdf>

Положення про формування, затвердження та оновлення освітніх програм у Вінницькому національному аграрному університеті <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya-pro-opp-.pdf>

Механізм розробки, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм регулюється «Положенням про організацію освітнього процесу» у Вінницькому національному аграрному університеті (<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>)

ОП розробляється фахівцями, відповідальними за підготовку здобувачів. Основним нормативним документом, що визначає організацію освітнього процесу в конкретному напрямку освітньої або кваліфікаційної підготовки, є навчальний план, який затверджується Вченою радою університету та ректором університету на кожний навчальний рік.

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

Навчання за освітньою програмою, що акредитується проводиться вперше.

Для ознайомлення ОП розміщена на сайті університету у вільному доступі, з метою врахування пропозицій та зауважень, як внутрішніх, так і зовнішніх стейкхолдерів. Наразі ОП переглядалась у зв'язку зі зміною кадрового складу проектної групи. У змісті ОП, в переліку освітніх компонент та компетенцій змін не відбулось.

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.

Навчальні плани, робочі навчальні плани, ОП розробляються робочою групою випускової кафедри та проектною групою. Перед розглядом Вченою радою факультету, проекти освітніх програм і навчальних планів обговорюються органами студентського самоврядування.

В результаті анкетування здобувачів ОП щодо якості освітньої програми встановлено, що програма відповідає запитам студентів.

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

Залучення студентського самоврядування регламентовано Положенням про внутрішню систему забезпечення

якості вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhenya-pro-vnutrishniu-systemu.pdf>. Воно відбувається шляхом їх участі у засіданнях кафедр, Вчених рад факультетів, та на зустрічах з роботодавцями з питань моніторингу та якості ОП. Студенти є повноцінними партнерами у всіх процесах забезпечення якості ОП, вони приймають 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 процес періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості.

Роботодавці при розробці ОП дають рекомендації щодо формування загальних і спеціальних компетентностей професіонала з готельної і ресторанної справи, здатного вирішувати складні нестандартні завдання і проблеми інноваційного та дослідницького характеру в галузі готельно-ресторанного бізнесу. Учасниками розробки ОП є керівництво готельно-ресторанного комплексу «Затишок» та ТОВ «Готель «Приват» (торговельна марка Готель «Франція» та Ресторан «Mont Blanc»).

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

Освітня програма акредитується вперше. Випуску магістрів ще не було. Наразі формується база даних магістрів ОП з метою збирання та врахування інформації щодо їх кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників.

З метою належної організації роботи щодо сприяння працевлаштування студентів та випускників університету сформовано базу даних випускників всіх факультетів https://drive.google.com/drive/folders/13tRHJGWjngNI_62XPpxidPyaFc80W_YH. Взаємодія із випускниками стимулює удосконалювання навчальних планів підготовки здобувачів вищої освіти та освітніх програм.

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?

Акредитація освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування здійснюється вперше.

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?

Акредитація освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування здійснюється вперше.

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 освітніх програм; 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 <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhenya-pro-vnutrishniu-systemu.pdf>.

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 на 2019-2020 н.р. <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/plan-kontr-zahodiv.pdf>.

Студенти здійснюють оцінювання якості освітнього процесу відповідно до Положення про опитування студентів стосовно якості освітньої діяльності Вінницького національного аграрного університету

<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya-pro-opytuvanya.pdf>

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 <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhenya-pro-vnutrishniu-systemu.pdf>, 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).

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?

Основними документами, які регулюють права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу є Статут ВНАУ, Колективний договір; контракт здобувача вищої освіти, де передбачено права та обов'язки сторін освітнього процесу; документи про організацію навчального процесу ВНАУ та інші. Доступність та прозорість установчих документів університету, фінансових та звітних документів, положень, регулюючих навчальний процес забезпечується офіційним веб-сайтом ВНАУ <http://www.vsau.org>, який позиціонує університет в глобальній мережі. Зручна навігація дозволяє отримувати відвідувачам сайту всебічну інформацію про структуру та діяльність університету.

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

https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/standarty/propozii_ta_zayvagenny.pdf

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

<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/osvitniprogramymagistry.pdf>

10. Навчання через дослідження

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони ОП: наявність підтримки працедавців Вінницької обласні у підготовці фахівців, 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; залучення студентського самоврядування, як студентоцентрованої ланки навчального процесу; дієві механізми дотримання академічної доброчесності, надання здобувачам вищої освіти можливості набути практичних навичок під час стажування та оволодіти досвідом ведення специфічної діяльності у вітчизняних та зарубіжних закладах готельно-ресторанній сфері, сприяння побудові професійної кар'єри, наявність молодого творчого науково-

педагогічного колективу, спроможного науково і професійно розвиватися.

Слабкі сторони ОП: відсутність стандарту вищої освіти за заявленою спеціальністю на момент розробки освітньої програми; обмежені фінансові можливості щодо залучення міжнародних стейкхолдерів у викладанні навчальних дисциплін та забезпечення практичної компоненти, відсутність типового документального оформлення дуальної форми навчання.

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; посилення мовної складової в навчальному процесі для студентів магістрів; формування індивідуальної траєкторії навчання студента, шляхом використання широко вибору навчальних дисциплін (мінору); постійне оновлення лекційних курсів, які мають забезпечити випереджувальний характер підготовки, посилення наукової складової підготовки магістрів через розвиток роботи наукової школи Польової О.Л.

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

№ з/п	Назва освітнього компонента	Вид компонента (дисципліна/курсова робота/практика/ дипломна робота/інше)	Поле для завантаження силябуса або інших навчально-методичних матеріалів	Якщо викладання навчальної дисципліни потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
1.	Виробнича практика	практика	Методичні рекомендації	-
2.	Переддипломна практика	практика	Методичні рекомендації.pdf	-
3.	Ресторанний креатив	дисципліна	Силабус Ресторанний креатив.pdf	Лабораторія "Інноваційні технології продукції ресторанного господарства": Обладнання оновлене 2019 р.: - плита електрична – 1шт.

				<ul style="list-style-type: none"> - шафа холодильна – 1шт. - мийка – 2 шт. - мікрохвильова піч – 1шт. - принтер – 1шт. - ноутбук (2015 р.) – 1 шт. Програмне забезпечення автоматизації ресторану «R-Keererg» Demo версія.
4.	Системи автоматизованого проектування	дисципліна	Силабус Системи автоматизованого проектування.pdf	КОМПАС – 3 D (Ліцензія); ArchiCAD (Demo версія); Shetch UP (Безкоштовна)
5.	Revenue менеджмент	дисципліна	Силабус Revenue менеджмент.pdf	Мультимедійне забезпечення: проектор марки Acer (2018 р.) – 1 шт.; проекційний екран (2018 р.) – 1 шт.
6.	Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	дисципліна	Силабус Стратегічний маркетинг .pdf	Мультимедійне забезпечення: проектор марки Acer (2018 р.) – 1 шт.; проекційний екран (2018 р.) – 1 шт.
7.	Проектування готелів	дисципліна	Силабус Проектування готелів.pdf	Мультимедійне забезпечення: проектор марки Acer (2018 р.) – 1 шт.; проекційний екран (2018 р.) – 1 шт. Програмне забезпечення автоматизації готелю «SHELTER-L» (Demo версія)
8.	Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	дисципліна	Силабус Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі.pdf	Мультимедійне забезпечення: проектор марки Acer (2018 р.) – 1 шт.; проекційний екран (2018 р.) – 1 шт.
9.	Магістерська дипломна робота	атестація	Методичні рекомендації	
10.	Методологія і організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності	дисципліна	Силабус Методологія і організація наукових досліджень.pdf	Мультимедійне забезпечення: проектор марки Acer (2018 р.) – 1 шт.; проекційний екран (2018 р.) – 1 шт.
11.	Ринкова трансформація економіки регіону	дисципліна	Силабус Ринкова трансформація економіки регіону.pdf	Мультимедійне забезпечення: проектор марки Acer (2018 р.) – 1 шт.; проекційний екран (2018 р.) – 1 шт.

12.	Охорона праці в галузі	дисципліна	Силабус Охорона праці в галузі.pdf	Мультимедійне забезпечення: проектор марки Ассер (2018 р.) – 1 шт.; проекційний екран (2018 р.) – 1 шт.
13.	Договірне право	дисципліна	Силабус Договірне право.pdf	Мультимедійне забезпечення: проектор марки Ассер (2018 р.) – 1 шт.; проекційний екран (2018 р.) – 1 шт.
14.	Ділові переговори	дисципліна	Силабус Ділові переговори.pdf	Мультимедійне забезпечення: проектор марки Ассер (2018 р.) – 1 шт.; проекційний екран (2018 р.) – 1 шт.
15.	Ораторське мистецтво	дисципліна	Силабус Ораторське мистецтво.pdf	Мультимедійне забезпечення: проектор марки Ассер (2018 р.) – 1 шт.; проекційний екран (2018 р.) – 1 шт.
16.	Інноваційні технології продукції ресторанного господарства	дисципліна	Силабус Інноваційні технології продукції ресторанного господарства.pdf	Лабораторія "Інноваційні технології продукції ресторанного господарства": - дегустаційна зала (з 2014 р.); - холодний цех (з 2014 р.); - гарячий цех (з 2014 р.). Обладнання (2019 р.): - плита електрична – 1шт. - шафа холодильна – 1шт - мийка – 2 шт. - полка навісна – 2 шт. - стелаж – 2 шт. - стіл виробничий – 4 шт. - зонт витяжний пристінний – 2шт. - холодильник – 1 шт. - мікрохвильова піч – 1шт. - стілець – 24 шт. - стілець барний - 5 шт. - стіл письмовий – 5 шт. - стіл 2-х тумбовий – 1 шт. - стіл комп'ютерний – 1 шт - кухонний інвентар; - набір посуду та столового приладдя; - принтер – 1шт. - ноутбук (2015р.) – 1 шт. Програмне забезпечення «R-Keerger»

17.	Бренд менеджмент	дисципліна	Силабус Бренд менеджмент.pdf	Мультимедійне забезпечення: проектор марки Acer (2018 р.) – 1 шт.; проекційний екран (2018 р.) – 1 шт.
18.	Управління бізнес процесами	дисципліна	Силабус Управління бізнес процесами.pdf	Мультимедійне забезпечення: проектор марки Acer (2018 р.) – 1 шт.; проекційний екран (2018 р.) – 1 шт.
19.	Управління якістю в готелях і ресторанах	дисципліна	Силабус Управління якістю в готелях і ресторанах .pdf	<p>Лабораторія "Інноваційні технології продукції ресторанного господарства": - дегустаційна зала (з 2014 р.); - холодний цех (з 2014 р.); - гарячий цех (з 2014 р.). - принтер (2019р.) – 1 шт. - ноутбук (2015 р.) – 1 шт</p> <p>Програмне забезпечення автоматизації ресторану «R-Keerer» (Demo версія)</p> <p>Лабораторія "Організація готельного господарства": (2014 р.) у вигляді високо комфортабельного приміщення типу «президентський апартамент» до складу якого входять: - дві житлові кімнати: тумби – 4 шт. шафа для одягу – 3 шт., двоспальне ліжко – 1 шт., односпальне ліжко – 2 шт., - кухня: стіл – 1 шт.; шафа для посуду – 2 шт.; електроплита – 1 шт.; мийка для посуду – 1 шт. - повний санвузол: унітаз – 1 шт.; умивальник – 1 шт.; душова кабіна – 1 шт.; поличка з дзеркалом – 1 шт. - приміщення для прийому гостей проведення зустрічей, нарад, засідань : книжна шафа – 1 шт.; сервант – 1 шт., стіл для засідань – 1 шт., стільці – 14 шт., диван – 1 шт. - передпокій: шафа для речей – 1 шт.</p> <p>Клінінговий інвентар (2019). Програмне забезпечення «Shelter-1» (Demo версія).</p>

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів

№ з/п	ПІБ викладача	Посада	Чи входить у групу забезпечення відповідної спеціальності?	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП (на основі таблиці 1)	Обґрунтування
1.	Польова Олена Леонідівна	Професор кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму	Так	Revenue менеджмент Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі Проектування готелів	Закінчила Вінницький сільськогосподарський інститут за спеціальністю «Облік і аудит» (1997 р.). Стаж науково-педагогічної роботи – 17 років. Кандидат економічних наук (зі спеціальності 08.00.09 – бухгалтерський облік, аналіз та аудит, 2002 р.). Доктор економічних наук (зі спеціальності 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), 2015 р.) Стажування з 23.09.2019 р. по 18.10.2019 р. у Інституті продовольчих ресурсів НААН, відділ аналітичних досліджень та якості харчової продукції (набула практичного досвіду щодо встановлення цінової політики на прогнозуванні попиту та забезпечення високодохідності ресторанного бізнесу шляхом використання якісної харчової продукції) (довідка № 317 від 23.10.2019 р.). Підвищення кваліфікації з використання програмних систем автоматизації готелів SHELTER – L та мобільного додатку TapInn з метою застосування при викладанні дисциплін «Проектування готелів», свідоцтво №26/13 від 5.11.2019 р. Співвиконавець науково-дослідної роботи за темою: «Формування конкурентних переваг підприємств індустрії гостинності», (державний реєстраційний номер 0118U003811). Термін

				<p>виконання: 2018-2021 рр.</p> <p>Наукові публікації:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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. – 390 с. 2. Луцяк В.В., Польова О.Л., Ставська Ю.В., Мостенська Т.Г. Управління бізнес-процесами в ГРС: навчальний посібник. – Вінниця: ВНАУ, 2019. – 400 с. 3. М. Myronenko, O. Polova, A. Prylutskyi, O. Smoglo (2017, Scopus). Financial and economic aspects of bioenergy development in the context of providing energy independence of Ukraine. Problems and Perspectives in Management, 15(4), P. 243-253. 4. Polyova O.L. (2017). Management financial resources of agricultural enterprises. Sciences of Europe. Praha. Vol. 3, No 11 (11), P. 58-63. 5. Польова О.Л. Вибір стратегії антикризового управління підприємством [Електронний ресурс]. Ефективна економіка. 2015. № 11. Режим доступу: http://www/economy.nayka.com.ua 6. Польова О.Л. Жмурко Л.Ю. Система управління оборотним капіталом підприємства. Науковий вісник Херсонського державного університету. – 2016. Вип. 21. Ч.2. С. 92-96. 7. Польова О.Л. Вибір стратегії антикризового управління підприємством [Електронний ресурс]. Ефективна економіка . 2015. № 11. Режим доступу: http://www/economy.nayka.com.ua 8. Польова О.Л., Мярковська А.С. Оцінка ефективності управління власним капіталом підприємства. Економіка. Фінанси. Менеджмент:
--	--	--	--	--

					актуальні питання науки і практики. 2016. № 8. С. 27-35.
2.	Колесник Тетяна Василівна	Доцент кафедри адміністративного менеджменту та альтернативних джерел енергії	Ні	Ринкова трансформація економіки регіону	<p>Закінчила Вінницький торговельно-економічний інститут, Київського національного торговельно-економічного університету за спеціальністю «Облік і аудит».</p> <p>Стаж науково-педагогічної роботи – 12 років. Кандидат економічних наук (зі спеціальності 00.08.05 - розвиток продуктивних сил та і регіональна економіка, 2010 р.). Доцент кафедри адміністративного менеджменту та державного управління (2013 р.)</p> <p>Наукові публікації:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Калетнік Г.М., Підвальна О.Г., Колесник Т.В. Діяльність університетів та інноваційних структур за їх участю як чинник сталого місцевого та регіонального розвитку в умовах проведення реформи децентралізації. Економіка. Фінанси. Менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2018. № 6. С.7-27. 2. Pronko L; Kolesnik T; Samborska O. Activities of united territorial communities as a body of local government in the conditions of power decentralization in Ukraine. Baltic Journal of Economic Studies, Volume 4 Number 2. Riga: Publishing House “Baltija Publishing”, 2018, 316 pages (184-191pages). 3. Мазур А.Г., Колесник Т.В. Методологія дослідження змісту та сутності малих форм господарювання в сільській місцевості. Економіка. Фінанси. Менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2017. № 4. С.19-31. <p>Стажування у ННВК «Всеукраїнський науково – навчальний консорціум» з набуття науково – професійного досвіду формування інноваційного</p>

					змісту підготовки фахівців з урахуванням досягнень науки, техніки і технологій, та впровадження результатів науково – дослідної роботи у виробництво (сертифікат 2018 р.)
3.	Іващенко Анна Володимирівна	Доцент кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму	Так	Ресторанний креатив Управління якістю в готелях і ресторанах	Закінчила Вінницький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету зі спеціальності «Менеджмент організації», 2006 рік. Стаж науково-педагогічної роботи – 5 років. Кандидат економічних наук (зі спеціальності 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності) на тему: «Організаційно-економічний механізм стимулювання праці на підприємствах туристичної сфери» Почесний член Асоціації готельєрів, готельних об'єднань та готелів міст України (м. Київ, рішення правління Асоціації, протокол №3 від 13.07.2011р.) Власник ПП «Львівська кав'ярня», м. Київ. Стажування у Класичному приватному університеті, м. Запоріжжя, за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» (посвідчення № 0388, від 18.10. 2019 р.). Підвищення кваліфікації з використанням програмних систем автоматизації ресторанів R-keeper та мобільного додатку TapInn з метою застосування при викладанні дисциплін «Управління якістю продукції в готелях і ресторанах», свідоцтво №25/12 від 5.11.2019 р. Співвиконавець науково-дослідної роботи з теми: «Формування конкурентних переваг підприємств індустрії гостинності», (державний реєстраційний номер 0118U003811). Термін виконання: 2018-2021 рр.

					<p>Наукові праці:</p> <p>1. Ivashchenko A. Recreational and tourism activity and its modern aspects of development / Ivashchenko A., Voloshyna O., Vlasenko I // University of Tourism and Foreign languages in Warsaw Institu of Ukrainian-Polish Cooperation. - Warszawa 2018. – 409 с.</p> <p>2. Іващенко А.В., Grynyuk R., Kozlovskiy S., Baltremus O. (2017, Scopus) The methods of state regulation of sustainable development of agrarian production in Ukraine. Editorial Assistant of the journal «Problems and Perspectives in Management» Volume 15, issue #2 , 2017.</p> <p>3. 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. – 390 с.</p>
4.	Луцяк Віталій Васильович	Доцент кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму	Так	Управління бізнес процесами	<p>Закінчив факультет перепідготовки по економіці і комп'ютеризації Вінницького національного технічного університету за спеціальністю «Облік і аудит» (2005 р.).</p> <p>Стаж науково-педагогічної роботи – 11 років.</p> <p>Доктор економічних наук зі спеціальності 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності, 2017 р.</p> <p>Доцент кафедри менеджменту (2018 р.)</p> <p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>Програма підготовки менеджерів (м. Манхейм, Німеччина) Федерального міністерства економіки та енергетики Німеччини (BMWі), (сертифікат GIZ – Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit GmbH, Бонн, червень 2017 р.).</p> <p>Стажування у Класичному приватному університеті,</p>

					<p>м. Запоріжжя, за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», (посвідчення №335 від 12.03.2018 р.).</p> <p>Наукові публікації:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Луцьк В.В., Польова О.Л., Ставська Ю.В., Мостенська Т.Г. Управління бізнес-процесами в ГРС: навчальний посібник. – Вінниця: ВНАУ, 2019. – 400 с. 2. Луцьк В.В. Забезпечення конкурентоспроможності малих виробничих підприємств засобами стратегічного управління: монографія. – Київ : НУХТ, 2014. – 292 с. 3. Луцьк В.В. System of competitiveness management for small production enterprise. Київ. Актуальні проблеми економіки. 2016. № 2 (176). С. 170-179. 4. Луцьк В.В. Аналіз стану та перспективи розвитку малого виробничого підприємства на основі динамічних здібностей. Київ. Актуальні проблеми економіки. 2016. № 4 (178). С. 386-400. 5. Kaletnik, H., Lutsiak V., Melnichuk, O., Dovhan, Y., Malicki, M. (2019). Organizational basis of the development of innovative functional food products by the Ukrainian enterprises of deep walnut processing. Ukrainian Food Journal. 2019. Volume 8. Issue 1, pp. 169-180.
5.	Логоша Роман Васильович	Доцент кафедри маркетингу та аграрного бізнесу	Ні	Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	<p>Закінчив Вінницький державний аграрний університет за спеціальністю «Менеджмент організацій» (2003 р.).</p> <p>Стаж науково-педагогічної роботи – 11 років.</p> <p>Кандидат економічних наук (зі спеціальності 08.00.03 – економіка та управління національним господарством, 2010 р.).</p> <p>Доктор економічних наук (зі спеціальності 08.00.03 – Економіка та управління національним</p>

					<p>господарством, 2018 р.). Доцент кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності (2014 р.). Підвищення кваліфікації в Міжгалузевому інституті підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів зі спеціальності 075 «Маркетинг» (сертифікат, 2019). Наукові публікації: 1. Логоша Р. В., Польова О. Л. Особливості формування маркетингових стратегій підприємств // Міжнародний науковий журнал "Інтернаука". 2018. №11. С. 22-27. 2. Логоша Р. В. Оцінка параметрів універсального ринку. Науковий вісник Херсонського державного університету. Сер.: Економічні науки. 2016. Вип. 23, ч.1. С.42–47. 3. Логоша Р. В. Потенціал та обмеження теорії стадійного підходу до тлумачення ринкових основ суспільства і їхньої динаміки. Management of economic systems. Collective monograph. Verlag SWG imex GmbH, Nürnberg, Deutschland, 2017. 80 p. P. 14–27. 4. Логоша Р. В. Теорії державного регулювання економіки в контексті сучасної моделі ринку. Information economy: knowledge, competition and increase: collective monograph. С.Е.І.М., Valencia, Venezuela. 2017. 108 p. P. 30–39.</p>
6.	Головня Олена Михайлівна	Доцент кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму	Так	Бренд менеджмент Методологія і організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності	<p>Закінчила Вінницький державний педагогічний університет ім. Михайла Коцюбинського за спеціальністю «Географія і біологія». Стаж науково-педагогічної роботи – 20 років. Кандидат економічних наук (зі спеціальності 08.00.05 - Розвиток продуктивних сил та регіональна економіка). Тема дисертації: «Регіональні</p>

				<p>особливості розвитку торгово-побутової сфери» (2007 р.)</p> <p>Доктор економічних наук (зі спеціальності 08.00.03 -Економіка та управління національним господарством (2018 р).</p> <p>Підвищення кваліфікації в Національному університеті біоресурсів і природокористування, свідоцтво №СС00493706/005148-18, тема: «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності», 2018 р.</p> <p>Стажування у Класичному приватному університеті, м. Запоріжжя, за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» (посвідчення № 0386, від 18.10. 2019 р.).</p> <p>Співвиконавець науково-дослідної роботи з теми: «Формування конкурентних переваг підприємств індустрії гостинності», (державний реєстраційний номер 0118U003811). Термін виконання: 2018-2021 рр.</p> <p>Наукові праці:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 2. Головня О.М. Сучасні детермінанти системних соціально-економічних трансформацій готельного бізнесу // Бізнес-інформ. 2019. № 5. С. 111-116. 3. Стратегічне планування і тактика інноваційної діяльності у ресторанних підприємствах: розроблення функціональних харчових продуктів / Луцяк В.В., Ставська Ю.В., Головня О.М. // Вісник Східноєвропейського університету економіки і менеджменту. Серія «Економіка і менеджмент»,
--	--	--	--	---

					<p>2018. - №1(24). – С.103-112.</p> <p>4. Kinash, I., Andrusiv, U., Golovnia, O & Popadynets, I. (2019). Aspects of the formation and development of innovation infrastructure in Ukraine. Management Science Letters, Volume 9(13), P. 2403-2414. (Scopus)</p> <p>5. Liudmyla Arkhypova, Natalia Fomenko, Iryna Kinash, Olena Golovnia. (2019). Territorial Recreational Systems and Sustainable Development. Advances in Economics, Business and Management Research. Volume 99. P. 189-194. (Web of Science Core Collection)</p> <p>6. Головня О. М. Державна політика соціального розвитку України в контексті забезпечення стабілізації економіки: (теорія, методологія, перспективи) : монографія / О.М. Головня. – Запоріжжя. : Видавничий дім «Гельветика», 2017. – 492 с.</p>
7.	Балдинюк Василь Михайлович	Доцент кафедри адміністративного менеджменту та альтернативних джерел енергії	Ні	Ділові переговори	<p>Закінчив Національну академію державного управління при Президентіві України за спеціальністю «Управління суспільним розвитком» та здобув кваліфікацію магістра з управління суспільним розвитком, 2008 р.</p> <p>Кандидат наук з державного управління (зі спеціальності 25.00.08 - Механізми державного управління), 2013 р.</p> <p>Досвід практичної роботи (5 років) на посаді Голови Липовецької державної районної адміністрації, в 2010 році працював на постійній основі помічником-консультантом народного депутата.</p> <p>Заплановано підвищення кваліфікації в 2019 р. на кафедрі філології у Вінницькому державному педагогічному університеті імені Михайла Коцюбинського.</p>
8.	Соломон	Доцент кафедри	Так	Інноваційні технології	Закінчила Вінницький державний

	<p>Алла Миколаївна</p>	<p>менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно- ресторанної справи та туризму</p>		<p>продукції ресторанного господарства</p>	<p>сільськогосподарський інститут за спеціальністю «Зооінженерія», спеціалізація «Технологія виробництва та переробки молока», 2005 р. Стаж науково-педагогічної роботи – 10 років. Кандидат технічних наук (зі спеціальності 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів та продуктів з гідробіонтів, 2015 р.) Доцент кафедри харчових технологій та мікробіології, 2019 р. Підвищення кваліфікації за темою: «Інноваційні технології, науково-методичні та інформаційні пропозиції наукових процесів», Вища школа соціальних та комп'ютерних наук, Польща, м. Новий Сонч, сертифікат від 20.01.2018 р. Наукові публікації: 1. Соломон А. М., Полевода Ю. А., Кисломолочні десерти збагачені біфідобактеріями. Техніка, енергетика, транспорт АПК. - 2019. - № 2 (105). - С. 66-74. 2. Соломон А. М., Віштак І. В., Войціцька О. М., Бондар М. М. Харчові добавки та їх функціональна роль. Аграрна наука та харчові технології : зб. наук. пр. - Вінниця : ВНАУ, 2018. - Вип. 4 (103). - С. 147-157. 3. M. Bondar, A. Dyakonova, A.Solomon. Substantiation of technology of fermented sour-milk desserts with bifidogenic properties // Східно – Європейський журнал передових технологій 1/11(97) 2019. С. 6-16. Scopus 4. M. Bondar, A. Dyakonova, A.Solomon. Development of technological sour – milk desserts enriched with bifidobacteria // «EUREKA Life Sciences»Number 2 – 2019.– р. С. 20-26. 5. Соломон А.М. Біфідостимулюючі інгредієнти для</p>
--	----------------------------	---	--	--	---

					десертних ферментованих продуктів. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. - 2018. - Т. 20, № 90. - С. 53-57.
9.	Правдюк Андрій Леонідович	Доцент кафедри права	Ні	Договірне право	<p>Закінчив Львівський інститут внутрішніх справ при Національній академії внутрішніх справ України, 2004 р., спеціальність: правознавство, Стаж науково-педагогічної роботи – 15 років. Кандидат юридичних наук (зі спеціальності 12.00.07 - адміністративне право і процес; фінансове право, інформаційне право). Доцент кафедри правознавства, 2011 р.</p> <p>Підвищення кваліфікації: Тернопільський національний економічний університет, довідка про підвищення кваліфікації від 22.04.2015 р.</p> <p>Наукові публікації:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 2. Правдюк А.Л. Механізм правового регулювання державного екологічного контролю. Право і суспільство .2016.№ 2. С 87-93. 3. Правдюк А.Л. Конституційно правове регулювання місцевого самоврядування в Україні. Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2017. № 9. С.135 -147. 4.Правдюк А.Л., Правдюк Н. Л. Ринок земель сільськогосподарського призначення: реалії та перспективи економічного та правового середовища. Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2017. № 3. С. 21-35. 5. Правдюк А.Л. Правдюк Н.Л. Посилення

					нормативів якості облікової інформації та її ролі в управлінні земельними ресурсами «Економіка АПК». - 2018. - № 10. С.26 – 39.
10.	Спірін Анатолій Володимирович	Доцент кафедри загальнотехнічних дисциплін та охорони праці	Ні	Охорона праці в галузі	Закінчив Київський політехнічний інститут за спеціальністю «Теплофізика», 1977 р. Стаж науково-педагогічної роботи – 41 рік. Кандидат технічних наук, 1993 р. Доцент кафедри експлуатації машинно-тракторного парку і ремонту машин, 2002 р. Пройшов навчання в ДП «Головний навчально-методичний центр держпраці» за програмою для викладачів з охорони праці вищих навчальних закладів, посвідчення №123-18-19 від 06.04.2018 р. Наукові праці: 1. Спірін А.В., Омелянов О.М., Борисюк Д.В., Твердохліб І.В. Основи охорони праці: практикум. – ВНАУ, 2016. 2. Рудницький Б.О., Спірін А.В., Омелянов О.М. Ефективність заходів безпеки при експлуатації механізмів у тваринництві. - Техніка, енергетика, транспорт АПК, 2016. С. 19-24.
11.	Богатчук Світлана Степанівна	Доцент кафедри історії України та філософії	Ні	Ораторське мистецтво	Закінчила Київський державний університет ім. Шевченка, 1988 р. Стаж науково-педагогічної роботи – 26 років. Кандидат історичних наук зі спеціальності історія України, 2000 р. Доцент кафедри історії України та філософії ВНАУ, 2002 р. Протягом 5 років (з 2005 по 2010 рр.) була позаштатним лектором товариства «Знання» Вінницької державної обласної адміністрації, має досвід публічних виступів. Приймала участь в інформаційно-просвітницьких та соціокультурних заходах Вінницької обласної універсальної

					бібліотеки ім. К.А. Тімірязєва (довідка Вінницької обласної універсальної наукової бібліотеки ім. К.А. Тімірязєва № 515 від 05.11.2019 р.). Підвищення кваліфікації у Вінницькому національному медичному університеті ім. М.І. Пирогова на кафедрі філософії та суспільних наук, 2017 р.
12.	Переяславський Олексій Миколайович	Доцент кафедри машин та обладнання сільськогосподарського виробництва	Ні	Системи автоматизованого проектування	Закінчив Київський ордена Леніна політехнічний інституту за спеціальністю «Технологія машинобудування, металорізальні верстати та інструменти» (1973 р.). Стаж науково-педагогічної роботи – 29 років. Кандидат технічних наук, 1995 р. Доцент кафедри технології і автоматизації машинобудування, 1999 р. Стажування у ТОВ «Вінницький агрегатний завод» з 14.12.2015 р. по 25.12.2015 р. (довідка № 731/27, від 14.12.2015 р.). Має досвід викладання цієї дисципліни для студентів різних спеціальностей з 1996 року, має досвід роботи інженером на підприємстві (2 роки) і досвід впровадження систем автоматизованого проектування на підприємствах м. Вінниці.

Таблиця 3. Матриця відповідності

Результати навчання (РН)	Методи навчання	Форми оцінювання
1. ОЗП Виробнича практика		
<p>Здатність розробляти та обґрунтувати виробничу програму підприємств готельно-ресторанного господарства. Знання теорії та практики конструювання та впровадження нововведень у готельному господарстві. Уміти розробляти харчові раціони функціонального призначення, використовуючи наукові принципи їх складання. Вміти застосовувати теоретичні та сучасні практичні підходи до оптимізації раціонів оздоровчого харчування туристів. Уміння управляти своїм навчанням та планувати кар'єру з метою самореалізації в професійній сфері готельно-ресторанного бізнесу. Уміння адекватно оцінювати свої знання, відстоювати та обґрунтовувати власну думку в розв'язанні професійних завдань. Уміння працювати в команді. Здатність до виконання професійних завдань у стандартних та невизначених ситуаціях. Здатність проводити комплексний аналіз діяльності підприємства, його зовнішнього та внутрішнього середовища, асортименту послуг та конкурентних переваг</p>	<p>розбір конкретних ситуацій, самонавчання, пояснювально - ілюстративні, репродуктивні, проблемно-пошукові</p>	<p>залік, письмовий звіт, самонавчання, пояснювально - ілюстративні, репродуктивні, чітке володіння матеріалом</p>
2. ОЗП. Переддипломна практика		
<p>Здатність розробляти та обґрунтувати виробничу програму підприємств готельно-ресторанного господарства. Знання теорії та практики конструювання та впровадження нововведень у готельному господарстві. Уміти розробляти харчові раціони функціонального призначення, використовуючи наукові принципи їх складання. Вміти застосовувати теоретичні та сучасні практичні підходи до оптимізації раціонів оздоровчого харчування туристів. Уміння управляти своїм навчанням та планувати кар'єру з метою самореалізації в професійній сфері готельно-ресторанного бізнесу. Уміння адекватно оцінювати свої знання, відстоювати та обґрунтовувати власну думку в розв'язанні професійних завдань. Уміння працювати в команді. Здатність до виконання професійних завдань у стандартних та невизначених ситуаціях.</p>	<p>спостереження, самонавчання, пояснювально - ілюстративні, репродуктивні, проблемно-пошукові</p>	<p>залік, тестування, самостійність, творчий пошук, самонавчання, пояснювально - ілюстративні, репродуктивні, проблемно-пошукові, підготовка індивідуального завдання студента, письмовий звіт</p>

Результати навчання (РН)	Методи навчання	Форми оцінювання
3. ОПП 01 Ресторанний креатив		
Знання загальних принципів інноваційних форм обслуговування та форм надання професійних послуг у закладах ресторанного господарства. Навики управління інноваційною діяльністю на підприємстві. Навики генерування нових ідей, вміння виявляти фундаментальні проблеми, формулювати завдання та намічати шляхи дослідження. Вміння використовувати міжнародний та вітчизняний досвід формування та впроваджувати інновації в діяльність готелів	лекційні заняття, практичні заняття, спостереження, ознайомлення, розповіді та пояснення, вирішення практичних ситуацій	екзамен, тестування, організація досліджень, індивідуальні завдання
4. ОПП 02 Системи автоматизованого проектування		
Знання теоретичних основ проектування закладів готельно-ресторанного господарства, існуючої нормативної документації, функціонально-планувальних вимог до проектування окремих груп приміщень, матеріально-технічного та інженерного забезпечення готелів та ресторанів. Знання теорії та практики конструювання та впровадження нововведень у готельному господарстві	лекційні заняття, використання програмного забезпечення, вирішення практичних завдань	екзамен, тестування, бали за точність використання методів навчання, індивідуальне завдання
5. ОПП 03 Revenue менеджмент		
Знання економічного механізму функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Володіння комплексом знань щодо ресурсного потенціалу та матеріально-технічного забезпечення підприємств, трудових ресурсів і методів стимулювання праці, витрат та доходів підприємств, механізму утворення та розподілу прибутку. Володіння базовими методами ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі. Здатність розробляти та обґрунтувати виробничу програму підприємств готельно-ресторанного господарства	лекційні заняття, практичні заняття, статистичний, економіко - математичний методи, вирішення розрахункових завдань	екзамен, тестування, письмове опитування, усне опитування, письмові контрольні роботи
6. ОПП 04 Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі		
Знання особливостей стратегічного планування у сфері послуг. Знання сфер розробки стратегій та їхні типи. Знання особливостей застосування системного підходу у стратегічному менеджменті сфери послуг. Знання теоретичних основ стратегічного маркетингу, видів маркетингових стратегій, особливостей сегментації ринку, позиціонування та диференціації продукту/послуги підприємства на засадах стратегічного маркетингу. Володіння методами стратегічного маркетингового аналізу підприємства.	лекційні заняття, практичні заняття, креативність, практична підготовка, ілюстративний матеріал	екзамен, тестування, вирішення практичних ситуацій, написання контрольної роботи

Результати навчання (РН)	Методи навчання	Форми оцінювання
7. ОПП 05 Проектування готелів		
Знання теоретичних основ проектування закладів готельно-ресторанного господарства, існуючої нормативної документації, функціонально-планувальних вимог до проектування окремих груп приміщень, матеріально-технічного та інженерного забезпечення готелів та ресторанів. Знання теорії та практики конструювання та впровадження нововведень у готельному господарстві.	лекційні заняття, практичні заняття, пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, проблемно-пошукові, вирішення конкретних ситуацій	екзамен, тестування, усне та письмове опитування
8. ОПП 06 Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі		
Вміння оцінювати ефективність проекту з урахуванням факторів ризику й невизначеності. Здатність використовувати техніко-економічне обґрунтування проекту й розробляти бізнес-план проекту. Вміння забезпечувати ефективний контроль, а також управління змінами в процесі реалізації проекту, ефективне його завершення. Навики управління інноваційною діяльністю на підприємстві. Навики генерування нових ідей, вміння виявляти фундаментальні проблеми, формулювати завдання та намічати шляхи дослідження. Вміння використовувати міжнародний та вітчизняний досвід формування та впроваджувати інновації в діяльність готелів.	лекційні заняття, практичні заняття, самонавчання, пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, проблемно-пошукові, розбір конкретних ситуацій	екзамен, тестування, індивідуальні завдання, усне та письмове опитування
9. ОА Магістерська дипломна робота		
Володіння сучасними інформаційними технологіями для обробки та презентації результатів дослідження. Вміти застосовувати теоретичні та сучасні практичні підходи до оптимізації раціонів оздоровчого харчування туристів. Уміння управляти своїм навчанням та планувати кар'єру з метою самореалізації в професійній сфері готельно-ресторанного бізнесу. Уміння адекватно оцінювати свої знання, відстоювати та обґрунтовувати власну думку в розв'язанні професійних завдань. Уміння працювати в команді. Здатність до виконання професійних завдань у стандартних та невизначених ситуаціях.	розповідь, пояснення, самонавчання, пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, проблемно-пошукові, розбір конкретних ситуацій	захист магістерської дипломної роботи, презентація, усна відповідь
10. ВЗП 7 Методологія і організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності		
Знання сучасного методичного та понятійного апарату, а також технології проведення наукових досліджень в галузі гостинності. Вміння застосовувати загальні і спеціальні методи наукових досліджень, основні принципи збирання інформаційного матеріалу, визначати об'єкт і предмет дослідження, оформляти результати наукових досліджень, рецензувати наукові роботи. Вміння аналізувати власний стиль життя та управління. Вміння аналізувати переваги та обмеження в управлінській діяльності та діяльності підлеглого.	лекційні заняття, практичні заняття, пояснення, розповідь, проблемно-пошукові	залік, тестування, усне та письмове опитування, контрольна робота

Результати навчання (РН)	Методи навчання	Форми оцінювання
11. ВЗП 8 Ринкова трансформація економіки регіону		
Здатність до обґрунтування і прийняття управлінських рішень в трансформаційних умовах невизначеності та ризику та оцінювання їх ефективності. Знання теоретичних основ стратегічного маркетингу, видів маркетингових стратегій, особливостей сегментації ринку. Здатність шукати, обробляти, аналізувати та інтерпретувати інформацію з різних джерел	лекційні заняття, практичні заняття, пояснення, розповідь, проблемно-пошукові	екзамен, тестування, усне опитування, письмові контрольні роботи
12. ВЗП 9 Охорона праці в галузі		
Знання загальних вимог, заходів і методів безпеки на підприємствах туристичної індустрії. Знання теоретичних і методичних питань щодо забезпечення безпеки життєдіяльності туристів і працівників індустрії гостинності. Знання державного регулювання діяльності підприємств туристичної індустрії та знання методів ідентифікації безпеки.	лекційні заняття, практичні заняття, пояснення, розповідь, проблемно-пошукові	залік, тестування, індивідуальні завдання
13. ВЗП 10.1 Договірне право		
Вміння підготовлювати й укладати контракти на постачання, організувати оптимальну процедуру закупок і постачання. Уміння управляти своїм навчанням та планувати кар'єру з метою самореалізації в професійній сфері готельно-ресторанного бізнесу. Здатність діяти в міжнародному правовому полі, застосовувати норми міжнародного права для здійснення професійної діяльності та врегулювання відносин з іноземними партнерами.	лекційні заняття, практичні заняття, пояснення, розповідь, проблемно-пошукові	екзамен, тестування, усне опитування, письмові контрольні роботи
14. ВЗП 10.2 Консьюмерське право		
Здатність діяти в міжнародному правовому полі, застосовувати норми міжнародного права для здійснення професійної діяльності та врегулювання відносин з іноземними партнерами. Вміння підготовлювати й укладати контракти на постачання, організувати оптимальну процедуру закупок і постачання.	лекційні заняття, практичні заняття, пояснення, розповідь, проблемно-пошукові	екзамен, тестування, усне опитування, письмові контрольні роботи
15. ВЗП 10.3 Правові засади вирішення трудових спорів		
Вміння формувати сприятливий для успішної діяльності соціально - психологічний клімат у колективі. Знання теоретичних основ, принципів, моделей корпоративного управління, учасників корпоративних відносин, прав та обов'язків акціонерів, основних елементів корпоративного контролю, порядку виплати дивідендів та проведення ефективної дивідендної політики.	лекційні заняття, практичні заняття, пояснення, розповідь, проблемно-пошукові	екзамен, тестування, усне опитування, письмові контрольні роботи

Результати навчання (РН)	Методи навчання	Форми оцінювання
16. ВЗП 11.1 Ділові переговори		
<p>Вміння здійснювати спілкування іноземною мовою під час проведення презентацій, зустрічей і засідань, вирішення конфліктів, ведення ділових переговорів; опрацьовувати інформацію та складати професійну документацію іноземною мовою. Володіння правилами ділового етикету, мовними та культурними відмінностями країн, мова яких вивчається. Вміння застосовувати основні закони диспозиції у публічному виступі та логічну аргументацію та докази в логіко-композиційній побудові промови. Здатність використовувати різноманітні канали зв'язку оратора з аудиторією; моделювати “портрет” аудиторії в системі різних груп ознак. Навики з психології спілкування. Навички проведення публічного виступу, презентації. Вміння адаптувати теоретичні положення, методичний інструментарій до умов діяльності конкретного підприємства.</p>	<p>лекційні заняття, практичні заняття, самонавчання, пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, розбір конкретних ситуацій</p>	<p>залік, тестування, усне опитування, письмові контрольні роботи</p>
17. ВЗП 11.2 Дипломатичний протокол та етикет		
<p>Вміння складати автопортрет та психологічний портрет особистості керівника, підлеглого. Вміння формувати сприятливий для успішної діяльності соціально-психологічний клімат у колективі. Вміння розробляти плани організаційного самовдосконалення на основі соціально-психологічних досліджень. Вміння розробляти програми утримання, навчання та розвитку персоналу, із врахуванням індивідуальних і колективних психологічних особливостей працівників галузі гостинності. Навики теорії поведінки людини в ситуації невизначеності і непередбачуваності. Знання психології комунікацій та людського фактору в антикризовому управлінні.</p>	<p>лекційні заняття, практичні заняття, самонавчання, пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, розбір конкретних ситуацій</p>	<p>залік, тестування, усне опитування, письмові контрольні роботи</p>
18. ВЗП 12.1 Ораторське мистецтво		
<p>Знання основних законів риторики, основ ораторської майстерності та техніки мовлення у публічному виступі, закони логічної побудови виступів, вимоги до оратора як організатора та керівника цільової аудиторії. Знання лексики та граматики іноземної мови, що дає можливість здійснювати професійне спілкування та одержувати необхідну професійну інформацію з іноземних видань щодо розвитку готельно-ресторанного бізнесу.</p>	<p>лекційні заняття, практичні заняття, самонавчання, пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, розбір конкретних ситуацій</p>	<p>залік, тестування, усне опитування, письмові контрольні роботи</p>

Результати навчання (РН)	Методи навчання	Форми оцінювання
19. ВЗП 12.2 Психологія бізнесу		
<p>Знання методологічних основ кризової психології та пояснювальних теорій поведінки людини в ситуації невизначеності і непередбачуваності, методології розпізнавання, психодіагностики, запобігання кризам, психологічних особливостей управління організацією в умовах кризи, визначення шляхів виходу з кризи. Знання поняття кризи, класифікація та соціально-психологічні фактори її виникнення. Знання основ планування і організації навчального процесу у вищій школі, системи стандартів вищої освіти, форм і методів навчання у вищій школі, психологічних основ навчання та педагогічної майстерності викладача. Знання з методології, теорії методу і процесу, психології, методичного забезпечення науково-дослідної діяльності. Вміння складати автопортрет та психологічний портрет особистості керівника, підлеглого. Вміння формувати сприятливий для успішної діяльності соціально-психологічний клімат у колективі. Вміння розробляти плани організаційного самовдосконалення на основі соціально-психологічних досліджень. Вміння розробляти програми утримання, навчання та розвитку персоналу, із врахуванням індивідуальних і колективних психологічних особливостей працівників галузі гостинності. Навики теорії поведінки людини в ситуації невизначеності і непередбачуваності. Знання психології комунікацій та людського фактору в антикризовому управлінні</p>	<p>лекційні заняття, практичні заняття, самонавчання, пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, розбір конкретних ситуацій</p>	<p>залік, тестування, усне опитування, письмові контрольні роботи</p>
20. ВПП 13.1 Інноваційні технології продукції ресторанного господарства		
<p>Знання поняття інновації, функції інноваційної діяльності та її регулювання. Знання сучасних тенденцій впровадження номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії, інноваційних форм надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві, концептуальних принципів формування стандартів сервісу. Знання принципів роботи нових форматів сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвиток на вітчизняному ринку. Володіння навиками удосконалення існуючих і розроблення інноваційних технологій харчових продуктів на основі останніх досягнень науки і техніки. Уміння розробляти харчові раціони функціонального призначення, використовуючи наукові принципи їх складання. Здатність діагностувати технології кулінарної продукції як цілісні технологічні системи, спрямовані на вдосконалення існуючих та застосування більш ефективних інноваційних технологій. Здатність до наукового обґрунтування використання інноваційних методів обробки сировини.</p>	<p>лекційні заняття, практичні заняття, дослідницький, спостереження і вивчення фактів</p>	<p>екзамен, тестування, усне опитування, письмові контрольні роботи</p>

Результати навчання (РН)	Методи навчання	Форми оцінювання
21. ВЗП 13.2 Оздоровче харчування		
<p>Знання основ раціонального та оздоровчого харчування різних верств населення. Знання ролі окремих інгредієнтів харчового раціону у підтримці здоров'я людини. Володіння методологією визначення біологічної цінності харчової продукції. Вміння застосовувати продукти харчування в профілактичних і лікувальних цілях для оптимізації харчування туристів у закладах ресторанного господарства. Вміння складати добові раціони харчування, збалансовані за основними компонентами. Практичні навички вирішення проблем організації раціонального харчування різних верств населення. Вміння застосовувати теоретичні та сучасні практичні підходи до оптимізації раціонів оздоровчого харчування туристів.</p>	<p>лекційні заняття, практичні заняття, дослідницький, спостереження і вивчення фактів</p>	<p>екзамен, тестування, усне опитування, письмові контрольні роботи</p>
22. ВПП 14.1 Бренд менеджмент		
<p>Знання місця та ролі бренд-менеджменту в загальній системі управління підприємством, сутності поняття бренду та торговельної марки, їх класифікації, елементів моделей брендів, етапів формування і просування брендів, сутності та показників визначення сили бренду, параметрів та умов забезпечення якості й ефективності функціонування брендів. Вміння обґрунтовувати та розробляти концепції бренду продукції та підприємства, формування ефективної ДНК бренду за елементами; використання інструментів стратегічного і тактичного вимірювання цінності брендів, вибирати й обґрунтовувати стратегії управління брендами та прогнозувати напрямки їх розвитку.</p>	<p>лекційні заняття, практичні заняття, самонавчання, пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, розбір конкретних ситуацій</p>	<p>екзамен, тестування, усне опитування, письмові контрольні роботи</p>
23. ВПП 14.2 Поведінка споживачів послуг гостинності		
<p>Знання сфер розробки стратегій та їхні типи. Знання особливостей застосування системного підходу у стратегічному менеджменті сфери послуг. Знання місця та ролі бренд-менеджменту в загальній системі управління підприємством, сутності поняття бренду та торговельної марки, їх класифікації, елементів моделей брендів, етапів формування і просування брендів, сутності та показників визначення сили бренду, параметрів та умов забезпечення якості й ефективності функціонування брендів.</p>	<p>лекційні заняття, практичні заняття, самонавчання, пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, розбір конкретних ситуацій</p>	<p>екзамен, тестування, усне опитування, письмові контрольні роботи</p>

Результати навчання (РН)	Методи навчання	Форми оцінювання
24. ВПП 15.1 Управління бізнес процесами		
Знання теоретичних основ, принципів, моделей корпоративного управління, учасників корпоративних відносин, прав та обов'язків акціонерів, основних елементів корпоративного контролю, порядку виплати дивідендів та проведення ефективної дивідендної політики. Уміння управляти своїм навчанням та планувати кар'єру з метою самореалізації в професійній сфері готельно-ресторанного бізнесу.	лекційні заняття, практичні заняття, самонавчання, пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, розбір конкретних ситуацій	екзамен, тестування, усне опитування, письмові контрольні роботи
25. ВПП 15.2 Ціннісно-орієнтовне управління		
Навики використання методів аналізу середовища комерційної організації. Навики використання методики постановки стратегічних цілей організації. Вміння визначати тип стратегії, яку доцільно застосовувати підприємству, формулювати місію організації, а також вміння здійснювати SWOT-аналіз середовища підприємства готельно-ресторанної індустрії. Уміння адекватно оцінювати свої знання, відстоювати та обґрунтовувати власну думку в розв'язанні професійних завдань.	лекційні заняття, практичні заняття, самонавчання, пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, розбір конкретних ситуацій	екзамен, тестування, усне опитування, письмові контрольні роботи
26. ВПП 16.1 Управління якістю в готелях і ресторанах		
Знання економічного механізму функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Здатність розробляти та обґрунтувати виробничу програму підприємств готельно-ресторанного господарства. Здатність проводити комплексний аналіз діяльності підприємства, його зовнішнього та внутрішнього середовища, асортименту послуг та конкурентних переваг на ринку.	лекційні заняття, практичні заняття, самонавчання, пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, розбір конкретних ситуацій	екзамен, тестування, усне опитування, письмові контрольні роботи
27. ВПП 16.2 Менеджмент сервісних організацій		
Знання сучасних тенденцій впровадження номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії, інноваційних форм надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві, концептуальних принципів формування стандартів сервісу. Уміння працювати в команді.	лекційні заняття, практичні заняття, самонавчання, пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, розбір конкретних ситуацій	екзамен, тестування, усне опитування, письмові контрольні роботи

Загальна інформація про вищий навчальний заклад

1	Кількість ліцензованих спеціальностей	
	за 1 (бакалаврським) рівнем	25
	за 2 (магістерським) рівнем	19
	За 3 (освітньо-науковим/ освітньо-творчим) рівнем	8
2	Кількість акредитованих освітніх програм	
	за 1 (бакалаврським) рівнем	19
	за 2 (магістерським) рівнем	16
	За 3 (освітньо-науковим/ освітньо-творчим) рівнем	0
3	Контингент студентів на всіх курсах навчання	
	на денній формі навчання	3582
	на інших формах навчання (заочна, дистанційна)	3746
4	Кількість факультетів	6
5	Кількість кафедр	31
6	Кількість співробітників (всього)	377
	• в т.ч. педагогічних	
	Серед них: - докторів наук, професорів	40
	- кандидатів наук, доцентів	242
7	Загальна / навчальна площа будівель, кв. м	27530,5/18109,35
	Серед них: - власні приміщення (кв. м)	27530,5/18109,35
	- орендовані (кв. м)	-
	- здані в оренду (кв. м)	-
8	Наявність бібліотеки (в т.ч. кількість місць у читальному залі)	Бібліотека ВНАУ (250)
9	Кількість гуртожитків	4
	кількість місць для проживання студентів	1526

Запевнення

Запевняємо, що уся інформація, наведена у звіті та доданих до нього документах, 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 нього документів у повному обсязі у відкритому доступі.

Керівник ЗВО

Гарант освітньої програми



Польова Олена