

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини
Освітня програма	4389 Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа

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

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

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	88
Повна назва ЗВО	Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини
Ідентифікаційний код ЗВО	02125639
ПІБ керівника ЗВО	Безлюдний Олександр Іванович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	https://udpu.edu.ua

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/88>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	4389
Назва ОП	Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Повна загальна середня освіта, Фаховий молодший бакалавр, ОКР «молодший спеціаліст», Молодший бакалавр, Бакалавр
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедра економіки та соціально-поведінкових наук; кафедра маркетингу, менеджменту та управління бізнесом; кафедра фінансів, обліку та економічної безпеки; кафедра хімії та екології; кафедра теорії та методики фізичного виховання; кафедра методико-біологічних основ фізичної культури; кафедра прикладної лінгвістики, зарубіжної літератури та журналістики; кафедра іноземних мов; кафедра історії України; кафедра технологічної освіти кафедра інформатики і інформаційно-комунікаційних технологій; кафедра психології
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	20300, Черкаська обл., м. Умань, вул. Садова, 2 (корпус №1)
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	120150
ПІБ гаранта ОП	Поворознюк Інна Миколаївна
Посада гаранта ОП	завідувач кафедри, доцент
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	povoroznyuk.i@udpu.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(067)-915-64-88
Додатковий телефон гаранта ОП	<i>відсутній</i>

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

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

Підготовка ЗдВо за ОП здійсн. на підставі ліценз. Наказ МОН України №1492л від 15.11.2016р. Розробл. ОП зумовлена вимогами регіон. ринку праці, визнач. відпов. до Стратег. розвитку Черкаської обл. <http://surl.li/qgzjtj>, спрямов. на покращ. доброб. населення, підвищ. якості життя, освічен. його мешканців, розвитку економ., підвищ. конкурентоспром., створення позитив. іміджу регіону, ефект. використ. ресурсів, можливостей; Стратегії розвитку УДПУ <http://surl.li/gxguo>, надання якісн. освітн. послуг забезпеч. проф. зрост. ЗдВО формув. компетентн., що визначають конкурентоспром. випускників.

З цією метою створена робоча група з розробки ОП, до складу включені представ. бізнесу та академ. спільн., які мають досвід практ. діяльн., що дозволило застосув. практико-орієнтов. підхід до формув. компетентн. майбут. фахівців, врахов. вимог роботодав., про що свідчать рецензії-відгуки.

ОП розробл. на основі стандарт. ВО України за спец. 241 Готельно-ресторанна справа (бакалавр, затв. МОН України від 04.03.2020р.), ЗУ Про вищу освіту, вимог НРК, Положення про ОП в УДПУ (<http://surl.li/qgzsh>), Метод. рекомендац. з розробки ОП та навч. планів в УДПУ. Основні принципи, на яких розроблялась ОП: системність, наступність, інновац. та інтегров. освіти і науки, формув. компетентн. ЗдВО, їх результ. навч., врахув. потреб, інтересів та вимог усіх зацікавл. сторін, інтеграція освітн. процесу в Європейський простір ВО, модульність, збаланс., реалістичність ОП, гнучкість та мобільн. структури ОП, відповід. ОП НРК. ОП протягом остан. років розвив. та модерніз. з урахув. пропоз. зовн. та внутр. стейкхолдерів, відповід. змін і положень на націон., регіон. рівнях. НПП у науков. і науково-метод. працях дослід. пробл. розвитку ГРБ на регіон., націон. рівнях, знаходять шляхи їх вирішення.

ОП постійно перегляд. та оновл., відповідно до вимог ринку праці з врахув. політ. та економ. ситуації в країні, консульт. з фахівц.-практик., академ. спільн., групою забезп. ОП.

11.04.2023-13.04.2023р. ОП пройшла акред. експерт., під час якої були надані рекомендац. щодо змісту ОП, відповідно до яких у ОП 2023р. робоча група, ретельно опрац. та врахув. всі зауваж. експерт. групи, побаж. стейкхолдерів, ЗдВО. В розд.8 ВЗЯОП відом. самооц., описано врахов. зауваж. Чинна ОП вирізняється, зважаючи на зауваж. експертів та пропоз. стейкхолдерів, поглибл. регіон. аспекту (набуття ЗдВО додат. СК та ПР (СК 14*, РН 23*). Введена в дію ознайомл. практика на I курсі.

Підгот. ЗдВО за ОП здійсн. за денною, заочною форм. навч. ОП містить відом. щодо обсягу кред. та перелік компетент. випускника, нормат. зміст ОК підгот., ПР навч. та форми атест. ЗдВО. Норматив. термін навч. за ОП – 3р.10міс. До навч. плану ОП включено ОК та ВК, структ. останніх становить не менш як 25% від загальної кіль-ті кред. ЄКТС, передбач. для даного рівня ВО. Діагностика якості підгот. фахівців здійсн. під час підсумк. атестації у терміни визначені робоч. навч. планом. Формою підсумк. атестації ЗдВО є атестац. екзамен, захист кваліфік. роботи.

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2023 - 2024	29	29	0	0	0
2 курс	2022 - 2023	24	19	5	0	0
3 курс	2021 - 2022	17	14	3	0	0
4 курс	2020 - 2021	30	19	11	0	0

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

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	35731 Готельно-ресторанна справа
перший (бакалаврський) рівень	4389 Готельно-ресторанна справа
другий (магістерський) рівень	4338 Організація анімаційних послуг 5151 Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі 5723 Готельно-ресторанна справа

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	31879	22684
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	31078	22185
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	787	499
Приміщення, здані в оренду	14	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

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

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>Освітньо-професійна програма ГРС.pdf</i>	l2RgUqI4wa5gjGv02cjW3tBmygynLIfrLR8MgRxtc44=
Навчальний план за ОП	<i>НП ГРС бак денна.pdf</i>	1mDZe/tU8WILXeYmootTfh68R7Yo189LQXYEKH728mI=
Навчальний план за ОП	<i>НП ГРС бак заочна.pdf</i>	LKECqipLRSVKohieUdoQXZX6jnUxzwYDKmRQjhh5inc=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія - відгук Петренко Н.О..pdf</i>	eS1broNQ2Xwvp47dVZv/j2QeswOeQZoc9kSNvU/orbQ=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія - Дворова.pdf</i>	qKtBz/aNQDgMu01mchckwofTYDehAjHfBMO4Y4bvm+0=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія - Попелюх.pdf</i>	2SDBNyyIgf7imGXztA/xl7hC6aF72GcJdYQUjXFmpGk=

1. Проектування та цілі освітньої програми**Якими є цілі ОП? У чому полягають особливості (унікальність) цієї програми?**

ОП відповідно до мети та стратегії розвитку Університету спрямована на підготовку висококваліфікованих та конкурентоспроможних фахівців здатних вирішувати складні, спеціалізовані задачі і практичні проблеми суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями, здатними до швидкої адаптації в сучасному бізнес середовищі з урахуванням потенціалу та особливостей мультикультурного середовища регіону.

Особливість освітньої програми полягає у організації освітнього процесу, що поєднує теоретичне навчання та практичну підготовку з урахуванням регіональних особливостей та із залученням висококваліфікованих практиків індустрії гостинності. Формує фахівців з новим, перспективним способом мислення, здатних не лише застосовувати існуючі методи та технології організації готельно-ресторанної діяльності, але й удосконалювати їх на основі навчальних лабораторій та в провідних закладах готельно-ресторанного бізнесу регіону (проведення навчальних занять, майстер класів з використанням їхньої матеріально-технічної бази, тренінгів, лекцій за участю професіоналів; проходження практик). Розкриває перспективи ступеневої та неперервної підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи. Особлива увага приділяється формуванню професійних навичок для реалізації концепцій сталого розвитку суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу з урахуванням потенціалу та особливостей мультикультурного середовища регіону.

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

Цілі ОП Готельно-ресторанна справа відповідають місії УДПУ імені Павла Тичини, що виступає граничною метою та інтегрує всі цілі життєдіяльності університету та відповідні функції, заснований на класичній тріаді: навчання - дослідження - громадське служіння, а також полягає у підготовці висококваліфікованих і конкурентоспроможних на національному та міжнародному ринку праці фахівців для освітніх та наукових установ, органів державної влади і

управління, підприємств усіх форм власності за всіма рівнями вищої освіти у визначених галузях освіти, утвердження національних, культурних і загальнолюдських цінностей (Статут УДПУ <http://surl.li/gwdas>; Стратегія розвитку УДПУ на 2021 – 2025 рр. <http://surl.li/gxguo>)
Відтак цілі ОП узгоджено із місією, стратегією і візією Університету.

**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**

Інтереси здобувачів ОП враховуються при здійсненні зворотного зв'язку під час аудиторних занять, консультацій, години куратора, проходження практики, захистів звітів з проходження практик, формування вибіркового навчальних дисциплін, <http://surl.li/rqzcb> <http://surl.li/rqzcr>
<http://surl.li/rqzdc>

Також відбуваються зустрічі гаранта зі здобувачами <http://surl.li/obckq> <http://surl.li/rqwwc>
Бондарєва К., є членом проектної групи ОП. Пропозиції здобувачів враховувалися при перегляді ОП 2023р., в результаті було оновлено спектр вибіркового ОК (Основи безпеки харчування, Етнічні особливості гостинності, Організація обслуговування іноземних туристів). Пропозиції та зауваження здобувачів постійно враховуються за результатами систематичних онлайн-опитувань <http://surl.li/phzya> <http://surl.li/pllno> <http://surl.li/qflks>
Результати анкетування обговорено на засіданні кафедри (протокол №12 від 18.04.2023р., протокол №5 від 07.11.2023 р.) та доведено до відома директорату.
Моніторинг задоволеності здобувачів якістю навчання дозволяє забезпечувати гнучкість моделі та процедур внутрішнього забезпечення якості освіти.
Випускники ОП беруть участь в обговоренні ОП як потенційні стейкхолдери, вносять пропозиції щодо її вдосконалення, а саме була внесена пропозиція директора лаунж-кафе «Atrio Olimp», м. Умань Поляченко А.П. про доповнення додаткових спеціальних (фахових, предметних компетентностей) СК 14* та результатів навчання РН 23* (протокол №10 від 27.03. 2023).

- роботодавці

Інтереси роботодавців враховані в аспекті досягн. мети навчання – підгот. кваліф. праців., які будуть здатними до швидкої адапт. в сучасн. умовах господар. Взаємодіють на основі договорів про співроб. з УДПУ, входять до складу проект. групи, беруть участь в обговор. ОП.

Обгов. з роботодавц. питань пов'язаних з удоскон. ОП відбув. на засід. каф. №10 від 27.03.2023р.; №7 від 19.12.2023р., де виріш. питання коригув. ОК їх змісту з урахув. вимог ринку, визнач. пріорит. щодо оволод. випускн. ОП навичок практичн. роботи за обраною спец., знань сучасн. технолог. обслугов. та адаптації на первин. посадах, уклад. договорів про співроб.

До формув. ОП було залучено потенц. роботодавц.: директорів ТОВ «Готель «Умань» Н. Дворову, ГТЗДВ «Іскра» М. Поліщука, лаунж-кафе «Atrio Olimp» ФОП Поляченко А., ПП Хутір «Козацька Долина» Н. Попелюх, ФОП Потапову А. ГРК Телячі ніжності.

Попелюх Н. акцент. увагу на потребі ввести на I курсі ознайомлюв. практику ОК.38 не менше 4 кред. Потапова А., зазнач. про заміну ОК.16 Рекреац. комплекси світу на ОК.16 Організація туризму.

Результ. обговор. проекту ОП 2023р. схвал. на засід. каф. пр.№ 10 від 27.03.2023р. розміщ. на сайті <http://surl.li/qfkak>

Проект ОП 2024р. був обговор. з роботодавц. пр.№7 від 19.12.2023р. <http://surl.li/plfwb> та схвал. каф. пр.№ 9 від 15.02.2024р., пропоз. враховано <http://surl.li/rsdce>

Як з потенцій. роботодавц. підтрим. постійна взаємодія з Уманською міською радою, Координаційною радою з питань розвитку туризму міста <http://surl.li/qryng>

- академічна спільнота

При розробці ОП врахов. пропоз. членів групи забезпеч., розробл. навчаль.-метод. забезп., впровадж. у освітній процес сучасн. інформ.-комунік. засоби, форми, методи навч., переглядають СК і РН, що забезпеч. ОК, ВК є керівн. практик, проблем. груп. В Інституті сформов. склад групи зі змісту та якості освіти <http://surl.li/rmzfi>

Учасники академ. спільноти залучені до ВЗЯО <http://surl.li/qfltt> <http://surl.li/qgjnK>

Члени групи забезпеч. ОП беруть активну участь у наук.-метод. комісії Інституту, де розгляд. питання щодо вдосконал. технологій проведення занять; аналізу забезп. самоств. роботи ЗДВО; узагальн. передов. досвіду роботи виклад. та провід. фахівц. шляхом організ. провед. семінарів, конф.; провед. моніторингу результ. атестації ЗДВО; упровадж. в освіт. процес інновац. методів і технологій.

Проводяться гостьові лекції <http://surl.li/rqzul> <http://surl.li/obcfz> семінари за участю акад спільноти <http://surl.li/fodel>

Сформул. пропоз. щодо оновлення змісту ОК надали змогу побудув. ОП на засадах органічн. поєднання освітн. та практ. діяльності, забезпеч. єдність та узгодженість етапів освітн. процесу, удосконал. системи компетенцій, набуття ЗДВО комунікатив. компетентності, утвердження їх соціальн. активності, самоорганізації, відповідальності.

Д.е.н., проф. Петренко Н.О. долучалася до перегляду ОП, надала рецензію

Центром проф. розвитку викладачів провед. семінари для гарантів, викладачів, обговор. сучасні аспекти удосконал. та ефективн. реалізації ОП <http://surl.li/rniur>

- інші стейкхолдери

Важливими іншими стейкхолдерами є батьки, родина. <http://surl.li/rlvux>

Під час освітнього процесу відбувається постійна взаємодія з батьками здобувачів освіти, яка здійснюється через

куратора академічної групи та адміністрацією інституту.

Участь гаранта та викладачів кафедри в Асоціації індустрії гостинності. Співпраця кафедри, інституту, Університету з Уманською міською радою, Координаційною радою з питань розвитку туризму міста <http://surl.li/qgung>, Державним агенством розвитку туризму України, реалізувалася у напрямку розробки стратегії розвитку туризму Уманської міської територіальної громади на 2023-2030 роки.

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

Орієнтація у розвитку спеціальності відбувається завдяки академічній та науковій діяльності НПП, проходження ними стажування у ЗВО, участі у науково-практ. конф. різних рівнів, семінарах, тренінгах із залученням провідних фахівців з готельно-ресторанної справи тощо. Встановлені тенденції відображаються в ОП за останні роки шляхом включення ОК Економіка готельного і ресторанного господарства, Готельно-ресторанний бізнес регіону, Інформаційні системи і технології у готельно-ресторанному господарстві, Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві, Безпека праці і життєдіяльності РН 04, РН 06, РН 07, РН 10, РН 11, РН 14, РН 15, РН 16, РН 18, РН 19, РН 23*.

Особлива увага також приділяється розвитку управлінських та комунікативних навичок, що реалізується через вивчення таких ОК Комунікативний менеджмент, Самоменджмент, Менеджмент у готельно-ресторанному господарстві, Управління кар'єрою, Планування та організація готельного і ресторанного господарства.

Для регіонального ринку важливим є вміння випускників організувати роботу на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу з урахуванням потенціалу та особливостей мультикультурного середовища.

При формуванні ОП був проведений моніторинг наявних вакансій на ринку праці. Перегляд відбувався шляхом обробки офіційних відкритих даних, а також інформації, яка розміщена на Інтернет-ресурсах з працевлаштування (rabota.ua, work.ua, ua.jooble.org). Так, за даними порталів, попит на працівників готельно-ресторанної справи зростає.

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

Цілі та програмні результати ОП відповідають результатам аналізу змін, що відбуваються на ринку праці та запитів роботодавців. При формулюванні цілей та РН ОП враховані стратегічні та концептуальні документи:

Стратегія розвитку туризму та курортів на період до 2026 р. <https://www.kmu.gov.ua/npas/249826501>

Стратегія розвитку Черкаської області на період 2021-2027 р. <https://cutt.ly/R4jjgKe>

Цілі Сталого Розвитку до 2030 р. <https://ukraine.un.org/uk/sdgs>

Державна стратегія регіонального розвитку на 2021-2027 р. <https://cutt.ly/E4jjkx5>

Програма розвитку туризму Черкаської області на 2021 – 2025 р. <https://cutt.ly/s4jjzVZ>

Стратегія розвитку туризму та екосистеми паломництва Умані <https://cutt.ly/t4jjnVZ>

Проект Стратегії розвитку Уманської міської територіальної громади на 2024-2030 р. <http://surl.li/qdekq>

Про Програму розвитку малого та середнього підприємництва Черкаської області на 2021-2025 р. <https://www.oblrada.gov.ua/oblasn-programi>

<https://www.oblrada.gov.ua/oblasn-programi>

Про затвердження обласної цільової програми національно-патріотичного виховання в Черкаській обл. на 2021-2025 р. <http://surl.li/aajtq>

Стратегія розвитку УДПУ імені Павла Тичини на 2021-2025 р. <https://cutt.ly/34jjEqk>

Програма розвитку туризму в м. Умань на 2021-2023 р. <https://cutt.ly/m4jjTJF>

Регіональний контекст враховано шляхом включення пропозицій стейкхолдерів до ОП та організації проведення усіх видів практик на базі підприємств індустрії гостинності міста та регіону, укладено договори про співпрацю та про проходження ЗДВО практик.

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

При формулюванні цілей та програмних результатів навчання ОП робочою групою було враховано досвід вітчизняних програм підготовки бакалаврів з готельно-ресторанного господарства провідних ЗВО України :

Київський національний торгово-економічний університет, Львівський національний університет імені Івана Франка, Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця, Полтавський університет економіки і торгівлі, Черкаський національний університет ім. Б. Хмельницького, Одеський національний технологічний університет та ін.

Проаналізовано компонентну складову, співвідн. обсягу у кредитах ЄКТС, практичну складову підготовки ЗДВО.

В ОП враховані результати вивчення викладачами аналогічних іноземних ОП під час проходження міжнародного стажування: Поворознюк І. М., Кирилюк І. М., Литвин О. В. стажування в West Finland College (Huitinen, Finland);

Нещадим Л.М., Джога О.В. – Foundation Department of Polish-Ukrainian Studies of Jagiellonian University in Krakow, Кирилюк І. М. – Фонд Зофії Заменгоф, Варшава, Польща (project №2022-1-PL01-KA220-NED-000090164, Erasmus + program).

Узагальнення отриманого досвіду проводиться на нарадах робочої групи, була зосереджена увага на обсягах ОК, РН, форм підсумкової атестації та ознайомлення з розробками науковців, спрямованих на розвиток м'яких навичок на основі кращих міжн. інноваційних практик у проф. підготовці, використання smart-технологій для реалізації інноваційної освітньої та наукової діяльності в індустрії гостинності.

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

Зміст ОП сприяє досягненню ПРН

- PH01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу – ОК 11,21, 22, 27, 39
- PH02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук – ОК 21, 22, 32,34, 36, 38, 39
- PH03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово – ОК 1, 3, 38, 39
- PH04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства – ОК 16,18,20,26,31,32,35,36,41
- PH05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу – ОК 21,22,24,26,33,36,38,39,40
- PH 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу – ОК5,7,16, 18,20,21,22,23,33,34,35,36,40
- PH 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки – ОК6,9,10,19,21,22,30,31,33, 34,36,40
- PH08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг – ОК1,3,6,13,14,31,39,40,41
- PH09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів – ОК 21,22,23,24,28,36,40
- PH10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів – ОК 20,21,22,24,26,30,34,36,41
- PH11.Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства – ОК 9,10,21,22,26,30,31,41
- PH12.Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства – ОК24,27,41
- PH 13.Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу – ОК21,22,25,36,40
- PH14.Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки – ОК19,23,40,41
- PH15.– ОК12,25,26,29,36,41
- PH16.– ОК 10,14,15,16,17,20,21, 22,23,24,26,28,29,31,35,36,40,41
- PH17. – ОК 6,7,31,40,41
- PH 18.– ОК20,23,36,41
- PH19.–ОК4,11,17,19,27,41
- PH20.– ОК2,4,8,11,35,38
- PH21.– ОК8,13
- PH22. – ОК2,4,5,16
- PH23* – ОК 16,18,20,21,22,23,24,26,35,40,41

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?

ОПП Готельно-ресторанна справа розроблена з урахуванням вимог стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом МОНУ від 04.03.2020 р., № 384.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

240

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

180

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

60

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

Зміст ОП відповідає предметній області, орієнтується на ЗдВО, створює умови для формування індивідуальних

траєкторій навчання та спрямована на розширення можливостей щодо працевлаштування, подальшого навчання. Компоненти ОП відповідають теоретичному і практичному змісту предметної області. Усі види практики забезпечують сучасні знання та вміння, методи, засоби, способи, технології професійної діяльності. Усі освітні компоненти спрямовані на формування загальних і фахових компетентностей здобувачів для успішного здійснення економічної, сервісної, організаційної, виробничо-технологічної діяльності в індустрії гостинності.

Обов'язкові компоненти (<https://economy.edu.ua/obov-yazkovi-osvitni-komponenty>) відображають аспекти загальної підготовки (Історія та культура України, Українська мова (за професійним спрямуванням), Правові засади господарської діяльності в гот. рест. госп., Іноземна мова, Комунікативний менеджмент тощо), необхідних для реалізації відповідної складової ОП. Організаційна і технологічна складова ОП забезпечує взаємозв'язок та відображення ефективності процесів організації готельно-ресторанними підприємствами, відображає взаємовідносини в системі гостинності і охоплює ОК: Організація ресторанного господарства, Організація готельного господарства, Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, Технологія продукції ресторанного господарства, Сервісна діяльність в індустрії гостинності, Планування та організація готельного та ресторанного господарства та ін. Економічна складова ОП пов'язана з необхідністю отримання доходів, Економіка готельного і ресторанного господарства. Маркетингова складова: Маркетинг готельного і ресторанного господарства. Управлінська складова: Бізнес-планування в гот. і рест господарстві, Менеджмент гот. і рест. госп. Спрямованість ОП - формування професійних навичок для реалізації концепцій сталого розвитку суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу з урахуванням потенціалу та особливостей мультикультурного середовища регіону (ОК16; ОК18; ОК20; ОК21; ОК22; ОК24; ОК26).

ВК посилюють вивчення предметної області спеціальності <http://surl.li/mplqb> Освітні компоненти, що включені до ОП, логічно взаємопов'язані, складають цілісну систему і відображають зміст предметної області та в сукупності дають можливість досягнути програмних результатів навчання.

Підхід до викладання та навчання ОП передбачає: упровадження принципів студентоцентричного навчання з метою врахування освітніх цінностей та потреб суб'єкта навчальної діяльності; організацію навчальної діяльності на засадах особистісно-орієнтованого навчання; впровадження інтерактивних методів навчання з метою формування професійних навичок, що забезпечують розвиток критичного мислення у здобувачів.

Уцілому, учасники освітнього процесу задоволені змістом ОП

<http://surl.li/phzya> <http://surl.li/pllno> <http://surl.li/qflks> (протокол №5 від 07. 11. 2023)

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

Формування індивідуальної освітньої траєкторії (ІОТ) реалізується через право на:

- вибір навчальних дисциплін;
- програми студентської академічної мобільності;
- самостійний вибір місця проходження практики.
- тематики курсових робіт та тем КР;
- можливість зарахування кредитів у неформальній та інформальній освіті.

В Університеті забезпечена можливість формування ІОТ, що регламентується ст. 62 ЗУ «Про вищу освіту», відповідно до якої для вибіркового дисциплін в ОП та навчальному плані передбачений бюджет часу, що становить не менше 25% загальної кількості кредитів ЄКТС. Формування ІОТ охоплює розроблення та реалізацію індивідуального навчального плану; створення умов для вільного вибору здобувачами вибіркового навчальних предметів; розвиток дистанційних, навчальних технологій, забезпечення індивідуальної академічної мобільності здобувачів. Це регламентують: Положення про організацію освітнього процесу в УДПУ (нова редакція) (<http://surl.li/eqsis>); Положення про порядок вільного вибору навчальних дисциплін здобувачами вищої освіти в УДПУ (<http://surl.li/cfhxn>); Положення про дистанційне навчання в УДПУ (<http://surl.li/eqsmw>); Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність учасниками освітнього процесу УДПУ <http://surl.li/fnjtu> Здобувачі задоволені можливістю формувати ІОТ на ОП <http://surl.li/qgibt> (протокол №5 від 07. 11. 2023)

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

Порядок та умови обрання навчальних дисциплін регламентується Положенням про порядок вільного вибору навчальних дисциплін здобувачами вищої освіти в УДПУ <http://surl.li/cfhxn> Дисципліни вільного вибору є складовою частиною навчального плану здобувачів вищої освіти, що містить загальний обсяг навантаження у годинах та кредитах ЄКТС з його розподілом по семестрах. Вибір навчальних дисциплін здійснюється здобувачем вищої освіти індивідуально у межах, передбачених ОП та навчальним планом. Загальний обсяг дисциплін вільного вибору для здобувачів вищої освіти ОП Готельно-ресторанна справа складає 60 кредитів ЄКТС. Щорічно на засіданнях кафедр затверджується і подається завідувачами кафедр до дирекції інституту перелік дисциплін вільного вибору. Наступним етапом є ознайомлення здобувачів із переліком вибіркового дисциплін та силабусами. Ознайомлення відбувається з використанням інформації, розміщеної на сайті: <http://surl.li/mplqb> Кафедра оновлює перелік вибіркового дисциплін ОП Готельно-ресторанна справа з урахуванням кон'юнктури ринку праці, запитів роботодавців та рівня задоволеності здобувачів <http://surl.li/grbks> Останнє оновлення переліку вибіркового дисциплін відбулось восени (протокол № 2 від 18.09.2023р.). Куратори академічних груп здійснюють інформаційний та консультаційний супровід здобувачів протягом усього процесу вибору компонентів ОП. Здобувачі другого і старших курсів здійснюють вибір навчальних дисциплін, як правило, не пізніше початку весняного семестру, який передувє навчальному року, під час якого заплановане їх вивчення. Вибрані здобувачем вищої освіти дисципліни включаються до індивідуального плану здобувача вищої освіти, є обов'язковими для вивчення та формують його індивідуальну освітню траєкторію. Перелік обраних дисциплін враховується під час складання робочого навчального плану та розкладу навчальних занять. Здобувач вищої освіти, який не зробив свій вибір, вивчає навчальні дисципліни, які обрані більшістю інших

здобувачів вищої освіти на ОП.

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

У навчальному плані в ОП передбачена практич. підготовка ЗДВО, яка здійснюється відповідно до Положенням про організацію практик в УДПУ <https://cutt.ly/K4kK5GT>

ЗДВО проходять ознайомлювальну (І курс/6 кред. ЄКТС), навчальну (2 курс/6 кред. ЄКТС), виробничі практики (Зкурс/6кред. ЄКТС, 4курс/6кред. ЄКТС). Зміст практики та послідовність її проведення визначаються наскрізною програмою практики.

Завдання практики спрямовані на закріплення, поглиблення теорет. знань отриманих у процесі навчання; формують проф. уміння та навички здатних вирішувати складні, спеціалізовані задачі і практич. проблеми суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу. ОК 11, 13, 17, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34.

Практич. підготовка формує проф. уміння для виконання майбутніх проф. обов'язків та розвиває наступні компетентності: ЗК1, ЗК2, ЗК3; ЗК4; ЗК5; ЗК6; ЗК8; ЗК9; ЗК10; СК1; СК2; СК3; СК4; СК5; СК6; СК7; СК8; СК9; СК10; СК11; СК12; СК13.

На розширених засід. за участі роботодавців, академ. спільноти, обговорювалися цілі і завдання практич. підготовки (пр.№2 від 18.09.2023р., №7 від 19.12.2023 р.) <http://surl.li/qgjnkh> <http://surl.li/plfwb> Співпраця з роботодавцями відіграє ключову роль у формуванні змісту практики. Практич. підготовка дає можливість випускникам швидко адаптуватись до умов роботи в індустрії гостинності, працевлаштуватись та розпочати проф. діяльність. ЗДВО задоволені якістю організації практич. підготовки за ОП <http://surl.li/pllmd> <http://surl.li/qgjbxb> (пр. №5 від 07.11.2023)

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

У рамках ОП здобувач вищої освіти здатен налагоджувати ефективні стосунки в соціумі; вибудовувати стратегії власного особистісного та професійного зростання; працювати в критичних умовах; вирішувати проблемні ситуації; злагоджувати конфлікти; працювати в команді; управляти своїм часом; здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей, здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології; здатність діяти на основі етичних міркувань.

ОП через ОК повною мірою забезпечує набуття soft skills: Українська мова за професійним спрямуванням, Іноземна мова, Комунікативний менеджмент, Самоменджмент, Управління кар'єрою, Економічна етика та діловий етикет, Економічна психологія, Сервісна діяльність в індустрії гостинності, Організація ресторанного господарства, Організація готельного господарства, Менеджмент гот. і рест. госп., Бізнес-планування в гот. і рест госп., Основи гостинності, Маркетинг у гот.-рест госп., Інформаційні системи і технології в гот. рест госп. та ін.

Дані соціальні навички знайшли своє відображення у відповідних програмних результатах навчання – РНО3; РНО6;РНО7; РНО8; РН10; РН11; РН16; РН17; РН18; РН19; РН20; РН21; РН22

Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?

Професійні стандарти відсутні.

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

Для співвіднесення обсягу окремих освітніх компонентів ОП ЗВО використовує студентоцентризований підхід. Для його реалізації ЗВО керується Положенням про організацію освітнього процесу в УДПУ (нова редакція) <https://url.udpu.edu.ua/OGQ3MjQ3Yj>, Положенням про дистанційне навчання в УДПУ (нова редакція) <https://url.udpu.edu.ua/ZDhiZWlyN2>, Положенням про самостійну роботу здобувачів вищої освіти в УДПУ <https://url.udpu.edu.ua/ZmYzZjVhNT>, Положенням про Європейську кредитно-трансферну систему навчання в УДПУ <https://url.udpu.edu.ua/NWVjZmM3Yz>

Оптимальне співвіднесення реального і декларованого навантаження в розрізі кожного освітнього компонента відображено у робочих навчальних планах та робочих програмах навчальних дисциплін.

Навантаження за навчальними дисциплінами розподілене рівномірно. У середньому тижневе навантаження сформоване в межах норми, що унеможливує перевантаження здобувачів та дозволяє більше уваги приділити самостійній роботі. Для підвищення ефективності освітнього процесу в ЗВО розроблено інформаційно-освітнє сервіс Moodle, в якому розміщене методичне забезпечення всіх освітніх компонентів ОП, в тому числі завдання для самостійної роботи (<https://dls.udpu.edu.ua/>).

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

В університеті розроблено положення про дуальну форму здобуття вищої освіти

<https://url.udpu.edu.ua/NGZiZWU1ND>

Підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти не здійснюється.

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://udpu.edu.ua/vstup/pravya-priyomu>

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

Прийом на навчання здійснюється відповідно до ліцензії МОН (від 15.11.2016 р. № 1492л) та Правил прийому. Конкурсний відбір на основі ПЗСО здійснювався у 2020, 2021 рр. за результатами трьох предметів ЗНО, у 2022, 2023 рр. – НМТ та розгляду мотиваційних листів. Конкурсні предмети та їх вагові коефіцієнти у 2023 р. становили: українська мова – 0,4; математика – 0,3; на вибір вступника – історія України – 0,3, біологія – 0,3; іноземна мова – 0,5; хімія – 0,3; фізика – 0,25 (додаток 5 до Правил прийому). Мінімальний бал кожного конкурсного предмету ЗНО/НМТ – 100. Вступ на ОП на I курс зі скороченим строком навчання на основі ОС молодший бакалавр, ОПС фаховий молодший бакалавр, ОКР молодший спеціаліст здійснювався у 2020, 2021 рр. за результатами ЗНО та фахового випробування, у 2022, 2023 рр. – НМТ та мотиваційного листа (додаток 3 до Правил прийому). Перезарахування обсягів кредитів ЄКТС здійснюється на основі вимог стандарту спеціальності та розділу 5 Положення про порядок перезарахування результатів навчання та визначення академічної різниці в УДПУ імені Павла Тичини (<http://surl.li/ebcfv>). Програми фахових іспитів розробляються на засіданні профільної кафедри, затверджуються в установленому порядку, оприлюднюються на вебсайті університету (<https://bit.ly/3V7h6TP>). Правила прийому на навчання відповідають загальним вимогам, визначених законодавством і є ефективним способом формування контингенту вмотивованих, здатних до навчання здобувачів та не містять дискримінаційних норм.

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

В УДПУ визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО визначається Положенням про порядок перезарахування результатів навчання та визначення академічної різниці <https://url.udpu.edu.ua/OWY2MWFiNT>, Положенням про порядок відрахування, поновлення, переведення здобувачів вищої освіти УДПУ та надання їм академічних відпусток, права на повторне навчання» <https://url.udpu.edu.ua/M2E2YTE4OT>, Положенням про організацію освітнього процесу (<http://surl.li/mmumh>) та Положенням про порядок реалізації права на академ. мобільн. учасниками освітнього процесу <https://cutt.ly/X4pgzE1>.

Перезарах. дисцип. здійснюється за заявою особи на підставі академ. довідки. Перезарах. дисц. може бути прийняте за умови однакової назви, обсягу навчал. дисцип. та форм підсумк. контролю. Комісія форм. у випадках: назви навч. дисципл. мають значні розбіжності, але при порівнянні навчал. програм дисципл. співпадають зміст. частина та вимоги до знань, умінь та навичок здобув.; загальний обсяг год. відрізняється, але не менший 70% обсягу дисципл., передбаченої навчал. планом ЗВО. При переведенні, поновл., зарахув. на базі попереднього ОКР осіб, які не навчалися за кредитно-модульною системою, оцінки, одержані ними, переводяться за шкалою ЄКТС та 100-бальною шкалою відповідно до чинної в закладі шкали оцінювання за максим. значеннями. Документи, що регулюють питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, розміщено на офіц. сайті та знаходяться у відкритому доступі <https://cutt.ly/R4pgYqT>

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

Практики застосування вказаних правил на ОП 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?

Питання регулюється Порядком визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та /або інформальної освіти в УДПУ (<https://cutt.ly/O4k9wja>), де передбачено право здобувачів на визнання результатів навчання, отриманих у неформальній або інформальній освіті. Визнання результатів здобутих у неформальній або інформальній освіті проводиться у семестрі, який передє семестру, у якому згідно з навчальним планом ОП передбачено вивчення дисципліни, що перезараховується. Для цього здобувач подає відповідні документи зазначені в положенні. Інформування здобувачів освіти та інших зацікавлених сторін щодо організації процедур визнання результатів неформального та/або інформального навчання, у тому числі фінансових умов, забезпечується через офіційний вебсайт Університету. Для визнання результатів навчання директор інституту своїм розпорядженням створює предметну комісію у складі не менше 3-ьох осіб та призначається секретар предметної комісії з числа працівників кафедри. Предметна комісія розглядає отримані документи, здійснює оцінку відповідності представлених результатів навчання здобутих у неформальній та інформальній освіті результатам навчання відповідно до програми дисципліни та ухвалює рішення про перезарахування результатів навчання або проведення контролю знань, здобутих у неформальній та інформальній освіті або про відмову у їх перезарахуванні. Здобувач має право на апеляцію рішення комісії.

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

Відповідно до Порядку визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини <https://cutt.ly/O4k9wja> ЗдВО було визнано та перезарховано певні освітні компоненти (складові ОК) ОП. За рішенням предметної комісії визнані результати навчання, отримані студентами шляхом неформальної освіти під час проходження онлайн-курсів на платформі Prometheus. Так, у 2023-2024 н.р. ЗдВО ОС Бакалавр ОПП Готельно-ресторанна справа Томіленко К. ОК Готельно-ресторанний бізнес регіону; Марушкевич В. ОК Організація ресторанного господарства; Бондаревій К. ОК Організація готельного господарства було зараховано ІНДЗ, дві теми в обсязі 1,5 кредита з кількістю балів 35 <http://surl.li/oavrz>

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

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

Згідно Полож. про організ. освітнього процесу <https://cutt.ly/h4phCIT> вивчення ОК здійсн. із застос. різних форм, методів навч. і викладання. Викладацька діяльн. базується на проблемно-, особистісно-орієнтованому, студентоцентр. навчанні. Освіт. проц. ОП передбач.: навч. заняття (лекції, практик., семінар., лабор., консульт.); самост. робота; практик. підготовка; контр. заходи. Основн. метод. навчання є: пояснюв.-ілюстрат.(знання на лекції, ЗдВО сприймають і осмислюють факти, оцінки, висновки), репродуктивний (сприяє формув. знань, навичок, вмій), частково-пошук. та дослідн.(сприяє розвит. активн., самост., творч. здібн.), ігрові (провед. ділових ігор), неігрові методи (аналіз конкрет. ситуац., рішення ситуац. завдань). Окрім традиц. методів використ.: гостьові, бінарні, лекції-екскурсії, інтеракт. вправи та тренінги, мозк. штурм, семінари, круглі столи, виїзні практик. заняття на підприємстві. Обрані форм. і метод. навч. й виклад. забезпеч. досягн. заявлених у ОП цілей та РН. В ОП активно впровадж. елементи дистанц. навч., що регул. Полож. про дистанц. навч. <https://cutt.ly/C4rjHPV>, зумовл. COVID-19, воєнним станом. Організ. ОП відбув. у асинхрон. режимах (MOODL, Google Classroom, месендж. (Viber, Telegram, електр. пошта) та у синхрон. режимі завдяки використ. платформ Google Meet, Zoom. Перевага надавалась синхрон. режиму, що забезпеч. зворотн. зв'язок і сприяло кращому досягн. РН. Ефектив. реаліз. цілей ОП НПП забезпеч. оновл. інструкт.-методич. матеріал. ОК в системі дистанц. навч.

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?

В УДПУ студентоцентроване навчання це ключовий підхід до організації освітнього процесу, який відображається у залученні здобувачів до ролі автономних і відповідальних суб'єктів освітнього процесу; створено офлайн-онлайн освітнє середовище (<https://dls.udpu.edu.ua/>) орієнтоване на задоволення потреб, інтересів здобувачів, зокрема надаються можливості для формування індивідуальної освітньої траєкторії; освітній процес побудовано на засадах взаємної поваги і партнерства між учасниками освітнього процесу. Форми і методи навчання забезпечують академічну свободу, яка виражається через самостійність і незалежність учасників освітнього процесу під час навчання, яке здійснюється на принципах свободи слова і творчості, поширення знань та інформації, проведення наукових досліджень і використання їх результатів. Інститутом кураторства забезпечується злагоджена робота системи взаємовідносин.

Періодично проводяться опитування здобувачів з метою визначення ступеня відповідності форм, методів навчання та викладання принципам студентоцентрованого підходу

<https://econom.udpu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/10/Rezultaty-11-anketuvannya.pdf>

На ОП, результати заслуховуються на засіданнях кафедри (протокол №12 від 18.04.2023 р., протокол №5 від 07.11.2023р.). Їх аналіз вказує на задоволеність здобувачів організацією освітнього процесу та методам навчання

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

В УДПУ імені Павла Тичини відповідно до принципів розвитку, що передбачені Статутом <https://cutt.ly/l4pvbNX> для здобувачів ОП та науково-педагогічних працівників забезпечується академічна свобода, яка виражається через самостійність і незалежність учасників освітнього процесу під час провадження навчальної, методичної, організаційної, педагогічної, наукової, інноваційної діяльності, що здійснюється на принципах свободи слова і творчості, поширення знань та інформації, проведення наукових досліджень і використання їх результатів з урахуванням обмежень, встановлених законом.

Відповідно до Закону України «Про вищу освіту» і «Стратегії розвитку Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини на 2021-2025 роки» <https://cutt.ly/44pvRGq>, науково-педагогічні працівники на основі креативного підходу здійснюють змістовне наповнення дисциплін, оновлення та редагування робочих програм, надаючи переваги сучасним методам навчання з метою ефективного засвоєння знань здобувачами, забезпечується проведення занять спільно із стейкхолдерами із залученням сучасних технологій. Також це забезпечується Положенням про організацію освітнього процесу в УДПУ (нова редакція) <https://cutt.ly/Y4pvI1n>. Академічна свобода здобувачів ОП відображається у врахуванні їх інтересів під час обрання форм і методів навчання, освітніх компонентів вільного вибору, тем рефератів, ІНДЗ, курсових, конкурсних, наукових та бізнес-проектів, кваліфікаційних робіт, одночасно навчатись за декількома ОП.

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 за кожним освітнім компонентом висвітлена в інформаційно-освітньому середовищі MOODLE для здобувачів денної і заочної форм навчання <https://dls.udpu.edu.ua/>, а також оприлюднюється в освітній програмі, у силабусах до початку нового навчального року, робочих програмах, на зустрічах з директором Навчально-наукового інституту економіки та бізнес-освіти, заступником директора з навчальної роботи, гарантом ОП та куратором академічної групи, на вступних лекціях з кожного освітнього компоненту. Для здобувачів перед проходженням практики організовується настановча лекція, на якій поряд з організаційними питаннями, формулюються цілі, зміст та очікувані результати практик, порядок та критерії оцінювання. З порядком та критеріями оцінювання результатів освітніх компонентів ознайомлює викладач на першому занятті. Рейтингова система оцінювання також є обов'язковим елементом робочої програми. Здобувачі вищої освіти та інші учасники освітнього процесу у вільному доступі можуть ознайомлюватись із документами, які регулюють освітній процес в університеті на сайті <http://surl.li/qveh>, <http://surl.li/qxmo>. Доступ до ресурсів навчального порталу Університету персоналізований. У кожного здобувача на початку навчального року сформований особистий кабінет в освітньому середовищі на платформі Moodle, корпоративна пошта, що сприяє індивідуальній комунікації ЗДВО із викладачем.

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

В УДПУ поєднання навчання і наукових досліджень є невід'ємною складовою частиною навчання і підготовки ЗДВО, здатних самостійно вирішувати професійні, наукові завдання. На базі УДПУ функціонує Студентське наукове товариство (Положення про студентське наукове товариство УДПУ <https://cutt.ly/V4k8QwE> з метою координації, організаційного та науково-методичного забезпечення роботи з обдарованою молоддю, створення сприятливих умов для розвитку і реалізації творчих здібностей, залучення ЗДВО до активної наук.-дослідн., пошукової діяльності у процесі навчання, участі у вирішенні актуальних науково-педагогічних, гуманітарних та науково-технічних проблем. <https://nauka.udpu.edu.ua/>

Відповідно до каф. науково-дослідної теми: «Теоретичні та практичні аспекти розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу в Україні» Державний реєстраційний номер 0115U000072 ЗДВО залучаються до наукових досліджень на засадах академічної свободи та доброчесності. На кафедрі функц. Науково-дослідна лабораторія індустрії туризму та гостинності <http://surl.li/phwge>

НДР ЗДВО ОП передбачає участь у роботі проблемних груп: «Перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства в Україні», «Інноваційні технології у готельно-ресторанному бізнесі», «Розвиток індустрії гостинності в Україні та світі» <http://surl.li/lwssd> Результатами наук. роботи є: участь у засід. проблемних груп, науково-методич. семінарах, конференц., олімпіадах, конкурсах студентських наук. робіт, конкурсах бізнес-проектів, публікації тез доповідей на конференціях та спільних праць із викладачами.

Участь ЗДВО у роботі проблем. груп активізує у майбутніх фахівців різні види пошукової, навчально-дослід. діяльності з метою забезпечення глибокого і повного оволодіння обраною спеціальністю, формує навички самостійного проведення наук. досліджень і творчого підходу до вирішення актуальних наук.-практич. та теоретичних проблем. ЗДВО мають можливість апробувати та оприлюднювати результати своїх наук. досліджень на Всеукраїнській науково-практичній конференції молодих учених та студентів «Сучасні проблеми і перспективи економічної динаміки», яка відбувається щорічно на базі інституту <http://surl.li/phvyw> на засід. науково-практичних семінарах <http://surl.li/phvui> та засіданнях проблемних груп <http://surl.li/lwssd>

У 2022 році ЗДВО 26 групи ОП «Готельно-ресторанна справа» Кирилюк О. та 57 групи ОП «Туризм» Матушко А. нагороджено дипломами II ступеня за підготовку наук. дослідження на тему: «Social networks as an innovative tool for the promotion of tourism services in modern conditions» (Міжнародний конкурс студентських науково-дослідних робіт) <http://surl.li/phwam>

У 2023 році ЗДВО Кирилюк О. 371 групи ОП «Готельно-ресторанна справа» та Гнилозубенко Д. 481 гр. ОП «Туризм» нагороджено дипломом III ступеня за підготовку наук. дослідження на тему: «Mobile applications as an innovative tool for planning and implementing tourist trips» V Міжнародний конкурс студентських науково-дослідних робіт <http://surl.li/phwad>

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

Відповідно до «Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в УДПУ» <https://url.udpu.edu.ua/ZDFmNWFjZG> НПП, які забезпечують викладання освітніх компонентів за ОП щорічно оновлюється зміст робочих програм з урахуванням результатів моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм, побажань та зауважень здобувачів освіти та інших стейкхолдерів.

Дієвим механізмом оновлення змісту навчальних дисциплін на основі наукових досягнень і сучасних практик є поєднання навчання, викладання та наукових досліджень шляхом підвищення кваліфікації, стажування у вітчизняних і закордонних закладах вищої освіти; відвідування та взаємовідвідування навчальних занять; підготовка, проведення та аналіз відкритих занять; підготовка й оновлення змісту навчальних занять; підготовка та видання навчально-методичних матеріалів; розроблення та удосконалення складових навчально-методичних комплексів дисциплін; розроблення й оновлення робочих програм навчальних дисциплін; розроблення та удосконалення засобів діагностики; експертиза і рецензування навчально-методичних матеріалів; проведення та участь у роботі навчально-методичних семінарів, семінарів-тренінгів та ін.

Матеріали наукових результатів кафедральної теми відображені при викладанні навчальних дисциплін та відповідних публікаціях викладачів. Результатами є опубліковані колективні монографії, посібники, статті

надруковані у фахових та міжнародних виданнях.

На засіданнях кафедри узагальнюються інноваційні підходи до викладання освітніх компонентів, обговорюються результати досліджень регіональних проблем розвитку індустрії гостинності із залученням роботодавців. На основі принципу академічної свободи викладач визначає, які наукові досягнення та сучасні практики слід пропонувати здобувачам під час навчання. Обговорення та затвердження оновленого змісту освітніх компонентів відбувається на засіданнях кафедри (протокол №1 від 25.08.2023 р.) та погоджується з гарантом ОП та затверджуються на науково-методичною комісією інституту. Науково-практичні результати досліджень викладачів активно використовуються у освітньому процесі, що сприяє підвищенню його ефективності та покращенню змісту навчання. Так до змісту лекцій включено наукові публікації ОК 21 «Напрями інноваційного розвитку підприємств ресторанного господарства», ОК 26 «Risk management at the enterprises of the hospitality industry», ОК28 «Оптимізація роботи холодильного устаткування готельно-ресторанних господарств в умовах енергетичної кризи».

Поворознюк І, Нецадим Л. взяли участь у семінарі-воркшопі «MARKETING AND EVENT MANAGEMENT IN RESTAURANT» пройшли курс навчання на освітній платформі Prometheus <http://surl.li/oavsv>

Джога О. (ОК.19) опанувала курс «Цивільна оборона та захист у надзвичайних ситуаціях» на освітній платформі Prometheus. <http://surl.li/phzhm>

Всі науково-педагогічні працівники кафедри упродовж останніх п'яти років пройшли підвищення кваліфікації (стажування) згідно плану і мають відповідні документи.

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

Відповідно Стратегії Університету 2021-2025р. <https://cutt.ly/u8xPgF5> пріорит. завдань є розвиток конкурент. переваг у наук.-досл. та міжн. діяльн. з метою підвищ. міжн. авторитету.

Інтернаціон. освіти та науки діє на основі Концепції інтернац. <https://cutt.ly/Q8xPbxI>, передб. розвиток міжн. відносин для інтеграц. у світову та європ. систему освіти, зрост. авторитету у світі; орган. та забезп. міжн. академ. моб. виклад., ЗдВО; підвищ. рівня кваліф. НПП.

Діє відділ міжнар. зв'язків, Міжн. центр культурно-освітн. інтеграції <https://mcsei.udpu.edu.ua/>, Польський культурно-освітній центр <https://pkos.udpu.edu.ua/>, які надають інформ. про актуальні міжн. конкурси, проекти, грант. програми, програм. академ. моб., подвійн. дипломів. Розміщ. перелік угод з міжнар. навч. заклад. <http://surl.li/anvhu>. Інформ. про можл. ЗдВО в міжн. програмах, проектах є відкритою <http://surl.li/qcmzb>. НПП проходять міжнар. стаж., беруть участь у міжнар. конференц., симпозиумах <http://surl.li/qdglk>.

Бібліот. проводить інформ.-бібліот. забез. ЯО, надаючи доступ до електрон. ресурсів на платф. Research&Life, наукометричних баз Scopus та Web of Science.

Реалізов. грант. проект Academies4Ukraine – Strengthen Higher Education resilience in Ukraine and European Union (Програма Erasmus+KA220-HEE–Cooperation partnerships in higher education) <http://surl.li/qdgdnd>.

Червоній А., взяла участь у Міжнар. міждисципл. школі Cross disciplines: How to study in an Interdisciplinary framework <https://cutt.ly/C4pYObI>

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?

Загальні форми контрольних заходів та система оцінювання вищої освіти регламентовані в нормативно-правових документах Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини: «Положення про контроль та організування навчальних досягнень здобувачів вищої освіти в УДПУ імені Павла Тичини», «Положення про організацію освітнього процесу в УДПУ імені Павла Тичини», «Положення про європейську кредитно-трансферну систему навчання в УДПУ імені Павла Тичини», «Положення про самостійну роботу здобувачів вищої освіти в УДПУ імені Павла Тичини» (<https://udpu.edu.ua/pro-universytet/dokumenty>) та «Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в УДПУ імені Павла Тичини» (<http://surl.li/lppvy>). Відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини» <https://url.udpu.edu.ua/OGQ3MjQ3Yj> формами контролю знань здобувачів є поточний, модульний, підсумковий і діагностичний контроль, семестровий, атестація. Поточний контроль здійснюється науково-педагогічними працівниками під час проведення практичних, семінарських занять, у тому числі дистанційно з використанням платформи дистанційного навчання (<https://dls.udpu.edu.ua/>) з метою перевірки рівня підготовленості здобувачів до виконання конкретної роботи. Поточний контроль у межах навчальних дисциплін ОП проводиться у різних формах: письмових контрольних робіт; тестування; вибіркового і фронтального усного опитування здобувачів вищої освіти; роботи здобувачів вищої освіти біля дошки; перевірки виконання домашніх практичних завдань; оцінювання активності здобувачів вищої освіти у процесі занять; перевірки і оцінки рефератів, ІНДЗ тощо.

Поточний контроль здійснюють під час проведення практичних, семінарських занять. Модульний контроль проводять НПП після вивчення програмного матеріалу кожного змістового модуля (тести, письмові роботи, практичні завдання тощо). Підсумковий контроль проводиться з метою оцінювання результатів навчання на певному освітньому ступені. Він включає семестровий контроль та атестацію ЗВО. Діагностичний проводиться у формі вихідного контролю із дисципліни, ректорських контрольних робіт тощо. <http://surl.li/eunfu> Семестровий здійснюють у формі, передбаченій навчальним планом та складають у період екзаменаційних сесій.

Результати складання екзаменів і заліків оцінюються за національною шкалою, вносяться в екзаменаційну відомість, залікову книжку, навчальну картку здобувача (<https://udpu.edu.ua/navchannia/orhanizatsiia-osvitnoho-protsesu#systema-otsiniuvannia>).

Атестація -це встановлення відповідності засвоєння ЗВО рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей

вимогам стандартів вищої освіти.

Атестація бакалавра проводиться у формі складання атестаційного екзамену та захисту кваліфікаційної роботи.

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 шляхом відображення відповідної інформації у силабусах, робочих програмах навчальних дисциплін, що містить розподіл балів за змістовими модулями, максимальні та мінімальні бали з кожного контрольного заходу. Відповідно до «Положення про контроль та оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти в УДПУ імені Павла Тичини» <https://url.udpu.edu.ua/Yzk5YTEyNG>, «Положення про європейську кредитно-трансферну систему навчання в УДПУ імені Павла Тичини» <https://url.udpu.edu.ua/Yzk5YTEyNG>, система контрольних заходів передбачає кількісні та якісні критерії оцінювання. За кількісними критеріями оцінювання навчальних досягнень здобувачів здійснюється за національною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно; зараховано, незараховано), 100-бальною шкалою та шкалою ECTS (A, B, C, D, E, FX, F). Якісні критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів наведені у робочих програмах навчальних дисциплін. Моніторинг інформації щодо чіткості та зрозумілості критеріїв оцінювання навчальних досягнень здійснюється у формі он-лайн анкетування <http://surl.li/phzwx> <http://surl.li/phzya> <http://surl.li/phzyj>
Результати опитування, підтвердили, що система оцінювання знань задовольняє здобувачів. Результати анкетування заслуховувалися на засіданні кафедри (протокол №12 від 18.04.23, протокол №5 від 07.11.23р.)

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

Інформування ЗДВО про форми контрольних заходів та критерії оцінювання здійснюється через: оприлюднення на сайті інституту (<http://surl.li/mqtwr>), силабусах <http://surl.li/mplqb>; робочих програмах <http://surl.li/rwfy>, усне повідомлення викладачем на початку вивчення дисципліни (на першому занятті). Крім того, ЗДВО можуть самостійно ознайомитись з робоч. програмами, силабусами, що містять відповідну інформацію в інформац.-освітньому серед. MOODLE <https://dls.udpu.edu.ua/>
З термінами проведення підсумкового контролю (екзаменів) та графіком атестації ЗДВО може ознай. на дошці оголошень та на офіц. сайті Інституту у рубриці «Навчання». Дана інформація оприлюднюється не пізніше як за місяць до початку заліково-екзаменаційної сесії. <http://surl.li/sdqy>
Вимоги до оцінювання результатів практики, викладені у програмі практики, метод рек., доводяться до відома ЗДВО під час настановчої наради перед початком практики, та розміщуються на сайті <http://surl.li/mqatf>. Критерії оцінювання курс. робіт зазначені в «Положенні про курсові роботи» (<https://is.gd/Rm1Ipl>) та в метод. реком. до їх виконання.

Щорічно проводиться анкетування ЗДВО щодо чіткості і зрозумілості критеріїв оцінювання результатів навчання <http://surl.li/qgjbpr> <http://surl.li/phzyj>

Аналіз результатів їх опитувань аналізується на засід. кафедри з метою удосконалення системи оцінювання результатів навчання (пр. №12 від 18.04.23р., №5 від 07.11.23р.). Отримана інформація враховується у подальшому вдосконаленні освітнього процесу.

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

Форма атестації здобувачів вищої освіти відповідає вимогам стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 24 Сфера обслуговування для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384)
Атестація випускників ОП проводиться у формі атестаційного екзамену та захисту кваліфікаційної роботи. Така форма атестації здобувачів у повному обсязі забезпечує загальні та спеціальні (фахові) компетентності за спеціальністю, визначеним стандартом ВО. Порядок організації та проведення атестації регламентує: «Положення про організацію освітнього процесу в УДПУ (нова редакція)» <https://cutt.ly/J4pJHJz>, «Положення про випускні кваліфікаційні роботи в УДПУ (нова редакція)» <https://cutt.ly/s4pJZMo>, «Положення про порядок створення та організацію роботи Екзаменаційної комісії в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини (нова редакція)» <https://cutt.ly/A4pJNcK>
Для підготовки до атестації здобувачів розроблені методичні рекомендації для написання кваліфікаційних робіт <http://surl.li/rtamr> та програма атестаційного екзамену <http://surl.li/rtanq>

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

Процедура проведення контрольних заходів визначається низкою положень, які розміщені на офіційному сайті Університету для здобувачів та інших зацікавлених сторін та мають вільний доступ: «Положення про контроль та оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти в УДПУ імені Павла Тичини» <https://cutt.ly/H4pXssB>, «Положення про організацію освітнього процесу в УДПУ імені Павла Тичини» <https://url.udpu.edu.ua/OGQ3MjQ3Yj>; «Положення про порядок створення та організацію роботи Екзаменаційної комісії в УДПУ імені Павла Тичини» <https://url.udpu.edu.ua/MDEzZmZkMz>; «Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в УДПУ» <https://url.udpu.edu.ua/ZDFmNWFjZG>, «Положення про дистанційне навчання в УДПУ» <https://url.udpu.edu.ua/ZDhiZWlyN2>

Інформація щодо процедури проведення контрольних заходів доступна на сайті Навчально-наукового інституту економіки та бізнес-освіти у рубриці «Освітній процес» (<https://econom.udpu.edu.ua/osvitnij-protses>) та в

інформаційно-освітньому середовищі Moodle (<https://dls.udpu.edu.ua>). Обізнаність здобувачів із положеннями забезпечується відповідною інформаційною роботою, яку проводять гарант з робочою групою, науково-педагогічні працівники, які забезпечують викладання навчальних дисциплін, куратори академічних груп та менеджмент Інституту на чолі з директором. На початку кожного семестру науково-педагогічні працівники ознайомлюють здобувачів освіти з процедурою проведення контрольних заходів.

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

Відповідно до Положення про контроль та оцінювання навчальних досягнень здобувачів УДПУ <http://surl.li/flqvy>, Положення про організацію освітнього процесу в УДПУ нова редакція <http://surl.li/fnwcs>, Положення про випускні кваліфікаційні роботи в УДПУ (нова редакція) <http://surl.li/cpflw> Об'єктивність екзаменаторів забезпечується: рівними умовами для всіх здобувачів (тривалість контрольного заходу, його зміст та кількість завдань, механізм підрахунку результатів тощо) та відкритістю інформації про ці умови, єдиними критеріями оцінки, оприлюдненням строків здачі контрольних заходів, можливістю застосування комп'ютерного тестування знань у інформ. освітн. середовищі Moodle <https://dls.udpu.edu.ua/> Відповідно до Положення про порядок створення та організацію роботи Екзаменаційної комісії в УДПУ <http://surl.li/ebcgl>, атестація здобувачів здійснюється відкрито і гласно. Всі особи, які присутні на атестації, можуть вільно здійснювати аудіо- та/або відеофіксацію процесу атестації. Оцінки атестації виставляє кожний член комісії, а голова узагальнює результати по кожному здобувачеві. Також встановлюються однакові правила перескладання контрольних заходів, оскарження результатів атестації. Процедура запобігання та врегулювання конфлікту інтересів учасників освітнього процесу передбачена у «Положенні про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій» <http://surl.li/flsrg> Випадків оскарження результатів контрольних заходів ОП, а також конфлікту інтересів не відбувалося.

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

Відповідно до Положення про контроль та оцінювання навчальних досягнень здобувачів <https://cutt.ly/H4pC8Sq>, Положення про організацію освітнього процесу в УДПУ <https://cutt.ly/C4pC64v>, Положення про випускні кваліфікаційні роботи в УДПУ <https://cutt.ly/W4pVttn>, ЗдВО, які одержали під час екзаменац. сесії незадов. оцінки (FX), мають право ліквідувати академ. заборгован. у встановлені терміни до початку наступного семестру. З розкладом ліквідації академ. заборгов. ЗдВО може ознайомитись на дошці повідомлень, сайті Інституту <http://surl.li/qeuxf> Повторне складання екзаменів допускається не більше двох разів з кожної ОК: один раз – викладачу, другий – комісії, яку створює директор Інституту. ЗдВО не може бути допущений до перескладання екзамену з дисципл., доки він не виконає усі види робіт, які передбачені робоч. програмою на семестр з цієї дисципліни. Відповідно до Положення про порядок створення та організацію роботи Екзаменаційної комісії <https://cutt.ly/T4pVsVp>, ЗдВО, який отримав незадов. оцінку при складанні атестац. екзамену, чи при захисті кваліф. роботи відраховується зі ЗВО. За таких умов йому видається академ. довідка встановленого зразка. ЗдВО, які не склали атестаційний екзамен та не захистили кваліфікаційну роботу у зв'язку з неявкою без поважних причин або отриманням незадов. оцінки, мають право на повторну (з наступного навчального року) атестацію протягом трьох років після відрахування з ЗВО. Випадків оскарження результатів контрольних заходів за ОП не було.

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

Відповідно до Положення про контроль та оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти в УДПУ <https://cutt.ly/H4pC8Sq>, Положення про організацію освітнього процесу в УДПУ імені Павла Тичини <https://cutt.ly/C4pC64v>, якщо ЗдВО вважає, що на екзамені викладач оцінив відповідь не об'єктивно, у результаті чого відбулося заниження оцінки, то він має право в день оголошення результатів поточного або підсумкового оцінювання звернутися до дирекції Інституту з відповідною вмотивованою апеляційною заявою. У такому випадку за розпорядженням директора Інституту або особи, яка його заміняє, створюють комісію. Розгляд апеляцій проводять з метою визначення об'єктивності виставленої оцінки. Апеляція має бути розглянута на засіданні апеляційної комісії не пізніше наступного дня після її подання. Відповідно до Положення про порядок створення та організацію роботи Екзаменаційної комісії в УДПУ <https://cutt.ly/a4pVS7T>, здобувач який отримав незадовільну оцінку під час атестації, має право подати апеляцію. Апеляція подається на ім'я ректора Університету або першого проректора, у день проведення атестаційного екзамену чи захисту кваліфікованої роботи з обов'язковим повідомленням директора Інституту. Комісія для розгляду апеляції створюється наказом ректора. Апеляція розглядається протягом трьох календарних днів після її подачі. На освітній програмі таких випадків не було. Екзаменатори завжди доводять до здобувачів вищої освіти інформацію про можливість апеляції та строки її подачі.

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

Документи, які визначають політику, стандарти і процедури дотримання акад. доброчесності знаходяться у вільному доступі на сайті університету: Кодекс академічної доброчесності <http://surl.li/egxlb>, Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату <http://surl.li/egxkx>, Етичний кодекс науково-педагогічних та педагогічних працівників <http://surl.li/gmade>, Положення про групу сприяння академічній доброчесності <http://surl.li/emvgm>, Положення про курсові роботи в УДПУ імені Павла Тичини <https://url.udpu.edu.ua/MjQ5NWJiNj>, Положення про випускні кваліфікаційні роботи в УДПУ імені Павла Тичини <https://url.udpu.edu.ua/MTUoMwQ5ZT>

Реалізація політики академ. доброчесності ЗВО здійснюється через: діяльність Комісії з питань академ. доброчесності ЗВО; створення і функціонування системи запобігання та виявлення академ. плагіату відповідно до Полож. про запобігання та виявлення академ. плагіату <https://url.udpu.edu.ua/Y2M3MWM1Yj>; протидію будь-яким проявам неправомірної вигоди; проведення семінарів з метою заохочення їх до етичної поведінки та форм. навичок протидії академічній нечесності; формування умов для розвитку взаємної довіри й поваги тощо. В Інституті створена група сприяння академічній доброчесності <http://surl.li/sfcpc>
Проводяться семінари, зустрічі по академічній доброчесності:
<http://surl.li/qpgvw> <http://surl.li/mpbrf> <http://surl.li/oazzz> <http://surl.li/mpchq>
<http://surl.li/romwx>

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

Для протидії порушенням академічній доброчесності ЗВО керується Положенням про групу сприяння академічній доброчесності УДПУ <https://url.udpu.edu.ua/NzBkYmRkMD>
Проводяться інформування науково-педагогічних, наукових працівників та здобувачів вищої освіти щодо необхідності дотримання стандартів і процедур академічній доброчесності; видання рекомендацій щодо запобігання академічному плагіату та його виявлення <http://surl.li/qvkk>
Відповідно до Кодексу академічній доброчесності <https://cutt.ly/M4pV5qu>, Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату в УДПУ імені Павла Тичини <https://url.udpu.edu.ua/Y2M3MWM1Yj> кваліфікаційні роботи обов'язково проходять перевірку на академічний плагіат за допомогою системи «AntiPlagiarism». Висновок про результати перевірки роботи на плагіат обов'язково додається до роботи.

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

Відпов. Кодексу акад. доброч. <http://surl.li/egxlb> питання про дотрим. учасн. освітн. процесу правил академ. доброч. розгляд. на засід. вчен. ради ЗВО, вчен. ради інституту, студ. ради ЗВО, студ. ради інституту, засід. каф. Докум., що популяризує акад.м. доброч. розміщ. <http://surl.li/qvkk>
За інформ. ЗдВО про неприпустимість поруш. акад.м. доброч., реалізацію заходів щодо запобіг. проявам академ. нечесності в Інституті відповід. директор, заступн., НПП, куратори. Поширенням принц. академ. етики у студент. спільноті є: інформув. про заходи запобіг. проявам академ. недоброч. їх реалізацію; обговор. у студ. групах принц. академ. етики. Для популяризує акад.м. доброч. провод. зустрічі директора, зав. кафедр, гарантів ОП, НПП із ЗдВО <http://surl.li/qpgvw> <http://surl.li/mpbrf> <http://surl.li/oazzz> <http://surl.li/mpchq> <http://surl.li/romwx>
Здійснюється вивч. досвіду реалізації акад.м. доброч. в освітн. середов., НПП були учасник. Форуму акад. доброч., організов. Unichек Україна спільно з НАЗЯВО <http://surl.li/rtfwz> Дотрим. принц. академ. доброч. пропис. у силабусах, вивч. ОК.05 є тема, що розкриває сутність плагіату та рекоменд. його уникнення. В інституті здійсн. опитув. ЗдВО ОП ГРС щодо акад.м. доброч. <http://surl.li/pjanj> № 5 від 07.11.2023р. В Інституті є група сприяння акад. доброч. <http://surl.li/sfcpc> Проводяться семінари, зустрічі по акад. доброч.: <http://surl.li/qpgvw>
<http://surl.li/mpbrf> <http://surl.li/oazzz> <http://surl.li/mpchq> <http://surl.li/romwx>

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

За поруш. акад. доброч. НПП, ЗдВО притяг. до акад. відповід., що визнач. Кодексом академ. доброчес. УДПУ <http://surl.li/sgsgv>. За поруш. акад. доброч. НПП, відпов. до ст. 42. ЗУ Про освіту, можуть бути притягнені: відмова у присудж. наук. ступеня чи присв. вчен. звання; позбавл. присуджен. наук. (освітньо-творчого) ступеня чи присв. вчен. зв.; відмова в присв. або позбавл. присв. кваліф. категорії; позбавл. права брати участь у роботі визнач. законом органів чи займати визначені законом посади. Відпов. до Кодексу акад. доброч. УДПУ ЗдВО за поруш. акад.м. доброч. притягнені до такої акад.м. відповід.: повторне проходж. оцінювання (контрольна робота, іспит, залік); повторне проходж. відповідного ОК ОП; відрахув. зі ЗВО; позбавл. акад.м. стипендії; позбавл. пільг з оплати навчання.
Дотрим. принц. і правил академ. доброч. учасн. осв. процесу є складовою ВЗЯВО Універ., регламент. Положенням про організ. освітн. процесу в УДПУ <http://surl.li/fnwcs> Згідно Полож. про запобігання та виявлення академ. плагіату в УДПУ <http://surl.li/fkums> встановл., що максим. збіг з однією роботою не має перевищ. межі 40%. У випадку типових робіт межа максим. збігу з однією роботою не має перевищувати 50%. В полож. Про випускні кваліфікаційні роботи в УДПУ <http://surl.li/crfwl> визначають не припустимість академ. плагіату у кваліф. роботах. Роботи, що виконані не самост. або перевищ. межі неоригінального тексту до захисту не допускають. Випадків порушення акад.м. доброч. на ОП не зафіксовано.

6. Людські ресурси

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

Конкурсний добір викладачів ОП відбувається відповідно до Положення про порядок проведення конкурсного відбору для заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників УДПУ та укладання з ними трудових договорів (контрактів) <https://cutt.ly/D4p3vZO>

Оголошення про конкурс, терміни та умови його проведення публікують на сайті Університету та у засобах масової інформації. Під час конкурсного добору викладачів ОП враховуються досягнення у навчально-методичній, науково-

дослідній та виховній роботах. Добір працівників ОП проходить з урахуванням педагогічного стажу, базової освіти, кількості публікацій та проходження стажування. ЗВО використовує рейтингову оцінку діяльності викладачів ОП згідно Положення про систему рейтингової оцінки діяльності науково-педагогічних працівників УДПУ <http://surl.li/nflqx> Оцінці рівня професійної кваліфікації сприяє проведення відкритих занять, порядок проведення яких регламентується Положенням про відкриті навчальні заняття в УДПУ <http://surl.li/dfxbw> Рішення про зміну умов конкурсу або його скасування приймає ректор ЗВО. Науково-педагогічні працівники, що викладають та забезпечують підготовку за ОП, повинні відповідати профілю і напрямку дисциплін, мати необхідний стаж педагогічної та/або досвід практичної роботи і володіти достатньою кількістю критеріїв, які визначені пунктами 36, 37, 38 Ліцензійних умов впровадження освітньої діяльності.

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

Університет залучає роботодавців до організації і реалізації ОП. За їх участю здійснюється обговорення, проектування, рецензування ОП. Обговорюються зміст та бази практики, тематика курсових та кваліфікаційних робіт, перелік ОК та ВК, зміст ОК <http://surl.li/mumeu>. За їх участю проводяться семінари: «Формування механізмів антикризового управління туристичним бізнесом в сучасних умовах» <http://surl.li/obarv>, «Перспективи післявоєнного відновлення індустрії гостинності в Україні» <http://surl.li/mymes> Відбуваються зустрічі, гостьові лекції, проведення занять за участю роботодавців: <http://surl.li/mmwny> <http://surl.li/rnaux> <http://surl.li/mymfb> <http://surl.li/plgiv> <http://surl.li/foabv> <http://surl.li/rrevf> Проводяться конференції: X Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф «Сучасні проблеми і перспективи економічної динаміки» <http://surl.li/oavlf>; Міжнар. наук.-практ. конференція «Актуальні питання розвитку економіки: світові та національні аспекти» <http://surl.li/llffi>. Укладаються договори про співпрацю <http://surl.li/qveh> Пропозиції обговорюються на засіданні кафедри (№ 10 від 27.03.2023 р., № 7 від 19.12.2023 р.). Залучення роботодавців базується на відповідності практичного досвіду, готовності до співпраці, вмотивованості у працевлаштуванні випускників ОП.

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

НПП активно залучають до занять професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців. Здійснюються виїзди до підприємств, які ефективно функціонують на регіональному та локальному рівнях та можуть ознайомити здобувачів з інноваційними технологіями в індустрії гостинності. Гостьові лекції: <http://surl.li/mmwny> <http://surl.li/rnaux> <http://surl.li/mymfb> <http://surl.li/plgiv> <http://surl.li/foabv> <http://surl.li/rrevf> <http://surl.li/pljza> Майстер класи: <http://surl.li/rrgki> <http://surl.li/rrgks> <http://surl.li/plfgf> <http://surl.li/plffg> Професіографічні екскурсії: <http://surl.li/rrgmr> <http://surl.li/obact> Проведення занять на підприємствах ОП ГПС: <http://surl.li/rrgrl> <http://surl.li/rrgry> <http://surl.li/plexa> <http://surl.li/rrgss> <http://surl.li/plffg> <http://surl.li/rrgvg> <http://surl.li/plexa> <http://surl.li/plfgf>. Робота на підприємствах стейкхолдерів: <http://surl.li/plfkw>. Дана практика сприяє формуванню у здобувачів вищої освіти професійних компетентностей.

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

Універс. сприяє проф. розвитку НПП. Обов'язк. є підвищ. кваліфікації/стажув. Згідно плану НПП пройшли курси в Україні: Поворознюк І., Кирилюк І., Литвин О., Нецадим Л., Бербец Т., Джога О., Благополучна А. Відпов. до Положення про порядок реалізації права на акад. моб. учасниками освітн. процесу УДПУ <https://cutt.ly/v4aegSw> НПП ознайом. із європейськ. підходами надання освіт. послуг (Поворознюк І., Кирилюк І., Бербец Т., Литвин О. (Finland), Слатвінська Л., Нецадим Л., Джога О., Благополучна А. (Poland). Благополучна А. у 2023 р. переймала досвід у сьомій міжн. міждисциплінарній школі Interdisciplinary Study in the Humanities <http://surl.li/mmvlv> Кирилюк І.–Фонд Зофії Заменгоф, Варшава, Польща (project №2022-1-PL01- KA220-HEED-000090164, Erasmus + program). З метою розшир. можлив. використ. цифр. інструментів НПП пройшли навч. Google Digital Tools for Education/Цифрові інструменти Google для освіти. У ЗВО функціон. науково-метод. центр проф. розвитку виклад. <http://surl.li/cfzhw> де провод. семінари. Проводяться відкр. заняття з метою виявл. рівня проф. компетентності і педагог. майстерн. НПП ОП та подальшого вдоскон. викладацької діяльності згідно Положення про відкриті навчал. заняття в УДПУ <https://cutt.ly/p4aexZL> Щорічно, відпов. до Положення про систему рейтингової оцінки діяльності НПП УДПУ <http://surl.li/nflqx>, проводять оцінку ефективн. та активізації роботи. Система рейтинг. показників має стимул. характер, спрямов. на підвищ. мотивації НПП до високопродуктивної праці.

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

Для стимулювання НПП до розвитку викладацької майстерності здійснюється моральне та матеріальне заохочення (премії і доплати). В університеті діє Положення про встановлення надбавок, доплат, премій працівникам УДПУ <https://cutt.ly/14aePvM>

Відповідно до Колективного договору між адміністрацією та профспілковим комітетом Первинної профспілкової організації УДПУ <https://cutt.ly/V4aeG8u> ректор має право здійснювати преміювання працівників за сумлінну

працю, у т. ч. за захист кандидатської, докторської дисертації, за «Кращий підручник», «Кращий навчальний посібник», «Краща монографія», працівникам, які підготували матеріали для проведення ліцензування спеціальностей та акредитації ОП, працівникам, які отримали ліцензію, патент на корисну модель, винахід тощо. Стимулом для викладацької майстерності є взаємовідвідування занять Положення про відкриті навчальні заняття <https://cutt.ly/u4aeMc5>, а також рейтингова оцінка НПП Положення про систему рейтингової оцінки діяльності НПП УДПУ імені Павла Тичини <http://surl.li/nflqx> Також критеріями оцінки праці НПП при преміюванні є опублікування статей у виданнях, що індексуються у наукометричних базах Scopus, Web of Science. Нематеріальне заохочення відбувається шляхом нагородження грамотами, подяками.

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?

Підготовка освітнього середовища забезпечується матеріально-технічною базою, яка відповідає ліценз. вимогам та вимогам провадження освітньої діяльності. Університет має 5 навч. корпусів, в яких розташовані актові зали, спортивна зала, їдальні, два гуртожитки. Освітній процес ОП проводиться у корпусах №1, №2, №3, які оснащені відповідним демонстраційним, лабораторним обладнанням (<https://econom.udpu.edu.ua/navchalni-laboratoriji>), технічними засобами навчання, що мають вихід в Internet, безпроводний інтернет-доступ Wi-Fi. Викладачі, ЗдВО мають можливість безоплатно користуватися фондами бібліотеки (<https://library.udpu.edu.ua>), репозитарієм (<https://dspace.udpu.edu.ua>), ІОС Moodle (<https://moodle.dls.udpu.edu.ua>) В ІОС Moodle <https://cutt.ly/AMciqjW> НПП розміщують все необхідне для освітнього процесу

Функціонує бібліотека, бібліотечний ресурс становить 425409 примірників. Електронний каталог нараховує 133329 бібліографічних записів та 193763 примірників документів. Він слугує основою для створення різноманітних баз даних, що використовують у науковій та навчальній роботі. Протягом 2023 року до бібліотеки надійшло 1987 примірників документів, передплачено 73 найменувань періодичних видань. Всі користувачі мають вільний доступ до літератури, для зручності запроваджено електронний каталог бібліотеки.

На сайті Університету в розділі Фінансові документи <https://cutt.ly/IMvPkYU>, Матеріально-технічна база <https://cutt.ly/nMvPbuw> можна ознайомитися із відповідною документацією.

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?

Для задоволення потреб здобувачів ОП в Університеті забезпечується вільний доступ до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, потрібних для навчання, викладацької та наукової діяльності.

Доступ викладачів та здобувачів до інфраструктури та інформаційних ресурсів, які потрібні для навчання, викладацької та наукової діяльності в межах ОП є безкоштовним. У викладачів та здобувачів УДПУ є безоплатний доступ до електронних ресурсів: інформаційно-освітнє середовище Moodle (<https://dls.udpu.edu.ua/>), репозитарій УДПУ імені Павла Тичини (<https://dspace.udpu.edu.ua/>), бібліотека ЗВО (<https://library.udpu.edu.ua/>). Здобувачі мають можливість безкоштовне підключення до локальної комп'ютерної мережі Internet за технологією Wi-Fi.

Комунікація між учасниками в освітньому процесі забезпечується через використання платформ та сервісів ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, Class Room, Cisco, Networking Academy, Microsoft Teams, створення Viber та Telegram-спільнот. Крім того, для задоволення потреб та інтересів здобувачів ОП функціонує: інформаційно-обчислювальний центр, студентська соціально-психологічна служба, гуртки за інтересами, спортивні секції, центр культури і дозвілля «Гаудеамус», студентський театр драми і комедії тощо. За результатами опитування здобувачів встановлено, що освітнє середовище УДПУ задовольняє їх потреби та інтереси .

<http://surl.li/pljq>

<http://surl.li/phzya>

<http://surl.li/phzyj>

<http://surl.li/plln0> (протокол № 12 від 18.04. 2023р.; №5 від 07. 11.2023 р.)

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

Освітнє середовище є безпечним для життя і здоров'я здобувачів ОП, регулюється Статутом Університету <http://surl.li/cyswf> та нормативними документами: Положення про організацію роботи з охорони праці <http://surl.li/flrzf>, Положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці <http://surl.li/gtprf>, Інструкції щодо дій ЗдВО та працівників УДПУ в умовах надзвичайних ситуацій <http://surl.li/gtpva>, Положення про запобігання та протидію булінгу в УДПУ <http://surl.li/giupw>, Рекомендований порядок дій на випадок виникнення загроз соціального та воєнного характеру <http://surl.li/emzyk>. Для забезпечення безпеки запроваджено пропускну систему, обладнано укриття. Встановлено пожежну сигналізацію, відеоспостереження; закуплено вогнегасники; наявні аптечки у дирекції, спеціалізованих кабінетах та лабораторіях тощо. Для осіб з порушенням зору встановлено таблички та вказівники зі шрифтом Брайля. Для здобувачів проводяться інструктажі з ОП та БЖД із визначеною періодичністю. НПП і здобувачі пройшли інструктаж «Повітряна тривога» <http://surl.li/qeovv> та інструктаж щодо дій в умовах надзвичайних ситуацій <http://surl.li/qeodd>. Функціонує «Скринька довіри» <http://surl.li/mpbhb>, студентська соціально-психологічна служба <http://surl.li/girwz>.

Для забезпечення психол. підтримки функц. Центр психол. діагностування та тренінгових технологій «Інсайт» <http://surl.li/auzwe>, діє команда психологопедагогічного супроводу.

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?

Механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки ЗдВО побудовані у відповідності до Положення про організацію освітнього процесу в УДПУ <http://surl.li/coznt>. Інформаційна підтримка здійснюється через офіційний сайт Університету <https://udpu.edu.ua/>, Інституту <https://econom.udpu.edu.ua/>, ІОС Moodle <https://dls.udpu.edu.ua/>, репозитарій <https://dspace.udpu.edu.ua/>, бібліотеки для пошуку необхідної літерат. (у т.ч. електронним каталогом), офіц. сторінки в соц. мережах, кураторів груп, корпоративну пошту, дошки оголошень. ЗдВО мають вільний доступ до інформ. про ОПП, навчально-інформ. матеріалів: робочих навчальних програм, силабусів, лекційного матеріалу, практичних завдань, підсумкового контролю. Адміністрацією Інституту, кураторами груп, НПП надається організаційна, консультативна підтримка. На кафедрі розроблено графік консультацій для ЗдВО. Організ. підтримка здійснюється через інститут кураторства, органи студентського самоврядування, старостат. Студ. спільнота веде активне громадське життя. Представники студент. самоврядування є членами вчених рад університету, інституту, трудового колективу. Відділ міжнародних зв'язків організовує та забезпечує міжн. академ. моб. здобувачів. Під час дистанційної та (або) змішаної форм навчання комунікація між учасниками освітнього процесу здійснюється шляхом використання ІОС Moodle, онлайн-зустрічі на платформах і сервісах Zoom, Google Meet, інформування через соц. мережі. Консультативна та психологічна підтримка -соціально-психологічною службою <http://surl.li/girwz>. Соціальна підтримка ЗдВО, забезпечується їх участю у професійній спілці студентів <https://profcom.udpu.edu.ua/>, залучення у соціальній діяльності, зокрема проведенні поза навчальних заходів, екскурсій, спортивних свят. З метою запобігання дискримінації в ЗВО працює Центр психологічного діагностування та тренінгових технологій «Інсайт» <http://surl.li/auzwe>. Функціонує «Скринька довіри» <http://surl.li/mpbhb>. Для задоволення потреб та інтересів здобувачів ОПП функціонує: інформаційно-обчислювальний центр <https://udpu.edu.ua/ioc/team>, спортивні, Центр культури і дозвілля «Гаудеамус» <https://udpu.edu.ua/gaudeamus/team>, гуртки за інтересами <http://surl.li/lwssd> Університетом приділяється велика увага на соціально-спрямовану роботу у вигляді соціально-психологічної і матеріальної допомоги особам, які визнані учасниками бойових дій та їх дітям; особам з інвалідністю внаслідок війни та їх дітям; дітям загиблих, померлих (тих, що пропали безвісти) учасників Революції Гідності; дітям-сиротам; студентам з особливими освітніми потребами. Для ЗдВО проведена онлайн-зустріч «Війна: що робити зі страхом і панікою» С. Ольховецький, доцент кафедри психології <http://surl.li/qerpi>. Рівень задоволеності цією підтримкою прослідковується за допомогою анкетувань <http://surl.li/phzya>; <http://surl.li/qerif>
Результати оцінювання обговорювалися кураторами академ. груп на засід. кафедри № 12 від 18.04.2023 р., №5 від 07.11.23р.

Яким чином ЗВО створює достатні умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами? Наведіть посилання на конкретні приклади створення таких умов на ОП (якщо такі були)

У ЗВО створено достатні умови для реалізації права на освіту особам з особливими освітніми потребами (ООП): доступність навч. приміщень; наявність спец. табличок із шрифтом Брайля, безперешк. доступ до будівель, навч. аудиторій та іншої інфраструк., відповідно до держ. буд. норм, правил та стандартів. Сайт бібліот. адаптов. для людей з вадами зору. Право на освіту ОПП потребами реаліз. через індив. плани, змішану форму навч. за допом. інформ.-освітн. середов. MOODLE, Zoom, Google Meet. Затверджено Полож. про команду психолого-педагогічного супроводу студента з ООП <https://cutt.ly/64aZPky>.

Функціонує Центр соціально-освітньої інтеграції та інклюзивного реабілітаційно-соціального туризму «Без бар'єрів» (<https://cutt.ly/W4aZ3KI>). Центр психологічного діагностування та тренінгових технологій «Інсайт» (<http://surl.li/auzwe>) пропонує індивідуальні консультації з психологом.

Здобувачі, що мають дітей приймають участь в освітн. процесі за індив. графіком навчання, члени профкому отримують профспілкову підтримку. У 2021 р. УДПУ реалізував проєкт «Культурно-рекреаційно-туристична Черкащина: інклюзивно-соціальна 3D-карта». Проєкт спрямований на залуч. молоді та людей з інвалідн. до актив. участі в організ. культурн. дозвілля та пізнання об'єктів історико-культурної спадщини регіону та організації доступності високого рівня у сфері обслуг. <https://cutt.ly/s4aXPIU>

Здобувачі з ООП на ОП не навчаються.

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

Політика та процедури врегулювання конфліктних ситуацій здійснюються відповідно до нормативних документів: Статуту Університету <http://surl.li/cyswf>, Етичного кодексу науково-педагогічних і педагогічних працівників УДПУ <http://surl.li/egxlg>, Кодексу академічної доброчесності <http://surl.li/egxlb>, Положення про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій в УДПУ імені Павла Тичини <http://surl.li/flsrg> Положення про протидію булінгу УДПУ <https://url.udpu.edu.ua/YWYwMdc4NT> Стратегія гендерної рівності <https://url.udpu.edu.ua/NDg5NGUyYz>

На сайті університету функціонує сторінка Антикорупційна діяльність <https://cutt.ly/XIUT9Eu>, де зазначено законодавство України з питань запобігання корупції та вказано нормативну базу з антикорупційної діяльності УДПУ імені Павла Тичини. З метою запобігання та протидії корупції на сайті Університету розміщено форму для

повідомлення факту порушення <https://udpu.edu.ua/pro-universityet/zpk>. Проводяться психологічне консультування, психодіагностика, соціологічні дослідження, організовується робота клубів психологічної підтримки соціально уразливих груп студентів, методичне консультування для кураторів груп, молодих викладачів та викладачів з досвідом роботи понад 5 років. З метою запобігання дискримінації в ЗВО працює Центр психологічного діагностування та тренінгових технологій «Інсайт» <http://surl.li/auzwe>. В Інституті систематично проводяться заходи для інформування ЗДВО про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій для учасників освітнього процесу <http://surl.li/llfhr> <http://surl.li/mpchq> Для здобувачів вищої освіти забезпечується доступність політики та процедур врегулювання конфліктних ситуацій через такі форми організації освітнього процесу: години куратора, виховні заходи інститутського та університетського рівнів. У кожному деканаті/дирекції є анонімна скринька довіри. Студенти Інституту можуть залишити звернення для вирішення конфліктної ситуації: <https://eonom.udpu.edu.ua/skrynka-doviry>.

Проводиться опитування здобувачів <http://surl.li/qqqgo>. Питання результатів опитування кураторами здобувачів вищої освіти щодо запобігання, виникнення і врегулювання конфліктних ситуацій розглядалося на засіданні кафедри (протокол №7 від 19.12.2023р.). За час підготовки бакалаврів ОП Готельно-ресторанна справа конфліктних ситуацій не виникало.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

Положенням про освітні програми <http://surl.li/qccxt>

Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в УДПУ <http://surl.li/lppvy>

Положенням про організацію освітнього процесу в УДПУ <http://surl.li/fnwes>

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

Відповідно до п.4.6 Положення про освітні програми в Уманському державному педагогічному університеті <http://surl.li/qccxt> перегляд освітніх програм переглядають 1 раз у рік, не пізніше ніж за 1 семестр до її завершення. Підставою для перегляду ОП можуть бути: ініціатива і пропозиції гаранта освітньої програми, стейкхолдерів, НПП, які її реалізують; результати зовнішнього та внутрішнього оцінювання якості ОП; результати моніторингу ОП; зміни, що відбулися в науковій професійній сфері, зміни на ринку освітніх послуг та/або на ринку праці; об'єктивні зміни інфраструктурного, кадрового характеру і/або інших ресурсних умов реалізації освітньої програми; затвердження/оновлення стандарту вищої освіти за спеціальністю в межах якої реалізується ОП. Оновлення відображаються у відповідних структурних елементах ОП (навчальному плані, матрицях, робочих програмах ОК, програмах практик та ін.). Навчальні плани підлягають моніторингу та періодичному перегляду.

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа переглядалася в березні 2023 року (протокол № 10 від 27 березня 2023 р. та в лютому (протокол № 9 від «15» лютого 2024 р.) на засіданні кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи). Перегляд ОП був обумовлений результатом опитувань, зустрічей, консультацій, робочих нарад, засідань, робоча група отримала відгуки від здобувачів вищої освіти, представників академічної спільноти, роботодавців. Результати обговорення ОП сформовані та розміщені на сайті <http://surl.li/qfkak> <http://surl.li/rsdce>

Враховані зауваження експертної групи.

Нова редакція ОП затверджена Вченою Радою університету (протокол № 14 від 25.04.2023 р.) та введена в дію наказом ректора № 620 о/д від 10.05.2023р.

Оновлена ОП відповідає стандарту вищої освіти та задовольняє попит на висококваліфікованих фахівців з готельно-ресторанної справи.

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

ЗДВО безпосередньо та через органи студент. самоврядування залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпеч. її якості, відповідно до Положення про освітні програми <http://surl.li/qccxt> Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в УДПУ <http://surl.li/lppvy>

Представники студент. беруть участь у засід. Вченої ради Університету, Інституту, засід. кафедри де мають змогу висловити свою думку при розгляді та затвердженні ОП.

Здійснюється систем. перевірка оцінювання рівня досягнення РН, якості викладання навч. дисциплін, рівня залишкових знань під час проведення ректорського контролю <http://surl.li/eunfu>, вивчення думки ЗДВО про якість ОП та освітнього процесу (анкетування).

До проектної групи ОП увійшла ЗДВО Бондарева К. Керуючись досвідом навчання та думкою інших ЗДВО, виступила з пропозицією оновити спектр вибіркових ОП 2023р.

ОК (Основи безпеки харчування, Етнічні особливості гостинності, Організація обслуговування іноземних туристів), ОП 2024р. Розширити дисципліну ОК.34 Харчова хімія на ОК.34 Харчова хімія і нутриціологія з метою поглибленого вивчення правильного харчування.

Пропозиції, зауваження ЗДВО враховуються за результатами онлайн-опитувань

<http://surl.li/phzxxw> <http://surl.li/phzya> <http://surl.li/pllmd> <http://surl.li/pllno> <http://surl.li/qflks>

№12 від 18.04.2023р; №5 від 07. 11. 2023 р.

Більшість ЗдВО вважають, що знання, уміння і навички, отримані в Університеті є достатніми для їхньої майбутньої професійної діяльності.

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

Одним із завдань внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в УДПУ імені Павла Тичини є запровадження процедур впливу здобувачів на процес забезпечення якості освіти на принципах автономії Університету та академічної свободи. Відповідно до Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в УДПУ <https://cutt.ly/gwbJu8G2> одним із об'єктів впливу ЗдВО на якість освіти є їхнє представництво в управлінських структурах на університетському рівні (участь у роботі органів студ. самовр-ня (студ. рада), універ-ких адмін. структурах (вчена рада Університету, конференція трудового колективу, приймальна комісія, комісія з питань призначення стипендій), на рівні факультету/інституту, кафедри (участь у роботі адмін. структур та комісій).

Студентська рада інституту бере активну участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП

<https://cutt.ly/Y4kW7kD> <http://surl.li/qfltt> <http://surl.li/plfwb> <http://surl.li/obabl>

Представники студентської ради долучаються до розроблення та перегляду ОП. Свої рекомендації вони пропонують через представників студентства у Вченій раді інституту та Університету. Студентська рада інституту бере участь у проведенні анкетування здобувачів на предмет задоволеності якістю освітніх послуг, оцінювання діяльності НПП. <http://surl.li/qfliw> протокол №12 від 18.04.2023 та №5 від 07. 11. 2023 р.

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

Пропозиції від роботодав. для ОП були обговор. на зас. кафедри пр. № 10 від 27. 03. 2023 р.; №7 від 19.12.2023р.

В ОП 2023 за пропоз. Потапової А. було замінено ОК Рекреаційні комплекси світу на ОК Організація туризму, посилені ВК, врахувалася регіональна специфіка. Попелюх Н., акцентув. увагу ввести ознайомлювальну практику.

Доповненні додаткові

СК 14*, РН 23* враховуючи регіональну специфіку <http://surl.li/qfkak>

Пройшла обговор. ОП 2024 зі стейхолдерами <http://surl.li/plfwb> пр. №7 від 19.12. 2023р. ОП 2024 обговорено і схвалено на засід. каф. пр. № 9 від 15.02. 2024 р., результати висвітлені <http://surl.li/rsdce>

Роботодавці залуч. до освітн. процесу: проведення гост. лекцій, зустрічі з провідн. фах. практиками:

<http://surl.li/mmwny> <http://surl.li/rnayx> <http://surl.li/mymfb> <http://surl.li/plgiv> <http://surl.li/foabv> <http://surl.li/rrevf> <http://surl.li/pljza>

Проводяться майстер-класи: <http://surl.li/rrgki> <http://surl.li/rrgks> <http://surl.li/plfgf> <http://surl.li/plffg>

Проводяться практик. заняття на базі підприємств роботодавців: <http://surl.li/rrgrl> <http://surl.li/rrgry>

<http://surl.li/plexa> <http://surl.li/rrgss> <http://surl.li/plffg> <http://surl.li/rrvgv> <http://surl.li/plexa> <http://surl.li/plfgf>.

Проводяться професіографічні екскурсії: <http://surl.li/rrgmr> <http://surl.li/obact>

Роботодавці залучаються до науково-практичних семінарів <http://surl.li/mymes>; <http://surl.li/obarv>.

Укладено договори про співпрацю з роботодавцями <http://surl.li/qveh>

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

Дослідження та збір інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників ОПП здійснюється як Університетом так і структурними підрозділами. В Університеті відбуваються зустрічі випускників, проводяться гостьові лекції під час яких вони діляться інформацією щодо власного кар'єрного шляху та розповідають, які знання і навички виявилися для них найбільш цінними при працевлаштуванні. Випускників ОП, які займають керівні посади або започаткували свій бізнес, кафедра залучає до проведення різноманітних заходів із метою передачі досвіду ЗдВО, пропозиції випускників щодо якості ОП, освітнього процесу враховуються під час розробки, перегляду ОП. В Університеті створена «Асоціація випускників УДПУ» вона об'єднує випускників усіх років навчання і представлена у соціальній мережі Facebook (наразі учасниками спільноти є понад 5,9 тис. випускників): <https://ruru.facebook.com/groups/asotsiatsiya.vipusknikiv.udpu/>

Також в соціальній мережі Facebook нещодавно створена група «Асоціація випускників ННІ економіки та бізнес-освіти» щоб відслідковувати та збирати інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування саме випускників Інституту: <https://www.facebook.com/nnietbo/>.

Для покращення якості освітнього процесу здійснюються періодичні опитування випускників ОП ГРС

<http://surl.li/qfmlw>, їх результати обговорюються на засіданні кафедри пр. №5 від 7.11. 2023р. Опитування показало, що переважна більшість випускників задоволені рівнем своєї освіти на ОП ГРС.

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?

Система забезпечення якості вищої освіти дає можливість вчасно реагувати на виявлені недоліки в освітній діяльності та ОПП, це регулюється Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в УДПУ <http://surl.li/lprvu>, полягає у здійсненні контролю за якістю знань ЗдВО; оцінюванні та періодичному перегляді ОПП; забезпеченні публічності інформації про ОПП.

Під час здійснення процедур ВЗАО <http://surl.li/qfltt> було зазначено про оновлення літературних джерел в

силабусах, робочих програмах. Оновлена матриця відповід. програмн. компетенцій компон. ОП та забезпеч. РН відповідним ОК. Доопрацьована ОП та НП, був замінений перелік ОК (ОК Рекреаційні комплекси світу замінено на ОК Організація туризму), Внесено зміни (ОПП, навчальний план) до назв ОК з уточненням сфери професійної діяльності: ОК11, ОК20, ОК25, ОК29, ОК30, ОК31, введена на 1 курсі ознайомлювальна практика, замінено на II курсі назву навчальної практики з організації готельного і ресторанного господарства на назву Навчальна практика, <http://surl.li/qgjnkl>, розширено перелік ВК (Основи безпеки харчування, Етнічні особливості гостинності, Організація обслуговування іноземних туристів), внесено зміни до НП, а саме з ОК24, ОК21, ОК22 замінено практичні заняття на лабораторні.

Проведено анкет. здобувач. оцінювання якості освітнього процесу <http://surl.li/pllnol>

Переважає більшість здобувачів вважають, що знання, уміння і навички, отримані в Університеті, є достатніми для їхньої майбутньої проф. діяльності. Рівень надання виклад. кафедр інформ. на лекціях і практич. (семінарських) заняттях їх цілком задовольняє.

<http://surl.li/phzxw>

<http://surl.li/phzya>

<http://surl.li/phzya>

<http://surl.li/phzyj>

<http://surl.li/pllmd>

<http://surl.li/qflks>

<http://surl.li/qgjbpl>

<http://surl.li/qgjbtl>

<http://surl.li/qgjbxl>

Результ. опитув. показали, що здобув. задоволені зміст. матеріалу, різноманітністю завдань, можлив. залучення до дискусії та ін. Прийняті рішення щодо необхідн. постійного оновл. інформ. за ОП відповідно до результ. опитув. На засід. кафедри обговор. результ. поточн. аналізу вище перерахов. аспектів (№12 від 18.04.23р.; №5 від 07.11. 2023р.). Для забезпеч. якості результ. навч. здобувач. ОП проводився внутріш. контроль рівня залишк. знань за результ. заліково-екзаменац. сесій. Упродовж звітнього періоду оцінка залишкового рівня знань здобувач. здійснювалась у формі ректорс. комп'ютерн. тестув. в інформ.-освіт. середовищі ЗВО (Moodle) <http://surl.li/eunfuf> результати яких показали 100 % кількісної успішності, відхилення в показниках якості успішності відсутнє, що відповідає встановленим нормам. Обговор. проходило на засід. каф. пр.№13 від 16.05.2023р.. За результ. тестув. запропоновано продовжувати забезпеч. належного оцінюв. результ. навчання (знань, умінь, навичок, інших компетентностей), набутих здобув. в процесі навч. за ОП, та інформ. їх про якість досягн. результ. Переглянуто та оновлено зміст ОП з метою приведення у відповідність та узгодження ОК.

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

За підсумками акредитації ОП у період з 11.04.2023р. по 13.04.2023 р. експертами були надані рекомендації. З метою усунення виявлених недоліків та підвищення якості реалізації ОП були усунуті недоліки: введена на 1 курсі ознайомлювальна практика (6 кред); упорядковано ОПП з НП <http://surl.li/qgfyu>; введено лабораторні заняття з професійних ОК21; ОК22; ОК24; розширено СК та РН з урахуванням специфіки ОП (СК 14*. Здатність організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства з урахуванням мультикультурного середовища регіону. РН 23*. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства з урахуванням мультикультурного середовища регіону); введено до складу проектної групи ОП Поляченко А.П. директора лаунж-кафе «Atrio Olimp», м. Умань; постійно проводяться заходи щодо популяризації міжн. академічної мобільності <http://surl.li/qcmzb>; <http://surl.li/qhkoj>; Червоній А. (ОП Готельно-ресторанна справа), взяла участь у роботі Міжнар. міждисципл. школі «Cross disciplines: How to study in an Interdisciplinary framework» <https://cutt.ly/C4pYObI>; відповідно наказу ректора №540/д від 31.01. 2023р. Бондарєва К. здобувач ОП ГРС з 5.02. 2023р. проходить навчання за програмою внут. акад. мобільності в Полтавському університеті економіки та торгівлі, відповідно укладеного договору <http://surl.li/qhlez>; було оновлено оснащення навчальних лабораторій професійним обладнанням пов'язаних з формуванням фахових компетентностей; Створено навчальну лабораторію «Лабораторія організації готельного обслуговування» (Наказ ректора від 30 червня 2023 №8430/д) <https://econom.udpu.edu.ua/navchalni-laboratoriji>; пропозиції стейкхолдерів враховано при оновленні ОП 2023р. та розміщені на сайті інституту <http://surl.li/qfkak>; розроблено Порядок виявлення та встановлення фактів порушення академічної доброчесності в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини (протокол №16 від 26 березня 2024р.) <https://url.udpu.edu.ua/MWI4YjVkmG> На засіданні ректорату розглянуто питання Про врахування в роботі рекомендацій експертних груп щодо удосконалення ОП за підсумками акредитаційних експертиз у 2022/2023н.р. протокол № 1 від 12.09.2023 р. В Університеті були розроблені заходи щодо удосконалення освітнього процесу на основі рекомендацій експертів акредитаційних експертиз ОП протягом 2023-2024 н.р. <http://surl.li/qgdfb>.

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

Участь представників академічної спільноти у забезпеченні якості ОП відбувається через залучення до моніторингу та періодичного перегляду ОП, оцінювання здобувачів вищої освіти (ректорське комп'ютерне тестування; оцінювання здобувачами якості навчальних дисциплін; рейтингове оцінювання навчально-методичної, наукової та організаційно-виховної діяльності структурних підрозділів і НПП; підвищення кваліфікації НПП <https://is.gd/pzIMrt>; забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у реалізації освітнього процесу <http://surl.li/mpbrf>; <http://surl.li/oazzz>; <http://surl.li/lluiq>; <http://surl.li/qpgvw>) Крім того, академічна спільнота бере участь у науково-практичних семінарах <http://surl.li/mymes>; <http://surl.li/obarv>

навчально-методичних семінарах діяльності Центру професійного розвитку викладачів університету щодо актуальних проблем якості освітніх послуг на ОП, проводяться семінари для гарантів <http://surl.li/rnrkh>, <http://surl.li/rnrkr>, <http://surl.li/rnrnog>, <http://surl.li/rnrpe>, участь у конференціях, форумах <http://surl.li/oavlf> <http://surl.li/oavur> <http://surl.li/obcml>

На засіданнях кафедри, вченої ради інституту, університету, навчально-методичних комісіях університету, інституту постійно розглядаються питання внутрішнього забезпечення якості освітнього процесу ОП. Проводяться зустрічі по ОП <http://surl.li/qfltt> <http://surl.li/qgjnkl>

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

Відповідно до Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в УДПУ <http://surl.li/lppvy> відповідальність за здійснення процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти несуть: керівник, проректори, відділи, декани факультетів/директор інституту, завідувачі кафедр, гаранті, НПП, ЗдВО. Відділ якості освіти, ліцензування та акредитації <https://is.gd/11BXgs> (здійснення контролю за дотриманням ліцензійних умов, надання методичної допомоги при акредитації ОПП і ОНП); навчально-методичний відділ <https://is.gd/gur4cv> (організація, планування, контроль, аналіз, вдосконалення ОП; організація контролю за проведенням усіх видів навчальних занять; проведення систематичного контролю за діяльністю кафедр); відділ наукових та науково-технічного розвитку <https://udpu.edu.ua/nauka/team> (реалізація університетської політики в галузі науки, організація наукової, інноваційної діяльності та технічного розвитку); відділ міжнародних зв'язків <https://is.gd/8OgUak> (міжнародна співпраця; сприяння розвитку міжнар. співробітництва Університету для його інтеграції у світову та європейську систему освіти, організація, забезпечення міжнар. академ. мобільн. НПП, ЗдВО, сприяння підвищ. рівня кваліф. викладачів, контактів з навчальними закладами зарубіжних країн в рамках міжн. освітньо-наукових програм, і на підставі угод про співпрацю). В Інституті створена група зі змісту та якості освіти <http://surl.li/rmzfi>, існує навчально-методична комісія, які здійснюють процедури ВЗЯО.

9. Прозорість і публічність

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

Права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу регулюються документами, які знаходяться в вільному доступі і розміщені на офіційному сайті Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини за розділами:

1. Закони України: <https://udpu.edu.ua/pro-universitytet/dokumenty/zakony-ukrainy>
2. Нормативні документи УДПУ імені Павла Тичини: <https://udpu.edu.ua/pro-universitytet/dokumenty/normativni-dokumenty>
3. Документи з організації освітнього процесу: <https://udpu.edu.ua/pro-universitytet/dokumenty/dokumenty-z-orhanizatsii-osvitnoho-protsesu>
4. Антикорупційна діяльність: <https://udpu.edu.ua/pro-universitytet/dokumenty/antikorupsiina-diialnist>
5. Фінансові документи: <https://udpu.edu.ua/pro-universitytet/dokumenty/finansovi-dokumenty>
6. Охорона праці та безпека життєдіяльності: <https://udpu.edu.ua/pro-universitytet/dokumenty/okhorona-pratsi-ta-bezpeka-zhyttiediialnosti>

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

https://econom.udpu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/02/OPP_bakalavr_HRS_2024.pdf

Зауваження та пропозиції до проекту ОПП можна надсилати через електронний ресурс:

<https://forms.gle/EZ2fFUD9K3GWw1Qy8>

На сайтах всіх структурних підрозділів зазначено контактні телефони, адреси електронної пошти, за допомогою яких бажаючі також можуть звернутися зі своїми зауваженнями та пропозиціями.

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

Загальна інформація про ОПП Готельно-ресторанна справа оприлюднена на офіційному веб-сайті Університету: <https://udpu.edu.ua/documents/educational-programs/4389/2023/Освітньо-професійна%20програма%20Готельно-ресторанна%20справа%20.pdf?ver=1710248792>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильними сторонами ОП Готельно-ресторанна справа, що забезпечують досягнення її цілей та програмних

результатів є:

1. Цілі, ОК, компетенції та РН, які забезпечують підготовку фахівців з готельно-ресторанної справи, відповідають сучасним тенденціям розвитку індустрії гостинності та враховують потреби регіонального ринку сфери послуг.
 2. ОПП забезпечує право ЗдВО на можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії в тому числі через опанування сучасних вибіркових дисциплін, що дає можливість сформувати індивідуальний план навчання згідно пріоритетів професійної підготовки.
 3. ОПП базується на студентоцентрованому і компетентнісному підходах, враховує вимоги регіонального ринку праці та інтереси стейкхолдерів.
 4. Кадрове забезпечення освітнього процесу за ОПП відповідає ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності: викладачі мають відповідну освіту та кваліфікацію, здійснюють активну наукову діяльність, систематично підвищують кваліфікацію, проходять стажування.
 5. Залучення до освітнього процесу представників роботодавців (на регулярній основі відбуваються організація та проведення конференцій, науково-практичних семінарів, гостьових лекцій та зустрічей з роботодавцями), що надає можливості забезпечувати якісну фахову підготовку.
 6. Активна участь ЗдВО в організації освітнього процесу та забезпеченні якості освіти (залучення до вдосконалення ОПП, участь в опитуваннях, діяльність Студентського самоврядування).
 7. Можливості вільної апробації результатів наукових досліджень ЗдВО у виданнях Університету.
- Водночас, програмі притаманні й певні слабкі сторони:
- вплив кризових явищ, які впливають на індустрію гостинності, що знижує попит та популярність ОП (поглиблення демографічної кризи та посилення міграційних процесів);
 - неповне використання можливостей міжнародної академічної мобільності через воєнні дії на території України;
 - відсутність досвіду 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 Готельно-ресторанна справа базуються на необхідності подальшого удосконалення освітнього процесу шляхом розвитку інтеграції навчальної, наукової та інноваційної діяльності. З цією метою та у відповідності до вимог сучасного розвитку освіти в Україні, планується реалізація таких заходів:

- постійний розвиток ОПП шляхом оновлення змісту ОК відповідно до регіональних потреб та потреб ринку праці у контексті формування ЗК та СК, що забезпечують відповідні РН;
- постійна робота із забезпечення студентоцентрованого підходу в освітньому процесі та розширення можливостей формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти;
- активізація роботи щодо підготовки та видання науково-педагогічними працівниками кафедри власних підручників, навчальних посібників з дисциплін навчального плану ОПП Готельно-ресторанна справа;
- подальша робота з розширення переліку баз практик для здобувачів вищої освіти;
- розширення та оновлення матеріально-технічного забезпечення освітнього процесу;
- продовження практики залучення до освітнього процесу за ОП провідних фахівців індустрії гостинності;
- продовження розвитку співпраці з провідними вітчизняними і зарубіжними закладами вищої освіти на основі укладених угод, зокрема, у напрямку розширення програм академічної мобільності НПП та здобувачів вищої освіти.

Запевнення

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

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

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

Додатки:

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

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

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

Документ підписаний кваліфікованим електронним підписом/кваліфікованою електронною печаткою.

Інформація про КЕП

ПІБ: Безлюдний Олександр Іванович

Дата: 25.04.2024 р.

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Економічна етика та діловий етикет	навчальна дисципліна	OK.14 ГРС_Економічна етика та діловий етикет.pdf	yBq+jAVPuzXWlgCVcKmAC6NPzX+T7N95QMZiFjaBm1A=	Дошка (1 шт); Мультимедійний проектор: Epson EH-DM2 LCD; 854x480; 300:1; 3 x 0.55; VGA,RCA Комп'ютер msi h81m-e33; intel celeron g1840; HDD toshiba; 4gb, ddr3 ;atx-fp400- 8 400w; LG 20т38а 19.5"
Фізичне виховання	навчальна дисципліна	OK.37 ГРС_Фізичне виховання.pdf	hrojI9SGULdhZ6Kn8OjP12HuEPkU8iAajThcoIOb5yE=	Спортивна зала, тренажерні зали, міський стадіон
Технологія продукції ресторанного господарства	навчальна дисципліна	OK.24 ГРС_Технологія продукції ресторанного господарства_Джога.pdf	JeofSdFw+YwSwbm b1w+oK5EWmA1ZoV BhpXKayNRwZfQ=	Дошка (1 шт); Мультимедійний проектор: Viewsonic PJD5234 DLP; 1024x768; Лампа розжарення; 15000:1; 1.97, 2.10 : 1; VGA; Ethernet (RJ-45) Дошка GRANDVI=W Комп'ютер msi h81m-e33; intel oshiba g1840; HDD oshiba; 4gb, ddr3 ;atx-fp400- 8 400w; LG 20т38а 19.5", навчальна лабораторія «Технологія продукції ресторанного господарства», їдальня УДПУ. Українська бухгалтерська система «Ресторан» jSolutions-Ресторан
Менеджмент у готельно-ресторанному господарстві	навчальна дисципліна	OK.25 ГРС_Менеджмент у готельно-ресторанному господарстві.pdf	eS165Nl8u9FPO8epT ZHQzsRjSaBg7hFzR Ynr5oEIFoE=	Дошка (1 шт); Мультимедійний проектор: InFocus inv30 (309) DLP; 1024x768; Лампа розжарення ANSI лм:3000 (2500); 17000:1; 0,63; 1;HDMI, D-Sub, Ethernet (RJ-45) Дошка-SMART Board M600 Dvit Комп'ютер asus h110m-k; intel oshiba g4560: Toshiba hddw110; DDR4 8GB 2400 MHz; 21.5" LG Комп'ютерний клас №317 -20 шт msi h81m-e33, Комп'ютерний клас №214 -15 шт ASUS M4N68T-M V2 Українська бухгалтерська система «Готель» Українська бухгалтерська система «Ресторан» jSolutions-Готель jSolutions-Ресторан
Планування та організація готельного і ресторанного господарства	навчальна дисципліна	OK.26 ГРС_Планування і організація готельного і ресторанного господарства_Нец адим.pdf	ueeiZNC9R8usS2pzy aFouPcx8p/7O8Bda bcwGd7qYWs=	Дошка (1 шт); Мультимедійний проектор: Viewsonic PJD5234 DLP; 1024x768; Лампа розжарення; 15000:1; 1.97, 2.10 : 1; VGA; Ethernet (RJ-45) Дошка GRANDVI=W Комп'ютер msi h81m-e33; intel oshiba g1840; HDD oshiba; 4gb, ddr3 ;atx-fp400- 8 400w; LG 20т38а 19.5". Комп'ютерний клас №317 -20 шт msi h81m-e33, Комп'ютерний клас №214 -15 шт ASUS M4N68T-M V2 Українська бухгалтерська система «Готель» Українська бухгалтерська система «Ресторан» jSolutions-Готель jSolutions-Ресторан

Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	навчальна дисципліна	OK.27 Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства.pdf	7EfBEbAMoFpb/A/DLrrob5bi3XefZ3xFkjJbZeR8lc8=	Дошка (1 шт); Мультимедійний проектор: Viewsonic PJD5234 DLP; 1024x768; Лампа розжарення; 15000:1; 1.97, 2.10 : 1; VGA; Ethernet (RJ-45) Дошка GRANDVI=W Ноутбук Lenovo B570e h81m-e33; Intel Huron River SV; 2.5" SATA 320/500 ГБ/1 ТБ; 4gb, DDR3; HD 15,6" 1366 x 768, навчальна лабораторія «Технологія продукції ресторанного господарства», їдальня УДПУ, Лабораторія організації готельного обслуговування
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	OK.28 ГРС_Устаткування закладів ГРС.pdf	WPftXUv96I8SPmt9Eb/esdgF/GwM/XzmeSzaYPcetc8=	Дошка (1 шт); Мультимедійний проектор: Viewsonic PJD5234 DLP; 1024x768; Лампа розжарення; 15000:1; 1.97, 2.10 : 1; VGA; Ethernet (RJ-45) Дошка GRANDVI=W Ноутбук Lenovo B570e h81m-e33; Intel Huron River SV; 2.5" SATA 320/500 ГБ/1 ТБ; 4gb, DDR3; HD 15,6" 1366 x 768, навчальна лабораторія «Технологія продукції ресторанного господарства», їдальня УДПУ, Лабораторія організації готельного обслуговування
Економіка готельного і ресторанного господарства	навчальна дисципліна	OK.29 ГРС_Економіка готельного і ресторанного господарства.pdf	b2iOvnPHjfkVd6g735QUQMAIV/S8YOOlqTtzXnySZkM=	Дошка (1 шт); Мультимедійний проектор: InFocus inv30 (309) DLP; 1024x768; Лампа розжарення ANSI лм:3000 (2500); 17000:1; 0,63: 1; HDMI, D-Sub, Ethernet (RJ-45) Дошка-SMART Board M600 Dvit Комп'ютер asus h110m-k; intel oshiba g4560: Toshiba hddw110; DDR4 8GB 2400 MHz; 21.5" LG
Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному господарстві	навчальна дисципліна	OK.30 ГРС_Інформ. системи і технол в ГРС.pdf	R1xYstzSjCAIWVLVQHMHYqPhoLWwCO CrEs+pzivXUY=	Дошка (1 шт); Мультимедійний проектор: Epson EH-DM2 LCD; 854x480; 300:1; 3 x 0.55; VGA, RCA Комп'ютер msi h81m-e33; intel celeron g1840; HDD toshiba; 4gb, ddr3 ; atx-fp400- 8 400w; LG 20т38а 19.5" Комп'ютерний клас №214 -15 шт ASUS M4N68T-M V2 Комп'ютерний клас №317 -20 шт msi h81m-e33 Українська бухгалтерська система «Готель» Українська бухгалтерська система «Ресторан» jSolutions-Готель jSolutions-Ресторан
Маркетинг у готельно-ресторанному господарстві	навчальна дисципліна	OK.31 ГРС_Маркетинг у готельно-ресторанному господарстві.pdf	bojZ+3j2fBM9eUo7RI4HQoXXiVoW6RxFfoK56h3VVec=	Дошка (1 шт); Мультимедійний проектор: Viewsonic PJD5234 DLP; 1024x768; Лампа розжарення; 15000:1; 1.97, 2.10 : 1; VGA; Ethernet (RJ-45) Дошка GRANDVI=W Ноутбук Lenovo B570e h81m-e33; Intel Huron River SV; 2.5" SATA 320/500 ГБ/1 ТБ; 4gb, DDR3; HD 15,6" 1366 x 768
Основи гостинності	навчальна дисципліна	OK.32 ГРС_Основи гостинності_.pdf	xbpoZizNsTrtEDFd+iDCLQVYITqkD3Hpk rqbZEG8ghY=	Дошка (1 шт); Мультимедійний проектор: Viewsonic PJD5234 DLP; 1024x768; Лампа розжарення; 15000:1; 1.97, 2.10 : 1; VGA; Ethernet (RJ-45) Дошка GRANDVI=W Комп'ютер msi h81m-e33; intel oshiba g1840; HDD oshiba; 4gb, ddr3 ; atx-fp400- 8 400w; LG 20т38а 19.5", навчальна лабораторія «Технологія продукції

				ресторанного господарства», їдальня УДПУ, Лабораторія організації готельного обслуговування
Сервісна діяльність в індустрії гостинності	навчальна дисципліна	OK.33 ГРС_Сервісна діяльність в індустрії гостинності.pdf	kDdwDyeOEjiaDDWtNaoiUjxmRbyeul4EZYQ+L8Tl358=	Дошка (1 шт); Мультимедійний проектор: Viewsonic PJD5234 DLP; 1024x768; Лампа розжарення; 15000:1; 1.97, 2.10 : 1; VGA; Ethernet (RJ-45) Дошка GRANDVI=W Комп'ютер msi h81m-e33; intel oshiba g1840; HDD oshiba; 4gb, ddr3; atx-fp400- 8 400w; LG 20т38а 19.5", навчальна лабораторія «Технологія продукції ресторанного господарства», їдальня УДПУ, Лабораторія організації готельного обслуговування
Харчова хімія	навчальна дисципліна	OK.34 Харчова хімія.pdf	oQfHHUz8TVy72gzi gylWKf394UxXN7bF bomXXyHmxSo=	Демонстраційний стіл (1 шт); Дошка маркерна (1 шт); Комп'ютер asus h110m-k; Принтер (1 шт); рН-метр лабораторний рН-262 № 3848 (1 шт); Ваги лабораторні рівноплечі ВІР – 200 №5 (1 шт); Шафа витяжна (1 шт); Насос ВН-461 1; Компресорна установка (1 шт); Електронні ваги лабораторні MW-150 (1 шт); Електронні ваги ТВЕ-021-0,001 (1 шт); Ваги ВЛТК – 500 г (1 шт); Фотоелектроколориметр ФЕК-56М (1 шт); Телевізор Samsung 14Е32В350 F/N (1 шт); Холодильник «Амперон» КІІ-240 (1 шт); Ваги аналітичні демпферні АВД (1 шт); Шафа сушильна (1 шт); Витяжна шафа (2 шт); Хроматоскоп (1 шт); Таблиця розчинності (кислот, солей) (1 шт); Таблиця Д.І. Менделєєва.
Курсова робота з дисципліни «Готельно-ресторанний бізнес регіону»	курслова робота (проект)	Методичні рекомендації до курсової роботи ГРБР.pdf	ZLjRtLkLUxCu7bsx7374dMzHlIfocUhOqU/IkZ52gbs=	
Курсова робота за фахом	курслова робота (проект)	Методичні рекомендації до виконання курсової роботи за фахом.pdf	p7YW4RhHzeTNSloAaDqLVuo9/0C9F3J6Hyf+8xE25XU=	
Ознайомлювальна практика	практика	РП ознайомлювальна практ_1 курс_ ГРС.pdf	hSNpL5W5gEGKtOC8H3NsPMZm99HKif6SLv8+UFqg7RU=	
Навчальна практика	практика	РП_навчал_на_практика_2_ГРС.pdf	fPzKgNCMCnl/eteSgzHceUioCVu7SKwCFna1SziHXoY=	
Виробнича практика	практика	РП_виробнича практ_3_ГРС.pdf	NULrA1ssEYChqQniOdorueprdoxLT3ANl2gl/ak59bI=	
Виробнича практика	практика	РП_виробнича практика_ГРС_4 курс_.pdf	rpks77xLKbpPOoert5TLD5R3/kXBVm7/fyV+WR4Wh/s=	

Кваліфікаційна робота	підсумкова атестація	<i>Методичні рекомендації до КР ГПС бакалавр, 2023.pdf</i>	46uVwslv1vbrNkM20 ZNXI6vz972XtHne4 TM3dVELifw=	
Атестаційний екзаме	підсумкова атестація	<i>Програма атестаційного екзамеу - ГПС.pdf</i>	H1XTS+EHrPTg9nb M2RwCVF7IOq+fhv maVIYfB7W/jEg=	
Самоменеджмент	навчальна дисципліна	<i>ОК.13 ГПС_Самоменеджмент.pdf</i>	pe7Iouqx0n5ywpHk tYYmPW2bBESwYsX kJGZ5hOSyDA=	<i>Дошка (1 шт); Мультимедійний проектор: InFocus inv30 (309) DLP; 1024x768; Лампа розжарення ANSI лм:3000 (2500); 17000:1; 0,63: 1;HDMI, D-Sub, Ethernet (RJ-45) Дошка-SMART Board M600 Dvit Комп'ютер asus h110m-k; intel pentium g4560: Toshiba hddw110; DDR4 8GB 2400 MHz; 21.5" LG</i>
Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>ОК. 23 ГПС_Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства.pdf</i>	vA3UBGGI1MmayG6 O9VzmjQKWlk4pdO r8jb2KYb2pnfs=	<i>Дошка (1шт.) Мультимедійний проектор: Acer X1223 DLP Projector Модель ANX1714,2018р. Комп'ютер DualCore Intel Core 2 Duo Asus P5L-MX Intel(R) 82945G Express Chipset Family Монітор: EnVision LCD2151 Analog Devices AD1986AA theros L1 Gigabit Ethernet Оперативна пам'ять: Dual DDR2 SDRAM Комп'ютерний клас 209 - 10шт. , Комп'ютерний клас 208 - 20шт.</i>
Організація готельного господарства	навчальна дисципліна	<i>ОК.22 ГПС_Організація готельного господарства.pdf</i>	YGhXRIQEuhALF/N EQ61zVxqT9T1JDLO XiYq4vcN/uKg=	<i>Дошка (1 шт); Мультимедійний проектор: Viewsonic PJD5234 DLP; 1024x768;Лампа розжарення; 15000:1; 1.97 , 2.10 : 1; VGA; Ethernet (RJ-45) Дошка GRANDVI=W Комп'ютер msi h81m-e33; intel oshiba g1840; HDD oshiba; 4gb, ddr3 ; atx-fp400- 8 400w; LG 20т38а 19.5", Комп'ютерний клас №317 -20 шт msi h81m-e33, Комп'ютерний клас №214 -15 шт ASUS M4N68T-M V2 Українська бухгалтерська система «Готель» Українська бухгалтерська система «Ресторан» jSolutions-Готель jSolutions-Ресторан Лабораторія організації готельного обслуговування</i>
Організація ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>ОК.21 ГПС_Організація ресторанного господарства.pdf</i>	dl+9T7RREP/EKu+L XRwd4C/q5FD15g24 G13MTBtsCL8=	<i>Дошка (1 шт); Мультимедійний проектор: Viewsonic PJD5234 DLP; 1024x768;Лампа розжарення; 15000:1; 1.97 , 2.10 : 1; VGA; Ethernet (RJ-45) Дошка GRANDVI=W Комп'ютер msi h81m-e33; intel oshiba g1840; HDD oshiba; 4gb, ddr3 ; atx-fp400- 8 400w; LG 20т38а 19.5", Комп'ютерний клас №317 -20 шт msi h81m-e33, Комп'ютерний клас №214 -15 шт ASUS M4N68T-M V2 Українська бухгалтерська система «Готель» Українська бухгалтерська система «Ресторан» jSolutions-Готель jSolutions-Ресторан навчальна лабораторія «Технологія продукції ресторанного господарства», їдальня УДПУ.</i>

Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	навчальна дисципліна	OK.20 ГПС_Бізнес-планування готельно-ресторанному бізнесі.pdf	JYaDgquSobrwaOW hnS3cENcOjAvEmyP qTYiTr8M27g=	Дошка (1 шт); Мультимедійний проектор: InFocus inv30 (309) DLP; 1024x768; Лампа розжарення ANSI лм:3000 (2500); 17000:1; 0,63: 1; HDMI, D-Sub, Ethernet (RJ-45) Дошка-SMART Board M600 Dvit Комп'ютер asus h110m-k; intel oshiba g4560: Toshiba hwdw110; DDR4 8GB 2400 MHz; 21.5» Lgбі Комп'ютерний клас №317 -20 шт msi h81m-e33
Українська мова (за професійним спрямуванням)	навчальна дисципліна	OK.01 ГПС_Українська мова (за професійним спрямуванням).pdf	Fzfryn5Wir1lD+Zxu wKLwgB+Vu+g/luT MZ+1SOvQCkU=	Дошка (1 шт); Мультимедійний проектор: Epson EH-DM2 LCD; 854x480; 300:1; 3 x 0.55; VGA,RCA Комп'ютер msi h81m-e33; intel celeron g1840; HDD toshiba; 4gb, ddr3 ;atx-fp400- 8 400w; LG 20m38a 19.5"
Історія та культура України	навчальна дисципліна	OK.02. ГПС_Історія та культура України.pdf	w/wOxjZQ8ko38k5J OIlN6k6pt7fen2Mkih sd6rYyLgE=	Дошка (1 шт); Мультимедійний проектор: Epson EH-DM2 LCD; 854x480; 300:1; 3 x 0.55; VGA,RCA.) Ноутбук Lenovo B570e h81m-e33; Intel Huron River SV; 2.5" SATA 320/500 ГБ/1 ТБ; 4gb, DDR3; HD 15,6" 1366 x 768
Іноземна мова	навчальна дисципліна	OK.03_ГПС_Іноземна мова.pdf	DKi4NCCD/LrpIt2cs qBbm+BuZNPYqtZPc CHohx1J8DU=	Дошка (1 шт); Мультимедійний проектор: BenQ MP525P DLP; 1024x768; 2 600:1; 1.1 x; VGA,S-Video Ноутбук Lenovo B570e h81m-e33; Intel Huron River SV; 2.5" SATA 320/500 ГБ/1 ТБ; 4gb, DDR3;HD 15,6" 1366 x 768
Економічна соціологія	навчальна дисципліна	OK.04 ГПС_Економічна соціологія.pdf	9wexXNoQaUYzPp2 nVRxNcNCxLWItW7 Tt36oYwky6ovQ=	Дошка (1 шт); Мультимедійний проектор: BenQ MP525P DLP; 1024x768; 2 600:1; 1.1 x; VGA,S-Video Ноутбук Lenovo B570e h81m-e33; Intel Huron River SV; 2.5" SATA 320/500 ГБ/1 ТБ; 4gb, DDR3;HD 15,6" 1366 x 768
Основи наукових досліджень	навчальна дисципліна	OK.05 ГПС_Основи наукових досліджень.pdf	ezatvaWlrZe4c3pr4/ +g+rusUGdgx7KKGi TvqfQNLHk=	Дошка (1 шт); Мультимедійний проектор: Viewsonic PJD5234 DLP; 1024x768;Лампа розжарення; 15000:1; 1.97 , 2.10 : 1; VGA; Ethernet (RJ-45) Дошка GRANDVI=W Ноутбук Lenovo B570e h81m-e33; Intel Huron River SV; 2.5" SATA 320/500 ГБ/1 ТБ; 4gb, DDR3;HD 15,6" 1366 x 768
Комунікативний менеджмент	навчальна дисципліна	OK.06 ГПС_Комунікативний менеджмент.pdf	hybFFF55qJqcFAyK dl/BWG3to1ICWRY XsbQYBqBjaM=	Дошка (1 шт); Мультимедійний проектор: Epson EH-DM2 LCD; 854x480; 300:1; 3 x 0.55; VGA,RCA Комп'ютер msi h81m-e33; intel celeron g1840; HDD toshiba; 4gb, ddr3 ;atx-fp400- 8 400w; LG 20m38a 19.5"
Економічна психологія	навчальна дисципліна	OK.07 ГПС_Економічна психологія.pdf	pNq8ZbUZaA16MKi Bc6TWSWgF+RKxkp ulihBo5Cmwofw=	Дошка (1 шт); Мультимедійний проектор: BenQ MP525P DLP; 1024x768; 2 600:1; 1.1 x; VGA,S-Video Ноутбук Lenovo B570e h81m-e33; Intel Huron River SV; 2.5" SATA 320/500 ГБ/1 ТБ; 4gb, DDR3;HD 15,6" 1366 x 768
Управління кар'єрою	навчальна дисципліна	OK.08 ГПС_Управління кар'єрою.pdf	f+JAYtdy7aQQ2z+4 bAjVhDX6UZUKW4l zp7VGZMP95so=	Дошка (1 шт); Мультимедійний проектор: Epson EH-DM2 LCD; 854x480; 300:1; 3 x 0.55; VGA,RCA Комп'ютер msi h81m-e33; intel celeron g1840; HDD toshiba; 4gb, ddr3 ;atx-fp400- 8 400w; LG 20m38a 19.5"

Економічна інформатика	навчальна дисципліна	OK.09 ГРС_Економічна інформатика.pdf	QDheNOezYxhh5VgGHsQYWmOrI+LtXMoYrGySiY5f/+k=	Дошка (1 шт); Мультимедійний проектор: Epson EH-DM2 LCD; 854x480; 300:1; 3 x 0.55; VGA,RCA Комп'ютер msi h81m-e33; intel celeron g1840; HDD toshiba; 4gb, ddr3 ;atx-фр400- 8 400w; LG 20т38а 19.5" Комп'ютерний клас №214 -15 шт ASUS M4N68T-M V2 Комп'ютерний клас №317 -20 шт msi h81m-e33 LibreOffice Open Office Web-браузери Google Chrome; Safari; Internet Explorer та Edge; Mozilla Firefox; Opera; Хмарний програмний комплекс Віртуальний студентський банк Office 365 А1 (Outlook, Word, PowerPoint, Excel і OneNote) - до 5000 користувачів Додатки Google Workspace For Education (Gmail, Google Диск, Google Документи, Таблиці, Презентації та Форми, Google Форми, Google Сайти, Google Календар, Google Chat, Google Meet, Google Keep, Google Сейф (Google Vault)) до 10000 користувачів Gimp 7-Zip PDF Reader OBS Studio - інше/антивіруси Zillya AVAST AVG Skype
Автоматизація економічних процесів	навчальна дисципліна	OK.10 ГРС_Автоматизація економічних процесів.pdf	4PJ9oEcDFT4VYJ4xcr8hOTV3PaPziOVerQIrcpOnH44=	Дошка (1 шт); Мультимедійний проектор: Epson EH-DM2 LCD; 854x480; 300:1; 3 x 0.55; VGA,RCA Комп'ютер msi h81m-e33; intel celeron g1840; HDD toshiba; 4gb, ddr3 ;atx-фр400- 8 400w; LG 20т38а 19.5" Комп'ютерний клас №214 -15 шт ASUS M4N68T-M V2 Комп'ютерний клас №317 -20 шт msi h81m-e33, MASTER: Бухгалтерія
Економікс	навчальна дисципліна	OK.12 ГРС_Економікс.pdf	UqLZU+M+wC9Q4cwTKEuSic+up5ofomFKr31BJJVJgaU=	Дошка (1 шт); Мультимедійний проектор: Epson EH-DM2 LCD; 854x480; 300:1; 3 x 0.55; VGA,RCA Комп'ютер msi h81m-e33; intel celeron g1840; HDD toshiba; 4gb, ddr3 ;atx-фр400- 8 400w; LG 20т38а 19.5"
Інженерна графіка	навчальна дисципліна	OK.15 ГРС_Інженерна графіка.pdf	KQKc9Ibf5IAug5t4TlkzAVRCa2YbPh8l/mQv463KshI=	Дошка (1 шт); Мультимедійний проектор: Epson EH-DM2 LCD; 854x480; 300:1; 3 x 0.55; VGA,RCA Комп'ютер msi h81m-e33; intel celeron g1840; HDD toshiba; 4gb, ddr3 ;atx-фр400- 8 400w; LG 20т38а 19.5" Комп'ютерний клас №214 -15 шт ASUS M4N68T-M V2 Комп'ютерний клас №317 -20 шт msi h81m-e33 Креслярські інструменти: - набір лінійок для шкільної дошки – 1 шт.; - готівальні – 8шт.; - лінійки – 10 шт.; - кутники – 10 шт.; - рейсшини – 5 шт.;

				<ul style="list-style-type: none"> - олівці – 20 шт.; - набір лекал – 1 шт. Наочні посібники: - стенди – 8 шт; - плакати – 12 шт; - картки індивідуальних завдань для самостійної роботи; - деталі машин та механізми, складальні одиниці, виготовленні на виробництві; - модель тригранного кута – 1 шт.
Організація туризму	навчальна дисципліна	OK.16 ГРС_Організація_туризму.pdf	awSlBLpfEnrrp+eoL7ppgen98jonrynvMVs16rIWgV4=	Дошка (1 шт); Мультимедійний проектор: Epson EH-DM2 LCD; 854x480; 300:1; 3 x 0.55; VGA,RCA Комп'ютер msi h81m-e33; intel oshiba g1840; HDD oshiba; 4gb, ddr3 ;atx-fp400- 8 400w; LG 20m38a 19.5"
Гігієна і санітарія в галузі	навчальна дисципліна	OK.17 ГРС_Гігієна і санітарія в галузі.pdf	7v87LXUiyq4k5SYW8xTpFas9LoYiXQfMlF3+Q2Bs2uM=	Дошка (1 шт); Мультимедійний проектор: Viewsonic PJD5234 DLP; 1024x768; Лампа розжарення; 15000:1; 1.97 , 2.10 : 1; VGA; Ethernet (RJ-45) Дошка GRANDVI=W Комп'ютер msi h81m-e33; intel celeron g1840; HDD toshiba; 4gb, ddr3 ;atx-fp400- 8 400w; LG 20m38a 19.5"
Готельно-ресторанний бізнес регіону	навчальна дисципліна	OK.18 ГРС_Готельно-ресторанний бізнес регіону.pdf	oWGFyqqbqHXdTRPZFKLKAxkOUvY+bbuXVJfbV3NPnOU=	Дошка (1 шт); Мультимедійний проектор: BenQ MP525P DLP; 1024x768; 2 600:1; 1.1 x; VGA,S-Video Ноутбук Lenovo B570e h81m-e33; Intel Huron River SV; 2.5" SATA 320/500 ГБ/1 ТБ; 4gb, DDR3;HD 15,6" 1366 x 76
Безпека праці і життєдіяльності	навчальна дисципліна	OK.19 ГРС_Безпека праці і життєдіяльності.pdf	usjKMyDYzjMOXNg/WeS4RFVuKcg4pStDefkETJvXx+Y=	Дошка (1 шт); Мультимедійний проектор: InFocus inv30 (309) DLP; 1024x768; Лампа розжарення ANSI лм:3000 (2500); 17000:1; 0,63: 1;HDMI, D-Sub, Ethernet (RJ-45) Дошка-SMART Board M600 Dvit Комп'ютер asus h110m-k; intel oshiba g4560: Toshiba hdwd110; DDR4 8GB 2400 MHz; 21.5" LG
Правові засади господарської діяльності в готельно-ресторанному господарстві	навчальна дисципліна	OK.11 ГРС_Правові засади госп. діяльності.pdf	okC/te93Ibb+1KoiGq7/pvcO5LQm94qg8/yVxrZCxGQ=	Дошка (1 шт); Мультимедійний проектор: Epson EH-DM2 LCD; 854x480; 300:1; 3 x 0.55; VGA,RCA Комп'ютер msi h81m-e33; intel celeron g1840; HDD toshiba; 4gb, ddr3 ;atx-fp400- 8 400w; LG 20m38a 19.5"

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

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
54950	Тацієнко Віталій Сергійович	доцент, Основне місце роботи	Історичний факультет	Диплом бакалавра, Уманський державний педагогічний	10	Історія та культура України	1. Tatsiyenko V., Tatsiyenko, N. The Orthodox parish clergy's role in the

<p>університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2011, спеціальність: 030301 Історія, Диплом магістра, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2012, спеціальність: 030301 Історія, Диплом кандидата наук ДК 042895, виданий 26.06.2017</p>	<p>peasant reform implementation in 1861 (based on Kyiv huberniua materials). Східноєвропейський історичний вісник. Дрогобич, 2021. № 18, С. 55–63. URL: https://dspace.udpu.edu.ua/handle/123456789/13610 . (Web of Science)</p> <p>2. Тацієнко В. С., Тацієнко Н. Л. Роль православного сільського духовенства Уманського повіту в поширенні початкової освіти (XIX – початок XX ст.) Український селянин : збірник наукових праць. 2020. Вип. 23. С. 47–53. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Ukrsel_2020_23_9 .</p> <p>3. Тацієнко В. Девіантна поведінка православного парафіяльного духовенства Київської єпархії у XIX – на початку XX ст. Старожитності Лукомор'я. 2021. № 4 (7). С. 70–83. URL: https://dspace.udpu.edu.ua/handle/123456789/13799 .</p> <p>4. Тацієнко В. С. Дозвілля вихованців Київської духовної семінарії у XIX ст. Старожитності лукомор'я. 2022. № 3 (12). С. 26–34. URL: http://www.lukomor.mosk.mksat.net/index.php/lukomor/article/view/155 .</p> <p>5. Тацієнко В. Правовий статус православного парафіяльного духовенства у XIX – на початку XX ст. (на прикладі Київської єпархії). Наукові записки Вінницького державного педагогічного університету імені Михайла Коцюбинського. Серія: Історія. 2023. Вип. 44. С. 17–25. URL: https://vspu.net/nzhist/index.php/nzhist/issue/view/78 .</p> <p>6. Священко З., Тацієнко В. Повсякденне життя шляхти Правобережної України у сучасній українській історіографії. Старожитності Лукомор'я. 2023. № 3</p>
--	---

(18). С. 24–31. URL: <http://www.lukomor.mosk.mksat.net/index.php/lukomor/article/view/209>

7. Священко З., Тацієнко В. Щоденне життя польської шляхти Київської губернії в сучасній польській історіографії. Вісник науки та освіти (Серія «Філологія», Серія «Педагогіка», Серія «Соціологія», Серія «Культура і мистецтво», Серія «Історія та археологія»). 2023. № 6 (12) С. 733–742. URL: <http://perspectives.pp.ua/index.php/vno/article/view/5354>

8. Священко З., Тацієнко В. Діяльність польських молодіжних організацій в Київській губернії наприкінці XIX – на початку XX ст. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. 2023. Вип. 64. Т. 2. С. 45–49. URL: <http://www.aphn-journal.in.ua/64-2-2023>

9. Тацієнко В. Зовнішній вигляд православного парафіяльного духовенства у XIX – на початку XX ст. (на прикладі Київської єпархії). European philosophical and historical discourse. 2022. Volume 8. Issue 3. С. 5–14

10. Тацієнко В. С. Благодійницька діяльність православного духовенства у роки Першої світової війни (за матеріалами «Київських єпархіальних відомостей»). Українське військо: сучасність та історична ретроспектива : збірник матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 23 листопада 2022 р. Київ : НУОУ, 2023. С. 227–228.

11. Тацієнко Н. Л.,

Тацієнко В. С.
Сімейний стан
селянства Уманського
повіту за переписом
1897 р. Актуальні
дослідження правової
та історичної науки :
матеріали
Міжнародної наукової
інтернет-конференції
(м. Тернопіль, Україна
– м. Переворськ,
Польща, 6-7 квітня
2023 р.). 2023. Випуск
49. С. 104–107.

12. Тацієнко В. С.,
Тацієнко Н. Л.
Церковний суд і
покарання
православного
парафіяльного
духовенства в ХІХ – на
початку ХХ століть (на
прикладі Київської
епархії). Київщина:
історія рідного краю :
матеріали
Всеукраїнської
науково-практичної
конференції «Четверті
краєзнавчі читання
імені Лаврентія
Похилевича» (Біла
Церква, 28 квітня
2023 р.). Біла Церква :
КНЗ КОР
«КОПОПК», 2023. С.
97–102.

13. Тацієнко В. С.
Матеріальне
становище
православного
парафіяльного
духовенства Київської
епархії в кінці ХІХ –
на початку ХХ ст. Věda
a perspektivy. 2023. №
6 (25). С. 105–118.

14. Військова історія
України: навчальний
посібник / Уманський
держ. пед. ун-т ім.
Павла Тичини ; уклад.
В. С. Тацієнко. Умань :
ВПЦ «Візаві», 2020.
314 с.

Член організаційного
комітету
Всеукраїнської
олімпіади з історії
(2018 р., 2019 р., м.
Умань).

Підвищення
кваліфікації та
стажування.
Підвищення
кваліфікації
Національний
університет «Одеська
юридична академія»
Центр українсько-
європейського
наукового
співробітництва
Свідоцтво про
підвищення
кваліфікації № ADV-
0305162-OLA від
13.06.2022. 180 год (6
кредитів ECTS) Тема:

							«Освітній процес в умовах воєнного стану в Україні»
51033	Азізов Талят Нуредінович	завідувач кафедру, професор, Основне місце роботи	Факультет інженерно-педагогічної освіти	Диплом спеціаліста, Самаркандський державний архіт.-будівельний інститут, рік закінчення: 1984, спеціальність: промислове і громадське будівництво, Диплом доктора наук ДД 005353, виданий 09.11.2006, Диплом кандидата наук КД 040850, виданий 17.07.1991, Атестат професора 12ПР 005000, виданий 24.10.2007, Атестат старшого наукового співробітника (старшого дослідника) СН 000947, виданий 28.02.1994	21	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	<p>1. Azizov, T., Kochkarev, D., Galinska, T. Reinforced Concrete Rod Elements Stiffness Considering Concrete Nonlinear Properties (2020) Lecture Notes in Civil Engineering, 47, pp. 1-6. https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85071361407&doi=10.1007%2f978-3-030-27011-7_1&partnerID=40&md5=fcc592b452763c4d0bdb8ba34e6fb3b (Scopus)</p> <p>2. Kochkarev, D., Azizov, T., Galinska, T. Design of Effective Statically Indeterminate Reinforced Concrete Beams (2020) Lecture Notes in Civil Engineering, 73, pp. 83-93. https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85086990900&doi=10.1007%2f978-3-030-42939-3_10&partnerID=40&md5=7231150944c6e3c2e2a8549d5917f161 (Scopus)</p> <p>3. T. Azyzov, D. Kochkarev, L. Tsyhanenko, H. Tsyhanenko and N. Srybniak. Perpendicular to steel reinforcing bars axis displacements of rebars for determination the torsional stiffness of reinforced concrete elements with normal cracks// IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering 1164 (2021) 012007 DOI:10.1088/1757-899X/1164/1/012007 (Web of Science) https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1757-899X/1164/1/012007</p> <p>4. Kosior-Kazberuk, M., Kochkarev, D., Azizov, T., Galinska, T. Approximation Model of the Method of Design Resistance of Reinforced Concrete for Bending Elements//Lecture Notes in Civil Engineering, 2022, 181, стр. 245–254 (Scopus) https://www.springer.com/series/15087</p> <p>5. Azizov, T., Kochkarev, D.,</p>

Galinska, T., Melnyk, O. Calculation of Composite Bending Elements// Lecture Notes in Civil Engineering, 2022, 181, стр. 25–33 (Scopus) https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-030-85043-2_37.

6. Азізов Т.Н., Орлова О.М. Визначення взаємного переміщення берегів нормальної тріщини при крученні залізобетонних елементів двотаврового перерізу. Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. Серія: Технічні науки Том 31 (70) № 2 2020. Частина 2. С. 189-197. http://www.tech.vernadskyjournals.in.ua/journals/2020/2_2020/part_2/34.pdf

7. Азізов Т.Н., Орлова О.М. Жорсткість і міцність при крученні залізобетонних елементів з нормальними тріщинами. Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. Серія: Технічні науки Том 31 (70) № 3. 2020. Частина 2. С. 124-129. http://www.tech.vernadskyjournals.in.ua/journals/2020/3_2020/part_2/23.pdf

8. Азізов Т.Н., Орлова О.М. Інженерний спосіб визначення жорсткості при крученні залізобетонних елементів двотаврового перерізу з нормальними тріщинами. Сучасні технології та методи розрахунків у будівництві. Збірник наукових праць. Вип. 13. Луцьк, 2020. С. 3-. <http://eforum.lntu.edu.ua/index.php/construction/issue/download/71/76>

9. Азізов Т.Н., Орлова О.М. Крутильна жорсткість залізобетонних елементів двотаврового перерізу з похилими тріщинами (Twisting rigidity of reinforced concrete elements of I-beam section with

inclined cracs). Вісник Одеської державної академії будівництва та архітектури. Вип. 80, вересень 2020. С. 27-33. <http://visnyk-odaba.org.ua/archive80.html>

10. Т. Азізов, Д. Кочкаръов, О. Нагайчук Визначення нагельних сил в поздовжній арматурі і жорсткості при крученні залізобетонних елементів з нормальними тріщинами. Будівельні конструкції. Теорія і практика. №7 (2020). Київ, КНУБА, 2020. С. 23-31. http://library.knuba.edu.ua/books/zbirniki/18/2020/7_2020.pdf

11. Азізов Т.Н., Кочкаръов Д.В., Юрковська Н.Р. Жорсткість залізобетонних елементів з похилими тріщинами при дії крутного момента і поперечної сили. Сучасні технології та методи розрахунків у будівництві. Збірник наукових праць. Вип. 14. 2020. С. 3-12. <https://eforum.lntu.edu.ua/index.php/construction/article/view/430>

12. Азізов Т.Н., Кочкаръов Д.В. Змішаний метод розрахунку будівлі з підвісними перекриттями. Ресурсо-економні матеріали, конструкції, будівлі та споруди. Вип. 39. 2021. С. 154-161. <http://visnyk.nuwm.edu.ua/index.php/econ>

13. Азізов Т.Н., Срібняк Н.М., Циганенко Л.А. Визначення крутильної жорсткості залізобетонного елемента в нормальній тріщині. Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. Серія: Технічні науки Том 32 (71) № 4. 2021. С. 269-274. http://www.tech.vernadskeyournals.in.ua/journals/2021/4_2021/44.pdf DOI <https://doi.org/10.32838/2663-5941/2021.4/42>

14. Азізов Т.Н.

						<p>Перейрас Роландо. Крутильна жорсткість залізобетонних елементів з полицею в розтягненій зоні за наявності нормальних тріщин. Ресурсоекономні матеріали, конструкції, будівлі та споруди. Вип. 40. 2021. – С. 62-72. http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?I21DBN=JRN&P21DBN=JRN&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=fullwebr&C21COM=S&S21CNR=20&S21P01=0&S21P02=0&S21P03=I=&S21COLORTERMS=0&S21STR=%Do%9670157</p> <p>15. Азізов Т.Н., Кочкаръов Д.В. ПРО НЕЛІНІЙНІСТЬ ДЕФОРМУВАННЯ ЗАЛІЗОБЕТОННИХ ЗГИНАЛЬНИХ ЕЛЕМЕНТІВ. Ресурсоекономні матеріали, конструкції, будівлі та споруди. Вип. 42. Рівне: Нац. ун-т водного господарства та природокористування, 2023. С. 62-75. DOI: https://doi.org/10.31713/budres.voi42.8</p> <p>16. Азізов Т.Н. Перерйрас Р. Експериментальні дослідження залізобетонної перехресно-стрижневої системи. Ресурсоекономні матеріали, конструкції, будівлі та споруди. Вип. 43. Рівне: Нац. ун-т водного господарства та природокористування, 2023. С. 77-84.</p> <p>17. Азізов Т.Н. Перерйрас Р. До розрахунку залізобетонних плит методом скінчених елементів. Ресурсоекономні матеріали, конструкції, будівлі та споруди. Вип. 43. Рівне: Нац. ун-т водного господарства та природокористування, 2023. С. 85-92.</p>	
422345	Джога Ольга Валентинівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти	Диплом спеціаліста, Український державний університет харчових	14	Технологія продукції ресторанного господарства	1. Povorozniuk I., Dzhoha O., Neshchadum L., Kuryliuk I, Tymchuk S, Blahopoluchna A. The influence of

технологій, рік закінчення: 1998, спеціальність: Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, Диплом магістра, Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі", рік закінчення: 2014, спеціальність: Педагогіка вищої школи, Диплом магістра, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2023, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом доктора філософії ДР 003983, виданий 08.02.2022

globalization processes on the development of the restaurant business of Ukraine. Management Theory and Studies for Rural Business and Infrastructure Development. 2023. Vol. 45 № 2 P. 183–192. (Web of Science). URL: <https://ejournals.vdu.lt/index.php/mtsrbid/article/view/4786>

2. Джога О. В., Нецадим Л. М. Оптимізація роботи холодильного устаткування готельно-ресторанних господарств в умовах енергетичної кризи. Наука і техніка сьогодні. 2023. Вип. 2 (16) URL: <http://perspectives.pp.ua/index.php/nts/article/view/3835/3856>

3. Джога О. В., Благополучна А. Г. Використання цукрозамінників у технології виробництва кексів. Актуальні питання у сучасній науці. сер. Економіка. 2023. № 2 (8). С. 34-44. URL: <http://perspectives.pp.ua/index.php/sn/article/view/3686>

4. Тимчук С. В., Нецадим Л. М., Джога О. Товарознавчі характеристики харчових жирів у ресторанній справі: вплив якості та властивостей жирів на харчову продуктивність та споживачів. Збірник УНУС. 2023. Вип. 103 (2). С. 97-105. URL: <https://journal.udau.edu.ua/archiv-pomerv/2023/vipusk-103-chastina-2/tovarovnavchi-harakteristiki-harchovih-zhiriv-u-restorannij-spravi-vpliv-yakosti-ta-vlastivostej-zhiriv-na-harchovu-produktivnist-ta-spozhivachiv.html>

5. Джога О. В. Удосконалення виробничо-технологічної підготовки бакалаврів у галузі харчових технологій як виклик сьогодення. Наукові записки Національного педагогічного університету імені М.

П. Драгоманова.
Серія: Педагогічні та історичні науки. 2020. Вип. 147. С. 55–64.
6.Джога О.В. Критерії, показники та рівні виробничо-технологічної готовності бакалаврів галузі харчових технологій. Науковий вісник Ужгородського університету. 2021. № 1 (48). С.116–121.
7. Джога О. В. Технологія виробництва продукції громадського харчування: навч.-метод. посіб. для самостійної роботи студентів. Умань: Візаві, 2021. 180 с.
8. Джога О. В. Організація та обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч.-метод. посіб. для самостійної роботи студентів. Умань: Візаві, 2021. 150 с.

Підвищення кваліфікації, стажування
Підвищення кваліфікації в Сумський державний університет. Свідоцтво про підвищення кваліфікації СП № 05408289/1833-23 на тему «Office & Excel для роботи та навчання» (10.07.2023-14.07.2023). 1 кредит ЄКЕС 30 год.
Кафедра польсько-українських студій Ягеллонського університету в Кракові. Центр розвитку кар'єри ГО «Соборність». Луганський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти. Сертифікат SZFL - 001508 12.02-20.03.2022. (12.02.-20.03 2022р.) на тему: «Фандрейзинг та основи проектної діяльності в закладах освіти: європейський досвід» . 180 годин / 6 кредитів ECTS

Курс «Цивільна оборона та захист у надзвичайних ситуаціях» на освітній платформі Prometheus. СЕРТИФІКАТ виданий 12.11.2023

							prometheus.org.ua. на тему: «Цивільна оборона та захист у надзвичайних ситуаціях». Кількість годин - 30 годин (1 кредит ЕКТС).
394676	Нещадим Людмила Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти	<p>Диплом спеціаліста, Уманський державний аграрний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 050206 Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності, Диплом магістра, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2020, спеціальність: 242 Туризм, Диплом кандидата наук ДК 058114, виданий 26.05.2010, Атестат доцента 12/ДЦ 045677, виданий 15.12.2015</p>	14	Менеджмент у готельно-ресторанному господарстві	<p>1. Inna Povorozniuk, Liudmyla Neshchadym, Oksana Lytvyn, Tetiana Berbets, Iryna Filimonova, Liudmyla Zotsenko, Yevheniia Hushcha. Modelling of Demand Determinants for Full-Time Bachelor's Degree Programs in Hospitality and Catering: The Case of Ukrainian Higher Education Institutions. IJCSNS International Journal of Computer Science and Network Security, 2022. VOL.22 No.1, January p. 347-357 URL: http://paper.ijcsns.org/07_book/202201/20220149.pdf</p> <p>2. Povorozniuk I., Dzhoha O., Neshchadym L., Kyryliuk I., Tymchuk S., Blahopoluchna A. The Influence of Globalization Processes on the Development of the Restaurant Business of Ukraine. Management Theory and Studies for Rural Business and Infrastructure Development. 2023. № 45. Випуск 2. С. 183-192.</p> <p>3. Тимчук С.В., Терещук Н.В., Нещадим Л.М. Сертифікація продукції та послуг закладів барної справи України. Інфраструктура ринку. 2021. Випуск 59. URL: http://www.market-infr.od.ua/journals/2021/59_2021/14.pdf</p> <p>4. Нещадим Л.М., Тимчук С.В. Інноваційні стратегії як перспективний напрям планування діяльності готельних та ресторанних підприємств України. Інфраструктура ринку. 2021. Випуск 59. URL: http://www.market-infr.od.ua/journals/2021/59_2021/12.pdf</p> <p>5. Нещадим Л.М., Тимчук С.В. Автоматизація бізнес-процесів підприємств індустрії гостинності як чинник</p>

підвищення економічної ефективності. Економіка та суспільство. 2022. Випуск № 36. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1166/1123>

6. Тимчук С. В., Нецадим Л. М. Підвищення економічної ефективності управління якістю послуг підприємств сфери обслуговування туристів. Інфраструктура ринку. 2022. № 66. URL: <http://www.market-infr.od.ua/uk/66-2022>

7. Нецадим Л. М., Тимчук С. В., Кирилюк І. М. Економіко-математичне моделювання впливу чинників на розвиток підприємств індустрії гостинності в Україні. Економіка та суспільство. 2022. № 39. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1374> DOI10.32782/2524-0072/2022-39-35

8. Благополучна А. Г., Ляховська Н. О., Нецадим Л. М. Безвідходні технології міні-виробництв. Економічні горизонти. 2022. 1 (19). С. 32-38

9. Поворознюк І. М., Нецадим Л. М. Перспективи розвитку глемпінгу для регіональної індустрії гостинності. Економіка та суспільство. 2022. Випуск № 37. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1187/1144>

10. Кирилюк І. М., Нецадим Л. М., Благополучна А. Г. Діджиталізація як основний фактор розвитку індустрії гостинності в умовах сучасних викликів. Актуальні проблеми розвитку економіки. 2022. Випуск 18. Т.2. С. 217-131

11. Neshchadym L., Slatvinskyi M. Risk management at the enterprises of the hospitality industry. Інфраструктура ринку. 2023. Вип. 74.

						<p>URL: http://www.market-infr.od.ua/journals/2023/74_2023/32.pdf 12. Тимчук С., Нещадим Л. Голістичний підхід до якості обслуговування: інтеграція знань про товари у галузі ресторанного бізнесу. Економіка та суспільство. 2023. Випуск 51. https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2493/2412 13. Організація обслуговування в закладах індустрії гостинності: навч. посібник / уклад. О. В. Литвин, І. М. Кирилук, Л. М. Нещадим. Умань: Візаві. 2021. 225 с. 14. Управління діяльністю підприємств в індустрії гостинності: навч. посібник / уклад. Л.М. Нещадим, С.М. Подзигун, С.В. Тимчук. Умань: Візаві. 2021. 115 с.</p> <p>Підвищення кваліфікації, стажування Національний університет біоресурсів і природокористування України, ННІ неперервної освіти і туризму; свідоцтво СС00493706/011458-20 від 28.02.2020 р, Тема: Упровадження у навчальний процес зарубіжної практики контролю успішності студентів з дисципліни “Інноваційні технології в туризмі. 90 год. Zustricz Foundation Department of Polish-Ukrainian Studies of Jagiellonian University in Krakow Career Development Center of NGO Sobornist Luhansk Regional Institute of Postgraduate Pedagogical Education (Polska) (12.11.2022 – 18.12.2022). Сертифікат SZFL 002180 від 18.12.2022р. 180 год (6 кредитів ECTS)</p>	
394676	Нещадим Людмила Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки та	Диплом спеціаліста, Уманський державний	14	Планування та організація готельного і ресторанного	1. Inna Povorozniuk, Liudmyla Neshchadym, Oksana Lytvyn, Tetiana

			бізнес-освіти	<p>аграрний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 050206 Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності, Диплом магістра, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2020, спеціальність: 242 Туризм, Диплом кандидата наук ДК 058114, виданий 26.05.2010, Атестат доцента 12ДЦ 045677, виданий 15.12.2015</p>	господарства	<p>Berbets, Iryna Filimonova, Liudmyla Zotsenko, Yevheniia Hushcha. Modelling of Demand Determinants for Full-Time Bachelor's Degree Programs in Hospitality and Catering: The Case of Ukrainian Higher Education Institutions. IJCSNS International Journal of Computer Science and Network Security, 2022. VOL.22 No.1, January p. 347-357 URL: http://paper.ijcsns.org/07_book/202201/20220149.pdf</p> <p>2. Povorozniuk I., Dzhoha O., Neshchadym L., Kyryliuk I., Tymchuk S., Blahopoluchna A. The Influence of Globalization Processes on the Development of the Restaurant Business of Ukraine. Management Theory and Studies for Rural Business and Infrastructure Development. 2023. № 45. Випуск 2. С. 183-192.</p> <p>3. Нецадим Л.М., Тимчук С.В. Інноваційні стратегії напрям планування діяльності готельних та ресторанних підприємств України. Інфраструктура ринку. 2021. Випуск 59. URL: http://www.market-infr.od.ua/journals/2021/59_2021/12.pdf</p> <p>4. Нецадим Л.М., Тимчук С.В. Автоматизація бізнес-процесів підприємств індустрії гостинності як чинник підвищення економічної ефективності. Економіка та суспільство. 2022. Випуск № 36. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1166/1123</p> <p>5. Тимчук С. В., Нецадим Л. М. Підвищення економічної ефективності управління якістю послуг підприємств сфери обслуговування туристів. Інфраструктура ринку. 2022. № 66. URL: http://www.market-infr.od.ua/uk/66-2022</p>
--	--	--	---------------	--	--------------	--

6. Нецадим Л. М., Тимчук С. В., Кирилюк І. М. Економіко-математичне моделювання впливу чинників на розвиток підприємств індустрії гостинності в Україні. Економіка та суспільство. 2022. № 39. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1374> DOI:10.32782/2524-0072/2022-39-35
7. Благополучна А. Г., Ляховська Н. О., Нецадим Л. М. Безвідходні технології міні-виробництв. Економічні горизонти. 2022. 1 (19). С. 32-38
8. Поворознюк І. М., Нецадим Л. М. Перспективи розвитку глемпінгу для регіональної індустрії гостинності. Економіка та суспільство. 2022. Випуск № 37. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1187/1144>
9. Кирилюк І. М., Нецадим Л. М., Благополучна А. Г. Діджиталізація як основний фактор розвитку індустрії гостинності в умовах сучасних викликів. Актуальні проблеми розвитку економіки. 2022. Випуск 18. Т.2. С. 217-131
10. Благополучна А. Г., Нецадим Л. М., Ляховська Н. О. Використання біорозкладного посуду у закладах ресторанного господарства. Економічні горизонти. 1 (19). 2022. с. 12-21 <http://eh.udpu.edu.ua/article/view/259396/257173>
11. Поворознюк І. М., Нецадим Л. М. Перспективи розвитку глемпінгу для регіональної індустрії гостинності. Економіка та суспільство. 2022. Випуск № 37. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1187/1144>
12. Neshchadym L., Slatvinskyi M. Risk management at the enterprises of the

hospitality industry.
Інфраструктура
ринку. 2023. Вип. 74.
URL:
[http://www.market-
infr.od.ua/journals/202
3/74_2023/32.pdf](http://www.market-infr.od.ua/journals/2023/74_2023/32.pdf)
13. Тимчук С.,
Нещадим Л.
Голістичний підхід до
якості
обслуговування:
інтеграція знань про
товари у галузі
ресторанного бізнесу.
Економіка та
суспільство. Випуск 51.
2023.
[https://economyandsoc
iety.in.ua/index.php/jo
urnal/article/view/2493
/2412](https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2493/2412)
14. Neshchadym L.,
Povorozniuk I.,
Kuryliuk I., Lytvyn O.
Стратегічні методи
економічного аналізу
підприємств сфери
обслуговування в
Україні. Socio-
economic development
of regions: strategies,
models, innovations:
monograph. Opole: The
Academy of
Management and
Administration in
Opole, 2021. С.214-220
15. Організація в
закладах індустрії
гостинності: навч.
посібник / уклад. О. В.
Литвин, І. М.
Кирилюк, Л. М.
Нещадим. Умань:
Візаві. 2021. 225 с.
16. Управління
діяльністю
підприємств в
індустрії гостинності:
навч. посібник /
уклад. Л.М. Нещадим,
С.М. Подзвігун, С.В.
Тимчук. Умань: Візаві.
2021. 115 с.

Підвищення
кваліфікації,
стажування
Національний
університет
біоресурсів і
природокористування
України, ННІ
неперервної освіти і
туризму; свідоцтво
СС00493706/011458-
20 від 28.02.2020 р,
Тема: Упровадження у
навчальний процес
зарубіжної практики
контролю успішності
студентів з
дисципліни
“Інноваційні
технології в туризмі.
90 год.

Zustricz Foundation
Department of Polish-

						Ukrainian Studies of Jagiellonian University in Krakow Career Development Center of NGO Sobornist Luhansk Regional Institute of Postgraduate Pedagogical Education (Polska) (12.11.2022 – 18.12.2022). Сертифікат SZFL 002180 від 18.12.2022р. 180 год (6 кредитів ECTS)	
219800	Білошкурська Наталя Володимирівна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти	<p>Диплом спеціаліста, Приватний вищий навчальний заклад "Європейський університет", рік закінчення: 2007, спеціальність: 050104 Фінанси, Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2016, спеціальність: 7.03050701 маркетинг, Диплом кандидата наук ДК 015350, виданий 04.07.2013, Атестація доцента 12ДЦ 045653, виданий 15.12.2015</p>	12	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	<p>1. Omelyanenko V., Prokopenko O., Kudrina O., Petrova I., Biloshkurska N., Biloshkurskyi M., Omelyanenko O. Digital component of innovation landscapes: con of sustainable development at the local level. 2021 44th International Convention on Information, Communication and Electronic Technology, MIPRO 2021 – Proceedings. 27 Sept. – 1 Oct. 2021, pp. 1324–1328. (Scopus).</p> <p>2. Dragan O., Berher A., Plets I., Biloshkurska N., Lysenko N., Bovkun O. Modelling and factor analysis of pricing determinants in the state-regulated competitive market: The case of Ukrainian flour market. International Journal of Computer Science and Network Security. 2021. Volume 21. Issue 7. P. 211–220. DOI: https://doi.org/10.22937/IJCSNS.2021.21.7.25 (Web of Science)</p> <p>3. Omelyanenko V., Braslavskaya O., Biloshkurska N., Biloshkurskyi M., Kliasen N., Omelyanenko O. C-engineering based Industry 4.0 innovation networks sustainable development. International Journal of Computer Science and Network Security. 2021. Volume 21. Issue 9. P. 267–274. DOI: https://doi.org/10.22937/IJCSNS.2021.21.9.35 (Web of Science)</p> <p>4. Галаченко О. О., Незвещук-Когут Т. С., Графська О. І., Попадинець Н. М., Білошкурська Н. В. Аналіз діяльності підприємств готельної індустрії в сучасних умовах. Український</p>

журнал прикладної економіки. 2021. Том 6. № 1. С. 142–148.
5. Гуменюк А. В., Білошкурська Н. В. Шляхи удосконалення логістичної діяльності підприємств. Modeling the development of the economic. 2023. № 3. С. 14–19. DOI: <https://doi.org/10.31891/mdes/2023-9-2>
6. Щур Р. І., Плець І. І., Мацьків В. В., Білошкурська Н. В. Застосування досвіду європейських країн щодо здійснення фінансового контролю за діяльністю територіальних громад в Україні. Актуальні проблеми розвитку економіки регіону. 2022. Том 2. № 18. С. 64–73. DOI: <https://doi.org/10.15330/apred.2.18.64-73>
7. Підприємницькі ризики : МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини ; уклад. Н. В. Білошкурська. Умань : Видавець «Сочінський М. М.», 2020. 144 с.

Член редакційної колегії наукового журналу «Економічні горизонти» (ISSN 2522-9273; 2616-5236; DOI: 10.31499/2616-5236; Умань, Черкаська область, Україна), включеного до Переліку наукових фахових видань України – категорія «Б» (Наказ МОНУ № 1218 від 07.11.2018).

Член редакційної колегії іноземного рецензованого наукового видання Qubahan Academic Journal (ISSN 2709-8206; DOI: 10.48161; Дахук, Курдистан, Ірак). <https://journal.qubahan.com/index.php/qaj/about/editorialTeam>

Член редакційної колегії іноземного рецензованого наукового видання Cosmos An International Journal of Management (ISSN 2278-1218; DOI: 10.46360; Газиабад, Уттар-Пардеш, Індія) <https://cosmosmgmtjournal.in/editorial-board/>

							Підвищення кваліфікації, стажування Науково-дослідний інститут економічного розвитку (м. Київ) (02.04.–30.06.2020 р.). Підвищення кваліфікації, свідоцтво № 043-38806258. 180 год (6 кредитів ECTS). Напрямок: «Маркетинг. Менеджмент. Опанування новітніх технологій викладання фахових дисциплін. Законодавство України про вищу освіту. Організація дипломного проектування, переддипломної та виробничої практики здобувачів вищої освіти»
394206	Благополучна Анастасія Геннадіївна	викладач-стажист, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти	Диплом молодшого спеціаліста, Уманська філія Черкаського кооперативного економіко-правового коледжу, рік закінчення: 2013, спеціальність: Ресторанне обслуговування, Диплом бакалавра, Уманський національний університет садівництва, рік закінчення: 2015, спеціальність: 6.051701 харчові технології та інженерія, Диплом магістра, Уманський національний університет садівництва, рік закінчення: 2017, спеціальність: 8.05170107 технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів, Диплом доктора філософії H23 000945, виданий 10.07.2023	1	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	1. Blahopoluchna A., Liakhovska N. Effect of chitosan pretreatment on the quality of strawberries during cold storage. Food science and technology. Vol. 15, Issue 3. 2021.P. 30-39. (Web of Science) 2. Blahopoluchna, A., Mushtruk, M., Slobodyanyuk, N., Liakhovska, N., Parakhnenko, V., Udodov, S., Karpovych, I., Ochkolyas, O., Omelian, A., & Rzhovsky, G. The influence of chitosan on the raspberry quality during the storage process. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. 2023. №17. P. 529–549. (Scopus) 3. Blahopoluchna A. H., Liakhovska N. Influence of external and internal factors on change in conduct of consumer service consumers. Economies' Horizons. 2022. № 1(19). P. 56–63. 4. Blahopoluchna A. H., Neshchadym L. M., Liakhovska N. The use of biodegradable utensils in restaurants. Economies' Horizons. 2022. № 1(19). P. 13–21. 5. Blahopoluchna A. H., Kyryliuk I., Povorozniuk I., Liakhovska N., Lytvyn O. Culture of professional communication in the hospitality industry: its significance and

influence. Economies' Horizons. 2022. № 2(20). P. 4–11.

6. Благополучна А.Г., Кирилюк І.М., Джога О.В., Литвин О.В. Застосування технології blockchain в індустрії гостинності. Економічні горизонти. 2022. № 3. (22). С. 43-50.

7. Благополучна А.Г., Штангеева Н.І., Ляховська Н.О., Вплив аромаркетингу на поведінку споживачів. Економічні горизонти. 2022. № 3. (22).С. 4-10.

8. Благополучна А. Г., Ляховська Н. О., Задорожна О. М. Збереженість якісних показників суниці садової за обробки хітозаном. Агробіологія. 2023. No 2. С. 6-12.

9. Blahopoluchna A., Liahovska N. Preservation of strawberry quality by pretreatment with chitosan. Sciences of Europe. Praha, Czech Republic, 2020. VOL 1, N. 56. P. 53 – 56.

10. Blahopoluchna A., Liakhovska N., Povorozniuk I., Barvinok N. Насрр system in the restaurant industry. Sciences of Europe. Praha, Czech Republic, Vol. 1. No 91. P. 76-80.

11. Blahopoluchna A., Kyryliuk I., Neshchadym L., Lytvyn O. Franchising in the restaurant industry. Sciences of Europe, 2022. Vol. 1. No 87. P. 20-23.

12. Управління якістю продукції та послуг: навч. посіб. для здобувачів вищого навчального закладу / уклад. А. Г. Благополучна: Візаві, 2023. 131 с. (рекомендовано до друку вченою радою Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини, протокол № 11 від 28 грудня 2023 р.)

Підвищення кваліфікації, стажування
Національна академія педагогічних наук України
ДЗВО «Університет менеджменту освіти»

						Центральний інститут післядипломної освіти 03.04.–29.09.2023 р. Свідоцтво про підвищення кваліфікації № СІ 35830447/1892-23 150 год (5 кредитів ЕCTS) Тема: «Цифровізація освітнього процесу: етапи та вплив на якість викладання та навчання»	
422345	Джога Ольга Валентинівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти	Диплом спеціаліста, Український державний університет харчових технологій, рік закінчення: 1998, спеціальність: Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, Диплом магістра, Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі", рік закінчення: 2014, спеціальність: Педагогіка вищої школи, Диплом магістра, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2023, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом доктора філософії ДР 003983, виданий 08.02.2022	14	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	1. Povorozniuk I., Dzhoha O., Neshchadym L., Kyryliuk I, Tymchuk S, Blahopoluchna A. The influence of globalization processes on the development of the restaurant business of Ukraine. Management Theory and Studies for Rural Business and Infrastructure Development. 2023. Vol. 45 № 2 P. 183–192. (Web of Science). URL: https://ejournals.vdu.lt/index.php/mtsrbid/article/view/4786 2. Джога О. В. Удосконалення виробничо-технологічної підготовки бакалаврів у галузі харчових технологій як виклик сьогодення. Наукові записки Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія: Педагогічні та історичні науки. 2020. Вип. 147. С. 55–64. 3. Благополучна А.Г., Кирилюк І.М., Джога О.В., Литвин О.В. Застосування технології blockchain в індустрії гостинності. Економічні горизонти. 2022. № 4 (22). С. 43–50. URL: https://doi.org/10.31499/2616-5236.4(22).2022.267017 4. Джога О. В., Нецадим Л. М. Оптимізація роботи холодильного устаткування готельно-ресторанних господарств в умовах енергетичної кризи. Наука і техніка сьогодні. 2023. Вип. 2 (16) URL: http://perspectives.pp.ua/index.php/nts/article/view/3835/3856

5. Джога О. В. Особливості викладання дисципліни «Устаткування готельно-ресторанного господарства»: змістовий аспект. Наукові інновації та передові технології. Сер. Педагогіка. 2023. № 2 (16). С. 284–296. URL: <http://perspectives.pp.ua/index.php/nauka/is sue/view/119>

6. Джога О.В. Критерії, показники та рівні виробничо-технологічної готовності бакалаврів галузі харчових технологій. Науковий вісник Ужгородського університету. 2021. № 1 (48). С.116–121.

7. Джога О. В. Організація та обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч.-метод. посіб. для самостійної роботи студентів. Умань: Візаві, 2021. 150 с.

Підвищення кваліфікації, стажування
Підвищення кваліфікації в Сумський державний університет. Свідоцтво про підвищення кваліфікації СП № 05408289/1833-23 на тему «Office & Excel для роботи та навчання» (10.07.2023-14.07.2023). 1 кредит ЄКЕС 30 год.

Кафедра польсько-українських студій Ягеллонського університету в Кракові. Центр розвитку кар'єри ГО «Соборність». Луганський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти. Сертифікат SZFL - 001508 12.02-20.03.2022. (12.02.-20.03.2022р.) на тему: «Фандрейзинг та основи проектної діяльності в закладах освіти: європейський досвід» . 180 годин / 6 кредитів ECTS

Курс «Цивільна оборона та захист у надзвичайних ситуаціях» на освітній

							платформі Prometheus. СЕРТИФІКАТ виданий 12.11.2023 prometheus.org.ua. на тему: «Цивільна оборона та захист у надзвичайних ситуаціях». Кількість годин - 30 годин (1 кредит ЄКТС).
143932	Медведева Марія Олександрів на	Завідувач кафедри (професор), Основне місце роботи	Факультет фізики, математики та інформатики	Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2001, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти, трудове навчання (обслуговуюча праця) і фізика, Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2003, спеціальність: 050104 Фінанси, Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2004, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Математика, Диплом магістра, Полтавський університет економіки і торгівлі, рік закінчення: 2024, спеціальність: 011 Освітні, педагогічні науки, Диплом кандидата наук ДК 021145, виданий 03.04.2014, Атестат доцента 12ДЦ 045660, виданий	20	Інформаційні системи і технології в готельно- ресторанному господарстві	1. Tetiana Vakaliuk, Dmitry Antoniuk, Andrii Morozov, Mariia Medvedieva, and Mykhailo Medvediev.Green IT as a tool for design cloud- oriented sustainable learning environment of a higher education institution // E3S Web of Conferences. Volume 166, 10013 (2020). The International Conference on Sustainable Futures: Environmental, Technological, Social and Economic Matters (ICSF 2020). 2. Svitlana Lytvynova, Mariia Medvedieva. Educational Computer Modelling in Natural Sciences Education: Chemistry and Biology Aspects // Proceedings of the 16th International Conference on ICT in Education, Research and Industrial Applications. Integration, Harmonization and Knowledge Transfer. Volume II: Workshops, Kharkiv, Ukraine, October 06-10, 2020. CEUR Workshop Proceedings (CEUR- WS.org, ISSN 1613- 0073). 2020. Vol. 2732. Pp. 532-546. 3. Tetiana Hodovaniuk, Tetiana Makhometa, Irina Tiahai, Mariia Medvedieva, Svitlana Pryshchepa. The Use of ICT in the Flip Teaching of Future Mathematics Teachers // Proceedings of the 16th International Conference on ICT in Education, Research and Industrial Applications. Integration, Harmonization and Knowledge Transfer. Volume II: Workshops, Kharkiv, Ukraine, October 06-10, 2020. CEUR Workshop Proceedings (CEUR- WS.org, ISSN 1613- 0073). 2020. Vol. 2732. Pp. 709-720. 4. Медведева М.О.,

15.12.2015

Жмурко О.І.,
Криворучко І.І.,
Ковтанюк М.С.
Організація
продуктивної
взаємодії між
учасниками
освітнього процесу в
умовах дистанційного
навчання: аналіз
сучасних додатків.
Науковий часопис.
2021. Т. 1, № 80.
С. 248–255.

5. Медведєва М.О.,
Жмурко О.І.,
Криворучко І.І.,
Ковтанюк М.С.
Використання ігрових
онлайн-сервісів у
процесі вивчення мов
програмування.
Актуальні питання
гуманітарних наук.
2021. Т. 2, № 36. С.
160–165.

6. Hodovaniuk, T.;
Makhometa, T.; Tiahai,
I.; Medvedieva, M.;
Pryshchepa, S. and
Voznyak, A.
Educational Trainings
as One of the Effective
Forms of Digital
Competence
Development of
Secondary School
Teachers. In
Proceedings of the 1st
Symposium on
Advances in
Educational Technology
- Volume 2: AET, ISBN
978-989-758-558-6,
2022. pages 372-381.

7. Медведєва М.О.
Використання технік
тайм-менеджменту
для організації
ефективної роботи
здобувачів вищої
освіти в умовах
воєнного стану. Věda a
perspektivy. 2022. №
11(8). С.178–189.

8. Хмарні та мобільні
технології в освіті /
уклад. М. О.
Медведєва. Умань :
Візаві, 2021. 122 с.

9. Мобільні технології
в освітньому процесі /
уклад. М. О.
Медведєва. Умань :
Візаві, 2021. 124 с.

10. Медіаграмотність
для освітян / уклад.
М. О. Медведєва.
Умань : Візаві, 2020.
118 с.

11. Інформаційно-
комунікаційні
технології в галузі :
навчально-методичий
посібник / МОН
України, Уманський
держ. пед. ун-т імені
Павла Тичини ; уклад.
Медведєва М.О.,
Криворучко І.І.,
Ковтанюк М.С. Умань

						<p>: Візаві, 2020. 142 с.</p> <p>Участь у проєкті «Модернізація педагогічної вищої освіти з використання інноваційних інструментів викладання» (MoPED) - №586098-EPP-1-2017-1-UA-EPPKA2-SVHE-JP діє в рамках програми ЄС Еразмус + KA2 - Розвиток потенціалу вищої освіти.</p>	
120150	Поворознюк Інна Миколаївна	завідувач кафедри, доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти	<p>Диплом спеціаліста, Уманський сільськогосподарський інститут ім. О.М.Горького, рік закінчення: 1995, спеціальність: 7.09010104 плодощовочівництво і виноградарство, Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2001, спеціальність: 050104 Фінанси, Диплом магістра, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2018, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 010507, виданий 30.11.2012, Атестат доцента 12ДЦ 043554, виданий 30.06.2015</p>	23	Організація готельного господарства	<p>1. Balaniuk, I. F., Shelenko, D. I., Biloshkurskyi, M. V., Povorozniuk, I. M., Slatvinska, L. A. AN INTEGRATED APPROACH TO THE ENTERPRISES BUSINESS EFFICIENCY ASSESSMENT. Management Theory and Studies for Rural Business and Infrastructure Development. Vol. 42 No.4 (2020). P. 486-496. Web of Science Core Collection</p> <p>2. Inna Povorozniuk, Liudmyla Neshchadym, Oksana Lytvyn, Tetiana Berbets, Iryna Filimonova, Liudmyla Zotsenko, Yevheniia Hushcha. Modelling of Demand Determinants for Full-Time Bachelor's Degree Programs in Hospitality and Catering: The Case of Ukrainian Higher Education Institutions. IJCSNS International Journal of Computer Science and Network Security, VOL.22 No.1, January 2022. p. 347-357</p> <p>3. Pasioka, S., Kirdan, O., Braslavskaya, O., Kosmidailo, I., Oliinyk, O., Povorozniuk, I. & Drobotova, M. (2022). The economic role of tourism in european countries' sustainable development. Management Theory and Studies for Rural Business and Infrastructure Development, 44(3),2022. p. 323–337. https://doi.org/10.15544/mts.2022.33 Web of Science Core Collection</p> <p>4. Поворознюк І.М. Формування та реалізація антикризового управління на</p>

підприємствах
індустрії гостинності в
період пандемії
COVID-19 Економіка
та суспільство. 2021.
№29. URL:
<https://www.economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/552/530>

5. Поворознюк І. М.
Управління якістю
послуг на
підприємствах
індустрії гостинності
під час кризи.
Економіка та
суспільство. Випуск №
42. 2022
<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1656/1593>

6. Поворознюк І. М.
Проблеми якості
обслуговування на
підприємствах
індустрії гостинності.
Економіка та
суспільство. Випуск №
41. 2022
<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1535/1476>

7. Povorozniuk I. M.
Problems of small hotel
business development
in Ukraine. Економічні
горизонти. 2020. №
1(12). С. 43–49.

8. Поворознюк І. М.,
Кирилюк І. М.
Перспективи розвитку
ринку хостелів в
Україні. Науковий
вісник Полтавського
університету
економіки і торгівлі.
2019. № 4 (95). С. 113–
120.

9. Благополучна А.,
Кирилюк І.,
Поворознюк І.,
Ляховська Н., Литвин
О. Культура
професійного
спілкування в
індустрії гостинності:
її значення та вплив.
Економічні
горизонти, 2022.
№2(20). С.4–11

10. Поворознюк І. М,
Будзінський В. І.
Формування програм
антикризового
управління на
підприємствах
індустрії гостинності
під час криз.
Економіка та
суспільство. 2023.
№55. URL:
<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2932>

11. Поворознюк І.М.
Інноваційний
менеджмент

підприємств індустрії гостинності.
Економіка та суспільство. 2024.
Випуск 59.
<https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-59-63>
12. Інноваційний розвиток підприємств готельного господарства.
Економічні горизонти. 2024.
№1(27).
<http://eh.udpu.edu.ua/article/view/299099/291594>

Член редакційної колегії наукового журналу «Економічні горизонти» (ISSN 2522-9273; 2616-5236; DOI: 10.31499/2616-5236; Умань, Черкаська область, Україна), включеного до Переліку наукових фахових видань України – категорія «Б» (Наказ МОНУ № 1218 від 07.11.2018).

Підвищення кваліфікації, стажування
Національна академія педагогічних наук України ДЗВО «Університет менеджменту освіти»
Центральний інститут післядипломної освіти. Освітньо-професійна програма: «Науково-педагогічні працівники університетів, академій, інститутів».
Свідоцтво про підвищення кваліфікації СП 35830447/2323-22 (21/03/2022-21/10/2022). Тема: «Soft skills: розвиток гнучких м'яких навичок в освітньому процесі». (5 кредитів ECTS/150 годин).

Міжнародне стажування: West Finland College, Foundation «IIASC»
Сертифікат 081321-043. (01.10. 2021 - 12.11.2021 р.). (6 кредитів ECTS/180 годин). Soft skills development in teaching professional training

ТОВ «Академія цифрового розвитку»
(16.01. – 22.01. 2023р.)
Курс «Цифрові інструменти Google

						<p>для освіти» Середній рівень. Сертифікат №GDTfE-06-C-01920 (15 год/ 0,5 кредита ECTS)</p> <p>ТОВ «Академія цифрового розвитку» (03.01. – 15.01. 2023р.) Курс «Цифрові інструменти Google для освіти» Базовий рівень. Сертифікат №GDTfE-06-B-06712 (30 год/1кредит ECTS)</p>	
123231	Пачева Наталія Олександрівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти	<p>Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2005, спеціальність: 050107 Економіка підприємства, Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2014, спеціальність: , Диплом кандидата наук ДК 029196, виданий 30.06.2015, Аттестат доцента АД 001723, виданий 18.12.2018</p>	17	Маркетинг у готельно-ресторанному господарстві	<p>1. Marchenko, O., Guk, O., Borutska, Y., Pacheva, N., Zaichenko, V.. Ensuring sustainable development of the enterprise during the transition to Industry 5.0. International Journal of Sustainable Development and Planning, 2023. Vol. 18, No. 4, pp. 1149-1154. DOI: https://doi.org/10.18280/ijstdp.180418 (Scopus)</p> <p>2. Chyrva O., Yashchuk T., Pacheva N., Berzhanir A., Berzhanir I. Modeling of the Processes of Formation and Effective Use of Financial Resources at Higher Education Institutions. TEM Journal. 2020. Vol. 9. Issue 1. P. 286–291. DOI: https://doi.org/10.18421/TEM91-39 (Web of Science).</p> <p>3. Пачева Н.О., Лутай Л.А. Стратегічний маркетинг у воєнний та післявоєнний час. Економіка та суспільство. 2023. № 52. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2540 DOI: 10.32782/2524-0072/2023-52-24</p> <p>4. Лутай Л. А., Пачева Н. О. Сучасні маркетингові тенденції управління проектами. Економічні горизонти. 2023. Вип. 2 (24). С. 157–163. DOI: https://doi.org/10.31499/2616-5236.2(24).2023.28867</p> <p>4. URL : http://eh.udpu.edu.ua/article/view/288674</p> <p>5. Пачева Н. О., Подзігун С. М., Корнієнко Т.О. Стратегічне маркетингове управління</p>

конкурентоспроможні
стю інноваційно-
орієнтованих
підприємств.
Міжнародний
науковий журнал
«Інтернаука». Сер.
Економічні науки.
2023. № 8. DOI :
<https://doi.org/10.25313/2520-2294-2023-8-9113>

6. Корнієнко Т.,
Подзігун С., Пачева Н.
Маркетингова
стратегія
інноваційного
розвитку підприємств.
Економіка та
суспільство. 2023. №
4. DOI :
<https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-53-85>

7. Пачева Н.
Особливості
організації
маркетингового
менеджменту на
фармацевтичних
підприємствах.
Економічні
горизонти, 2023. Вип
1 (23). С. 133–141.
[https://doi.org/10.31499/2616-5236.1\(23\).2023.274309](https://doi.org/10.31499/2616-5236.1(23).2023.274309)

8. Пачева Н. О.,
Подзігун С. М.
Організація
маркетингового
менеджменту в
системі управління
підприємством.
Економіка та
суспільство. 2022. №
38. DOI:
<https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-38-21> URL:
<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/12799>

9. Подзігун, С. М.,
Пачева, Н. О. SMM і
маркетинг під час
війни. Економічні
горизонти. 2022. Вип
(4(22)). С. 25–33.
[https://doi.org/10.31499/2616-5236.4\(22\).2022.267016](https://doi.org/10.31499/2616-5236.4(22).2022.267016)

10. Пачева Н. О.,
Подзігун С. М. Вплив
мотиваційного
менеджменту на
ефективність
діяльності організації.
Міжнародний
науковий журнал
«Інтернаука». Сер.
Економічні науки.
2021. № 11(55). URL:
<https://www.inter-nauka.com/issues/economic2021/11/7671>

11. Подзігун С. М.,
Пачева Н. О. HR-

менеджмент в умовах пандемії COVID-2019: нові виклики та можливості. Науковий економічний журнал Інтелект XXI. 2021. № 5. С. 81–84. URL: http://www.intellect21.nuft.org.ua/journal/2021/2021_5/19.pdf

12. Подзігун С. М., Пачева Н. О. Сучасні тренди в управлінні розвитком людського капіталу в цифровій економіці. Theoretical Foundations in Economics and Management : collective monograph / Toporkova O., Lytovchenk O., etc. International Science Group. Boston : Primedia eLaunch, 2022. P. 693–732. DOI: <https://doi.org/10.46299/ISG.2022.MONO.ECON.2.9.7> URL: <https://isg-konf.com/theoretical-foundations-in-economics-and-management/>

13. Pacheva N. O., Podzihun S. M. The role of labor motivation in personnel management in modern conditions. International periodic scientific journal «Modern engineering and innovative technologies». 2022. Issue 21. Part 2. P. 16–21. DOI: <https://doi.org/10.30890/2567-5273.2022-21-02-005>

14. Podzihun S. M., Pacheva N. O. Management 3.0 as the modern management practice. International periodic scientific journal «Modern engineering and innovative technologies». 2022. Issue 20. Part 2. P. 107–112. DOI: <https://doi.org/10.30890/2567-5273.2022-20-02-052>

15. Подзігун С. М., Пачева Н. О. Соціальний капітал як ресурс регіонального розвитку. Trends in scientific thought in economics and management : collective monograph / Galushkina T., Butrym O., Baranovska V., Afanasieva O., Zaruba D., etc. Boston : Primedia eLaunch, 2021. P. 79–168. DOI: <https://doi.org/10.46299/ISG.2021.MONO.EC>

ON.III.3.4. URL:
<https://goo.su/eOEEKX>

16. Berzhanir I., Berzhanir A., Yashchuk T., Kirdan O. and Pacheva N.

Development of corporate social responsibility and company social reporting. Proceedings of the 36th International Business Information Management Association (IBIMA), 2020, 4-5 November Granada, Spain, P. 414–417.

17. Berzhanir I., Berzhanir A., Yashchuk T., Kirdan O. and Pacheva N. Bank lending trends in Ukraine. Proceedings of the 36th International Business Information Management Association (IBIMA), 4-5 November 2020, Granada, Spain, P. 418–421.

Член редакційної колегії наукового журналу «Економічні горизонти» (ISSN 2522-9273; 2616-5236; DOI: 10.31499/2616-5236; Умань, Черкаська область, Україна), включеного до Переліку наукових фахових видань України – категорія «Б» (Наказ МОНУ № 1218 від 07.11.2018).

Підвищення кваліфікації, стажування НАПН України ДВНЗ «Університет менеджменту освіти» Центральний інститут післядипломної педагогічної освіти. Категорія: Науково-педагогічні працівники академій, університетів, інститутів. Спеціальність: Інноваційна педагогіка та педагогіка партнерства. (13.02.2023 р. – 15.09.2023 р.). Підвищення кваліфікації, свідоцтво СП № 35830447/1403-23. 150 год (5 кредитів ECTS). Тема: Сучасні інформаційні технології в освіті та науці

							Wyższe Seminarium Duchownym Stowarzyszenia Apostolstwa Katolickiego (Warszawa, Polska). (27.06.2022 – 08.08.2022), Наукове стажування, Сертифікат № KW-050822/004 від 05.08.2022. 180 год (6 кредитів ECTS)
120150	Поворознюк Інна Миколаївна	завідувач кафедри, доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти	<p>Диплом спеціаліста, Уманський сільськогосподарський інститут ім. О.М.Горького, рік закінчення: 1995, спеціальність: 7.09010104 плодощовківництво і виноградарство, Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2001, спеціальність: 050104 Фінанси, Диплом магістра, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2018, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 010507, виданий 30.11.2012, Атестат доцента 12ДЦ 043554, виданий 30.06.2015</p>	23	Основи гостинності	<p>1. Balaniuk, I. F., Shelenko, D. I., Biloshkurskyi, M. V., Povorozniuk, I. M., Slatvinska, L. A. AN INTEGRATED APPROACH TO THE ENTERPRISES BUSINESS EFFICIENCY ASSESSMENT. Management Theory and Studies for Rural Business and Infrastructure Development. 2020. Vol. 42 No.4 P. 486-496. (Web of Science Core Collection)</p> <p>2. Pasieka, S., Kirdan, O., Braslavskaya, O. ., Kosmidailo, I., Oliinyk, O. ., Povorozniuk, I. ., & Drobotova, M. . (2022). THE ECONOMIC ROLE OF TOURISM IN EUROPEAN COUNTRIES' SUSTAINABLE DEVELOPMENT. Management Theory and Studies for Rural Business and Infrastructure Development, 44(3),2022. p. 323–337. https://doi.org/10.15544/mts.2022.33(Web of Science Core Collection))</p> <p>3. I. Povorozniuk, L. Neshchadym, O. Lytvyn, T. Berbets, I. Filimonova, L. Zotsenko, Y. Hushcha. Modelling of Demand Determinants for Full-Time Bachelor's Degree Programs in Hospitality and Catering: The Case of Ukrainian Higher Education Institutions. IJCSNS International Journal of Computer Science and Network Security, VOL.22 No.1, January 2022. p. 347-357 (Web of Science Core Collection)</p> <p>4. Поворознюк І.М. Формування та реалізація антикризового управління на</p>

підприємствах
індустрії гостинності в
період пандемії
COVID-19 Економіка
та суспільство. 2021.
№29. URL:
<https://www.economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/552/530>

5. Поворознюк І.М.
Інноваційні технології
в ресторанному
бізнесі Економіка та
суспільство. 2021.
№30. URL:
<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/619/593>

6. Поворознюк І. М.
Управління якістю
послуг на
підприємствах
індустрії гостинності
під час кризи.
Економіка та
суспільство. 2022.
Випуск № 42. URL:
<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1656/1593>

7. Поворознюк І. М.
Проблеми якості
обслуговування на
підприємствах
індустрії гостинності.
Економіка та
суспільство. 2022
Випуск № 41. URL:
<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1535/1476>

8. Povorozniuk I. M.
Problems of small hotel
business development
in Ukraine. Економічні
горизонти. 2020. №
1(12). С. 43–49.

9. Благополучна А.,
Кирилюк І.,
Поворознюк І.,
Ляховська Н., Литвин
О. Культура
професійного
спілкування в
індустрії гостинності:
її значення та вплив.
Економічні
горизонти, 2022.
№2(20). С. 4–11. URL:
<http://eh.udpu.edu.ua/issue/view/15665>

10. Поворознюк І.М.
Роль та особливості
розвитку
ресторанного бізнесу в
умовах кризи.
Економіка та
суспільство. 2023. №
47.
URL:<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2125>

11. Поворознюк І. М.,
Штангеєва Н. І.
Напрями
інноваційного

розвитку підприємств ресторанного господарства в кризових умовах. Економічні горизонти. 2023. №2 (24). URL : <http://eh.udpu.edu.ua/article/view/281193/275457>

12. Lytvyn O., Povorozniuk I., Kyryliuk I., Neshchadym L, Barvinok M. Eco-innovations in the development of enterprises in the hospitality industry. Sciences of Europe (Praha, Czech Republic) 2022. No 103. P.37-40

13. Neshchadym L., Povorozniuk I., Kyryliuk I., Lytvyn O., Tymchuk S., Blahopoluchna A. Digitalization as the basis of the development of enterprises in the hospitality industry. Sciences of Europe (Praha, Czech Republic) 2022. No 104.p.20-23

14. Поворознюк І.М. Теоретичні аспекти сутності та формування інновацій в індустрії гостинності та туризмі. Інноваційний розвиток туризму та індустрії гостинності: проблеми й перспективи: колективна монографія / [І. М. Поворознюк., О. Г. Чирва, І.М. Кирилюк [та ін.]; за ред. І. М. Поворознюк; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини. Умань: Візаві, 2022. С. 6-27

15. Поворознюк І.М. Інноваційний менеджмент підприємств індустрії гостинності. Економіка та суспільство. 2024. Випуск 59. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-59-63>

16. Інноваційний розвиток підприємств готельного господарства. Економічні горизонти. 2024. №1(27). <http://eh.udpu.edu.ua/article/view/299099/291594>

Член редакційної колегії наукового

						<p>журналу «Економічні горизонти» (ISSN 2522-9273; 2616-5236; DOI: 10.31499/2616-5236; Умань, Черкаська область, Україна), включеного до Переліку наукових фахових видань України – категорія «Б» (Наказ МОНУ № 1218 від 07.11.2018).</p> <p>Підвищення кваліфікації, стажування Національна академія педагогічних наук України ДЗВО «Університет менеджменту освіти» Центральний інститут післядипломної освіти. Освітньо-професійна програма: «Науково-педагогічні працівники університетів, академій, інститутів». Свідоцтво про підвищення кваліфікації СП 35830447/2323-22 (21/03/2022-21/10/2022). Тема: «Soft skills: розвиток гнучких м'яких навичок в освітньому процесі». (5 кредитів ECTS/150 годин).</p> <p>Міжнародне стажування: West Finland College, Foundation «IIASC» Сертифікат 081321-043. (01.10. 2021 - 12.11.2021 р.). (6 кредитів ECTS/180 годин). Soft skills development in teaching professional training.</p> <p>ТОВ «Академія цифрового розвитку» (16.01. – 22.01. 2023р.) Курс «Цифрові інструменти Google для освіти» Середній рівень. Сертифікат №GDTfE-06-C-01920 (15 год/ 0,5 кредита ECTS)</p> <p>ТОВ «Академія цифрового розвитку» (03.01. – 15.01. 2023р.) Курс «Цифрові інструменти Google для освіти» Базовий рівень. Сертифікат №GDTfE-06-B-06712 (30 год/1кредит ECTS)</p>	
120150	Поворознюк Інна Миколаївна	завідувач кафедри, доцент, Основне місце	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти	Диплом спеціаліста, Уманський сільськогосподарський	23	Сервісна діяльність в індустрії гостинності	1. Balaniuk, I. F., Shelenko, D. I., Biloshkurskyi, M. V., Povorozniuk, I. M.,

роботи		<p>інститут ім. О.М.Горького, рік закінчення: 1995, спеціальність: 7.09010104 плодовоовочівництво і виноградарство, Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2001, спеціальність: 050104 Фінанси, Диплом магістра, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2018, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 010507, виданий 30.11.2012, Атестат доцента 12/ДЦ 043554, виданий 30.06.2015</p>		<p>Slatvinska, L. A. AN INTEGRATED APPROACH TO THE ENTERPRISES BUSINESS EFFICIENCY ASSESSMENT. Management Theory and Studies for Rural Business and Infrastructure Development. 2020. Vol. 42 No.4 P. 486-496. (Web of Science Core Collection)</p> <p>2. Pasieka, S., Kirdan, O., Braslavskya, O. ., Kosmidailo, I., Oliinyk, O. ., Povorozniuk, I. ., & Drobotova, M. . (2022). THE ECONOMIC ROLE OF TOURISM IN EUROPEAN COUNTRIES' SUSTAINABLE DEVELOPMENT. Management Theory and Studies for Rural Business and Infrastructure Development, 44(3),2022. p. 323–337. https://doi.org/10.15544/mts.2022.33(Web of Science Core Collection))</p> <p>3. I. Povorozniuk, L. Neshchadym, O. Lytvyn, T. Berbets, I. Filimonova, L. Zotsenko, Y. Hushcha. Modelling of Demand Determinants for Full-Time Bachelor's Degree Programs in Hospitality and Catering: The Case of Ukrainian Higher Education Institutions. IJCSNS International Journal of Computer Science and Network Security, VOL.22 No.1, January 2022. p. 347-357 (Web of Science Core Collection)</p> <p>4. Поворознюк І.М. Формування та реалізація антикризового управління на підприємствах індустрії гостинності в період пандемії COVID-19 Економіка та суспільство. 2021. №29. URL: https://www.economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/552/530</p> <p>5. Поворознюк І.М. Інноваційні технології в ресторанному бізнесі Економіка та суспільство. 2021. №30. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/619/593</p>
--------	--	--	--	--

6. Поворознюк І. М. Управління якістю послуг на підприємствах індустрії гостинності під час кризи. Економіка та суспільство. 2022. Випуск № 42. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1656/1593>
7. Поворознюк І. М. Проблеми якості обслуговування на підприємствах індустрії гостинності. Економіка та суспільство. 2022. Випуск № 41. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1535/1476>
8. Поворознюк І. М., Будзінський В. І. Формування програм антикризового управління на підприємствах індустрії гостинності під час криз. Економіка та суспільство. 2023. №55. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2932>
9. Поворознюк І. М., Штангеева Н. І. Напрями інноваційного розвитку підприємств ресторанного господарства в кризових умовах. Економічні горизонти. 2023. №2 (24). URL : <http://eh.udpu.edu.ua/article/view/281193/275457>
10. Povorozniuk I. M. Problems of small hotel business development in Ukraine. Економічні горизонти. 2020. № 1(12). С. 43–49.
11. Благополучна А., Кирилюк І., Поворознюк І., Ляховська Н., Литвин О. Культура професійного спілкування в індустрії гостинності: її значення та вплив. Економічні горизонти, 2022. №2(20). С. 4–11. URL: <http://eh.udpu.edu.ua/issue/view/15665>
12. Поворознюк І.М. Роль та особливості розвитку ресторанного бізнесу в умовах кризи. Економіка та суспільство. 2023. №

47.
URL:<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2125>

13. Lytvyn O., Povorozniuk I., Kyryliuk I., Neshchadym L., Barvinok M. Eco-innovations in the development of enterprises in the hospitality industry. Sciences of Europe (Praha, Czech Republic) 2022. No 103. P.37-40

14. Neshchadym L., Povorozniuk I., Kyryliuk I., Lytvyn O., Tymchuk S., Blahopoluchna A. Digitalization as the basis of the development of enterprises in the hospitality industry. Sciences of Europe (Praha, Czech Republic) 2022. No 104.p.20-23

15. Поворознюк І.М. Теоретичні аспекти сутності та формування інновацій в індустрії гостинності та туризмі. Інноваційний розвиток туризму та індустрії гостинності: проблеми й перспективи: колективна монографія / [І. М. Поворознюк., О. Г. Чирва, І.М. Кирилюк [та ін.]; за ред. І. М. Поворознюк; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини. Умань: Візаві, 2022. С. 6-27

16. Поворознюк І.М. Інноваційний менеджмент підприємств індустрії гостинності. Економіка та суспільство. 2024. Випуск 59. URL:<https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-59-63>

17. Інноваційний розвиток підприємств готельного господарства. Економічні горизонти. 2024. №1(27). URL: <http://eh.udpu.edu.ua/article/view/299099/291594>

18. Управління сервісними операціями: навч. посібник / уклад. І. М. Поворознюк. Умань: Візаві, 2019. 223с.

Член редакційної

						<p>колегії наукового журналу «Економічні горизонти» (ISSN 2522-9273; 2616-5236; DOI: 10.31499/2616-5236; Умань, Черкаська область, Україна), включеного до Переліку наукових фахових видань України – категорія «Б» (Наказ МОНУ № 1218 від 07.11.2018).</p> <p>Підвищення кваліфікації, стажування Національна академія педагогічних наук України ДЗВО «Університет менеджменту освіти» Центральний інститут післядипломної освіти. Освітньо-професійна програма: «Науково-педагогічні працівники університетів, академій, інститутів». Свідоцтво про підвищення кваліфікації СП 35830447/2323-22 (21/03/2022-21/10/2022). Тема: «Soft skills: розвиток гнучких м'яких навичок в освітньому процесі». (5 кредитів ECTS/150 годин).</p> <p>Міжнародне стажування: West Finland College, Foundation «IIASC» Сертифікат 081321-043. (01.10. 2021 - 12.11.2021 р.). (6 кредитів ECTS/180 годин). Soft skills development in teaching professional training.</p> <p>ТОВ «Академія цифрового розвитку» (16.01. – 22.01. 2023р.) Курс «Цифрові інструменти Google для освіти» Середній рівень. Сертифікат №GDTfE-06-C-01920 (15 год/ 0,5 кредита ECTS)</p> <p>ТОВ «Академія цифрового розвитку» (03.01. – 15.01. 2023р.) Курс «Цифрові інструменти Google для освіти» Базовий рівень. Сертифікат №GDTfE-06-B-06712 (30 год/1кредит ECTS)</p>	
32262	Семенов Андрій Анатолійович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет фізичного виховання	Диплом спеціаліста, Луганський державний	23	Фізичне виховання	1. Osadchenko I. I., Perereliuk T. D., Baldyniuk O. D., Masliuk R.V., Semenov

педагогічний
інститут ім.
Т.Г.Шевченка,
рік закінчення:
1997,
спеціальність:
7.01020101
фізичне
виховання,
Диплом
кандидата наук
ДК 021711,
виданий
16.05.2014,
Атестат
доцента АД
008284,
виданий
29.06.2021

A.A. The essence and causes of mass panic: An analysis of data on the beginning of quarantine in Ukraine. International Journal of Criminology and Sociology. 2020. Dec. 31. Vol. 9. P. 3146–3156.

2. Anna Hakman, Olena Andrieieva, Vitalii Kashuba, Halyna Bezverkhnia, Viktoria Tsybul'ska, Mykola Maievsky, Tetiana Osadchenko, Andrii Semenov, Olena Kljus, Oksana Tsiuniak, Nataliia Nikula, Oleksandr Tomenko. Factors of future teachers' motivation formation for the physical improvement. Baltic and Physical Activity 2021; Supplement (2): 33-42.

3. Семенов А. А. Загальні положення методики прискореного навчання плавання дітей молодшого шкільного віку. Молодь і ринок. 2022. N 5/203. С. 91-96

4. Голубничий М.В., Кузнецов М.В., Партико Н.В., Комар В.П., Семенов А.А. Передумови формування готовності майбутніх офіцерів сектору безпеки й оборони України до виконання завдань за призначенням в умовах водного середовища. Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах: зб. наук. пр. / [редкол.: А.В. Сущенко (голов. ред.) та ін.]. Запоріжжя: КПУ, 2021. Вип. 75. 188 с. Т. 1. С. 17-22.

5. Партико Н. В., Хуртенко О. В., Дмитренко С. М., Івченко А. О., Семенов А. А. Результати дослідно-експериментальної перевірки ефективності методики розвитку та вдосконалення витривалості студенток, які займаються гирьовим спортом Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах: зб. наук. пр. / [редкол.: А.В.

Сущенко (голов. ред.) та ін.]. Запоріжжя: КПУ, 2021. Вип. 76. 200 с. Т. 2. С. 169-176.

6. Плавання з методикою навчання : навчальний посібник / уклад. Семенов А. А. Умань: ВПЦ «Візаві», 2021. 264 с.

7. Методи використання рухливих ігор при вихованні лідерських якостей у молодших школярів : монографія / А. А. Семенов ; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини. Умань : Візаві, 2021. 158 с.

8. Атлетизм : навч. посіб. / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини ; уклад. А. А. Семенов. Умань : Візаві, 2023. 210 с. (Рекомендовано до друку вченою радою Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини (протокол № 4 від 12 червня 2023 р.))

9. Семенов А.А., Карасевич С. А., Маслюк Р. В., Фізична активність – вплив та оздоровчий ефект на організм школярів The 6 th International scientific and practical conference «Science and education: problems, prospects and innovations» CPN Publishing Group, Kyoto 2021. PP. 307-314

10. Семенов А., Карасевич С. А., Маслюк Р. В., Класифікація силових вправ у пауерліфтингу The 8th International scientific and practical conference «Fundamental and applied research in the modern world» BoScience Publisher, Boston, 2021. PP. 839-844

Підвищення кваліфікації, стажування «Науково-педагогічні працівники університетів, академій, інститутів» 180 год. 6 кредитів. Державний вищий навчальний заклад «Університет менеджменту освіти» з 14.03.2022 р. по

37942	Авраменко Валентина Іванівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет філології та журналістики	<p>Диплом спеціаліста, Кіровоградський державний педагогічний університет імені Володимира Винниченка, рік закінчення: 1986, спеціальність: Російська мова та література, Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2013, спеціальність: , Диплом кандидата наук ДК 022664, виданий 10.03.2004, Атестат доцента 12ДЦ 020570, виданий 23.12.2008</p>	26	Українська мова (за професійним спрямуванням)	<p>18.06.2022 р. 1. Mass Media Internships in Vocational Training of Students Majoring in Journalism Nataliia A. Tsymbal, Nataliia M. Savchuk, Valentina I. Avramenko, Svitlana A. Sichkar & Iryna A. Denysiuk International Journal of Learning, Teaching and Educational Research. Vol. 19, № 6; 2020. pp. 238-250. (Scopus). 2. Antonina Pak, Svitlana Hurbanska, Olha Boiko, Valentyna Avramenko, Petro Katerynych. The Formalized Semantics of Neologisms-Slangisms in the Context of the English Translation of A Military Narrative, World Journal of English Language. Vol. 13, №. 6; 2023, 537-543 pp. https://doi.org/10.5430/wjel.v13n6p537 3. Авраменко В.І. Формування термінологічної компетентності майбутніх фахівців економічного профілю. Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. Вип. (4) 2021. С. 21-26. 4. В. Авраменко. Комунікативний підхід до викладання української мови як іноземної. Актуальні питання гуманітарних наук. Вип. № 61 том 1, 2023 р., 116-120 с. (Категорія Б) http://www.aphn-journal.in.ua/archive/61_2023/part_1/19.pdf 5. Авраменко В.І., Цимбал Н.А. Власне українська економічна термінологія: структура, семантика, функції. Закарпатські філологічні студії. Вип. 28. Том 1. 2023. С. 9–13. URL: http://zfs-journal.uzhnu.uz.ua/archive/28/part_1/1.pdf</p>
1136	Литвин Оксана Вікторівна	старший викладач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти	<p>Диплом спеціаліста, Уманський національний університет садівництва, рік закінчення: 2001, спеціальність:</p>	20	Економіка готельного і ресторанного господарства	<p>1. Inna Povorozniuk, Liudmyla Neshchadym, Oksana Lytvyn, Tetiana Berbets, Iryna Filimonova, Liudmyla Zotsenko, Yevheniia Hushcha. Modelling of Demand Determinants</p>

менеджмент
організацій,
Диплом
спеціаліста,
Уманський
державний
педагогічний
університет
імені Павла
Тичини, рік
закінчення:
2017,
спеціальність:
242 Туризм,
Диплом
доктора
філософії Н23
001989,
виданий
19.12.2023

for Full-Time Bachelor's Degree Programs in Hospitality and Catering: The Case of Ukrainian Higher Education Institutions. International Journal of Computer Science and Network Security. Web of Science. VOL.22 No.1, January 2022. p. 347-357. URL: http://paper.ijcsns.org/07_book/202201/20220149.pdf

2. Благополучна А., Кирилюк І., Поворознюк І., Ляховська Н., Литвин О. Культура професійного спілкування в індустрії гостинності: її значення та вплив. Економічні горизонти. №2(20), 2022. С. 4-11 <http://eh.udpu.edu.ua/issue/view/15665>

3. Благополучна А., Кирилюк І., Джога, О., Литвин О. Застосування технології BLOCKCHAIN в індустрії гостинності. Економічні горизонти, (4(22), 2022. С 43–50. [https://doi.org/10.31499/2616-5236.4\(22\).2022.267017](https://doi.org/10.31499/2616-5236.4(22).2022.267017)

4. Литвин О.В. Сучасні тенденції управління туристичною діяльністю в Україні Науковий економічний журнал «Інтелект XXI». 2023. №1, С. 21-25. URL: http://www.intellect21.nuft.org.ua/journal/2023/2023_1/6.pdf

5. Литвин О. В., Кирилюк І. М. Нормативно-правове регулювання туристичної галузі в Україні. Економічні горизонти. 2024. № 1(27). URL: [https://doi.org/10.31499/2616-5236.1\(27\).2024.298788](https://doi.org/10.31499/2616-5236.1(27).2024.298788)

6. Литвин О. В. Формування механізму управління конкурентними перевагами підприємств туристичної галузі. Наукові інновації та передові технології. Серія «Економіка» 2024. № 3(31). С. 791-801. [https://doi.org/10.52058/2786-5274-2024-3\(31\)-791-800](https://doi.org/10.52058/2786-5274-2024-3(31)-791-800)

7. Kyryliuk I., Shapoval V., Povorozniuk I., Herasymenko T., Lytvyn O. Tourism during pandemic of Covid-19: analysis of the situation and ways out of the crisis. Proceedings of the 36th International Business Information Management Association (IBIMA), 4-5 November 2020, Granada, Spain. P.8888-8897.

8. Shapoval V., Herasymenko T., Kyryliuk I., Berbets T., Lytvyn O. Planning of Sustainable Development of Tourism in Ukraine (On the Example of The Dnepropetrovsk Region). Proceedings of the 36th International Business Information Management Association (IBIMA), 4-5 November 2020, Granada, Spain. P.9148-9160.

9. Kyryliuk I., Povorozniuk I., Neshchadym L., Blahopoluchna A., Lytvyn O. Development of Turkey's tourist industry in The convention of the covid-19 pandemic: Challenges and opportunities Sciences of Europe Praha, Czech Republic. Vol. 2. No 88, 2022, P. 16-22 DOI: 10.24412/3162-2364-2022-88-2-16-22 URL: <https://www.europe-science.com/wp-content/uploads/2022/03/Sciences-of-Europe-No-88-2022-Vol.-2.pdf>

10. Blahopoluchna A., Kyryliuk I., Neshchadym L., Lytvyn O. Franchising in the restaurant industry. Sciences of Europe . Praha, Czech Republic. 2022, Vol. 1. № 87, P. 20-23 DOI: 10.24412/3162-2364-2022-87-1-20-23 URL: <https://www.europe-science.com/wp-content/uploads/2022/02/Sciences-of-Europe-No-87-2022-Vol.-1.pdf>

11. Povorozniuk I., Kyryliuk I., Neshchadym L., Lytvyn O., Blahopoluchna A. Formation of theoretical and methodological foundations for the development of service industry in the hospitality industry.

Sciences of Europe
Praha, Czech Republic.
Vol. 1. No 93, 2022, P.
25-29 DOI:
10.5281/zenodo.657984
6 <https://www.europe-science.com/wp-content/uploads/2022/05/Sciences-of-Europe-No-93-2022.pdf>
12. Lytvyn O.,
Povorozniuk I. Strategic
management of the
tourism sector in
Ukraine. Sciences of
Europe. 2023. № 129.
p. 53-55. URL:
<https://www.europe-science.com/wp-content/uploads/2023/11/Sciences-of-Europe-No-129-2023.pdf>
13. Neshchadym L.,
Povorozniuk I.,
Kyryliuk I., Lytvyn O.
Стратегічні методи
економічного аналізу
підприємств сфери
обслуговування в
Україні. Socio-
economic development
of regions: strategies,
models, innovations:
monograph. Opole: The
Academy of
Management and
Administration in
Opole, 2021. С.214-220
14. Литвин О. В.
Інноваційні технології
управління трудовим
потенціалом в
індустрії гостинності.
Інноваційний
розвиток туризму та
індустрії гостинності:
проблеми й
перспективи : кол.
монографія / за ред. І.
М. Поворознюк.
Умань : Візаві, 2022.
С. 111-129
Підвищення
кваліфікації та
стажування.
Західно-Фінляндський
Коледж. Міжнародне
наукове стажування.
Сертифікат №081321-
037. Тема: «Soft skills
development in
teaching professional
training» (01.10. 2021
р.- 12.11.2021р.). 180
год (6 кредитів ECTS)

Національна академія
педагогічних наук
України ДЗВО
«Університет
менеджменту освіти»
Центральний інститут
післядипломної
освіти. ОПП:
«Науково-педагогічні
працівники
університетів,
академій, інститутів».
Свідоцтво. СП
35830447/2321-22.
Тема: «Soft-skills:

							розвиток гнучких метанавичок в освітньому процесі». (21.03.2022-23.10.2022 р.). (5 кредитів ECTS/150 годин).
120150	Поворознюк Інна Миколаївна	завідувач кафедри, доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти	<p>Диплом спеціаліста, Уманський сільськогосподарський інститут ім. О.М.Горького, рік закінчення: 1995, спеціальність: 7.09010104 плодовоовочівництво і виноградарство, Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2001, спеціальність: 050104 Фінанси, Диплом магістра, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2018, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 010507, виданий 30.11.2012, Атестат доцента 12ДЦ 043554, виданий 30.06.2015</p>	23	Організація ресторанного господарства	<p>1. Balaniuk, I. F., Shelenko, D. I., Biloshkurskyi, M. V., Povorozniuk, I. M., Slatvinska, L. A. AN INTEGRATED APPROACH TO THE ENTERPRISES BUSINESS EFFICIENCY ASSESSMENT. Management Theory and Studies for Rural Business and Infrastructure Development. Vol. 42 No.4 (2020). P. 486-496. Web of Science Core Collection</p> <p>2. Inna Povorozniuk, Liudmyla Neshchadym, Oksana Lytvyn, Tetiana Berbets, Iryna Filimonova, Liudmyla Zotsenko, Yevheniia Hushcha. Modelling of Demand Determinants for Full-Time Bachelor's Degree Programs in Hospitality and Catering: The Case of Ukrainian Higher Education Institutions. IJCSNS International Journal of Computer Science and Network Security, VOL.22 No.1, January 2022. p. 347-357</p> <p>3. Povorozniuk I., Dzhoha O., Neshchadym L., Kyryliuk I, Tymchuk S, Blahopoluchna A. The influence of globalization processes on the development of the restaurant business of Ukraine. Management Theory and Studies for Rural Business and Infrastructure Development. 2023. Vol. 45 № 2 P. 183–192. (Web of Science).</p> <p>4. Поворознюк І.М. Формування та реалізація антикризового управління на підприємствах індустрії гостинності в період пандемії COVID-19 Економіка та суспільство. 2021. №29. URL: https://www.economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/552/530</p> <p>5. Поворознюк І.М. Інноваційні технології</p>

в ресторанному
бізнесі Економіка та
суспільство. 2021.
№30. URL:
<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/619/593>

6. Нецадим Л. М.,
Поворознюк І. М.,
Литвин О. В.
Правильне
збалансоване
харчування як
основний фактор
здоров'я молоді.
Економічні
горизонти. 2021.
№3(18).С. 41–49.

7. Поворознюк І. М.
Управління якістю
послуг на
підприємствах
індустрії гостинності
під час кризи.
Економіка та
суспільство. Випуск №
42. 2022 URL:
<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1656/1593>

8. Поворознюк І. М.
Проблеми якості
обслуговування на
підприємствах
індустрії гостинності.
Економіка та
суспільство. Випуск №
41. 2022 URL:
<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1535/1476>

9. Благополучна А.,
Кирилюк І.,
Поворознюк І.,
Ляховська Н., Литвин
О. Культура
професійного
спілкування в
індустрії гостинності:
її значення та вплив.
Економічні
горизонти, 2022.
№2(20). С.4–11

10. Поворознюк І. М.,
Нецадим Л. М.
Перспективи розвитку
глемпінгу для
регіональної індустрії
гостинності.
Економіка та
суспільство. 2022.
Випуск № 37.
<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1187/1144>

11. Поворознюк І. М.,
Будзінський В. І.
Формування програм
антикризового
управління на
підприємствах
індустрії гостинності
під час криз.
Економіка та
суспільство. 2023.
№55. URL:
<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1955/1955>

iety.in.ua/index.php/journal/article/view/2932

12. Поворознюк І. М.
Роль та особливості розвитку ресторанного бізнесу в умовах кризи. Економіка та суспільство. 2023. № 47. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2125>

13. Поворознюк І. М., Штангеева Н. І.
Напрями інноваційного розвитку підприємств ресторанного господарства в кризових умовах. Економічні горизонти. 2023. №2 (24). URL : <http://eh.udpu.edu.ua/article/view/281193/275457>

14. Поворознюк І.М.
Інноваційний менеджмент підприємств індустрії гостинності. Економіка та суспільство. 2024. № 59. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/3434>

Член редакційної колегії наукового журналу «Економічні горизонти» (ISSN 2522-9273; 2616-5236; DOI: 10.31499/2616-5236; Умань, Черкаська область, Україна), включеного до Переліку наукових фахових видань України – категорія «Б» (Наказ МОНУ № 1218 від 07.11.2018).

Підвищення кваліфікації, стажування
Національна академія педагогічних наук України ДЗВО «Університет менеджменту освіти»
Центральний інститут післядипломної освіти. Освітньо-професійна програма: «Науково-педагогічні працівники університетів, академій, інститутів».
Свідоцтво про підвищення кваліфікації СП 35830447/2323-22 (21/03/2022-21/10/2022). Тема: «Soft skills: розвиток

						<p>гнучких мете навичок в освітньому процесі». (5 кредитів ECTS/150 годин).</p> <p>Міжнародне стажування: West Finland College, Foundation «PIASC» Сертифікат 081321-043. (01.10. 2021 - 12.11.2021 р.). (6 кредитів ECTS/180 годин). Soft skills development in teaching professional training.</p> <p>ТОВ «Академія цифрового розвитку» (16.01. – 22.01. 2023р.) Курс «Цифрові інструменти Google для освіти» Середній рівень. Сертифікат №GDTfE-06-C-01920 (15 год/ 0,5 кредита ECTS)</p> <p>ТОВ «Академія цифрового розвитку» (03.01. – 15.01. 2023р.) Курс «Цифрові інструменти Google для освіти» Базовий рівень. Сертифікат №GDTfE-06-B-06712 (30 год/1кредит ECTS)</p>	
101395	Задорожна Олена Михайлівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет природничої освіти та природокористування	<p>Диплом бакалавра, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2009, спеціальність: 0101 Педагогічна освіта, Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2010, спеціальність: Педагогіка і методика середньої освіти. Географія і біологія, Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2018,</p>	7	Харчова хімія	<p>1. Honcharuk V., Honcharuk V., Zadorozhna O., Sulym V., Patiyevych O., Chystiakova L. Developing Environmental Culture in Future Teachers during Professional Training. Revista Românească pentru Educație Multidimensională. 2020, Volume 12, Issue 1. P. 244–264. Web of Science DOI: https://doi.org/10.18662/rrem/2122/rrem/2122</p> <p>2. Novakivska, L; Bialyk, O; Zadorozhna, O; Nypadymka, A; Kashubiak, I; Kravchenko, A «CREATIVE COMPETENCE IN THE EDUCATIONAL ACTIVITY OF A DAY-TO-DAY TEACHER» у виданні Laplage em Revista (International), Volume 7, n. 3, Sept. Dec. 2021, С. 64-70 Web of Science https://laplageemrevist.a.editorialaar.com/index.php/lpg1/article/view/1257</p> <p>3. Мельник О.С., Гвоздецька Ю.В.,</p>

спеціальність:
014 Середня
освіта, Диплом
магістра,
Уманський
державний
педагогічний
університет
імені Павла
Тичини, рік
закінчення:
2011,
спеціальність:
010103
Педагогіка і
методика
середньої
освіти.
Географія,
Диплом
кандидата наук
ДК 035925,
виданий
12.05.2016,
Атестат
доцента АД
011017,
виданий
01.02.2022

Задорожна О.М.
Формування
професійної
самосвідомості
студентів в освітньому
процесі технічного
коледжу. Збірник
наукових праць
Уманського
державного
педагогічного
університету. Умань,
2020. Вип. 1. С. 138-
144.

4. Задорожна О.М.
Інтегративні заняття,
як засіб формування
мотивів школярів до
вивчення хімії .
Збірник наукових
праць Проблеми
підготовки сучасного
вчителя. Умань, 2021.
Вип. 1 (23), 2021 С. 72-
85.

5. Мельник О. В.,
Гончарук В. В.,
Давискиба В. В.,
Сорока М. М.,
Задорожна О. М.
Отруйні речовини
шкірно-наривної дії та
їх фізіологічний
вплив на людину.
Наукові перспективи
(Серія «Державне
управління», Серія
«Право», Серія
«Економіка», Серія
«Медицина», Серія
«Педагогіка», Серія
«Психологія»). Вип. 2
(20) 2022. С. 352-367.

6. Парахненко В.Г.,
Задорожна О.М.,
Ляховська Н.О.,
Благополучна А.Г.
Екологічна оцінка
хімічного
забруднення ґрунтів
внаслідок війни.
Таврійський науковий
вісник № 105 2023 С.
367- 373.
[http://www.tnv-
agro.ksauniv.ks.ua/arch
ives/105_2019/38.pdf](http://www.tnv-agro.ksauniv.ks.ua/archives/105_2019/38.pdf)

7. Благополучна А.Г.,
Ляховська Н.О.,
Задорожна О.М.
Збереженість якісних
показників ягід суниці
садової за обробки
хітозаном.
«Агробіологія», 2023.
№ 2. С. 6–12.
[https://agrobiologiya.bt
sau.edu.ua/](https://agrobiologiya.bt-sau.edu.ua/)

8. Liakhovska N.,
Zadorozhna O.,
Blahopoluchna A.
CHEMISTRY OF WINE
AROMAS Sciences of
Europe (Praha, Czech
Republic) No 109
(2023) P.14-19.
[https://www.europe-
science.com/wp-
content/uploads/2023/
01/Sciences-of-Europe-
No-109-2023.pdf](https://www.europe-science.com/wp-content/uploads/2023/01/Sciences-of-Europe-No-109-2023.pdf)

9. Sovhira, S., Braslavskaya, O., Dushechkina, N., Liulenko, S., Zadorozhna, O. Training of future teachers of natural sciences for the use of information and communication technologies in their professional activities. Amazonia Investiga, 11(60), (2022). 167-176. Web of Science <https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000952306900019>

10. Nadya Stefanyshyn, Olha Strilbytska, Nadia Burdyliuk, Olena Zadorozhna, Volodymyr Bubalo, Ihor Yurkevych, Oleh Lushchak. DIETARY PROTEIN-TO-CARBOHYDRATE RATIO AFFECTS DEVELOPMENT AND METABOLISM IN DROSOPHILA LARVAE AND IMAGO. Studia Biologica. Home Vol 18, No 1 (2024) P. 69-82 Stefanyshyn Scopus DOI: <http://dx.doi.org/10.30970/sbi.1801.753>

10. Загальна хімія : навчальний посібник. / Укладачі: В.В. Давискиба, Н.М. Горбатюк, О.М. Задорожна ; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини. Умань : Візаві, 2021. 132 с.

11. Загальна та неорганічна хімія : навч.-метод. посіб. / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини ; уклад.: В. В. Давискиба, Н. М. Горбатюк, О. М. Задорожна. Умань : Візаві, 2021. 169 с.

12. Техніка хімічного експерименту : навч. посіб. / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини ; уклад.: О. М. Задорожна, Н. М. Горбатюк, В. В. Давискиба. Умань : Візаві, 2021. 281 с.

13. Хімія гетероциклічних сполук : навч. посіб. / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини ; уклад.: О. М. Задорожна, Н. М. Горбатюк, В. В. Давискиба. – Умань,

						Візаві, 2022. 132 с.
422345	Джога Ольга Валентинівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти	<p>Диплом спеціаліста, Український державний університет харчових технологій, рік закінчення: 1998, спеціальність: Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, Диплом магістра, Вищий навчальний заклад Ужоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі", рік закінчення: 2014, спеціальність: Педагогіка вищої школи, Диплом магістра, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2023, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом доктора філософії ДР 003983, виданий 08.02.2022</p>	14	<p>Безпека праці і життєдіяльності</p> <p>1. Povorozniuk I., Dzhoha O., Neshchadym L., Kyryliuk I, Tymchuk S, Blahopoluchna A. The influence of globalization processes on the development of the restaurant business of Ukraine. Management Theory and Studies for Rural Business and Infrastructure Development. 2023. Vol. 45 № 2 P. 183–192. (Web of Science). URL: https://ejournals.vdu.lt/index.php/mtsrbid/article/view/4786</p> <p>2. Джога О. В, Нецадим Л. М. Оптимізація роботи холодильного устаткування готельно-ресторанних господарств в умовах енергетичної кризи. Наука і техніка сьогодні. 2023. Вип. 2 (16) URL: http://perspectives.pp.ua/index.php/nts/article/view/3835/3856</p> <p>3. Джога О.В. Критерії, показники та рівні виробничо-технологічної готовності бакалаврів галузі харчових технологій. Науковий вісник Ужгородського університету. 2021. № 1 (48). С.116–121.</p> <p>4. Джога О. В. Вивчення стану охорони праці в закладах сфери гостинності міста Умань Наука і техніка сьогодні. 2023. № 14 (28). С. 240-252. URL : http://perspectives.pp.ua/index.php/nts/article/view/8228/8272</p> <p>5. Джога О. В. Збереження працездатності персоналу готельно-ресторанних закладів. Наукові перспективи. 2023. № 12 (42). С. 342-354. URL : http://perspectives.pp.ua/index.php/np/article/view/8291/8336</p> <p>Підвищення кваліфікації, стажування Підвищення кваліфікації в Сумський державний університет. Свідоцтво про підвищення кваліфікації СП № 05408289/1833-23 на тему «Office & Excel</p>

						<p>для роботи та навчання» (10.07.2023-14.07.2023). 1 кредит ЄКЕС 30 год.</p> <p>Кафедра польсько-українських студій Ягеллонського університету в Кракові. Центр розвитку кар'єри ГО «Соборність». Луганський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти. Сертифікат SZFL - 001508 12.02-20.03.2022. (12.02.-20.03 2022р.) на тему: «Фандрейзинг та основи проектної діяльності в закладах освіти: європейський досвід» . 180 годин / 6 кредитів ECTS</p> <p>Курс «Цивільна оборона та захист у надзвичайних ситуаціях» на освітній платформі Prometheus. СЕРТИФІКАТ виданий 12.11.2023 prometheus.org.ua. на тему: «Цивільна оборона та захист у надзвичайних ситуаціях». Кількість годин - 30 годин (1 кредит ЄКЕС).</p>
56834	Чирва Ганна Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти	<p>Диплом спеціаліста, Черкаський державний педагогічний інститут імені 300-річчя визз'єднання України з Росією, рік закінчення: 1979, спеціальність: Математика,</p> <p>Диплом магістра, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2018, спеціальність: 281 Публічне управління та адміністрування, Диплом кандидата наук ДК 041105, виданий 28.02.2017, Аттестат доцента АД 000945,</p>	45	<p>Основи наукових досліджень</p> <p>1. Chirva, O., Chirva, A., Malyarchuk, N. Formation of the mechanism of socio-economic development of Ukraine. Baltic Journal of Economic Studies. 2021. Vol. 7. № 5. P. 213-220. https://doi.org/10.30525/2256-0742/2021-7-5-213-220 (Web of Science)</p> <p>2. Hapicieva, O., Martynenko, V., Romanovska, Yu., Chyrva, H., Potapiuk, I. Theoretical and methodological aspects of strategic management of economic security of the state in the conditions of the COVID-19: Current problems and vectors of development. Financial and Credit Activity – Problems of Theory and Practice. 2022. Volume 1. Issue 42. P. 529–536. https://doi.org/10.55643/fcactp.1.42.2022.3753 (Scopus, Web of Science)</p>

3. Marta Kopytko, Olha Chyrva, Yuliia Stavska, Nataliia Karvatska, Hanna Chyrva. Agile Management(Management 3.0) as the Basis of the Management System in the Conditions of Globalization. International Jour of Computer Science and Network Security. 2022. Vol.22 No.2 pp.101-106.
4. Гапеева О., Мартиненко В., Романовська У., Потапюк І., Чирва Н.. Теоретико-методологічні аспекти стратегічного управління економічною безпекою держави в умовах пандемії covid-19: сучасні проблеми та вектори розвитку. Financial and Credit Activity Problems of Theory and Practice, 2022. 1(42), 529–536. (Web of Science Q4, Scopus Q3) <https://doi.org/10.55643/fcactp.1.42.2022.3753>
5. Чирва Г. М. Історичні передумови становлення сучасної вищої освіти в Україні. Право та державне управління. Вип. 35. Т. 2. 2019. С. 152-159. <https://doi.org/10.32840/pdu.2-2.23>
6. Забарна Е. М., Відоменко О. І., Томчук-Пономаренко Н. В., Чирва Г. М. Аналіз тенденцій соціально-економічного розвитку у глобальному та локальному вимірах (український кейс). Академічні візії. 2022. № 14. URL: <https://academy-vision.org/index.php/article/view/97>
7. Чирва Г. М., Ткачук С. П., Корнієнко Т. О., Підлісний Є. В. Роль менеджера у розвитку етичної культури та дотримання етичних стандартів. Наукові записки Львівського університету бізнесу та права. 2023. № (37), С. 155–160. URL : <https://nzlubp.org.ua/index.php/journal/article/view/798>
8. Скороход, І. П., Борзенкова, О. Д., Чирва, Г. М., & Константинова, Т. В. Щодо стимулювання

взаємовигідних економічних відносин із країнами-партнерами України: пріоритетні напрями співпраці. Академічні візії, 2023. №(18). URL :<https://academy-vision.org/index.php/article/view/320>

9. Redko K., Zaletska I., Chyrva H. Comprehensive modernization and innovative development of the SMART economy of the future. Futurity Economics&Law, 2023. 3(1), P. 35–43. URL :<https://doi.org/10.57125/FEL.2023.03.25.04>

10. Методологія та організація наукових досліджень: навч.-метод. посіб. для студ. економ. спец. закл. вищ. освіти / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини; уклад. Г. М. Чирва. Умань, 2021. 200 с., рекомендований вч. радою університету 23.11.2021р.

11. Етика бізнесу: навч.-метод. посіб. для аудиторного та самостійного вивчення дисципліни / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини ; уклад.: О. Г. Чирва, Г. М. Чирва. Умань : Візаві, 2021. 115 с.,

Заступник головного редактора збірника категорії Б «Психолого-педагогічні проблеми сучасної школи» УДПУ.

Член редакційної колегії наукового журналу «Економічні горизонти» (ISSN 2522-9273; 2616-5236; DOI: 10.31499/2616-5236; Умань, Черкаська область, Україна), включеного до Переліку наукових фахових видань України – категорія «Б» (Наказ МОНУ № 1218 від 07.11.2018).

Член редколегії журналу категорії Б «Нова педагогічна думка» Рівненського обласного інституту післядипломної освіти Рівненського державного гуманітарного

						<p>університету.</p> <p>Підвищення кваліфікації, стажування Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини Категорія: Заступник керівника закладу освіти Спеціальність: 073 Менеджмент (Управління та адміністрування) 01.10.2020 р. – 31.10.2020 р. Свідоцтво про підвищення кваліфікації, № ПКО2125639/000519-20 180 год (6 кредитів ECTS) Тема: «Механізм забезпечення якості підготовки кадрів вищої кваліфікації у структурі управління закладами вищої освіти»</p> <p>Міжнародне стажування: За програмою: «Фандрейзинг та організація проєктної діяльності в закладах освіти: європейський досвід», організоване Фундацією «Зустріч» (Польща) спільно з кафедрою Польсько-Українських Студій Ягеллонського університету (Польща), Луганським обласним інститутом післядипломної педагогічної освіти (Україна) та громадською організацією «Соборність» (Україна). З 04 листопада 2023 року по 10 грудня 2023 року. Сертифікат: SZFL-002773 180 годин (6 кредитів ECTS).</p>	
92788	Савчук Наталія Михайлівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет філології та журналістики	Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2003, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Українська	20	Комунікативний менеджмент	<p>1. Nataliia A. Tsymbal, Nataliia M. Savchuk, Valentina I. Avramenko, Svitlana A. Sichkar & Iryna A. Denysiuk Mass Media Internships in Vocational Training of Students Majoring in Journalism. International Journal of Learning, Teaching and Educational Research. Vol. 19, No. 6; 2020. pp. 238 – 250 (Scopus)</p> <p>2. Nataliia M. Savchuk, Iryna V. Khlystun,</p>

мова та література, Диплом магістра, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2004, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Українська мова та література, Диплом магістра, Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського, рік закінчення: 2020, спеціальність: 061 Журналістика, Диплом кандидата наук ДК 006436, виданий 17.05.2012, Атестат доцента 12ДЦ 038979, виданий 16.05.2014

Valentina I. Avramenko, Anhelina V. Ostafichuk, Nataliia A. Tsymbal Formation of Foreign Language Terminological Competence in Students of Higher Educational Institutions in the Process of Development of Journalistic Skills. Applied Linguistics Research Journal. Vol. 4, No. 9; 2020. pp. 174 – 181 (Web of science)

3. Савчук Н. М., Хлистун І. В. Варіативна нормативність лексики в культурно-мовленнєвому аспекті: історія та сучасність. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. 2020. Вип. 29. С. 128-132.

4. Савчук Н.М. Розвиток евристичних здібностей в процесі вивчення української мови для формування професійної майстерності та конкурентоздатності сучасного фахівця. «Інноваційна педагогіка» 2022. Вип. № 45. С. 106 –110.

5. Савчук Н. М. Формування готовності до професійного спілкування студентів у процесі вивчення української мови на основі особистісно-орієнтованого підходу. Закарпатські філологічні студії. Вид. дім «Гельветика» 2021. Вип. №19. С. 56 – 61

6. Савчук Н. Педагогічні умови формування комунікативних умінь у фахівців у сфері управління. Pomiedzy. Polonistyczno-Ukrainoznawcze Studia Naukowe. Wydawnictwo Adam Marszalek 2022. Вип. 4(7). С. 141 – 147.

7. Савчук Н. М. Формування високого рівня комунікативної культури у сфері професійного спілкування під час вивчення української мови за професійним

						<p>спрямуванням. Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Сер.: Філологія. 2023. № 59 Том 3. С. 49 – 52</p> <p>8. Савчук Н. М. Термінологія як важлива складова професійного мовлення в українській мові. Multidisciplinárni mezinárodní vědecký magazín “Věda a perspektivy” je registrován v České republice. Státní registrační číslo u Ministerstva kultury ČR: E 24142. 2023. № 7(26). С 113 – 127.</p> <p>9. Комунікативний менеджмент : навч. посіб. для студ. Інституту економіки та бізнес-освіти: уклад. Савчук Н. М. Умань: ВПЦ «Візаві», 2021. 244 с.</p> <p>Підвищення кваліфікації, стажування Сумський державний університет Центр розвитку кадрового потенціалу (14 лютого по 17 лютого 2022 р.) Свідоцтво про підвищення кваліфікації СПІ№ 05408289/0582- 22</p>	
207769	Бойчевська Ілона Борисівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет іноземних мов	<p>Диплом бакалавра, Київський університет імені Тараса Шевченка, рік закінчення: 2001, спеціальність: педагогічна освіта, Диплом спеціаліста, Київський міський педагогічний університет імені Б.Д. Грінченка, рік закінчення: 2005, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Мова та література (англійська), Диплом кандидата наук ДК 013262, виданий 25.04.2013, Аттестат доцента 12ДЦ</p>	22	Іноземна мова	<p>1. Oksana Kravchenko, Nataliia Shelenkova, Maryna Mishchenko, Ilona Boichevska. Computer-based testing complex “Profvybir”. Occupational diagnostics. Journal of Physics: Conference Series, 2021, 1828(1),012125, P. 1-9 (Scopus)</p> <p>2. Yulia Zahrebniuk, Liudmyla Veremiuk, Ilona Boichevska, Anna Ivanchuk. The program “Philosophy for children”: positive experience of the USA. SOCIETY. INTEGRATION. EDUCATION: Proceedings of the International Scientific Conference. Volume II. School Pedagogy. Preschool Pedagogy. Rezekne: Rezekne Academy of Technologies, 2021. P. 817–828. DOI: https://doi.org/10.17770/sie2021vol2.6140. (Web of Science)</p>

045654,
виданий
15.12.2015

3. L. Veremiuk, L. Polishchuk, I. Liubchenko, I. Boichevska, A. Ivanchuk, I. Nesterenko. Necessity of Distance Learning Implementation in Terms of the Worldwide Pandemia: Modern Reality of Ukrainian Universities (on the Example of the Discipline "Foreign Language" of Pavlo Tychyna Uman State Pedagogical University). Human Interaction & Emerging Technologies: Artificial Intelligence & Future Applications. Proceedings of the 7th International Conference on Human Interaction and Emerging Technologies, IHET-AI 2022, April 21–23, 2022, Lausanne, Switzerland, Eds. T. Ahram and R. Taiar, AHFE International, April 22, 2022. Technology & Engineering, pp. 240-246.
4. Boichevska I., Veremiuk L. Influence of reformist pedagogy on the development of European education in the late 19th – early 20th century. Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету, 2022. Вип. 3. Умань. С. 90-98.
5. Boichevska I., Veremiuk L. Dual education: application of Germany's positive experience in Ukrainian reality. Порівняльно-педагогічні студії, 2020. №1 (39). Умань, С. 4–13.
6. Boichevska I., Veremiuk L. Pedagogy of action: a comparative analysis of V.A. Lay's and K.D. Ushynsky's pedagogical work. Проблеми підготовки сучасного вчителя. Умань: ВПЦ Візаві, 2020. С. 38–48.
7. Бойчевська І., Веремюк Л. The use of content language-integrated learning as the main means of foreign language communication skills formation. Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного

						<p>університету. 2023. № 4. С. 64–70. DOI: https://doi.org/10.31499/2307-4906.4.2022.270291</p> <p>8. Посібник з німецької мови для студентів закладів вищої освіти (німецька як друга іноземна) / [І.Б. Бойчевська, Л.Л. Веремюк,]. Умань, 2020. 100 с.</p> <p>Підвищення кваліфікації, стажування Ніжинський державний університет імені Миколи Гоголя Кафедра прикладної лінгвістики 10.02.–10.04.2020 р. Свідоцтво про підвищення кваліфікації (стажування) № 20/19-20 СТ 180 год (6 кредитів ECTS) Тема: «Особливості використання сучасних інформаційних технологій під час викладання другої іноземної мови»</p>	
44419	Шулдик Анатолій Володимирович	доцент, Основне місце роботи	Факультет соціальної та психологічної освіти	<p>Диплом бакалавра, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0501 Економіка і підприємництва, Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2004, спеціальність: 0501 Економіка підприємства, Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2015, спеціальність: , Диплом кандидата наук ДК 028324,</p>	9	Економічна психологія	<p>1. Khurtenko, O., Shuldyk, A., Zupal, M., Raytarovska, I., Senyk, A., & Bereziak, K. Developing Students' Psychological Readiness to Make Decisions in Extreme Coaching Situations. BRAIN. Broad Research in Artificial Intelligence and Neuroscience. 2021. 12(1), С. 88–103. (Web of Science).</p> <p>2. Шулдик А.В. Структура професіоналізму психолога та умови його розвитку. Психологічний журнал. 2020. № 4. С. 70–77.</p> <p>3. Шулдик, А., Шулдик, Г. Діагностика та формування лідерських якостей у здобувачів вищої освіти. Вчені записки Університету «КРОК». 2021, (4(64)). С. 229–239.</p> <p>4. Шулдик А.В., Шулдик Г.О. Динаміка змін емоцій у здобувачів вищої освіти на початку війни 2022 року в Україні. Габітус. 2022, № 40. С. 99–105.</p> <p>5. Шулдик А. В., Шулдик Г. О.</p>

				<p>виданий 28.04.2015, Атестат доцента АД 008286, виданий 29.06.2021</p>			<p>Діагностика та корекція особистісних проблем майбутніх психологів методом психодрами. Габітус. 2022, № 36. С. 243–249. URL: http://habitus.od.ua/journals/2022/36-2022/40.pdf</p> <p>6. Шулдик А. В., Шулдик Г. О. Особистісні суперечності здобувачів вищої освіти та їх корекція засобами психодрами. Вчені записки Університету «КРОК». 2023, № (3(71)). С. 150–158. URL: https://snku.krok.edu.ua/index.php/vcheni-zapiski-universitetu-krok/article/view/631</p> <p>7. Діхтяренко С. Ю., Шулдик А. В., Шулдик, Г. О., Данилевич Л.А. Загальна психологія. Практичні заняття : навч. посіб. Умань : Візаві, 2022. 245 с.</p> <p>8. Особистість в екстремальних умовах: курс лекцій : навч. посіб. / уклад. А. В. Шулдик. Умань : ВПЦ «Візаві», 2023. 160 с.</p> <p>9. Шулдик А. В., Шулдик Г. О. Психологія емоцій : навч.-метод. посібник. Умань : ВПЦ Візаві, 2023. 160 с.</p> <p>Підвищення кваліфікації, стажування</p> <p>Університет менеджменту освіти Сертифікат 2634/22 Ц СІП № 35830447/2634-22 Тема: Психологічне забезпечення якості освіти. 11.04– 11.11.2022р. (6 кр./180 год.)</p> <p>Університет менеджменту освіти Свідоцтво 2665/23 Ц СІП № 35830447/2665-23 Тема: Психологічне забезпечення підприємницької поведінки учасників освітнього процесу. 18.04– 17.11.2023 р. (6 кр./180 год.)</p>
127235	Подзігун Світлана Миколаївна	доцент, в.о.завідувача кафедри,	Навчально-науковий інститут	Диплом спеціаліста, Уманський	13	Управління кар'єрою	1. Kozhukhivska, R., Sakovska, O., Podzihun, S., Lementovska, V.,

		<p>Основне місце роботи</p>	<p>економіки та бізнес-освіти</p>	<p>національний університет садівництва, рік закінчення: 2005, спеціальність: Менеджмент зовнішньо-економічної діяльності, Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2014, спеціальність: , Диплом магістра, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2020, спеціальність: 075 Маркетинг, Диплом кандидата наук ДК 014299, виданий 31.05.2013, Атестат доцента АД 001725, виданий 18.12.2018</p>		<p>Lopatiuk, R., Valinkevych, N. Development of Entrepreneurship in the Tourism and Recreation Sphere: Marketing Research. In: Hamdan, A., Aldhaen, E.S. (eds) Artificial Intelligence and Transforming Digital Marketing. Studies in Systems, Decision and Control, 2023. vol 487. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-031-35828-9_33 (Scopus). 2. Sakovska O., Kozhukhivska R., Kustrich L., Gomeniuk M., Podzihun S. Improvement of the Marketing Management System of Tourism and Hospitality Industry Enterprises on the Basis of Innovations Lecture Notes in Networks and Systems 2023. Vol.485, pp. 881 - 895 3. Chvertko L., Gvozdej N., Vinnytska O., Kornienko T., Podzihun S., Melnychuk Y. Insurance companies investment portfolio management in Ukraine: current state and priorities. Proceedings of the 37th International Business Information Management Association (IBIMA), 2021,30-31 May Cordoba, Spain. P. 8898-8907. 4. Neshchadym L., Tymchuk S., Kovalenko L., Naherniuk D., Nepochatenko V., Podzihun S., “The Importance of Ecological Tourism in The Context of Hotel and Restaurant Business Management in The Conditions of Stability of Ecosystems of Territories,” Proceedings of the 36th International Business Information Management Association (IBIMA), ISBN: 978-0-9998551-5-7, 2020, 4-5 November Granada, Spain, p 6112-6116. (Scopus and Web of Science). 5. Пачева Н. О., Подзігун С. М. Вплив мотиваційного менеджменту на ефективність діяльності організації. Міжнародний науковий журнал</p>
--	--	-----------------------------	-----------------------------------	---	--	--

«Інтернаука». Сер. Економічні науки. 2021. Т. 3, № 11 (55). С. 42–46. DOI : <https://doi.org/10.25313/2520-2294-2021-11-7671> (категорія Б)

6. Подзигун С.М., Пачева Н.О. HR-менеджмент в умовах пандемії Covid-2019 : нові виклики та можливості. Інтелект XXI. 2021. № 5. С. 81–84. URL : http://www.intellect21.nuft.org.ua/journal/2021/2021_5/19.pdf (категорія Б)

7. Пачева Н. О., Подзигун С. М., Корнієнко Т. О. Стратегічне маркетингове управління конкурентоспроможністю інноваційно-орієнтованих підприємств. Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія: «Економічні науки». 2023. №8. С. 164–169. DOI : <https://doi.org/10.25313/2520-2294-2023-8-9113>

8. Подзигун С. М. Управління ефективною командою в проектній діяльності. Економіка та суспільство. 2023. № 52. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-52-84>. URL : <http://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2606>

9. Подзигун С., Малярчук Н., Любивий О. Управління інформаційно-комунікаційною політикою в сфері туризму. Економіка та суспільство. 2023. № 53. DOI : [10.32782/2524-0072/2023-53](https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-53). URL : <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2666>

Член редакційної колегії наукового журналу «Економічні горизонти» (ISSN 2522-9273; 2616-5236; DOI: 10.31499/2616-5236; Умань, Черкаська область, Україна), включеного до Переліку наукових фахових видань України – категорія «Б» (Наказ МОНУ №

							1218 від 07.11.2018). Підвищення кваліфікації, стажування Вищий Семінаріум Духовного університету UKSW, ПASC Foundation (Варшава, Польща) (27.06 – 05.08 р.) 2022 р. Наукове стажування, сертифікат № KW-050822/001. Тема: «Академічна
143932	Медведєва Марія Олександрівна	Завідувач кафедри (професор), Основне місце роботи	Факультет фізики, математики та інформатики	<p>Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2001, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти, трудове навчання (обслуговуюча праця) і фізика, Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2003, спеціальність: 050104 Фінанси, Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2004, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Математика, Диплом магістра, Полтавський університет економіки і торгівлі, рік закінчення: 2024, спеціальність: 011 Освітні, педагогічні науки, Диплом кандидата наук ДК 021145,</p>	20	Економічна інформатика	<p>доброчесність</p> <p>1. Tetiana Vakaliuk, Dmitry Antoniuk, Andrii Morozov, Mariia Medvedieva, and Mykhailo Medvediev. Green IT as a tool for design cloud-oriented sustainable learning environment of a higher education institution // E3S Web of Conferences. Volume 166, 10013 (2020). The International Conference on Sustainable Futures: Environmental, Technological, Social and Economic Matters (ICSF 2020).</p> <p>2. Svitlana Lytvynova, Mariia Medvedieva. Educational Computer Modelling in Natural Sciences Education: Chemistry and Biology Aspects // Proceedings of the 16th International Conference on ICT in Education, Research and Industrial Applications. Integration, Harmonization and Knowledge Transfer. Volume II: Workshops, Kharkiv, Ukraine, October 06-10, 2020. CEUR Workshop Proceedings (CEUR-WS.org, ISSN 1613-0073). 2020. Vol. 2732. Pp. 532-546.</p> <p>3. Tetiana Hodovaniuk, Tetiana Makhometa, Irina Tiahai, Mariia Medvedieva, Svitlana Pryshchepa. The Use of ICT in the Flip Teaching of Future Mathematics Teachers // Proceedings of the 16th International Conference on ICT in Education, Research and Industrial Applications. Integration, Harmonization and Knowledge Transfer. Volume II: Workshops, Kharkiv, Ukraine, October 06-10, 2020.</p>

виданий
03.04.2014,
Атестат
доцента 12/ДЦ
045660,
виданий
15.12.2015

CEUR Workshop Proceedings (CEUR-WS.org, ISSN 1613-0073). 2020. Vol. 2732. Pp. 709-720.

4. Медведєва М.О., Жмурко О.І., Криворучко І.І., Ковтанюк М.С. Організація продуктивної взаємодії між учасниками освітнього процесу в умовах дистанційного навчання: аналіз сучасних додатків. Науковий часопис. 2021. Т. 1, № 80. С. 248–255.

5. Медведєва М.О., Жмурко О.І., Криворучко І.І., Ковтанюк М.С. Використання ігрових онлайн-сервісів у процесі вивчення мов програмування. Актуальні питання гуманітарних наук. 2021. Т. 2, № 36. С. 160–165.

6. Hodovaniuk, T.; Makhometa, T.; Tiahai, I.; Medvedieva, M.; Pryshchepa, S. and Voznyak, A. Educational Trainings as One of the Effective Forms of Digital Competence Development of Secondary School Teachers. In Proceedings of the 1st Symposium on Advances in Educational Technology - Volume 2: AET, ISBN 978-989-758-558-6, 2022. pages 372-381.

7. Медведєва М.О. Використання технік тайм-менеджменту для організації ефективної роботи здобувачів вищої освіти в умовах воєнного стану. Věda a perspektivy. 2022. № 11(8). С.178–189.

8. Хмарні та мобільні технології в освіті / уклад. М. О. Медведєва. Умань : Візаві, 2021. 122 с.

9. Мобільні технології в освітньому процесі / уклад. М. О. Медведєва. Умань : Візаві, 2021. 124 с.

10. Дослідження операцій. Практичний курс / В.Є. Березовський, М.М. Гузій, В.М. Дякон, Л.Є. Ковальов, М.О. Медведєва. 2-ге вид. Умань : Візаві, 2021. 229 с.

11. Медіаграмотність

						<p>для освітян / уклад. М. О. Медведєва. Умань : Візаві, 2020. 118 с.</p> <p>12. Інформаційно-комунікаційні технології в галузі : навчально-методичний посібник / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини ; уклад. Медведєва М.О., Криворучко І.І., Ковтанюк М.С. Умань : Візаві, 2020. 142 с.</p> <p>13. MS Access 2019: теорія та практика : навч.-метод. посіб. / уклад. М.О. Медведєва, І.І. Криворучко, М.С. Ковтанюк. Умань : Візаві, 2021. 124 с.</p> <p>Участь у проєкті «Модернізація педагогічної вищої освіти з використання інноваційних інструментів викладання» (MoPED) - №586098-EPP-1-2017-1-UA-EPPKA2-SBHE-JP діє в рамках програми ЄС Еразмус + КА2 - Розвиток потенціалу вищої освіти.</p>	
216665	Демченко Тетяна Анатоліївна	професор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти	<p>Диплом магістра, Одеський державний економічний університет, рік закінчення: 1999, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом кандидата наук ДК 054189, виданий 08.07.2009, Аттестат доцента 12ДЦ 038570, виданий 03.04.2014</p>	23	Автоматизація економічних процесів	<p>1. Reznik Nadiia, Slatvinskyi Maksym, Chvertko Liudmyla, Kyryliuk Iryna, Demchenko Tetyana, and Kosmidailo Inna. Insurance Instruments in Covering Foreign Economic Risks of an Enterprise: Ukrainian Experience. Digitalisation: Opportunitits and Challenges for Business. Lecture Notes in Networks and Systems, Springer, 2023. Vol 620, pp. 356–367. (Scopus) URL: https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-031-26953-0_34</p> <p>2. Reznik Nadiia, Demchenko Tetyana, Slatvinskyi Maksym, Kosmidailo Inna, Khodakyvskyy Volodymyr, Bugaychuk Vita, Valinkevych Nataliia. Current Trends and Sustainable Development of Warehouse Logistics. Islamic Sustainable Finance, Law and Innovation. 07/2023: pp.543-550. (Scopus) URL: https://link.springer.com/chapter/10.1007/97</p>

8-3-031-27860-0_50
3. Slatvinskyi, M., Demchenko, T., Kosmidailo, I., Reznik, N. Asset Management Performance: Evidence from Ukraine. In: Alareeni, B., Hamdan, A. (eds) Sustainable Finance, Digitalization and the Role of Technology. ICBT 2022. Lecture Notes in Networks and Systems, Springer, Cham. 2023. Vol 487. 2023. P. 51–62. (Scopus)
DOI: 10.1007/978-3-031-08084-5_6
4. Reznik N., Zahorodnia, Demchenko N. and Aryn A. Features of Long-Term Economic Growth as a Conditions of Economic Security of Ukraine. IEEE, Nur-Sultran, Kazakhstan. 2022, pp. 1–8. (Scopus)
<https://doi.org/10.1109/SIST54437.2022.9945706>
5. Демченко Т.А. Проблемні аспекти управління та обліку виробничих витрат підприємства. Наукові інновації та передові технології. №13(27). 2023. С.465-474. URL: [https://doi.org/10.52058/2786-5274-2023-13\(27\)-465-474](https://doi.org/10.52058/2786-5274-2023-13(27)-465-474)
6. Демченко Т.А., Слатвінський М.А., Космідайло І.В. Стратегія управління витратами підприємств та її вплив на цінову політику. Наукові перспективи №10(40). 2023. С.418-427. URL: [https://doi.org/10.52058/2708-7530-2023-10\(40\)-418-427](https://doi.org/10.52058/2708-7530-2023-10(40)-418-427)
7. Демченко Т. А., Слатвінський М.А., Арешєва О.В. Перспективи обліку і аналізу венчурної діяльності підприємств. Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. Серія: Економіка і управління, 2021. Том 32 (71). №5. С. 60–65.
8. Демченко Т. А., Слатвінський М. А., Чирва О. Г. Особливості організації обліку інноваційної діяльності підприємств. Вчені записки Таврійського нац. ун-ту. 2020. Том 31(70). № 3. 2020. С.

19–132. DOI:
<https://doi.org/10.32838/2523-4803/70-3-56>
9. Demchenko T. A., Slatvinskyi M. A. Monitoring of the price policy of healthcare enterprises. Modern engineering and innovative technologies. 2023. № 29. Part 2. P. 81–87.
<https://doi.org/10.30890/2567-5273.2023-29-02-048> URL :
<https://www.moderntechno.de/index.php/meit29-02/meit29-02>
10. Тетяна Демченко Автоматизація економічних процесів (на прикладі програми «BAS Бухгалтерія») : навч. посіб. / МОН України, Уманський держ пед. ун-т імені Павла Тичини. Умань : Сочінський М. М., 2022. 200 с. (Рекомендовано до друку Вченою радою УДПУ ім. Павла Тичини, протокол № 7 від 28.12. 2021 р.)

Член редакційної колегії наукового журналу «Економічні горизонти» (ISSN 2522-9273; 2616-5236; DOI: 10.31499/2616-5236; Умань, Черкаська область, Україна), включеного до Переліку наукових фахових видань України – категорія «Б» (Наказ МОНУ № 1218 від 07.11.2018).

Підвищення кваліфікації, стажування ТОВ «Академія цифрового розвитку» (15.08. – 21.08. 2022р.) Курс «Цифрові інструменти Google для освіти» Поглиблений рівень Підвищення кваліфікації, сертифікат №GDTfE-01-II-00516

ТОВ «Академія цифрового розвитку» (08.08. – 14.08. 2022р.) Курс «Цифрові інструменти Google для освіти» Середній рівень Підвищення кваліфікації, сертифікат №GDTfE-01-C-02118

ТОВ «Академія цифрового розвитку»

						(25.07. – 07.08. 2022р.) Курс «Цифрові інструменти Google для освіти» Базовий рівень Підвищення кваліфікації, сертифікат №GDTfE-01-05530	
128603	Підлісний Євген Васильович	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти	<p>Диплом спеціаліста, Уманська державна аграрна академія, рік закінчення: 2003, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом спеціаліста, Міжрегіональна Академія управління персоналом, рік закінчення: 2008, спеціальність: 060101 Правознавство, Диплом магістра, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2019, спеціальність: 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність, Диплом кандидата наук ДК 054496, виданий 15.10.2019, Атестат доцента АД 010729, виданий 06.06.2022</p>	19	Правові засади господарської діяльності в готельно-ресторанному господарстві	<p>1. Yaroslav Martynushyn , Igor Kukin, Olena Khlystun , Iryna Zrybnieva, Yevhen Pidlisnyi. Analysis of the Features of Corporate Governance by the State: Similarity and Difference of Models. IJCSNS International Journal of Computer Science and Network Security, VOL.21 No.6, 2021, pp. 29-34 (Web of Science) URL:https://doi.org/10.22937/IJCSNS.2021.21.6.6</p> <p>2. Підлісний Є. В. Моніторинг процесу формування правової культури майбутніх бакалаврів з економіки. Проблеми підготовки сучасного вчителя. / МОН України, Уманський держ. пед.. ун-т імені Павла Тичини; [голов. ред. І.І.Демченко]. Умань : «Візаві», 2020. Вип. 1(21), ч.2. С. 118-131. URL:https://library.udpu.edu.ua/library_files/probl_sych_vchutela/2020/21_2/17.pdf</p> <p>3. Підлісний Є. В. Реалізація педагогічних умов формування правової культури студентів в закладах вищої освіти. Психолого-педагогічні проблеми сучасної школи. / МОН України, Уманський держ. пед.. ун-т імені Павла Тичини; [голов. ред. С.В.Совгіра]. – Умань : «Візаві», 2020. Вип. 1(3), ч.1. С. 119-126. URL:https://library.udpu.edu.ua/library_files/probl_sych_school/2020/01/17.pdf</p> <p>4. Панченко І. М., Ткаченко О. М.; Підлісний, Є. В. Співвідношення міжнародного і внутрішньодержавного права: теоретичні аспекти. Академічні візії, 2023. №15. URL: https://academy-vision.org/index.php/article/view/119/109</p> <p>5. Мельник В.В., Підлісний Є.В. Державна підтримка</p>

						<p>малого та середнього бізнесу в Україні. Бізнес-навігатор. 2023, № 1 (71), С. 26-30. URL: http://business-navigator.ks.ua/journals/2023/71_2023/7.pdf</p> <p>6. Чирва, Г. М., Ткачук, С. П., Корнієнко, Т. О., Підлісний, Є. В. The role of the manager in the development of ethical culture and compliance with ethical standards. Scientific Notes of Lviv University of Business and Law, 2023. № 37. P. 155-160.</p> <p>7. Pidlisnyi Y., Honcharuk V., & Pliushch V. Management of the training of future specialists in the context of the formation of their legal culture. Pedagogy and Education Management Review. Estonia, 2023. № 2, P. 54-63.</p> <p>8. Правові засади господарської діяльності : навч. посіб. / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини ; уклад. Підлісний Є. Умань : Візаві, 2021. 136 с.</p> <p>Підвищення кваліфікації, стажування Підвищення кваліфікації за напрямом «Удосконалення професійних компетентностей у галузі економіки та економічної політики» на тему «Інноваційний менеджмент у державному секторі», (21.03.2022 – 25.03.2022 р.). Свідоцтво ПК № 02125639/006146-22.</p>	
262843	Мельник Вячеслав Вікторович	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти	Диплом спеціаліста, Уманська сільськогосподарська академія, рік закінчення: 1997, спеціальність: , Диплом магістра, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення:	24	Економікс	1. Adelina Kliuchenko, Halyna Humenyuk, Viacheslav Melnyk, Serhii Tkachenko, Vyacheslav Bogdanets, Valerii Nosenko. Ecological and Economic Principles of Use and Reproduction of Natural Recreational Resources in the Context of the Postmodern Consciousness Postmodern Openings: 2021. Vol. 12 №. 2. (Web of Science) URL: https://lumenpublishin

2019,
спеціальність:
076
Підприємництво,
торгівля та біржова
діяльність,
Диплом
кандидата наук
ДК 028898,
виданий
11.04.2005,
Атестат
доцента 12ДЦ
025614,
виданий
01.07.2011

g.com/journals/index.php/po/article/view/3525/2932
2. Мельник В.В. Соціально-економічний розвиток України та державне регулювання економіки.. Причорноморські економічні студії. 2022. Випуск 73. С. 13-18 URL: http://bses.in.ua/journals/2022/73_2022/4.pdf
3. Поліщук О.М., Мельник В. В. Інформаційно-аналітичне забезпечення обліково-фінансової складової системи економічної безпеки аграрних підприємств. Причорноморські економічні студії. 2022. Випуск 74. С. 221-226 URL: <https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=27622.pdf>
4. Мельник В.В., Поліщук О.М., Характеристика сучасних проблеми запровадження засад сталого соціально-економічного розвитку в Україні. Věda a perspektivy. 2022. № 10(17) С. 30-31 URL: <http://perspectives.pp.ua/index.php/vp/issue/view/90/144>
5. Мельник В.В., Підлісний Є.В. Державна підтримка малого та середнього бізнесу в Україні. Бізнес-навігатор, 2023. № 1 (71), С. 26-30. URL: http://business-navigator.ks.ua/journals/2023/71_2023/7.pdf
6 Мельник В.В., Бобко В.В., Поліщук О.М. Державне регулювання та механізм ресурсозберігаючого відтворення сталого розвитку в Україні. Věda a perspektivy. 2023. № 8(27). С. 21-33. URL: <http://perspectives.pp.ua/index.php/vp/issue/view/169>
7 Мельник В.В., Поліщук О.М. Сталий розвиток в умовах глобалізації. Економіка і суспільство. 2023. № 50. С. 91102 URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/jo>

						<p>urnal/article/view/2424</p> <p>Підвищення кваліфікації, стажування Підвищення кваліфікації за напрямом «Удосконалення професійних компетентностей у галузі економіки та економічної політики» на тему «Інноваційний менеджмент у державному секторі», з 21.03.2022 – 25.03.2022 р. Свідоцтво ПК № 02125639/006145-22)</p>	
217158	Богашко Олександр Леонідович	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти	<p>Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2002, спеціальність: 0501 Економіка підприємства, Диплом спеціаліста, ПВНЗ "Європейський університет", рік закінчення: 2011, спеціальність: Менеджмент організацій, Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2002, спеціальність: 050104 Фінанси, Диплом спеціаліста, Приватний вищий навчальний заклад "Європейський університет", рік закінчення: 2011, спеціальність: , Диплом кандидата наук ДК 036163, виданий 12.10.2006, Аттестат доцента 12/ДЦ 025315, виданий 01.07.2011</p>	20	Самоменеджмент	<p>1. Bohashko O. The «Knowledge Triangle» is a modern concept for managing the development of education, science and innovation. Proceedings of the 35th International Business Information Management Association Conference (IBIMA), 1-2 April 2020, Seville, Spain, P. 5964–5971. (Web of Science)</p> <p>2. Bogashko A. The nation's human capital is a major resource of the state's. Society. Integration. Education. Proceedings of the International Scientific Conference. May 22th-23th, 2020. Vol. VI. P. 544–553. https://doi.org/10.17770/sie2020vol6.5056 (Web of Science)</p> <p>3. Богашко О. Л. Адміністративні передумови підтримки підприємницької діяльності на регіональному рівні. Науковий вісник Львівської академії. Серія : Економіка, менеджмент та право : збірник наукових праць. 2023. Вип. 8. С. 72–79. DOI : 10.33251/2707-8620-2023-8. URL : https://fmnzb.sfa.org.ua/wp-content/uploads/2023/06/10.pdf</p> <p>4. Богашко О. Л., Богашко І. О. Культура ділового спілкування – вирішальний фактор лідерства в менеджменті організацій. Економічні</p>

горизонти. 2023. № 4 (26), С. 48–56. DOI : [https://doi.org/10.31499/2616-5236.4\(26\).2023.291789](https://doi.org/10.31499/2616-5236.4(26).2023.291789). URL : <http://eh.udpu.edu.ua/article/view/291789/285225>

5. Богашко О. Л. Основні аспекти інноваційного розвитку підприємництва в сучасних умовах технологічного розвитку. Економічні горизонти. 2022. Вип. 2 (20). С. 83–93. URL: <http://eh.udpu.edu.ua/article/view/263346/259621>

6. Богашко О. Л. Системна наукова концепція «трикутник знань» – основа державної науково-технічної та інноваційної політики. Економічні горизонти. 2021. Вип. 3-4(18), С. 43–53. URL: <http://eh.udpu.edu.ua/article/view/246000/249931>

7. Bohashko O. L. Recommendations for improving the efficiency of innovation activities of entrepreneurship in the conditions of the Russian-Ukrainian war. The Russian-Ukrainian war (2014–2022): historical, political, cultural-educational, religious, economic, and legal aspects : Scientific monograph. Riga, Latvia : «Baltija Publishing», 2022. pp. 33–36. DOI: <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-223-4-5>

Підвищення кваліфікації, стажування

Міжнародне дистанційне науково-педагогічне стажування на тему: «Управління трансфером освітніх технологій в країнах Європейського Союзу» в IESF «Міжнародна фундація науковців та освітян» та CVUT Чеський технічний університет (м. Прага, Чеська Республіка). Сертифікат про проходження наукового стажування №SRN-12130, виданий 25 лютого 2023 року. 180 годин / 6 кредитів

							ECTS.
20931	Корнієнко Тетяна Олександрівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти	<p>Диплом бакалавра, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2008, спеціальність: , Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2014, спеціальність: , Диплом магістра, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2008, спеціальність: Фінанси, Диплом кандидата наук ДК 048610, виданий 23.10.2018, Атестат доцента АД 003346, виданий 15.10.2019</p>	13	Економічна етика та діловий етикет	<p>1. Melnychuk Yu. M., Shkolenko O. B., Vinnytska O. A., Korniienko T. O. Features of the assessment of the financial condition of life insurance companies in an independent region: priorities for insurance business and clients. Financial and credit activity: problems of theory and practice. 2020. Vol. 1, No. 32. P. 147–157. DOI: https://doi.org/10.18371/fcaptr.v1i32.200338 (Web of Science).</p> <p>2. Melnychuk Yu., Tkachuk I., Chvertko L., Slatvinskyi M., Vinnytska O., Korniienko T. Assessment of financial and investment activity of textile enterprises as a guarantee of successful business in the region. Industriya Textila. 2020. Vol. 71. № 3. P. 235–240. DOI: http://doi.org/10.35530/IT.071.03.1687 (Web of Science, Scopus).</p> <p>3. Чвєртко Л. А., Вінницька О. А., Корнієнко Т. О. Стан та проблеми розвитку туристичного страхування в Україні. Актуальні проблеми розвитку економіки регіону. 2020. Вип.16. Т.1 С. 58-67. DOI: 10.15330/apred.1.16.58-67</p> <p>4. Чвєртко Л. А., Корнієнко Т. О., Вінницька О. А. Фінансова інклюзія на страховому ринку України: передумови та чинники формування. Актуальні проблеми розвитку економіки регіону. 2022. Вип. 18. Т. 2. С. 146–158. DOI:doi:10.15330/apred.2.18.146-158. URL: https://scijournals.pnu.edu.ua/index.php/aprede/article/view/6086/6340;</p> <p>5. Корнієнко Т. О. Маркетингові стратегії у формуванні конкурентних переваг підприємств в умовах воєнного стану. Економіка та суспільство. 2023. № 49. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-49-65</p>

6. Чирва, Г. М., Ткачук, С. П., Корнієнко, Т. О., Підлісний, Є. В. Роль менеджера у розвитку етичної культури та дотримання етичних стандартів. Наукові записки Львівського університету бізнесу та права 2023, № (37), С. 155-160. URL: <https://nzlubp.org.ua/index.php/journal/article/view/798>
7. Корнієнко Т., Подзігун С., Пачева Н. Маркетингова стратегія інноваційного розвитку підприємств. Економіка та суспільство. 2023. № 53. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-53-8525>.
8. Пачева Н. О., Подзігун С. М., Корнієнко Т. О. Стратегічне маркетингове управління конкурентоспроможністю інноваційно-орієнтованих підприємств. Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія: «Економічні науки». 2023. № 8. DOI: <https://doi.org/10.25313/2520-2294-2023-8-9113>
9. Корнієнко Т. О. Інновації в удосконаленні порядку оцінки результатів реалізації інструментів і заходів з підвищення дієвості процесу формування стану економічної безпеки на підприємствах. Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія: «Економічні науки». 2023. №5. С. 55-61. DOI: <https://doi.org/10.25313/2520-2294-2023-5-89263>.
10. Корнієнко Т. О. Етика у сучасному бізнесі : виклики та перспективи. Наукові інновації та передові технології. 2024. № 4(32). С. 698–706.

Член редколегії:
Sustainable Socio-
Economic Development
Journal
<http://ssed.udpu.edu.ua/about/editorialTeam>

Член редакційної

						<p>колегії наукового журналу «Економічні горизонти» (ISSN 2522-9273; 2616-5236; DOI: 10.31499/2616-5236; Умань, Черкаська область, Україна), включеного до Переліку наукових фахових видань України – категорія «Б» (Наказ МОНУ № 1218 від 07.11.2018).</p> <p>Підвищення кваліфікації, стажування Південноукраїнський національний педагогічний університет імені К. Д. Ушинського, Південноукраїнський центр професійного розвитку керівників та фахівців соціологічної сфери (10.05. – 20.06.2022 р.). Сертифікат СП № 32/1-001/030/2022 від 20.06.2022 р. 180 год (6 кредитів ECTS). Тема: «Сучасні методи та форми організації освітнього процесу у закладах вищої освіти»</p>	
346	Гедзык Андрій Миколайович	Перший проректор, Основне місце роботи	Адміністративно управлінський персонал	<p>Диплом бакалавра, Українська інженерно-педагогічна академія, рік закінчення: 2015, спеціальність: 6.010104 професійна освіта, Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний інститут ім. П.Г. Тичини, рік закінчення: 1998, спеціальність: 7.01.01.02 Трудове навчання, Диплом магістра, Українська інженерно-педагогічна академія, рік закінчення: 2017, спеціальність: 8.01010401 професійна освіта, Диплом доктора наук ДД 000426, виданий 22.12.2011, Диплом кандидата наук</p>	25	Інженерна графіка	<p>1. Andrii Hedzyk, Andrii Shuliak, Andrii Hedzyk. USING THE PROJECT METHOD DURING THE GRAPHIC TRAINING OF FUTURE COMPUTER SCIENCE TEACHERS. Universal Journal of Educational Research. 2020. Vol. 8, No. 12A, P. 7733 - 7740. 2. Andrii Hedzyk, Vadym Volokh, Endar Kim, Tetiana Fesenko, Artem Petryshchev, Sergey Artemev, Bohdan Tsybmal, Lesia Makarenko, Volodymyr Slabko, Vasyl Khmelovskiy. IDENTIFYING THE FEATURES OF STRUCTURAL AND PHASE TRANSFORMATIONS IN PROCESSING THE WASTE OF METALLURGICAL PRODUCTS DOPED WITH REFRACTORY ELEMENTS Vol. 5, No. 12(107), pp. 32 - 38, 2020. DOI: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2020.214826 3. Hedzyk, A.; Hedzyk, A.; and Shuliak, A. (2021) Features of the Initial Stage of Geometric and Graphic</p>

				<p>ДК 038486, виданий 04.12.2006, Атестація доцента 12/Ц 022246, виданий 19.02.2009, Атестація професора 12/ПР 009252, виданий 17.01.2014</p>			<p>Training of Future Teachers of Professional Computer Training. Review of International Geographical Education (RIGEO), 11(7), 2453-2460. Doi: 10.48047/rigeo.11.07.221 https://rigeo.org/submit-a- Manuscript/index.php/submit-a-manuscript/article/view/2563/1990 4. Actualization Of Learning Motives As A Way Of Forming Applicants For Higher Education In Pedagogical Specialties / [A. Hedzyk, Y. Kozeluk, V. Kaliy ta in.]. // INTERNATIONAL JOURNAL OF COMPUTER SCIENCE AND NETWORK SECURITY. – 2022. – Vol.22. – p. 635–639. 5. Гедзик А. М., Сусла Н. М. Особливості використання творчих завдань у процесі графічної підготовки майбутніх викладачів практичного навчання в галузі комп'ютерних технологій. Науковий часопис національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи. 2020. Випуск 75. С. 40 – 44. 6. Гедзик А. М., Сусла Н. М. Методичні особливості підготовки майбутніх педагогів професійного навчання до читання креслень. Молодь і ринок : щоміс. наук.-пед. журн. № 3. 4(201-202) березень-квітень. Дрогобич : ДДПУ ім. Івана Франка, 2022. С. 6–9 7. Експерт Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти. 8. Член Всеукраїнської асоціації наукових і практичних працівників технологічної освіти.</p>
93419	Кирилюк Ірина Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти	Диплом спеціаліста, Уманська сільськогосподарська	23	Організація туризму	1. Tkachuk I. H., Melnychuk Yu.M., Tkachuk D.Yu., Kytyliuk I.M., Solodzhuk T.V.

академія, рік закінчення: 1998, спеціальність: аграрний менеджмент, Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2017, спеціальність: 242 Туризм, Диплом кандидата наук ДК 066019, виданий 26.01.2011, Аттестат доцента 12ДЦ 0033314, виданий 30.11.2012

Economic Mechanism for Managing the Strategic Development of Territorial Communities. TEM Journal. 9(4). 2020. p.1606-1613 (Scopus, Web of Science).
2. Kozhukhivska R., Kovalenko G., Kyryliuk I., Maliuga L., Podzihun S., Sokovnina D. Competitiveness as a Basis for Tourism Development. Education excellence and innovation management: a 2025 vision to sustain economic development during global challenges (35th IBIMA). 2020. p. 1585-1590. (Web of Science).
3. Reznik Nadiia, Slatvinskyi Maksym, Chvertko Liudmyla, Kyryliuk Iryna, Demchenko Tetyana, and Kosmidailo Inna. Insurance Instruments in Covering Foreign Economic Risks of an Enterprise: Ukrainian Experience. Digitalisation: Opportunitits and Challenges for Business. Lecture Notes in Networks and Systems, Springer, 2023. Vol 620, pp. 356–367. (Scopus)
4. Inna Povorozniuk, Olha Dzhoha, Liudmyla Neshchadym, Iryna Kyryliuk, Svitlana Tymchuk, Anastasiia Blahopoluchna The Influence of Globalization Processes on the Development of the Restaurant Business of Ukraine. Management Theory and Studies for Rural Business and Infrastructure Development. 2023. Vol. 45. №. 2. P. 183-192. (Web of Science)
5. Kyryliuk I. M. Assessment of the activity of the tourist cluster «Western Cherkashchina»: regularities of formation and development orientations. Economies' Horizons, 2021. 2(17), 41–57. URL:<http://eh.udpu.edu.ua/article/view/245976/243702>
6. Кирилюк І. М., Чвєртко Л. А. Безпекові аспекти розвитку туризму в умовах пандемії COVID-19. Актуальні

проблеми розвитку економіки регіону. 2021. Вип 17. Т.2. С.178–189. doi: 10.15330/apred.2.17.178-189.

7. Чвортко Л., Кирилюк І. Загрози економічній безпеці туристичної галузі України в умовах сучасних викликів. Соціальна економіка, 2021. (62). URL:<https://periodicals.karazin.ua/socoeconom/article/view/182408>

8. Кирилюк І. М., Нещадим Л. М., Благополучна А. Г. Діджиталізація як основний фактор розвитку індустрії гостинності в умовах сучасних викликів. Актуальні проблеми розвитку економіки регіону: науковий журнал. Івано-Франківськ: Вид-во Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника. 2022. Вип. 18. Т. 2. С.217–231. [https://doi: 10.15330/apred.2.18.217-231](https://doi.org/10.15330/apred.2.18.217-231)

9. Нещадим Л., Тимчук С., Кирилюк І. Економіко-математичне моделювання впливу чинників на розвиток підприємств індустрії гостинності в Україні. Економіка та суспільство. 2022. №39. URL:<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1374/1327>

10. Благополучна А., Кирилюк І., Поворознюк І., Ляховська Н., Литвин О. Культура професійного спілкування в індустрії гостинності: її значення та вплив. Економічні горизонти, 2022. №2(20). С. 4–11. URL: <http://eh.udpu.edu.ua/article/view/261844/258622>

11. Чвортко Л. А., Кирилюк І. М. Соціальна інклюзія вимушено переміщених осіб засобами туристичних активностей в умовах російсько-української війни. Актуальні проблеми розвитку економіки регіону. 2023. Вип. 19. Т. 2. С. 243–255.

12. Кирилюк І.,
Чвортко Л.
Волонтерський
туризм як інструмент
соціальної інтеграції
вимушено
переміщених осіб під
час російського
воєнного вторгнення.
Економічні
горизонти. 2023.
№1(23), С. 80–91.
13. Інноваційні
технології в туризмі :
навч. посіб. /
Уманський держ. пед.
у-т імені Павла
Тичини ; уклад.
Кирилюк І. М. Умань :
Візаві, 2020. 179 с.
14. Організація
обслуговування в
закладах індустрії
гостинності: навч.
посіб / уклад. О. В.
Литвин, І. М.
Кирилюк, І. М.
Нещадим. Умань :
Візаві. 2021. 225 с.

Член редакційної
колегії наукового
журналу «Економічні
горизонти» (ISSN
2522-9273; 2616-5236;
DOI: 10.31499/2616-
5236; Умань,
Черкаська область,
Україна), включеного
до Переліку наукових
фахових видань
України – категорія
«Б» (Наказ МОНУ №
1218 від 07.11.2018).

Член програмного
комітету 36th IBIMA
International
Conference 4-5
November 2020
Granada, Spain (IBIMA
Conferences are
indexed in Scopus since
2005, Engineering
Village since 2005, Web
of Science since 2006)

Член програмного
комітету 37th IBIMA
International
Conference 4-5 May,
2020 Cordoba, Spain
(IBIMA Conferences
are indexed in Scopus
since 2005,
Engineering Village
since 2005, Web of
Science since 2006)

Підвищення
кваліфікації,
стажування
Національна академія
педагогічних наук
України ДЗВО
«Університет
менеджменту освіти»
Центральний інститут
післядипломної
освіти. Освітньо-
професійна програма:

«Науково-педагогічні працівники університетів, академій, інститутів»
Свідоцтво про підвищення кваліфікації СП 35830447/2320-22 (21/03/2022-21/10/2022). (5 кредитів ECTS/150 годин). Тема: «Soft skills: розвиток гнучких м'яких навичок в освітньому процесі»

ТОВ «Академія цифрового розвитку». Курс: «Цифрові інструменти GOOGLE для освіти» (базовий рівень) (25/07/2022-07/08/2022). Сертифікат: №GDTfE-01-07368 (1 кредит ECTS/ 30 годин).

ТОВ «Академія цифрового розвитку» Курс: «ЦИФРОВІ ІНСТРУМЕНТИ GOOGLE ДЛЯ ОСВІТИ» (середній рівень) (08/08/2022-14/08/2022). Сертифікат: №GDTfE-01-C-03347 (0,5 кредита ECTS/15 годин).

Міжнародне стажування: West Finland College, Foundation «PIASC». Сертифікат 081321-043. Soft skills development in teaching professional training. (01.10. 2021 - 12.11.2021 р.). (6 кредитів ECTS/180 годин).

Курс підвищення кваліфікації «Бренд науковця у цифровому світі» (21 – 27 листопада 2022 р.). Сертифікат № 1197 ВГО «Інноваційний університет» (30 год. – 1 кредит ЕКТС).

Підвищення кваліфікації: ВЕСНЯНА ШКОЛА Вернадського – 2023. «Сталий, інклюзивний та смарт розвиток в контексті децентралізації: досвід ЄС» Волинський національний університет імені Лесі Українки та Co-funded by European Union (01-15 березня 2023 р.) Сертифікат № 068-ШВ-01-2023 (90 год. – 3 кредити ЕКТС).

							<p>Курс підвищення кваліфікації «Прогресивне викладання: складові системи якості вищої освіти» від ГО «Прогресивні» (15 березня по 19 квітня 2023 р.). Сертифікат № ПВ 0527 (30 год. – 1 кредит ЕКТС).</p> <p>Інтенсивний курс проведено в рамках проекту за напрямом Жан Моне програми ЄС Єразмус + 101047968 – EU AntiCor (ERASMUS-JMO-2021-HEI-TCH-RSCH) «Антикорупційна політика ЄС: ключові елементи, орієнтація на сталий розвиток, уроки для України». 20.04 – 05.05. 2023 р. Сертифікат №EU-AC-2023-MD-8 (60 год. – 2 кредити ЕКТС).</p> <p>Міжнародне науково-педагогічне стажування «The power of social media in the professional development of teachers: personal brand, tools for educational products, promotion of sustainable development values», організоване Фондом Зофії Заменгоф, Варшава, Польща з 01.09.2023 по 31.10.2023 р. 6 ECTS (180 годин). Сертифікат №COMSUS-WP2-052 (Варшава, Польща).</p> <p>Координатор проекту «Academies4Ukraine – Strengthen Higher Education resilience in Ukraine and European Union» (Програма Erasmus+ KA220-HED – Cooperation partnerships in higher education). Тривалість проекту: 1 жовтня 2023 – 30 вересня 2026 року.</p>
133879	Бойко Юлія Степанівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет фізичного виховання	Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2006, спеціальність: 010103 Педагогіка і	21	Гігієна і санітарія в галузі	1. Бойко Ю.С. Вплив педагогічних умов на формування установок до здорового способу життя студентів закладів вищої освіти. Наукові записки Бердянського державного педагогічного університету. Серія: Педагогічні науки.

				<p>методика середньої освіти. Біологія, Диплом кандидата наук ДК 028924, виданий 30.06.2015, Атестат доцента АД 009014, виданий 27.09.2021</p>			<p>Бердянськ: БДПУ, 2020. Вип.2. С. 266-279. 2. Танасійчук Ю.М., Бойко Ю.С., Соколенко Л.С. Проблеми формування культури здорового способу життя студентів закладів вищої освіти. Перспективи та інновації науки. Серія «Педагогіка», Серія «Психологія», Серія «Медицина»). 2022. №6 . С.339-350. 3. Бойко Ю.С., Соколенко Л.С., Танасійчук Ю.М. Зміни морфофункціональних показників здобувачів освіти у відповідь на дозоване фізичне навантаження. Вісник проблем біології і медицини. 2022. Випуск 2, том 2 (165). С.282 – 289. 4. Бойко Ю.С., Соколенко Л.С., Танасійчук Ю.М. Педагогічні умови формування санітарно-гігієнічної культури майбутніх вчителів фізичної культури. Вісник проблем біології і медицини. Випуск 3(166), 2022. С.296 – 301 5. Vasylyuk-Zaitseva, S., Kosenyuk, H., Tanasiichuk, I., & Boyko, J. (2023). Application of artificial intelligence in Ukrainian education of the future. Futurity Education, 3(3). 78-105. URL: https://futurity-education.com/index.php/fed/article/view/21 6. Соколенко Л.С., Бойко Ю.С., Танасійчук Ю.М. Вища освіта України в умовах війни та глобальних викликів XXI століття: аналіз сучасних підходів до методики викладання. Наукові інновації та передові технології. Випуск 2(16). 2023, С.385-397. URL: https://doi.org/10.52058/2786-5274-2023-2(16)</p>
394676	Нещадим Людмила Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти	Диплом спеціаліста, Уманський державний аграрний	14	Готельно-ресторанний бізнес регіону	1. Inna Povorozniuk, Liudmyla Neshchadym, Oksana Lytvyn, Tetiana Berbets, Iryna Filimonova, Liudmyla

університет,
рік закінчення:
2005,
спеціальність:
050206
Менеджмент
зовнішньоекон
омічної
діяльності,
Диплом
магістра,
Уманський
державний
педагогічний
університет
імені Павла
Тичини, рік
закінчення:
2020,
спеціальність:
242 Туризм,
Диплом
кандидата наук
ДК 058114,
виданий
26.05.2010,
Атестат
доцента 12/ДЦ
045677,
виданий
15.12.2015

Zotsenko, Yevheniia
Hushcha. Modelling of
Demand Determinants
for Full-Time Bachelor's
Degree Programs in
Hospitality and
Catering: The Case of
Ukrainian Higher
Education Institutions.
IJCSNS International
Journal of Computer
Science and Network
Security, VOL.22 No.1,
January 2022. p. 347-
357 URL:
[http://paper.ijcsns.org/
07_book/202201/2022
0149.pdf](http://paper.ijcsns.org/07_book/202201/20220149.pdf)
2. Povorozniuk I.,
Dzhoha O.,
Neshchadym L.,
Kyryliuk I., Tymchuk
S., Blahopoluchna A.
The Influence of
Globalization Processes
on the Development of
the Restaurant Business
of Ukraine.
Management Theory
and Studies for Rural
Business and
Infrastructure
Development. 2023. №
45. Випуск 2. С. 183-
192.
3. Тимчук С.В.,
Терещук Н.В.,
Нещадим Л.М.
Сертифікація
продукції та послуг
закладів барної
справи України.
Інфраструктура
ринку. Випуск 59.
2021. URL:
[http://www.market-
infr.od.ua/journals/202
1/59_2021/14.pdf](http://www.market-infr.od.ua/journals/2021/59_2021/14.pdf)
4. Нещадим Л.М.,
Тимчук С.В.
Інноваційні стратегії
як перспективний
напрямок планування
діяльності готельних
та ресторанних
підприємств України.
Інфраструктура
ринку. 2021. Випуск
59. URL:
[http://www.market-
infr.od.ua/journals/202
1/59_2021/12.pdf](http://www.market-infr.od.ua/journals/2021/59_2021/12.pdf)
5. Нещадим Л.М.,
Тимчук С.В.
Автоматизація бізнес-
процесів підприємств
індустрії гостинності
як чинник
підвищення
економічної
ефективності.
Економіка та
суспільство. Випуск №
36. 2022. URL:
[https://economyandsoc
iety.in.ua/index.php/jo
urnal/article/view/1166
/1123](https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1166/1123)
6. Тимчук С. В.,
Нещадим Л. М.
Підвищення

економічної ефективності управління якістю послуг підприємств сфери обслуговування туристів. Інфраструктура ринку. 2022. №66. URL: <http://www.market-infr.od.ua/uk/66-2022>

7. Нецадим Л. М., Тимчук С. В., Кирилюк І. М. Економіко-математичне моделювання впливу чинників на розвиток підприємств індустрії гостинності в Україні. Економіка та суспільство. 2022. № 39. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1374> DOI:10.32782/2524-0072/2022-39-35

8. Благополучна А. Г., Ляховська Н. О., Нецадим Л. М. Безвідходні технології міні-виробництв. Економічні горизонти. 2022. 1 (19). С. 32-38

9. Поворознюк І. М., Нецадим Л. М. Перспективи розвитку глемпінгу для регіональної індустрії гостинності. Економіка та суспільство. 2022. Випуск № 37. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1187/1144>

10. Кирилюк І. М., Нецадим Л. М., Благополучна А. Г. Діджиталізація як основний фактор розвитку індустрії гостинності в умовах сучасних викликів. Актуальні проблеми розвитку економіки. 2022. Випуск 18. Т.2. С. 217-131

11. Neshchadym L., Slatvinskyi M. Risk management at the enterprises of the hospitality industry. Інфраструктура ринку. 2023. Вип. 74. URL: http://www.market-infr.od.ua/journals/2023/74_2023/32.pdf

12. Тимчук С., Нецадим Л. Голістичний підхід до якості обслуговування: інтеграція знань про товари у галузі ресторанного бізнесу. Економіка та

						<p>суспільство. Випуск 51. 2023. https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2493/2412</p> <p>13. Організація обслуговування в закладах індустрії гостинності: навч. посібник / уклад. О. В. Литвин, І. М. Кирилюк, Л. М. Нецадим. Умань: Візаві. 2021. 225 с.</p> <p>14. Управління діяльністю підприємств в індустрії гостинності: навч. посібник / уклад. Л.М. Нецадим, С.М. Подзигун, С.В. Тимчук. Умань: Візаві. 2021. 115 с.</p> <p>Підвищення кваліфікації, стажування Національний університет біоресурсів і природокористування України, ННІ неперервної освіти і туризму; свідоцтво СС00493706/011458-20 від 28.02.2020 р, Тема: Упровадження у навчальний процес зарубіжної практики контролю успішності студентів з дисципліни “Інноваційні технології в туризмі. 90 год.</p> <p>Zustricz Foundation Department of Polish-Ukrainian Studies of Jagiellonian University in Krakow Career Development Center of NGO Sobornist Luhansk Regional Institute of Postgraduate Pedagogical Education (Polska) (12.11.2022 – 18.12.2022). Сертифікат SZFL 002180 від 18.12.2022р. 180 год (6 кредитів ECTS)</p>	
219370	Бержанір Анатолій Леонідович	професор, т.в.о. завідувача кафедри, Основне місце роботи	Історичний факультет	Диплом спеціаліста, Київський державний університет імені Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 1986, спеціальність: науковий комунізм, Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний	38	Економічна соціологія	<p>1. Olha Chyrva, Tetiana Yashchuk, Nataliia Pacheva, Anatolii Berzhanir, Inna Berzhanir. Modeling of the Processes of Formation and Effective Use of Financial Resources at Higher Education Institutions. TEM Journal. 2020. Vol. 9. Issue 1. P. 286–291. (Scopus, Q4; Web of Science).</p> <p>2. Inna Berzhanir, Anatolii Berzhanir, Tetiana Yashchuk,</p>

університет
імені Павла
Тичини, рік
закінчення:
2018,
спеціальність:
051 Економіка,
Диплом
кандидата наук
ДК 003530,
виданий
09.06.1999,
Атестат
доцента ДЦ
003665,
виданий
21.12.2001

Liudmyla Yevchuk,
Oleksandr Kirdan
Comprehensive
evaluation of the
effectiveness of the
financial mechanism of
higher education
institutions in Ukraine.
Proceedings of the 35th
International-Business-
Information-
Management-
Association Conference
(IBIMA). 2020. PP.
4019–4023 (Web of
Science).

3. Inna Berzhanir,
Anatolii Berzhanir,
Tetiana Yashchuk,
Liudmyla Yevchuk,
Oleksandr Kirdan
Monitoring the
efficiency of financing
higher education
institutions as a
necessary requirement
for the implementation
of their
competitiveness.
Proceedings of the 35th
International-Business-
Information-
Management-
Association Conference
(IBIMA). 2020. PP.
1211–1215 (Web of
Science).

4. Бержанір І. А.,
Бержанір А. Л., Ящук
Т. А. Економічна
сутність зобов'язань і
розрахунків
підприємства.
Приазовський
економічний вісник.
2020. Вип. № 2 (19). С.
240–244.

5. Бержанір А. Л.
Впровадження
принципів соціальної
відповідальності в
аграрному бізнесі.
Modern Economics.
2021. № 26(2021). С.
6–11. URL:
<https://modecon.mnau.edu.ua/implementation-of-social-responsibility-principles/>.

6. Бержанір А. Л.
Інституційне
становлення
соціально
відповідального
бізнесу в Україні.
Інфраструктура
ринку. 2020. № 40. С.
30–34. URL: <http://www.market-infr.od.ua/uk/40-2020>.

7. Oleksandr P. Kirdan,
Olena A. Harnyk,
Anatolii L. Berzhanir
System arrangement of
labor motivation and
methodological
approaches to the
comprehensive
assessment during the
stage of innovative

changes. Економічні горизонти. 2020. № 1(12). С. 33–42.

8. Бержанір А. Л. Впровадження принципів соціальної відповідальності в аграрному бізнесі. Modern Economics. 2021. № 26(2021). С. 6–11. URL: <https://modecon.mnau.edu.ua/implementation-of-social-responsibility-principles/>.

9. Бержанір А. Л., Запорожець М. О. Особливості формування навичок філософського аналізу науки у здобувачів PhD програм. Наукові інновації та передові технології. 2022. № 8(10). С. 22–30.

10. Бержанір А. Л. Сутність процесу формування навичок проєктної діяльності у здобувачів PhD програм. Перспективи та інновації науки. Серія «Педагогіка». 2022. Вип. № 11(16). С. 10–18.

11. Бержанір А. Л., Запорожець М. О., Кожушко Т. В. Філософія науки та інновацій : навч посіб. Умань : Візаві, 2022. 201 с.

12. Основи наукових досліджень (у контексті медіаосвіти) : навч. посіб./ укладачі А. Л. Бержанір, І. Д. Фицик, С. С. Бондар. Умань : Візаві, 2021. 140 с.

Керівник НДР
«Соціально-філософські виміри сучасного українського суспільства» (номер державної реєстрації 0111 У 007557).

Рецензент
закордонного наукового видання
37th IBIMA
Conference: Cordoba,
Spain, 1–2 April 2021
(ISBN: 978-0-9998551-6-4; Scopus/ WOS).

Підвищення кваліфікації та стажування.
Державний вищий навчальний заклад «Університет менеджменту освіти»,
Центральний інститут післядипломної освіти, (свідоцтво СП 35830447/1285-20),

							Тема: Забезпечення якості освітньої діяльності у закладах вищої освіти: управлінський та психологічний аспекти, 18.09.2020 р., (210 год./7 кр.)
--	--	--	--	--	--	--	---

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
<i>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	словесні методи (лекція, дискусія, співбесіда); практичний метод (практичні, семінарські заняття); самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання).	фронтальне опитування, поточний тестовий контроль, контрольні роботи, підсумковий контроль, екзамен.
<i>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	словесні методи (лекція, дискусія, співбесіда); практичний метод (практичні, семінарські заняття); самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання).	фронтальне опитування, поточний тестовий контроль, контрольні роботи, підсумковий контроль, екзамен.

<p>технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</p>				
<p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Планування та організація готельного і ресторанного господарства</p>	<p>словесні методи (лекція, дискусія, бесіда); практичні методи (семінарські заняття, практичні заняття); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання).</p>	<p>фронтальне опитування, поточний тестовий контроль, контрольні завдання (розв'язування практичних ситуацій), підсумковий контроль, екзамен.</p>

<p>суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. <i>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i> <i>РН 23*.</i> <i>Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства з урахуванням мультикультурного середовища регіону.</i></p>				
<p><i>РН 06.</i> <i>Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу</i> <i>РН 09.</i> <i>Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</i> <i>РН 14.</i> <i>Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</i> <i>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i> <i>РН 18.</i> <i>Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</i> <i>РН 23*.</i> <i>Організовувати роботу в закладах</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства</p>	<p>словесні методи (лекція, дискусія, діалог); практичні методи (семінарські заняття, метод проблемних ситуацій); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (складання індивідуально-дослідницького завдання, доповіді).</p>	<p>індивідуальне опитування, поточний тестовий контроль, поточний контроль, екзамен.</p>

<p>готельного і ресторанного господарства з урахуванням мультикультурного середовища регіону.</p>				
<p><i>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i> <i>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</i> <i>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</i> <i>РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</i> <i>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i> <i>РН 23*.</i> <i>Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства з урахуванням мультикультурного середовища регіону.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Технологія продукції ресторанного господарства</p>	<p>словесні методи (лекція, дискусія, співбесіда); практичний метод (лабораторні, семінарські заняття); самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання).</p>	<p>фронтальне опитування, поточний тестовий контроль, контрольні роботи, підсумковий контроль, презентація задач, залік, екзамен.</p>
<p><i>РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i> <i>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Економіка готельного і ресторанного господарства</p>	<p>словесні методи (лекція, дискусія, бесіда); практичні методи (семінарські заняття, робота в малих групах); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання, підготовка доповіді).</p>	<p>фронтальне опитування, поточний тестовий контроль, контрольні завдання (розв'язування практичних ситуацій), підсумкове тестування, екзамен.</p>

<p>задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p>				
<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання</p>	<p>☒</p>	<p>Організація готельного господарства</p>	<p>словесні методи (лекція, дискусія, бесіда); практичні методи (семінарські заняття, лабораторні заняття, робота в малих групах); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання).</p>	<p>фронтальне опитування, поточний тестовий контроль, контрольні завдання (розв'язування практичних ситуацій), підсумковий контроль, екзамен.</p>

<p>раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. <i>PH 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</i> <i>PH 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</i> <i>PH 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до 9 кваліфікації персоналу.</i> <i>PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i> <i>PH 23*.</i> <i>Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства з урахуванням мультикультурного середовища регіону.</i></p>				
<p><i>PH 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i> <i>PH 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Організація ресторанного господарства</p>	<p>словесні методи (лекція, дискусія, бесіда); практичні методи (семінарські заняття, лабораторні заняття, робота в малих групах, ситуаційні завдання); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання).</p>	<p>фронтальне опитування, поточний тестовий контроль, контрольні завдання (розв'язування практичних ситуацій), підсумковий контроль, екзамен.</p>

обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу
РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства
РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність,

<p>визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. РН 23*. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства з урахуванням мультикультурного середовища регіону.</p>				
<p>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до 9 кваліфікації персоналу. РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	☒	<p>Менеджмент у готельно-ресторанному господарстві</p>	<p>словесні методи (лекція, дискусія, бесіда); практичні методи (семінарські заняття, практичні заняття, робота в малих групах); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання, підготовка доповіді).</p>	<p>фронтальне опитування, поточний тестовий контроль, контрольні завдання (розв'язування практичних ситуацій), підсумкове тестування, екзамен.</p>
<p>РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості</p>	☒	<p>Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному господарстві</p>	<p>словесні методи (лекція, дискусія, діалог); практичні методи (семінарські заняття, метод проблемних ситуацій); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (складання індивідуально-дослідницького завдання, доповіді).</p>	<p>індивідуальне опитування, програмовані письмові роботи, поточний контроль, залік.</p>

<p><i>і норм безпеки. РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</i></p>				
<p><i>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. РН 23*. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства з урахуванням мультикультурного середовища регіону.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Курсова робота з дисципліни «Готельно-ресторанний бізнес регіону»</p>	<p>консультації керівника курсової роботи, самостійне навчання (опрацювання літературних джерел); практичні методи (виконання розрахункових завдань, проведення дослідження)</p>	<p>семестровий контроль диференційований залік</p>
<p><i>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Основи гостинності</p>	<p>словесні методи (лекція, дискусія, діалог); практичні методи (семінарські заняття, метод проблемних ситуацій); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (складання індивідуально-</p>	<p>фронтальне опитування, поточний контроль, презентація індивідуально-дослідницького завдання, екзамен.</p>

<p>споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p>			<p>дослідницького завдання, доповіді).</p>	
<p>РН 05 Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p>	<p>☒</p>	<p>Сервісна діяльність в індустрії гостинності</p>	<p>словесні методи (лекція, дискусія, бесіда); практичні методи (семінарські заняття, практичні заняття); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання).</p>	<p>фронтальне опитування, поточний тестовий контроль, підсумковий контроль, екзамен.</p>
<p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та</p>	<p>☒</p>	<p>Харчова хімія</p>	<p>словесні методи (лекція, дискусія); практичні методи (семінарські заняття, виконання практичних, розрахункових завдань); самостійна робота (складання індивідуально-дослідницького завдання).</p>	<p>фронтальне опитування, індивідуальне опитування, контрольні завдання (розв'язування практичних завдань), підсумковий контроль, екзамен</p>

<p>дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p>				
<p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування</p>	<p>☒</p>	<p>Курсова робота за фахом</p>	<p>консультації керівника курсової роботи, самостійне навчання (опрацювання літературних джерел); практичні методи (виконання розрахункових завдань, проведення дослідження)</p>	<p>семестровий контроль диференційований залік</p>

<p>споживачів. <i>PH 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</i> <i>PH 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i> <i>PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i> <i>PH 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</i> <i>PH 23*. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства з урахуванням мультикультурного середовища регіону.</i></p>				
<p><i>PH 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</i> <i>PH 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</i> <i>PH 05. Розуміти принципи, процеси і</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Ознайомлювальна практика</p>	<p>метод діалогового спілкування, метод аналізу конкретної ситуації, метод роботи у малих групах; консультації керівника практики від університету.</p>	<p>контроль повноти та якості виконання програми практики; оцінювання практичних навичок, захист звітів із практики, диференційований залік</p>

<p>технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p>				
<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 08. Застосовувати</p>	<p>☒</p>	<p>Навчальна практика</p>	<p>метод діалогового спілкування, метод аналізу конкретної ситуації, метод роботи у малих групах; консультації керівника практики від університету.</p>	<p>контроль повноти та якості виконання програми практики; оцінювання практичних навичок, захист звітів із практики, диференційований залік</p>

<p>навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</p>				
<p><i>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. РН 23*. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства з урахуванням мультикультурного середовища регіону.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві</p>	<p>словесні методи (лекція, дискусія, діалог); практичні методи (семінарські заняття, метод проблемних ситуацій); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (складання індивідуально-дослідницького завдання, доповіді).</p>	<p>фронтальне опитування, поточний контроль, розв'язання практичних завдань, презентація індивідуально-дослідницького завдання, екзамен.</p>
<p><i>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Виробнича практика</p>	<p>метод діалогового спілкування, метод аналізу конкретної ситуації, метод роботи у малих групах; консультації керівника практики від університету.</p>	<p>контроль повноти та якості виконання програми практики; оцінювання практичних навичок, захист звітів із практики, екзамен.</p>

РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до 9 кваліфікації персоналу.

РН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних

<p>комунікації зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. РН 23*. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства з урахуванням мультикультурного середовища регіону.</p>				
<p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг. РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 16. Виконувати самостійно</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Виробнича практика</p>	<p>метод діалогового спілкування, метод аналізу конкретної ситуації, метод роботи у малих групах; консультації керівника практики від університету.</p>	<p>контроль повноти та якості виконання програми практики; оцінювання практичних навичок, захист звітів із практики, екзамен.</p>

<p>завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості РН 23*. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства з урахуванням мультикультурно о середовища регіону.</p>				
<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також</p>	<p>☒</p>	<p>Атестаційний екзамен</p>	<p>Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія, інструктаж, консультування; Наочні: ілюстрація, спостереження. Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами; науково-дослідна робота здобувачів (методи пізнання, аналогій, оцінка тощо); робота з науково-літературною базою.</p>	<p>екзамен</p>

суміжних наук.
PH 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

PH 04.

Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

PH 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

PH 06.

Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

PH 07.

Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

PH 08.

Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

PH 09.

Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

PH 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

PH 13. Визначати

та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН 14.

Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 17.

Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

РН 18.

Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості

РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення

<p>сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p>				
<p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p>	☒	<p>Маркетинг у готельно-ресторанному господарстві</p>	<p>словесні методи (лекція, дискусія); практичні методи (семінарські заняття, практичні заняття, метод мозкового штурму, кейс-методи); наочні (демонстрація, ілюстрація, спостереження); самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання).</p>	<p>фронтальне опитування, поточний тестовий контроль, контрольні роботи, розрахункові роботи, підсумкове тестування, екзамен.</p>
<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії</p>	☒	<p>Кваліфікаційна робота</p>	<p>Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-інноваційний, спостереження, опитування фахівців та споживачів. Консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо); робота зі статистично-аналітичними звітами та науково-літературною базою; розробка власних пропозицій з проблематики</p>	<p>Публічний захист кваліфікаційної роботи</p>

гостинності та рекреаційного господарства.
РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру

дослідження.

підрозділів,
координувати їх
діяльність,
визначати їх
завдання та
штатний розклад,
вимоги до
кваліфікації
персоналу.

РН 14.

Організовувати
роботу в закладах
готельного і
ресторанного
господарства,
відповідно до вимог
охорони праці та
протипожежної
безпеки.

РН 15. Розуміти
економічні процеси
та здійснювати
планування,
управління і
контроль
діяльності
суб'єктів
готельного та
ресторанного
бізнесу.

РН 16. Виконувати
самостійно
завдання,
розв'язувати
задачі і проблеми,
застосовувати їх в
різних професійних
ситуаціях та
відповідати за
результати своєї
діяльності.

РН 17.

Аргументовано
відстоювати свої
погляди у
розв'язанні
професійних
завдань при
організації
ефективних
комунікацій зі
споживачами та
суб'єктами
готельного та
ресторанного
бізнесу.

РН 18.

Презентувати
власні проекти і
розробки,
аргументувати
свої пропозиції
щодо розвитку
бізнесу.

РН 20. Розуміти
вимоги до
діяльності за
спеціальністю,
зумовлені
необхідністю
забезпечення
сталого розвитку
України, її
зміцнення як
демократичної,
соціальної, правової
держави.

РН 23*.

Організовувати
роботу в закладах
готельного і

ресторанного господарства з урахуванням мультикультурного середовища регіону.				
<p>РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>РН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p> <p>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Безпека праці і життєдіяльності	словесні методи (лекція, дискусія, бесіда); практичні методи (семінарські заняття, практичні заняття, кейс-метод, ситуаційні завдання); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання, підготовка доповіді, реферату).	фронтальне опитування, поточний тестовий контроль, презентація індивідуально-дослідницького завдання, екзамен.
<p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Гігієна і санітарія в галузі	словесні методи (лекція, дискусія, співбесіда); практичний метод (практичні, семінарські заняття); самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання).	фронтальне опитування, поточний тестовий контроль, контрольні роботи, підсумковий контроль, екзамен.
<p>РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Українська мова (за професійним спрямуванням)	словесні методи (лекція, дискусія); практичні методи (семінарські заняття); самостійна робота (складання реферату, доповіді).	індивідуальне опитування, поточний контроль, екзамен.
РН 20. Розуміти вимоги до	<input checked="" type="checkbox"/>	Історія та культура України	словесні методи (лекція, дискусія, співбесіда);	індивідуальне опитування, поточний контроль,

<p>діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p>			<p>практичні методи (семінарські заняття); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (складання реферату, доповіді).</p>	<p>презентація рефератів, екзамен.</p>
<p>РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</p>	☒	Іноземна мова	<p>словесні методи (лекція, дискусія, співбесіда); практичні методи (семінарські заняття, рольові ігри); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (складання реферату, доповіді).</p>	<p>фронтальне опитування, поточний контроль, аудіювання, тестовий контроль, екзамен.</p>
<p>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p>	☒	Економічна соціологія	<p>словесні методи (лекція, дискусія, співбесіда); практичні методи (семінарські заняття); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (складання реферату, доповіді).</p>	<p>індивідуальне опитування, поточний контроль, модульний контроль, залік</p>
РН об.	☒	Основи наукових	словесні методи (лекція,	фронтальне опитування,

<p>Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. PH 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p>		<p>досліджень</p>	<p>навчальна дискусія, співбесіда); практичні методи (семінарські заняття, творчі вправи); самостійна робота (складання реферату, доповіді); самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання).</p>	<p>презентації результатів виконаних завдань та досліджень, поточний тестовий контроль, контрольні роботи (завдання), підсумковий контроль, залік</p>
<p>PH 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. PH 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг PH 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу</p>	<p>☒</p>	<p>Комунікативний менеджмент</p>	<p>словесні методи (лекція, дискусія); практичні методи (семінарські заняття; ситуаційні завдання); самостійна робота (складання реферату, доповіді).</p>	<p>індивідуальне опитування, поточний контроль, екзамен</p>
<p>PH 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. PH 17. Аргументовано</p>	<p>☒</p>	<p>Економічна психологія</p>	<p>словесні методи (лекція, дискусія, діалог); практичні методи (семінарські заняття, метод проблемних ситуацій); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (складання індивідуально-дослідницького завдання, доповіді).</p>	<p>індивідуальне опитування, поточний контроль, екзамен.</p>

<p>відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу</p>				
<p><i>РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</i> <i>РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Управління кар'єрою</p>	<p>словесні методи (лекція, дискусія, співбесіда); практичний метод (практичні, семінарські заняття); самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання).</p>	<p>фронтальне опитування, поточний тестовий контроль, контрольні роботи, підсумковий контроль, екзамен.</p>
<p><i>РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</i> <i>РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Економічна інформатика</p>	<p>словесні методи (лекція, дискусія, діалог); практичні методи (семінарські заняття, метод проблемних ситуацій); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (складання індивідуально-дослідницького завдання, доповіді).</p>	<p>індивідуальне опитування, програмовані письмові роботи, поточний контроль, екзамен</p>
<p><i>РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Автоматизація економічних процесів</p>	<p>словесні методи (лекція, дискусія, діалог); практичні методи (семінарські, практичні заняття, метод проблемних ситуацій); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (складання індивідуально-дослідницького завдання, доповіді).</p>	<p>індивідуальне опитування, програмовані письмові роботи, поточний контроль, залік.</p>

<p>сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності</p>				
<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості. РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p>	☒	<p>Правові засади господарської діяльності в готельно-ресторанному господарстві</p>	<p>словесні методи (лекція, дискусія, співбесіда); практичні методи (семінарські заняття); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (складання реферату, доповіді).</p>	<p>індивідуальне опитування, поточний контроль, модульний контроль, залік</p>
<p>РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	☒	<p>Економікс</p>	<p>словесні методи (лекція, дискусія, бесіда); практичні методи (семінарські заняття, практичні заняття, кейс-метод, ділові ігри); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання, підготовка доповіді, реферату).</p>	<p>фронтальне опитування, поточний тестовий контроль, презентація індивідуально-дослідницького завдання, екзамен.</p>
<p>РН 08. Застосовувати навички продуктивного</p>	☒	<p>Самоменеджмент</p>	<p>словесні методи (лекція, дискусія, бесіда); практичні методи (семінарські заняття,</p>	<p>фронтальне опитування, поточний тестовий контроль, контрольні завдання (розв'язування</p>

<p>спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг. РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p>			<p>практичні заняття, робота в малих групах); ситуаційні завдання; наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання, підготовка доповіді).</p>	<p>практичних ситуацій), залік.</p>
<p>РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг. РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Економічна етика та діловий етикет</p>	<p>словесні методи (лекція, дискусія, бесіда); практичні методи (семінарські заняття, практичні заняття, кейс-метод, ділові ігри); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання, підготовка доповіді, реферату).</p>	<p>фронтальне опитування, поточний тестовий контроль, презентація індивідуально-дослідницького завдання, екзамен.</p>
<p>РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Фізичне виховання</p>	<p>метод діалогового спілкування; командні ігри; метод інтерактивного навчання; метод демонстрації; ігровий метод.</p>	<p>усна (усна презентація); контрольні нормативи, залік.</p>

<p>різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p>				
<p><i>PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Інженерна графіка</p>	<p>словесні методи (лекція, дискусія, діалог); практичні методи (семінарські заняття, метод проблемних ситуацій); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (складання індивідуально-дослідницького завдання, доповіді).</p>	<p>індивідуальне опитування, програмовані письмові роботи, поточний контроль, екзамен.</p>
<p><i>PH 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. PH 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. PH 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя. PH 23*. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства з урахуванням мультикультурного середовища регіону.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Організація туризму</p>	<p>словесні методи (лекція, дискусія, бесіда); практичні методи (семінарські заняття, практичні заняття); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання, підготовка доповіді, реферату).</p>	<p>фронтальне опитування, поточний тестовий контроль, презентація індивідуально-дослідницького завдання, екзамен.</p>
<p><i>PH 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. PH 06. Аналізувати,</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Готельно-ресторанний бізнес регіону</p>	<p>словесні методи (лекція, дискусія, діалог); практичні методи (семінарські заняття, метод проблемних ситуацій); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота</p>	<p>фронтальне опитування, поточний контроль, презентація індивідуально-дослідницького завдання, екзамен.</p>

<p><i>інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН 23*. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства з урахуванням мультикультурного середовища регіону.</i></p>			<p>(складання індивідуально-дослідницького завдання, доповіді).</p>	
--	--	--	---	--