

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
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, екології та методики їх навчання; кафедра теорії та методики фізичного виховання; кафедра методико-біологічних основ фізичної культури; кафедра практичного прикладної лінгвістики та журналістики; кафедра іноземних мов; кафедра історії України; кафедра психології
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	м. Умань, вул. Садова, 2 20300
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 здобувачів за освітньо-професійною програмою (ОПП) першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа здійснюється на підставі ліцензії (Наказ МОН України № 1492л від 15.11.2016).

Розроблення даної ОПП зумовлена вимогами регіонального ринку праці, визначено відповідно до Стратегії розвитку УДПУ

<https://udpu.edu.ua/documents/doc/Нормативні%20документи%20УДПУ/Стратегія%20розвитку%20УДПУ%20на%202021-2025%20рр..pdf?ver=1611064394>, а саме надання якісних освітніх послуг забезпечення професійного зростання здобувачів вищої освіти, формування компетентностей, що визначають конкурентоспроможність випускників. З метою забезпечення результативного виконання вищезазначеної діяльності була створена робоча група з розробки ОП, до складу якої були включені представники бізнесу та академічної спільноти, які мають досвід практичної діяльності, що дозволило застосувати практико-орієнтований підхід до формування компетентностей майбутніх фахівців та врахувати вимоги роботодавців, про що свідчать рецензії-відгуки.

ОП Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня вищої освіти розроблена на основі стандарту вищої освіти України за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа для бакалаврського рівня вищої освіти (затв. МОН України від 04.03.2020 р.), положень Законів України «Про вищу освіту», вимог Національної рамки кваліфікацій, «Положення про освітні програми в УДПУ (Нова редакція)»

([https://udpu.edu.ua/documents/doc/Документи%20з%20організації%20освітнього%20процесу/Навчально-методична%20документація/Положення%20про%20освітні%20програми%20\(Нова%20редакція\).pdf?ver=1617284491](https://udpu.edu.ua/documents/doc/Документи%20з%20організації%20освітнього%20процесу/Навчально-методична%20документація/Положення%20про%20освітні%20програми%20(Нова%20редакція).pdf?ver=1617284491)) та відповідно до «Методичних рекомендацій з розробки освітніх програм та навчальних планів в УДПУ».

Основні принципи, на яких розроблялась ОП: системність, наступність, інноваційність та інтегрованість освіти і науки, формування компетентностей здобувачів вищої освіти, їхніх результатів навчання, врахування потреб, інтересів та вимог усіх зацікавлених сторін, інтеграція освітнього процесу в Європейський простір вищої освіти, модульність, збалансованість та реалістичність ОП, гнучкість та мобільність структури ОП, відповідність ОП НРК. ОП протягом останніх років розвивалася та модернізувалася з урахуванням пропозицій зовнішніх та внутрішніх стейкхолдерів, відповідних змін і положень на національному, регіональному рівнях.

На сьогоднішній день підготовка здобувачів за ОП здійснюється за денною та заочною формами навчання. Фахівці з готельної і ресторанної справи спроможні очолювати роботу та працювати в структурних підрозділах підприємств індустрії гостинності.

ОП містить відомості щодо обсягу кредитів та перелік компетентностей випускника, нормативний зміст освітніх компонентів підготовки, програмні результати навчання та форми атестації здобувачів вищої освіти. Нормативний термін навчання за ОП становить 3 роки 10 місяців. До навчального плану ОП включено обов'язкові та вибіркові ОК, структура останніх становить не менш як 25% від загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для даного рівня вищої освіти. Діагностика якості підготовки фахівців здійснюється під час підсумкової атестації у терміни, що визначені робочим навчальним планом підготовки. Формою підсумкової атестації здобувачів за ОП є атестаційний екзамен та захист кваліфікаційної 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	2022 - 2023	26	23	2	0	0
2 курс	2021 - 2022	18	14	3	0	0
3 курс	2020 - 2021	48	22	10	0	0
4 курс	2019 - 2020	83	28	4	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
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	програми відсутні

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	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 Готельно-ресторанна справа.pdf</i>	ltUAtMRQvLBloPIqyxL2BXAFMvmSFRdT82+5sfmNGnA=
Освітня програма	<i>Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа (зі змінами).pdf</i>	PgOPgmOTf9PNVK5dMl8RfymFtHr3qpcbGb1O5bkYIs=
Навчальний план за ОП	<i>НП ГРС зр.10м. 2022 Денна.pdf</i>	SRZ6MaWaRG3mvLwaJTI99IT/EE3OiqLECCfb95F9uOk=
Навчальний план за ОП	<i>НП ГРС зр.10м. 2022 Заочна.pdf</i>	2iWNnfXamdJaGcBAUH9xBOaDRCoVfaYiOr5mT4WpvPU=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_1.pdf</i>	4MqQxR+V6+gKVc8HFzD9w2OZYquYcexwNIGt4E5XFBA=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_2.pdf</i>	1gZ6EAxb4O8fn26o1B2Jdh92AHTy4jw/Wx2dpL2dDAM=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_3.pdf</i>	sC2yk+DUKBLYAkVoxqGBafKKSbpqjJU85CpTQzLwWeo=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>РЕЦЕНЗІЯ_4.pdf</i>	lpGZ+mJJr+dTkbPyVPfcVjI8yQJ75YxUYzO9siebXE=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_5.pdf</i>	hbghfOtL5G1oZ08XZORA4YAvm1OYKohaJAs/77uDV4I=

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Цілями ОП є формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності, спрямованої на організацію процесу обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства. Реалізуються на основі системи набутих загальних та фахових компетентностей для здійснення виробничих функцій, вирішення завдань професійної діяльності, розв'язання складних, спеціалізованих задач та практичних проблем у певній галузі професійної діяльності або у процесі навчання, характеризується комплексністю та невизначеністю умов, забезпечення здатності випускника здійснювати професійну діяльність.

Особливість освітньої програми полягає у організації освітнього процесу, що поєднує теоретичне навчання та

практичну підготовку; розкриває перспективи ступеневої та неперервної підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи. Підготовка фахівців для індустрії гостинності зумовлена особливостями регіонального розвитку готельно-ресторанного господарства та реалізується із залученням професіоналів практиків.

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, заснованій на класичній тріаді: навчання - дослідження - громадське життя, 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(<https://udpu.edu.ua/documents/doc/Нормативні%20документи%20УДПУ/Статут%20Уманського%20державного%20педагогічного%20університету%20імені%20Павла%20Тичини.pdf?ver=1675171722>)); Стратегія розвитку УДПУ на 2021 – 2025 рр.

(<https://udpu.edu.ua/documents/doc/Нормативні%20документи%20УДПУ/Стратегія%20розвитку%20УДПУ%20на%202021-2025%20рр..pdf?ver=1611064394>).

Відтак цілі ОП узгоджено із місією, стратегією і візією Університету.

Цілі ОП Готельно-ресторанна справа полягають у підготовці висококваліфікованих фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти із широким доступом до працевлаштування, які володіють сучасними теоретичними знаннями, практичними навичками в індустрії гостинності та зацікавленістю у подальшому навчанні (<https://udpu.edu.ua/navchannia/osvitni-prohramy/4389>).

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 вибіркових навчальних дисциплін. Також відбуваються зустрічі з гарантом із здобувачами (<https://cutt.ly/14jhPjg>). Кацмаза М., є членом проєктної групи ОП. Пропозиції здобувачів враховувалися при перегляді ОП 2021р., 2022р., в результаті було збільшено кількість дисциплін психологічного спрямування, які важливі при формуванні комунікаційних навичок у процесі сервісного обслуговування споживачів. Пропозиції та зауваження здобувачів постійно враховуються за результатами систематичних онлайн-опитувань (<https://cutt.ly/K4jJrJl>; <https://cutt.ly/w4jhVZ9>; <https://cutt.ly/a4jhMkK>; <https://cutt.ly/m4jhzozr>; <https://cutt.ly/m4jh3oj>; <https://cutt.ly/d4jh4bC>).

Результати анкетування обговорено на засіданні кафедри (протокол №9 від 13.04.2021 р., протокол №3 від 26.10.2021р., протокол № 11 від 05.05.2022р., протокол № 4 від 06.10.2022р.) 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 було внесено до ОП такі ОК: Готельно-ресторанний бізнес регіону, Безпека праці і життєдіяльності, Економіка сфери обслуговування, Бізнес-планування у сфері обслуговування, Управління кар'єрою.

- роботодавці

Інтереси роботодавців враховані в аспекті досягнення мети навчання – підготовки кваліфікованих працівників, які будуть здатними до швидкої адаптації в сучасних умовах господарювання. Взаємодіють на основі договорів про співробітництво з УДПУ, входять до складу проєктної групи, беруть участь в обговоренні ОП.

Обговорення з роботодавцями питань пов'язаних з удосконаленням ОП відбувається на засіданнях кафедри (пр. №7 від 18.02. 2021р., пр.№2 від 15 .09. 2021р., пр. №8 від 15.02. 2022р., пр. №3 від 19.09.2022р.), де вирішуються питання коригування освітніх компонентів, їх змісту з урахуванням вимог ринку, визначення пріоритетів щодо оволодіння випускниками ОП навичок практичної роботи за обраною спеціальністю, знань сучасних технологій обслуговування та адаптації на первинних посадах, укладання договорів про співробітництво.

До формування ОП було залучено потенційних роботодавців: директора ТОВ «Готель «Умань» Н. В. Дворову, директора ГТЗДВ «Іскра»

М. П. Поліщука, директора банно-готельного комплексу «Олімп» ФОП Поляченко І. І.,

ПП «Хугір «Козацька Долина» Попелюх Н.В., ФОП Потапову А.О. Поляченко І.І. зазначила про доцільність набуття теоретичних знань з готельно-ресторанної справи, починаючи з I курсу, що надасть можливість ознайомитися з основами гостинності (ОК.34). Попелюх Н.В. акцентувала увагу на потребі у персоналі, який здатний розробляти бізнес-плани (ОК.21).

Як з потенційними роботодавцями підтримується постійна взаємодія з Уманською міською радою, Координаційної радою з питань розвитку туризму міста.

- академічна спільнота

При розробці ОП враховано пропозиції членів групи забезпечення, викл. кафедр Університету, що забезпечують освіт. процес за даною ОП, та інших представників академ. спільноти. Внесено зміни у формуванні РН, дисциплін навч. плану. Сформульовані пропоз. надали змогу побудувати ОП на засадах органічного поєднання освітньої та практ. діяльності, забезпечити єдність та узгодженість етапів освітнього процесу, удосконалення системи компетенцій, набуття здобувачами комунікативної компетентності, утвердження їх соціальної активності, самоорганізації, відповідальності тощо.

Члени групи забезпечення ОП беруть активну участь у наук.-метод. комісії Інституту, на засід. якої регулярно розглядаються питання щодо вдосконалення технологій проведення занять; підготовки навч.-метод. матер.; аналізу забезпечення самост. роботи здобувачів навч.-метод. літер.; узагальнення передового досвіду навч.-метод. роботи викладачів та провід. фахівців шляхом організації наук.-практ. семінарів, конф.; проведення моніторингу результатів атестації здобувачів; упровадження в освітній процес інновац. методів і нових освітніх навч. технологій, є рецензентами навч.-метод. розробок. Спільно із викладачами ЧНУ ім. Б. Хмельницького проведено семінар: «Підприємницький вектор розвитку регіонального туризму» <http://surl.li/fodel>.
Докт. техн. наук, проф., зав. кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Капліна Т.В. ПУЕТ, долучалася до перегляду ОП та надала рецензію (<https://cutt.ly/E4sfxUT>).

- інші стейкхолдери

Важливими іншими стейкхолдерами є батьки, родина. Під час освітнього процесу відбувається постійна взаємодія з батьками здобувачів освіти, яка здійснюється через куратора академічної групи та адміністрацію інституту. Участь гаранта та викладачів кафедри в Асоціації індустрії гостинності. Співпраця кафедри, інституту, Університету з Уманською міською радою, Координаційної радою з питань розвитку туризму міста, Державним агенством розвитку туризму України, реалізувалася у напрямку розробки стратегії розвитку туризму Уманської міської територіальної громади на 2023-2030 роки (<https://cutt.ly/74jjihe>; <https://cutt.ly/94jjpnl>).

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 закладах вищої освіти, участі у науково-практичних конференціях різних рівнів, семінарах, тренінгах із залученням провідних фахівців з готельно-ресторанної справи та ін. Встановлені тенденції відображаються в ОП за 2021 та 2022 роки шляхом включення обов'язкових компонентів «Економіка сфери обслуговування», «Готельно-ресторанний бізнес регіону», «Інформаційні системи і технології у сфері обслуговування», «Бізнес-планування у сфері обслуговування», «Комунікативний менеджмент», «Самоменджмент», «Безпека праці і життєдіяльності» РН 01, РН 02, РН 04, РН 05, РН 06, РН 07, РН 08, РН 10, РН 11, РН 15, РН 16, РН 17, РН 18, РН 19, РН 20, РН 21.

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, Нh.ua, ua.jobble.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 регіону і міста:

- Стратегія розвитку туризму та курортів на період до 2026 року: <https://www.kmu.gov.ua/npas/249826501>
- Стратегія розвитку Черкаської області на період 2021-2027 роки: <https://cutt.ly/R4jjgKe>
- Цілі Сталого Розвитку до 2030 року.: <https://ukraine.un.org/uk/sdgs>
- Державна стратегія регіонального розвитку на 2021-2027 роки: <https://cutt.ly/E4jjkx5>
- Програма розвитку туризму Черкаської області на 2021 – 2025 роки: <https://cutt.ly/s4jjzVZ> Про Програму розвитку інформаційного простору Черкаської області на 2019 – 2023 роки.: <https://cutt.ly/L4jjvOR>
- Стратегія розвитку туризму та екосистеми паломництва Умані.: <https://cutt.ly/t4jjnVZ>
- Про Програму розвитку малого та середнього підприємництва Черкаської області на 2021-2025 роки <https://www.oblradack.gov.ua/oblasn-programi>
- Стратегія розвитку Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини на 2021-2025 роки: <https://cutt.ly/34jjEqk>
- Програма розвитку туризму в м. Умань на 2021-2023 роки: <https://cutt.ly/m4jjTJF>

Регіональний контекст враховано шляхом включення пропозицій стейкхолдерів до ОП та організації проведення навчальної та виробничих практик на базі підприємств індустрії гостинності міста та регіону, укладено договори про співпрацю та про проходження здобувачами 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 та закордонних закладів освіти: 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, Одеська національна академія харчових технологій та ін.

Проаналізовано компонентну складову, співвідношення обсягу у кредитах ЄКТС, практичну складову підготовки здобувачів.

Стажування викладачів кафедри (Кирилюк І. М., Бербець Т. М. (Georgia, Finland), Слатвінська Л. А. (Poland), Поворознюк І. М. (Romania, Finland), Литвин О.В. (Finland), Нецадим Л.М., Джога О.В. (Poland) дозволило врахувати зарубіжний досвід, а саме робочою групою була зосереджена увага на обсягах обов'язкових освітніх компонентах, програмних результатах навчання, форм підсумкової атестації та ознайомлення з розробками науковців, спрямованих на розвиток м'яких навичок на основі кращих міжнародних інноваційних практик у професійній 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

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 – ОК 11,19, 22, 23,28,29,34,40

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 – ОК 7,12,19,22,23,34, 35,36,37,38,39,40

РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово – ОК 1, 3

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства – ОК 17,19,21,27,33, 35,38,39, 40

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу – ОК 18,20, 22, 23, 24,25,30,34,36, 39, 40

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу – ОК 5,7, 10, 12, 16, 17,19,21,22,23,24,25,26,27,29,31,33,34,36, 37, 38, 39, 41

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 – ОК1,3,6,7,9,10,13,14,18,20, 22,23,25,26,27, 28,29,30,32,33,36,37,39, 40,41

РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг – ОК1,3,6,7,13,14, 26,33,40,41

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів – ОК 22, 23,24,25,30,39,41

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів – ОК 9,21,30,32,33, 37, 39,42

РН 11.Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства – ОК 9,10,22, 23,27, 32,39,41,42

РН 12.Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства – ОК25,28,29, 37,42

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу – ОК22, 23,26,27,39,41,42

РН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки – ОК20,22,23, 30,39, 41,42

РН 15.– ОК4,10,12,21,22,23,26,27,28,29,31, 39,41,42

РН 16.– ОК 03,05, 06, 10, 12, 13, 14, 16, 18, 20, 21, 22, 23,24, 25,26,27,28,29,30,31,33,37, 38, 39, 42

РН 17. – ОК1,3,6,11,13,14,26,33,42

РН 18.– ОК21,24, 39, 42

РН 19.–ОК4,6,11,13,14,15,18,20,26,29,33,37,40,41,42

РН 20.– ОК2,4,8,11,19,20, 21,24, 38,40

РН 21.– ОК2,4,8,11,13,14

РН 22. – ОК 2,4,5,8,11,12,15, 17, 35

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)?

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 Готельно-ресторанна справа відповідає предметній області, орієнтується на здобувача вищої освіти, створює умови для формування індивідуальних траєкторій навчання та спрямований на розширення можливостей щодо працевлаштування та подальшого навчання.

Компоненти ОП відповідають теоретичному і практичному змісту предметної області. Навчальна і виробничі 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://econom.udpu.edu.ua/obov-yazkovi-osvitni-komponenty>) відображають аспекти циклу загальної підготовки (Історія та культура України, Українська мова (за професійним спрямуванням), Правові засади господарської діяльності, Іноземна мова, Комунікативний менеджмент тощо), необхідних для реалізації відповідної складової ОП. Цикл професійної підготовки здобувачів включає: організаційну, сервісну, виробничо-технологічну, економічну та практичну складову. Організаційна і технологічна складові 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 складові ОП пов'язана з необхідністю отримання доходів, з цією метою в ОП введено дисципліни: Економіка сфери обслуговування, Менеджмент сфери обслуговування, Маркетинг у сфері обслуговування, Бізнес-планування у сфері обслуговування.

Вибіркові навчальні дисципліни посилюють вивчення предметної області спеціальності (<https://econom.udpu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/241-Hotelno-restoranna-sprava.pdf>). 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.

У цілому, учасники освітнього процесу задоволені змістом ОП (<https://econom.udpu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/03/Rezultaty-10-anketuvannya.pdf> <https://econom.udpu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/03/Rezultaty-11-anketuvannya.pdf>)

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>). Рівень задоволеності здобувачів ОП можливістю формувати ІОТ – 91%. (<https://econom.udpu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/03/Rezultaty-14-anketuvannya.pdf>). Здобувачі задоволені можливістю формувати ІОТ на ОП.

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 (<https://udpu.edu.ua/documents/doc/Документи%20з%20організації%20освітнього%20процесу/Навчально->

методична%20документація/Положення%20про%20порядок%20вільного%20вибору%20навчальних%20дисциплін%20здобувачами%20вищої%20освіти.pdf?ver=1609753549. 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 вибіркових дисциплін та силабусами. Ознайомлення відбувається з використанням інформації, розміщеної на сайті: <https://econom.udpu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/241-Hotelno-restoranna-sprava.pdf>; <https://econom.udpu.edu.ua/pro-fakultet/navchannya/dystyplina-vilnoho-vyboru/sylabusy-navchalnyh-dystyplin-vilnoho-vyboru>. Кафедра оновлює перелік вибіркових дисциплін ОП Готельно-ресторанна справа з урахуванням кон'юнктури ринку праці, запитів роботодавців та рівня задоволеності здобувачів. Останнє оновлення переліку вибіркових дисциплін відбулось восени (протокол № 3 від 19.09.2022р.). Куратори академічних груп здійснюють інформаційний та консультаційний супровід здобувачів протягом усього процесу вибору компонентів ОП. ЗВО другого і старших курсів здійснюють вибір навчальних дисциплін, як правило, не пізніше початку весняного семестру, який передує 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 та в ОП передбачена практична підготовка здобувачів, яка здійснюється відповідно до Положенням про організацію практик в УДПУ імені Павла Тичини h (<https://cutt.ly/K4kK5GT>). Відповідно до графіку навчального плану здобувачі проходять навчальну практику з організації готельного і ресторанного господарства (2 курс) та виробничі практики (3 та 4 курси). Зміст практики та послідовність її проведення визначаються програмою практики, яка розроблена викладачами кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи. Проходження здобувачами практики сприяє закріпленню та розвитку знань, умінь і навичок, набутих під час теоретичного навчання, формуванню компетентностей майбутнього фахівця: ЗК1, ЗК2, ЗК3; ЗК4; ЗК5; ЗК6; ЗК8; ЗК9; ЗК10; СК1; СК2; СК3; СК4; СК5; СК6; СК7; СК8; СК9; СК10; СК11; СК12; СК13. На розширених засіданнях за участі роботодавців обговорювалися цілі і завдання практичної підготовки (пр. № 7 від 18 лютого 2021 р., № 2 від 15 вересня 2021 р., №7 від 15.02.2022р., №3 від 19.09.2022р.). Співпраця з роботодавцями відіграє ключову роль у формуванні змісту практики. Практична підготовка дає можливість випускникам швидко адаптуватись до умов роботи в індустрії гостинності, працевлаштуватись та розпочати професійну діяльність. ЗВО задоволені якістю організації практичної підготовки за ОП (<https://econom.udpu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/03/Rezultaty-6-anketuvannya.pdf>).

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; до гнучкості/здібності адаптуватись; працювати в критичних умовах; вирішувати проблемні ситуації; злагоджувати конфлікти; працювати в команді; управляти своїм часом. 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, Сервісна діяльність в індустрії гостинності, Організація ресторанного господарства, Організація готельного господарства, Менеджмент сфери обслуговування, Бізнес-планування у сфері обслуговування, Основи гостинності, та ін. Дані соціальні навички знайшли своє відображення у відповідних програмних результатах навчання – РНО3; РНО7; РНО8; РНО10; РНО11; РНО16; РНО17; РНО18; РНО19; РНО20; РНО21; РНО22

Яким чином зміст ОП урахує 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), Положенням про дистанційне навчання в УДПУ (нова редакція), Положенням про самостійну роботу здобувачів вищої освіти в УДПУ, Положенням про Європейську кредитно-трансферну систему навчання в УДПУ (<https://udpu.edu.ua/navchannia/orhanizatsiia-osvitnoho-protsesu#navchalno-metodychna-dokumentatsiia>). Оптиміальне 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 унеможливило перевантаження здобувачів та дозволяє більше уваги приділити самостійній роботі. Для підвищення ефективності освітнього процесу в ЗВО розроблено інформаційно-освітнє сервісище Moodle, на якому розміщене методичне забезпечення всіх освітніх компонентів ОП, в тому числі завдання для самостійної роботи (<https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=156>).

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

Підготовка здобувачів 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/pravylyl-pryiomu>

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

Прийом на навч. здійсн. відповід. до ліц. МОН (від 15.11.2016 р. № 1492л). Прийом здійсн. на основі док. про ПЗСО та сертиф. ЗНО у 19-21 рр. з урах. ваг. коеф.: 1. Укр. мова – 0,2; 2. Іноз. мова – 0,4; 3. за вибор. вступн. – 0,3, а в 22 р. – на основі НМТ: укр. мова – 0,4; математ. – 0,3; істор. України – 0,3 та розгл. мотив. листа. Кон. бал у 19-21 рр. врахов. серед. бал свідоцт. про ПЗСО (коеф. 0,1). Також у 22 р. на навч. за кош. фізич. та юрид. осіб вступ здійсн. лише за результ. розгл. мотив. листа. Мінім. бал сертиф. ЗНО/НМТ з кожного конк. предм. – 100.

<https://cutt.ly/a4paeUv>. Вступн. прийм. на навч. на І к. зі строком навч. 2 р. 10 м. Особам, які здобули ОКР мол. спец., ОПС фах. мол. бак., ОС мол. бак., універ. може перезарах. кред. ЄКТС, макс. обсяг визначено станд. вищ. освіти бак. Вступ цієї катег. осіб здійсн. в 19 р. у формі фах. іспитів. У 20-21 рр. вступ здійсн. за результ. ЗНО (дод. з Прав. прийому) та фах. випробування.

Програма фах. вступн. випроб. розробл. на засід. проф. кафедри, затвердж. в установл. порядку, оприлюд. у вільн. доступі (<https://bit.ly/3V7h6TP>). У 22 р. – на основі результ. НМТ та розгляду мотив. листа. Перезарах. обсягів кред. здійсн. на основі вимог Станд. спеціальн. та Полож. про порядок перезарах. результ. навч. та визнач. академ. різниці (<http://surl.li/ebcfv>).

Прав. прий. на навч. відповід. загал. вимогам, визнач. законод., враховують порядок прийому заяв, док., а також додат. особл., що пов'язані зі специф. ОП та не містять дискрим. 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, Положенням про порядок відрахування, поновлення, переведення здобувачів вищої освіти УДПУ та надання їм академічних відпусток, права на повторне навчання», Положенням про організацію освітнього процесу (<https://cutt.ly/s4pgQoU>) та Положенням про порядок реалізації права на академ. мобільн. учасниками освітнього процесу <https://cutt.ly/X4pgzE1>. Положення знаходяться на офіц. сайті УДПУ – <https://cutt.ly/a4pheE3>.

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 навчались 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 УДПУ, 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 передувє семестру, у якому згідно з навчальним планом ОП передбачено вивчення дисципліни, що перераховується. 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-ох 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 перерахування результатів навчання або проведення контролю знань, здобутих у неформальній та інформальній освіті або про відмову у їх перерахуванні. Здобувач має право на апеляцію рішення комісії.

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

Освоєння умінь і навичок, необхідних для соціально та економічно активного громадянина країни поза формальною освітою Пальчинська Т., Горбаченко А. (ОП Готельно-ресторанна справа), реалізували вивченням онлайн-курсів на платформі Prometheus «Соціальне підприємництво як шлях до фінансової сталості організацій громадянського суспільства», «Case study: як вирішувати складні завдання у бізнесі та житті», «Інформаційна безпека», «ІТ-продукт з нуля: з чого розпочати та як розвивати?», «Підприємництво: Хто ваш клієнт?» та «Цифровий маркетинг» <https://econom.udpu.edu.ua/2022/02/neformalna-osvita-zdobuvachiv-vyschoji-osvity-opp-hotelno-restoranna-sprava> (протокол №8 від 15.02.2022).

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 Положення про організацію освітнього процесу в УДПУ вивчення ОК здійснюється із застос. різних форм, методів навч. і викладання <https://cutt.ly/h4phCIT>. Освіт. процесом (ОП) передбачено: навч. заняття (лекції, практичні, семінарські, консультації); самост. робота; практ. підготовка; контр. заходи, інстит. заходи. Основн. метод. навчання є: пояснюв.-ілюстрат. (одержання знань на лекції, з навч. або метод. літератури, здобув. сприймають і осмислюють факти, оцінки, висновки), репродуктивний (сприяє формув. знань, навичок і вмінь), частково-пошук. та дослідн. (сприяє розвитку активності, самост., творч. здібностей), ігрові (проведення ділових ігор) та неігрові методи (аналіз конкрет. ситуацій, рішення ситуац. завдань). Окрім традиц. методів використ.: гостьові, бінарні, лекції-екскурсії, інтеракт. вправи та тренінги, мозк. штурм, семінари (круглі столи), виїзні практ. заняття на підприєм. Обрані форм. і метод. навч. й виклад. забезпеч. досягнення заявлених у ОП цілей та ПРН. В ОП активно впрвадж. елементи дистанц. навчання, що регул. Полож. про дистанц. навч. <https://cutt.ly/C4pjHPV>, зумовлене COVID-19, воєнним станом. Організ. ОП відбув. у асинхрон. режимах (MOODL, Google Classroom, месенджерів (Viber, Telegram, електр. пошта) та у синхрон. режимі завдяки використ. платформ Google Meet, Zoom. Перевага надавалася синхрон. режиму, що забезпечувало зворотний зв'язок і сприяло кращому досягненню ПН. Ефектив. реалізації цілей ОП НППП забезпечувало оновлення інструкт.-методич. матеріал. ОК в системі дистанцій. навчання ЗВО.

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://moodle.dls.udpu.edu.ua/my>) 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/2023/03/Rezultaty-11-anketuvannya.pdf>; <https://econom.udpu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/03/Rezultaty-2-ankety.pdf>) на ОП, результати яких заслуховуються на засіданнях кафедри (протокол №9 від 13.04.2021 р., протокол №3 від 26.10.2021р., протокол №11 від 05.05.2022р., протокол № 4 від 06.10.2022р.). 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/14pvbNX> 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/Y4pv1pn>. 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 освітніми програмами.

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 для здобувачів денної і заочної форм навчання УДПУ <https://moodle.dls.udpu.edu.ua/>, а також оприлюднюється в освітній програмі, у силабусах до початку нового навчального року, 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 <https://udpu.edu.ua/documents/doc>, <https://udpu.edu.ua/navchannia/orhanizatsiia-osvitnoho-protsesu>. Доступ до ресурсів навчального порталу Університету персоніфікований. У кожного здобувача на початку навчального року сформований особистий кабінет в освітньому середовищі на платформі Moodle, корпоративна пошта, що сприяє індивідуальній комунікації здобувача із викладачем.

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

В Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини поєднання навчання і наукових досліджень є невід'ємною складовою частиною навчання і підготовки здобувачів вищої освіти, здатних самостійно вирішувати професійні, наукові завдання. На базі УДПУ імені Павла Тичини функціонує Студентське наукове товариство (відповідно до «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 здобувачів Університету, залучення їх до активної науково-дослідної, пошукової діяльності у процесі навчання, участі у вирішенні актуальних науково-педагогічних, гуманітарних та науково-технічних проблем. <https://nauka.udpu.edu.ua/>

Відповідно до кафедральної науково-дослідної теми: «Теоретичні та практичні аспекти розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу в Україні» (Державний реєстраційний номер 0115U000072) здобувачі залучаються до наукових досліджень на засадах академічної свободи та доброчесності. Науково-дослідна робота здобувачів ОП Готельно-ресторанна справа передбачає участь у роботі студентських наукових проблемних групах: «Перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства в Україні», «Інноваційні технології у готельно-ресторанному бізнесі», «Розвиток індустрії гостинності в Україні та світі». (<https://cutt.ly/14k8TXU>) результатами наукової роботи є: участь у засіданнях студентських наукових проблемних групах, науково-методичних семінарах, конференціях, олімпіадах, конкурсах студентських наукових робіт, конкурсах бізнес-проектів, публікація тез доповідей на конференціях та спільних праць із викладачами.

Участь здобувачів у роботі наукових проблемних груп активізує у майбутніх фахівців різні види пошукової, навчально-дослідної діяльності з метою забезпечення глибокого і повного оволодіння обраною спеціальністю, формує навички самостійного проведення наукових досліджень і творчого підходу до вирішення актуальних науково-практичних та теоретичних проблем. Здобувачі вищої освіти мають можливість апробувати та оприлюднювати результати своїх наукових досліджень на Всеукраїнській науково-практичній конференції молодих учених та студентів «Сучасні проблеми і перспективи економічної динаміки», яка відбувається щорічно на базі Навчально-наукового інституту економіки та бізнес-освіти (<https://cutt.ly/C4k8FKw>) на засіданнях науково-практичних семінарах та засіданнях студентських наукових проблемних груп. У 2022 році здобувач 26 групи ОП «Готельно-ресторанна справа» Кирилюк О. та здобувач 57 групи ОП «Туризм» Матушко А. нагороджено дипломами II ступеня за підготовку наукового дослідження на тему: «Social networks as an innovative tool for the promotion of tourism services in modern conditions» (Міжнародний конкурс студентських науково-дослідних робіт) <https://nauka.udpu.edu.ua/vitae-mo-z-peremogoyu-v-mizhnarodnomu-ko/#more-10201>

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 забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини» <https://cutt.ly/o4k8VhO> науково-педагогічними працівниками, 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 участі 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 щодо ОК відображається у протоколах засідань кафедри (протокол №1 від 26.08.2021; протокол №1 від 29.07.2022). Науково-практичні результати досліджень викладачів активно використовуються у освітньому процесі, що сприяє підвищенню його ефективності та покращенню змісту навчання. 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 до Стратегії Університету на 2021-2025 р. (<https://cutt.ly/u8xPgF5>) одним із пріорит. завдань є розвиток конкурент. переваг у наук.-досл. та міжн. діяльності 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 та зростання авторитету у світі; орган. та забезп. міжн. академ. моб. виклад. та здобув.; підвищ. рівня кваліф. виклад. шляхом координ. наук. і наук.-педаг. контактів з заклад. зарубіж. країн. За прогр. подв. диплома за ОП ЗВО співпрацює із ЗВО Польщі: Інститут Європейської культури у м. Гнезно, Гуманістично-природничий університет імені Яна Длугоша в Ченстохові, Поморська Академія у Слупську. В рамках програми кредит. акад. моб. «Mevlana» діють угоди із заклад. Туреччини: Університет Аланья Аладдін Кейкубат, Університет Біледжик Шейх Едебелі. Партнерами по академ. мобільн., наук. і навч.-метод. співроб. є: Латвія (Ризький міжн. університет «ISMA»), Польща (Гуманітарно-економічна академія в Лодзі, Інститут Європейської Культури в Гнезно), Узбекистан (Ургенчський державний університет).

Розробники ОП та НПП, проходять міжн. стажув., беруть участь у міжн. конф., семінарах, роб. зустрічах (<https://cutt.ly/b4pSlyi>) та публік. результ. в Scopus та Web of Science.

Червоній А. (ОП Готельно-ресторанна справа), взяла участь у роботі Міжнар. міждисципл. школи «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 оцінювання 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 забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в УДПУ імені Павла Тичини» (<https://cutt.ly/Y4pGW5c>). Відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини» 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. 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», «Положення про європейську кредитно-трансферну систему навчання в УДПУ імені Павла Тичини», 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

<https://cutt.ly/84ljfqr>

<https://cutt.ly/R4ljknk>

<https://cutt.ly/N4ljbTn>

Результати анкетування заслуховувалися на засіданні кафедри (протокол №9 від 13.04.21, протокол №3 від 26.10.21, протокол №11 від 05.05.22, протокол № 4 від 06.10.22).

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

Інформування здобувачів вищої освіти про форми контрольних заходів та критерії оцінювання здійснюється через: оприлюднення на сайті ННІ економіки та бізнес-освіти (<https://econom.udpu.edu.ua>), силабусах навчальних дисциплін; усне повідомлення викладачем на початку вивчення нової навчальної дисципліни (на першому занятті). Крім того, здобувач вищої освіти може самостійно ознайомитись з робочими програмами, силабусами, що містять відповідну інформацію, використовуючи інформаційно-освітнє середовище для здобувачів очної та заочної (дистанційної) форм навчання УДПУ імені Павла Тичини (<https://dls.udpu.edu.ua>). З термінами проведення підсумкового контролю (екзаменів) та графіком атестації здобувач вищої освіти може ознайомитись на дошці оголошень та на офіційному сайті Інституту у рубриці «Навчання». Дана інформація оприлюднюється не пізніше як за місяць до початку заліково-екзаменаційної сесії. Щорічно проводиться опитування (анкетування) здобувачів вищої освіти щодо чіткості і зрозумілості критеріїв оцінювання результатів навчання <https://cutt.ly/J4ljFrV>
<https://cutt.ly/J4ljLfc>
<https://cutt.ly/P4ljVAG>. Аналіз результатів їх опитувань аналізується на засіданнях кафедри з метою удосконалення системи оцінювання результатів навчання (протокол №9 від 13.04.2021 р., протокол №3 від 26.10.2021 р., №11 від 05.05.2022р., №4 від 06.10.2022р.). 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>

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/N4pXssB>, «Положення про організацію освітнього процесу в УДПУ імені Павла Тичини»; «Положення про порядок створення

та організацію роботи Екзаменаційної комісії в УДПУ імені Павла Тичини»; «Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в УДПУ імені Павла Тичини», «Положення про дистанційне навчання в УДПУ» <https://udpu.edu.ua/pro-universytet/dokumenty> Інформація щодо процедури проведення контрольних заходів доступна на сайті Навчально-наукового інституту економіки та бізнес-освіти у рубриці «Навчання» (<https://econom.udpu.edu.ua>) та в інформаційно-освітньому середовищі Moodle (<https://dls.udpu.edu.ua>). Обізнаність здобувачів із положеннями забезпечується відповідною інформаційною роботою, яку проводять науково-педагогічні працівники, які забезпечують викладання навчальних дисциплін, а також куратори академічних груп, диспетчери дирекції на чолі з директором інституту. На початку кожного семестру науково-педагогічні працівники ознайомлюють здобувачів освіти з процедурою проведення контрольних заходів. Всі положення висвітлено на офіційному сайті УДПУ <https://cutt.ly/r4lkyW3>, <https://cutt.ly/c4lksHI> і є доступним для всіх учасників освітнього процесу.

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 вищої освіти в УДПУ імені Павла Тичини <https://cutt.ly/H4pXssB>, Положення про організацію освітнього процесу в УДПУ нова редакція <https://cutt.ly/H4pXDtG>, Положення про випускні кваліфікаційні роботи в УДПУ (нова редакція) <https://cutt.ly/V4pCyWo>. 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 системі Moodle <https://dls.udpu.edu.ua> Відповідно до Положення про порядок створення та організацію роботи Екзаменаційної комісії в УДПУ (<https://cutt.ly/q4pCk4d>), 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» (<https://cutt.ly/f4pCHVI>). 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/W4pVtn>, здобувачі, які одержали під час екзаменаційної сесії незадовільні оцінки (FX), мають право ліквідувати академ. заборгованість у встановлені терміни до початку наступного семестру. З розкладом ліквідації академ. заборгованості здобувач може ознайомитись на дошці повідомлень та на сайті Інституту. Повторне складання екзаменів допускається не більше двох разів з кожної дисципліни: один раз – викладачу, другий – комісії, яку створює директор інституту. Здобувач 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>, здобувач, який отримав незадовільну оцінку при складанні атестац. екзамену, чи при захисті кваліф. роботи відряховується зі ЗВО. За таких умов йому видається академічна довідка встановленого зразка. Здобувачі, які не склали атестаційний екзамен та не захистили кваліфікаційну роботу у зв'язку з неявкою без поважних причин або отриманням незадовільної оцінки, мають право на повторну (з наступного навчального року) атестацію протягом трьох років після відряхування 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 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 здобувач вищої освіти 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 замінює, 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 на сайті: Кодекс академічної доброчесності <https://cutt.ly/M4pV5qu>, Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату <https://cutt.ly/T4pBw6c>, Етичний кодекс науково-педагогічних та педагогічних працівників <https://cutt.ly/14pBu26>, Положення про групу сприяння академічній доброчесності <https://cutt.ly/i4pBaYm> тощо. Реалізація політики акад. доброчесності ЗВО здійснюється через: діяльність Комісії з питань акад. доброчесності ЗВО; створення і функціонування системи запобігання та виявлення акад. плагіату відповідно до Полож. про запобігання та виявлення акад. плагіату; 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 були проведені семінари: «Акад. доброчесність: навчання заради успіху» <https://cutt.ly/U4pB1fJ>; «Акад. доброчесність: проблеми реалізації та відповідальність» <https://cutt.ly/k4pBCUo>; «Акад. доброчесність - шлях до захисту інтелектуальної власності науковців» <https://cutt.ly/j4pBKr7>; «Акад. доброчесність в освітньому середовищі: виклики та практики» <https://cutt.ly/T4pBPF8>; «Акад. доброчесність: оформлення посилок за міжнародним стилем APA» <https://cutt.ly/F4pBE3L>; «Акад. доброчесність: загальні правила цитування та посилання за ДСТУ 8302:2015» <https://cutt.ly/V4pBmyz>.

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

Для протидії порушенням академічної доброчесності ЗВО керується Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату в УДПУ імені Павла Тичини (<https://cutt.ly/y4pNndt>). Проводяться інформування науково-педагогічних, наукових працівників та здобувачів вищої освіти щодо необхідності дотримання стандартів і процедур академічної доброчесності; видання рекомендацій щодо запобігання академічному плагіату та його виявлення. Відповідно до «Кодексу академічної доброчесності» <https://udpu.edu.ua/documents/doc/Нормативні%20документи%20УДПУ/Кодекс%20академічної%20доброчесності%20.pdf?ver=1643014908>, «Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату в УДПУ імені Павла Тичини» (<https://udpu.edu.ua/pro-universytet/dokumenty>) роботи обов'язково проходять перевірку на академічний плагіат за допомогою системи «AntiPlagiarism». В Університеті підписано договір про співпрацю з ТОВ «Антиплагіат», відповідно до якого університет має доступ до інформаційної онлайн-системи «Unicheck», яка дає змогу виявити плагіат у документі. Основною метою підписання договору є забезпечення високої якості професійної підготовки здобувачів, впровадження сучасних програмних засобів в організацію освітнього процесу, сприяння академічній доброчесності та підвищення якості освіти шляхом виявлення ознак плагіату в наукових та інших роботах (договір про співпрацю <https://nauka.udpu.edu.ua/unicheck/>).

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

Відповідно Кодексу акад. доброчесності <https://cutt.ly/V4pN73h> питання про дотримання учасниками освітнього процесу принципів і правил акад. доброчесності розглядаються на засіданнях вченої ради ЗВО, вченої ради інституту, студентської ради ЗВО, студентської ради інституту, засіданнях кафедри. Всі документи, що популяризують акад. доброчесність розміщені на офіційному веб-сайті <https://cutt.ly/W4pOLFz>. За інформ. здобувачів про неприпустимість порушення акад. доброчесності, реалізацію заходів щодо запобігання проявам акад. нечесності в інституті відповідають директор, його заступники, НПП та куратори акад. груп. Поширенням принципів акад. етики у студент. спільноті ЗВО сприяють: інформув. про заходи запобігання проявам акад. недоброч. та їх реалізацію; обговорення у студ. групах принципів акад. етики. Для популяризації акад. доброч. проводяться зустрічі директора, зав. кафедр, гарантів ОП, НПП із здобувачами, на яких обговорюються питання акад. доброч., етичного кодексу, здійснюється консулт. щодо вимог з написання робіт із наголошенням на принципах самост., коректного використання інформ. та уникнення плагіату, правил опису джерел та оформл. цитувань. <https://cutt.ly/t4pMWW1>; <https://cutt.ly/o4pMT6u>; <https://cutt.ly/T4pMOv4>; <https://cutt.ly/24pMGJU>; <http://surl.li/fpvuyr>; <https://cutt.ly/u4pM6EP>. Політика дисципліни на основі дотримання принципів акад. доброчесності прописується у силабусах. В інституті здійснюється опитування здобувачів щодо акад. доброчесності. <https://cutt.ly/q4p1OEg>

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

За порушення академічної доброчесності науково-педагогічні працівники університету, здобувачі освітнього процесу можуть бути притягнені до академічної відповідальності, види якої визначаються Кодексом академічної доброчесності Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини <https://cutt.ly/14lxNXm>. За порушення академічної доброчесності науково-педагогічні працівники Університету, відповідно до статті 42. Закону України «Про освіту», можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: відмова у присудженні наукового ступеня чи присвоєнні вченого звання; позбавлення присудженого наукового (освітньо-творчого) ступеня чи присвоєного вченого звання; відмова в присвоєнні або позбавлення присвоєної кваліфікаційної категорії; позбавлення права брати участь у роботі визначених законом органів чи займати визначені законом посади. Відповідно до Кодексу академічної доброчесності УДПУ імені Павла Тичини здобувачі освіти за порушення академічної доброчесності можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит, залік тощо); повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми; відрахування із закладу вищої освіти; позбавлення академічної стипендії; позбавлення наданих закладом освіти пільг з оплати навчання.

Випадків порушення академічної доброчесності на ОП Готельно-ресторанна справа 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» (<https://cutt.ly/44p3WJy>). Оцінці рівня професійної кваліфікації сприяє проведення відкритих занять, порядок проведення яких регламентується «Положенням про відкриті навчальні заняття» (<https://cutt.ly/k4p3YS3>).

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

Семінари із залуч. проф.-практиків: «Страт. управл. розв. туризму в Україні» (Роднікова Л.; «Страт. формув індустр. гостин. м. Умань» (Максименко І., член правл. турист. кластеру «Захід. Черкащина», сомельє та винороб; Маслюк О., член правл. турист. класт. «Захід. Черкащина»); «Сучасний стан та пробл. розв. сільськ. туризму в регіоні», (Бондаренко М. спец. Паланської ОТГ; Утяніна І. власниця садиби); Швець Т., Нікітюк Г. НДП «Софіївка» НАНУ); «Індустрія гостин. стратег. ресурсн. потенціал регіону» (Поляченко А. заступ. директ. комп. «Олімп», гол. спец. від. економ. розвитку Уманської міської ради Л. Гекалюк), «Персп. розв. індустрії гостинності Уманщини» (дир. готелю Н. Дворова). «Регіон. вектор розв. індустр. гостинності: пробл. та перспект.» Н. Попелюх – дир. агросадиби.

<https://cutt.ly/ZFsBJ7b>
<https://cutt.ly/VFsBVwD>;
<https://cutt.ly/JFsB9wd>;
<https://cutt.ly/qFsB5LQ>;
<https://cutt.ly/SFsNt6n>;
<https://cutt.ly/dFsNdrb>
<https://cutt.ly/x4siFOY>

Залучення роботодав. базується на відповідності практич. досвіду, готовності до співпраці, вмотивованості у працевлашт. випускників ОП.

Залучаються до проведення занять: <https://cutt.ly/s4p8Das>; <http://surl.li/foabv>; Професіографічні екскурсії на підпр. <https://cutt.ly/K4p83RL>, <https://cutt.ly/Y4p86hn>; відеотренінги <https://cutt.ly/s4p4uj5> Роботодавці беруть участь у розробці та перегляду ОП. Пропозиції обговорені на засід. кафедри (№ 7 від 18.02.2021 р., № 2 від 15.09.2021 р., № 8 від 15.02.2022р., № 3 від 19.09. 2022р.).

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 аудиторних занять професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців. Здійснюються виїзди до підприємств, які ефективно функціонують та можуть ознайомити здобувачів з інноваційними технологіями індустрії гостинності. Так, наприклад, практичне заняття «Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства» з дисципліни «Організація ресторанного господарства» провів заступник директора по загальних питаннях ГРК «Будинок творчості вчених» НДП «Софіївка» Наталія Кавун <https://econom.udpu.edu.ua/2019/09/profesiografichna-ekskursiya-do-hotelno-restorannoho-kompleksu-budynok-tvorchosti-vchenyh-natsionalnoho-dendrolohichnoho-parku-sofijivka>

«Організація приміщень на підприємствах готельного господарства», провів старший адміністратором ГтЗДВ «Іскра» Володимир Неситов. Управління якістю послуг ГРБ <https://cutt.ly/t4aqSIe>;

Майстер-клас «Організація винного сервісу в закладах ресторанного господарства» проведено за участі сомельє та винороба Ігора Максименко

<https://cutt.ly/44aqHmz>. Проведення практичних занять з дисциплін ОП <https://cutt.ly/o4aqM5X>; <http://surl.li/foabv>

Здійснюються професіографічні екскурсії кафе «AVENUE» <https://cutt.ly/J4awwOI>, Forest Club Sherwood <https://cutt.ly/z4awuYe>; проводився, відеотренінг «Хаузкіпінг як інструмент управління сервісом у готелі» <https://cutt.ly/t4awaqP>

Дана практика сприяє формуванню у здобувачів вищої освіти професійних компетентностей.

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

Університет сприяє професійному розвитку НПП. Так, обов'язковим є підвищення кваліфікації/стажування. Згідно плану підвищення кваліфікації НПП пройшли курси в Україні: Поворознюк І., Слатвінська Л., Кирилук І., Литвин О., Нецадим Л., Бербець Т. Відповідно до Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність учасниками освітнього процесу УДПУ (<https://cutt.ly/v4aegSw>) НПП мали можливість ознайомитися із європейськими підходами до надання освітніх послуг (Кирилук І., Бербець Т. (Georgia, Finland), Слатвінська Л., Нецадим Л., Джога О. (Poland), Поворознюк І. (Romania, Finland), Литвин О. (Finland)). У ЗВО функціонує науково-методичний центр професійного розвитку викладачів <https://fspu.udpu.edu.ua/наука/науково-дослідні-центри-2/науково-методичний-центр-професійно/> Проводяться відкриті заняття з метою виявлення рівня професійної компетентності і педагогічної майстерності викладачів ОП та подальшого вдосконалення викладацької діяльності згідно «Положення про відкриті навчальні заняття в УДПУ <https://cutt.ly/p4aexZL>. Щорічно, відповідно до «Положення про систему рейтингової оцінки діяльності науково-педагогічних працівників УДПУ» <https://cutt.ly/04aenl6>, проводять оцінку ефективності та активізації роботи. Система рейтингових показників має стимулюючий характер, спрямований на підвищення мотивації НПП до високопродуктивної праці в усіх видах діяльності.

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/u4aeMcs5>), а також рейтингова оцінка НПП (Положення про систему рейтингової оцінки діяльності НПП УДПУ імені Павла Тичини (<https://cutt.ly/44ae3gt>)). 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 Університету, яка відповідає ліцензійним вимогам та вимогам провадження освітньої діяльності. Університет має 5 навчальних корпусів, в яких розташовані актові зали, спортивна зала, їдальні, два гуртожитки. Навчальний процес з ОП проводиться у корпусах №1, №2, №3, які оснащені відповідним демонстраційним, лабораторним обладнанням та технічними засобами навчання, що мають вихід в Internet та безпроводний інтернет-доступ Wi-Fi.

В Університеті функціонує бібліотека. Бібліотечний ресурс становить 425522 примірників. Електронний каталог нараховує 117429 бібліографічних записів та 193763 примірників документів. Він слугує основою для створення різноманітних баз даних, що використовують у науковій та навчальній роботі. Протягом 2022 року до бібліотеки надійшло 2121 примірник документів, передплачено 148 найменувань періодичних видань.

Для забезпечення досягнення визначених ОП цілей та програмних результатів навчання за кошти Університету було придбано меблі та проведено ремонтні роботи в гуртожитках, відремонтовано вбиральні у навчальних корпусах та гуртожитках. Для забезпечення ОП матеріально-технічними ресурсами придбано і обладнано мультимедійну дошку. Документи про фінансову діяльність, організацію освітнього процесу та інші документи нормативно-правової бази розташовані: <https://udpu.edu.ua/pro-universityet/dokumenty>

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 безкоштовно 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 .

<https://cutt.ly/n4aJGgZ>
<https://cutt.ly/P4aJRMW>
<https://cutt.ly/f4aJv5G>
<https://cutt.ly/h4aJapB>
<https://cutt.ly/O4aJtuk>

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

Освітнє середов. є безпечним для життя і здоров'я здобувачів ОП, регламент. нормат. документ.: Полож. про організ. роботи з охорони праці, Полож. про порядок проведення навч. і перевірки знань з питань охор. праці, права та обов'язки визначаються правилами внутрішн. розпорядку. Інструкт. з питань безп. життєд. містять питання охор. здоров'я, пожежної, радіаційної ситуації, безпеки побуту, проводяться з учасн. освітн. процесу відповідно до Типового положення, що фіксується у журналах інструктажів (<https://cutt.ly/K4aKPfM>).

Усі споруди відповідають державним буд. та сан. нормам, вимогам правил пожежної безпеки та нормам з охорони праці. Усі приміщення обладнані таблич. Шрифтом Брайля. Для забезпечення пожежної безпеки та охорони здоров'я встановлено пожежну сигналізацію і відеоспостереження; закуплено вогнегасники у навч. приміщення, гуртожитки, їдальні. Відповідно до сьогоdnішніх умов розроблені інструкції, реком., які регламентують безпеку освіт. проц. <https://cutt.ly/t4aKvQG>. В ЗВО облаштовано укриття у разі повітряної тривоги, є запасні виходи, в дирекції знаходиться аптечка.

Для забезпечення психол. підтримки функц. Центр психол. діагностування та тренінгових технологій «Інсайт» (<https://cutt.ly/T4aKhoj>), діє команда психолопедагогічного супроводу. Для забезпечення належних соціально-психологічних умов для всіх суб'єктів освітнього процесу здійснюється психологічний супровід штатним психологом <https://cutt.ly/k4aKTGZ>, що передбачає психодіагностичну, консультаційну, кореляційно-відновлювальну підтримку.

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

У ЗВО механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти реалізуються шляхом доведення до здобувачів повної інформації щодо порядку вивчення дисциплін, періодичності та форм контролю, критеріїв оцінювання результатів навчальної діяльності, рейтингів, необхідного навчально-методичного забезпечення; доступ до усіх навчально-методичних матеріалів ОП; можливість консультування з навчальних та методичних питань на кафедрах, в Інституті, у навчально-методичному відділі; можливість використання послуг інформаційного центру, бібліотеки для пошуку необхідної літератури (у т.ч. електронним каталогом); формування і задоволення культурних запитів, духовних потреб, розвитку ініціативи і реалізації творчого потенціалу у сфері виховання та дозвілля (Центр культури і дозвілля «Гаудеамус»); соціальний і психологічний супровід; забезпечення соціальної підтримки у вигляді стипендіального забезпечення, відділ міжнародних зв'язків організовує та забезпечує міжнародну академічну мобільність здобувачів вищої освіти шляхом координації наукових контактів. Під час дистанційної та (або) змішаної форми навчання комунікація між учасниками освітнього процесу здійснюється шляхом використання інформаційно-освітнього середовища Moodle, онлайн-зустрічі на платформах і сервісах Zoom, Google Meet, інформування через соціальні мережі тощо. Організаційна підтримка здобувачів здійснюється кураторами академічних груп та представниками дирекції. Збори органів студентського самоврядування, старостати, кураторські години та неформальні заходи є засобами комунікації між учасниками освітнього процесу. Інформаційна підтримка забезпечується через інформаційно-змістовне наповнення веб-сайту УДПУ: <https://udpu.edu.ua> Кафедрами розроблено графік консультацій для здобувачів вищої освіти. Консультаційну та соціальну підтримку здобувачі вищої освіти можуть отримати через профком Університету. Особливу соціальну підтримку отримують здобувачі вищої освіти діти-сироти і діти, позбавлені батьківського піклування, особи з їх числа, а також ті хто в період навчання у віці від 18 до 23 років залишилися без батьків, здобувачі з інвалідністю I, II групи, учасники АТО, діти учасників АТО. Кафедри в повному обсязі забезпечує освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку здобувачів ОП. З метою постійного моніторингу якості надання освітніх послуг, оцінки рівня їх соціального забезпечення проводиться анкетування здобувачів вищої освіти <https://econom.udpu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/03/Rezultaty-3-anketuvannya.pdf>. Результати оцінювання обговорювалися кураторами академічних груп на засіданні кафедри (протокол протокол № 9 від 13.04.2021 р., №3 від 26.10.21р., №11 від 05.05.22р., №4 від 06.10.22р.).

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 особл. освітн. потребами: 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 особам з особл. освіт. 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 особл. освітніми потребами (<https://cutt.ly/64aZPky>).

Функціонує Науково-дослідна лабораторія інклюз. педагогіки (<https://cutt.ly/84aZN1D>) та Центр соціально-освітньої

інтеграції та інклюзивного реабілітаційно-соціального туризму «Без бар'єрів» (<https://cutt.ly/W4aZ3KI>). Центр психологічного діагностування та тренінгових технологій «Інсайт» (<https://cutt.ly/e4aXu8y>) 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 особл. освіт. потребами 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?

В Університеті наявні чіткі і зрозумілі політика та процедури вирішення конфліктних ситуацій, які є доступними для всіх учасників освітнього процесу та яких дотримуються під час реалізації ОП. Процедури вирішення та врегулювання конфліктів (включаючи процедури, пов'язані із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією) задекларовано у Положенні про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій в УДПУ імені Павла Тичини (<http://surl.li/plql>). Задля попередження конфліктних ситуацій, запобігання дискримінації та сексуальним домаганням в ЗВО заборонені: дискримінаційні висловлювання; утиски; мова ненависті на підставі раси, кольору шкіри, політичних, релігійних та інших переконань, статі, віку, інвалідності, етнічного та соціального походження, громадянства, сімейного та майнового стану, місця проживання, мови або інших ознак. Розгляд звернень, скарг і заяв, що надходять до ЗВО, відбувається відповідно до Закону України «Про доступ до публічної інформації», Закону України «Про звернення громадян», та шляхом особистого прийому громадян керівництвом Університету відповідно до графіку прийому. Про результати розгляду скарг і звернень громадянину повідомляється письмово або усно, за його бажанням. Доступність політики та процедур врегулювання конфліктних ситуацій для здобувачів вищої освіти забезпечується через такі форми організації освітнього процесу: години куратора, виховні заходи інститутського та університетського рівнів. Усі учасники освітнього процесу мають змогу отримати юридичну консультацію, психологічну допомогу. З метою запобігання дискримінації в ЗВО працює Центр психологічного діагностування та тренінгових технологій «Інсайт», який організовує психолого-корекційну та тренінгову роботи з питань недискримінації та гендерної рівності тощо.

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-university/zpk>).

Питання про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій обговорюється в межах окремих засідань <https://cutt.ly/X4lGpsE>

Проводиться опитування здобувачів <https://cutt.ly/34lF8R2>. Питання результатів опитування кураторами здобувачів вищої освіти щодо запобігання, виникнення і врегулювання конфліктних ситуацій розглядалося на засіданні кафедри (протокол №5 від 05.12.2021р., №10 від 18.04.2022р., №4 від 18.10.2022р.). 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

Положення про освітні програми (<https://cutt.ly/e4seB82>)

Положення «Про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в УДПУ» (<https://cutt.ly/94se97Q>)

Положення про організацію освітнього процесу в УДПУ (<https://cutt.ly/n4srwnz>)

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 (<https://cutt.ly/e4seB82>) перегляд освітніх програм переглядають щонайменше 1 раз у терміни її дії 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 оцінювання якості; об'єктивні зміни інфраструктурного, кадрового характеру і/або інших ресурсних умов реалізації освітньої програми. Оновлення відображаються у відповідних структурних елементах ОП (навчальному плані, матрицях, робочих програмах ОК, програмах практик та ін.). Навчальні плани підлягають моніторингу та періодичному перегляду. Повторне затвердження освітніх програм відбувається з ініціативи проєктної групи або інституту.

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа переглядалася в лютому 2022 року (протокол № 8 від 15.02.2022 р. на засіданні кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи). Перегляд ОП був обумовлений результатом анкетування здобувачів освітніх послуг, пропозицій та відгуків стейкхолдерів. Нова редакція ОП затверджена Вченою Радою університету (протокол № 13 від 26.04.2022 р.).

Нова редакція ОП затверджена Вченою радою Навчально-наукового інституту економіки та бізнес освіти УДПУ (протокол № 10 від 15.02.2022 р.) та введена в дію наказом ректора № від 606 о/д 09.05.2022р. Також ОП переглядалася у жовтні 2022р. (протокол №4 від 6 жовтня 2022р.). Відповідно до змін у проєктній групі (наказ №1424 о/д від 01.11.2022 р.) була перезатверджена ОП рішенням вченої ради Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини (протокол №4 від 25.10.2022 р.).

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

Здобувачі безпосередньо та через органи студентського самоврядування залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості як партнери, відповідно до Положення про освітні програми <https://cutt.ly/e4seB82> та Положення про участь студентів у забезпеченні якості вищої освіти <https://cutt.ly/z4syzkp>. Представники студентства беруть участь у засіданнях Вченої ради Університету та ННІ економіки та бізнес-освіти, засідання кафедри де мають змогу висловити свою думку при розгляді та затвердженні програм.

Здійснюється систематична перевірка оцінювання рівня досягнення програмних результатів, якості викладання навчальних дисциплін, рівня залишкових знань під час проведення ректорського контролю (щосеместрово за результатами сесії) <https://cutt.ly/x4syS5Z>, вивчення думки здобувачів про якість ОП та освітнього процесу під час проведення анкетування.

<https://cutt.ly/d4lG9DJ>

<https://cutt.ly/74lG5O7>

<https://cutt.ly/54lHrAE>

<https://cutt.ly/14lHoZZ>

<https://cutt.ly/V4lHdkL>

Переважає більшість здобувачів вважають, що знання, уміння і навички, отримувані в Університеті, є достатніми для їхньої майбутньої професійної діяльності. До проєктної групи з розробки ОП увійшла здобувач Кацмаза М. Керуючись досвідом навчання, а також думкою інших здобувачів, вона виступила з пропозицією розширити перелік ОК психологічного спрямування.

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. Згідно із Положенням про участь студентів у забезпеченні якості вищої освіти (<https://cutt.ly/y4suUay>) та Положенням про студентське самоврядування (<https://cutt.ly/I4suPh8>). Одним із об'єктів впливу здобувачів на якість освіти є їхнє представництво в управлінських структурах на університетському та інститутському рівнях, тобто участь у роботі органів студентського самоврядування, адміністративних структурах та комісіях.

Студентська рада ННІ економіки та бізнес-освіти бере активну участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП <https://cutt.ly/Y4kW7kD>. Представники студентської ради долучаються до розроблення та перегляду ОП (для оголошення пропозицій запрошуються на засідання робочої групи). 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.

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 роботодавців для ОП були обговорені на засіданнях кафедри (№7 від 18.02.2021 р., №2 від 15.09.2021р., №8 від 15.02.2022р., №3 від 19.09.2022р.).

За пропозицій роботодавців були змінені ОК та посилені ВК, врахувалася регіон. специфіка. Поляченко І. зазначила про доцільність набуття теорет. знань з основ гостинності (ОК.34), Попелюх Н., акцентув. увагу на персонал, який здатний розробл. бізнес-плани (ОК.21). Документ. підтвердж. участі роботодавців у процедурах внутріш. забезп. якості ОП є рецензія. <https://cutt.ly/l4siySD>

Організов. заходи: професіографічні екскурсії <https://cutt.ly/sFsBfqz>; <http://surl.li/tgar>; <https://cutt.ly/X4siJN6>; відеотренінги <https://cutt.ly/oFsBEGk>; зустрічі із стейкхолдерами <https://cutt.ly/jFsBIYo>. Для вдосконалення освіт. процесу спільно із викладачами ЧНУ ім. Б. Хмельницького проведено семінар: «Підприємницький вектор розв. регіон. туризму», <http://surl.li/fodcl>. Семінари з роботодавців: «Перспек. індустрії гостин. Уманщини» <https://cutt.ly/ZFsBJ7b>

«Страт. управл. розв. туризму в Україні» <https://cutt.ly/VFsBVwD>; «Стратегія формування індустр. гостин. міста Умань» <https://cutt.ly/JFsB9wd>; «Індустр. гостин. – стратег. ресурс. потенціал регіону» <https://cutt.ly/qFsB5LQ>; «Суч. стан та проблем. розв. сільськ. туризму в регіоні» <https://cutt.ly/SFsNt6n>; «Розв. екскурс. діяльності як бізнес-фактора турист. сфери Уманщини» <https://cutt.ly/dFsNdrb>. «Регіон. вектор розв. індустрії гостин.: проблеми та перспек.» <https://cutt.ly/x4siFOY> Практик. заняття з фахівц. <https://cutt.ly/s4p8Das>; <http://surl.li/foabv>

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

Кафедра проводить систематичну роботу із випускниками інших освітніх програм. Кафедра має перелік баз практик

та угоди з підприємствами, які приймають на практику здобувачів з можливістю подальшого працевлаштування. Додаткова інформація щодо працевлаштування випускників збирається працівниками кафедри шляхом опитування за базою контактів випускників сформованою на кафедрі. Випускників спеціальності Готельно-ресторанна справа, які займають керівні посади або започаткували свій бізнес, кафедра залучає до проведення різноманітних заходів із метою передачі досвіду здобувачам, пропозиції випускників щодо якості ОП та освітнього процесу, які враховуються під час розробки і перегляду освітніх програм. В Університеті проводяться зустрічі випускників, під час яких вони розповідають про власний кар'єрний шлях та вказують, які знання і навички є найбільш актуальними у їх професійній діяльності. З метою налагодження зворотного зв'язку між випускниками, теперішнім студентством та науково-педагогічним колективом університету в ЗВО створено громадську організацію, яка об'єднує випускників осіть років навчання Асоціацію випускників УДПУ <https://econom.udpu.edu.ua/pro-fakultet/navchannya/yakist-ovsitnih-posluh/asotsiatsiya-vypusknykiv>. З цієї метою заснована публічна сторінка у Facebook <https://www.facebook.com/groups/1039155269816145>

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?

Внутрішнє забезпеч. якості (ВЗЯ) ОП регламент.: Полож. про забезп. якості освітньої діяльності та якості вищої освіти <https://cutt.ly/K4jsoNU> та Полож. про участь студентів у забезпеченні якості вищої освіти <https://cutt.ly/I4jssoe>. Система забезпеч. якості вищ. освіти передбачає контроль за якістю знань здобувачів; здійсн. монітор. та періодич. перегляду ОП; забезпеч. публічн. інформ. про ОП тощо.

Від моменту розробки ОП та у ході здійсн. процедур ВЗЯ за час реаліз. чітко визначено ОК та ВК. Оновл. стала матриця відповід. програмн. компетенцій компон. ОП та забезпеч. РН відповідним ОК. У напрямі покращення ОП доцільно продовж. моніторинг. Моніторинг ОП здійсн. з метою виявл. недоліків в ОП та забезпеч. можл. внесення змін. У результ. доопрац. НП (2020-2022 рр.) ОП був замінений та розширений перелік ОК. Так у циклі загальн. підготовки з'явилися ОК: Управління кар'єрою, Економічна психологія, Історія та культура України, Правові засади господарської діяльності. В циклі проф. підготов.: Готельно-ресторанний бізнес регіону, Менеджмент сфери обслуговування, Маркетинг у сфері обслуговування, Бізнес планування у сфері обслуговування, Економіка сфери обслуговування, Основи гостинності, Сервісна діяльність в індустрії гостинності.

Проведено анкет. здобувач. «Студент про якість організ. освітн. процесу» <https://cutt.ly/ZFsoXAAQ>. Переважна більшість здобувачів (94,3 %) 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.

Проведені анкетув. за ОП ГРС <https://cutt.ly/ZFsoM9F>; <https://cutt.ly/mFso8BE>; <https://cutt.ly/MFso6KC>; <https://cutt.ly/P4jdBwS>; <https://cutt.ly/e4jdMOW>; <https://cutt.ly/34jd4Bt>; <https://cutt.ly/44jd6ko>; <https://cutt.ly/L4jfeQ9>; <https://cutt.ly/S4jftRL>; <https://cutt.ly/E4jfuAy>.

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 (№9 від 13.04.21р.; №3 від 26 жовтня 21р., №11 від 05.05.22р., №4 від 06.10.22р.). Для забезпеч. якості результ. навч. здобувач. ОП проводився внутріш. контроль рівня залишк. знань за результ. заліково-екзаменац. сесій. Упродовж звітного періоду оцінка залишкового рівня знань здобувач. здійснювалась у формі ректорс. комп'ютерн. тестув. в інформ.-освіт. середовищі ЗВО (Moodle) відповід. до наказу ректора № 1052 о/д від 6 вересня 2022 р. Обговор. проходило на засід. каф. (№5 від 08.11.2022 р.). 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?

Акредитація ОП Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня вищої освіти відбувається вперше, тому зауваження та пропозиції від експертів зовнішнього забезпечення якості вищої освіти не надходили.

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; забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у реалізації освітнього процесу. Крім того, академічна спільнота бере участь у науково-практичних та навчально-методичних семінарах інституту, Університету щодо актуальних проблем підготовки здобувачів освітніх послуг на ОП, засіданнях кафедри та вченої ради інституту, на яких розглядаються питання забезпечення якості освітнього процесу на ОП та інше.

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

Здійснення процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти відбувається шляхом розподілу

відповідальності між структурними підрозділами: відділ якості освіти, ліцензування та акредитації (методична допомога у підготовці документів щодо розширення провадження освітньої діяльності (здійснення комплексу підготовчих заходів щодо організації, проведення акредитації ОП; контроль та методична допомога у своєчасній підготовці матеріалів з акредитації, а також супровід при поданні їх до НАЗЯВО); навчально-методичний відділ (керівництво, координація і контроль за ефективністю освітнього процесу і якістю підготовки фахівців, за навч.-метод. роботою щодо впровадження в освітній процес нових технологій, планування та організації методичної роботи); відділ наукового та науково-технічного розвитку (організаційне забезпечення наукової та наук.-іннов. діяльності університету); відділ міжнародних зв'язків (встановлення та розширення міжнародних зв'язків із закордонними навчальними закладами для взаємовигідного співробітництва, розвитку міжнародних відносин Університету для його інтеграції у світову та європейську систему освіти); центр культури і дозвілля «Гаудеамус» (створення умов для розвитку ініціативи і реалізації творчого потенціалу здобувачів, здійснення рекламної-інформаційної діяльності та презентації УДПУ в ЗМІ, виставках).

9. Прозорість і публічність

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

Важливими чинниками регул. прав та обов'язків освітн. процесу є дотримання положень, ЗУ «Про освіту», «Про вищу освіту». Права та обов'язки учасників освітн. процесу регламент. Документами ЗВО, які знаход. у вільному доступі на офіц. веб-сайті: Статут УДПУ <https://cutt.ly/A4f4eeN>
Етичний кодекс НП та пед. працівників <https://cutt.ly/W4f4uyH>
Полож. про організацію освітнього процесу <https://cutt.ly/Y4f4plj>
Полож. про дистанційне навчання <https://cutt.ly/R4f4dS7>
Кодексом академічної доброчесності <https://cutt.ly/44f4zal>
Полож. про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій <https://cutt.ly/c4f4cjc>
Порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформ. та або інформ. освіти <https://cutt.ly/z4f4Wyg>
Полож. про самостійну роботу ЗВО <https://cutt.ly/k4f4TBi>
Полож. про контроль та оцінювання навчальних досягнень здобувачів в <https://cutt.ly/O4f4IxW>
Полож. про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій <https://cutt.ly/Q4f4Afo>
Полож. про порядок реалізації права на академ. моб. учасн. освітнього процесу <https://cutt.ly/t4f4FkD>
Полож. про студенське наук. товариство <https://cutt.ly/j4f4HCg>
Полож. про освітні програми <https://cutt.ly/g4f4LpH>
Полож. про порядок вільного вибору навчальних дисциплін ЗВО <https://cutt.ly/r4f4Cn1>
Полож. про порядок перезарахування результатів навчання та визначення академ. різниці <https://cutt.ly/S4f4BB1>
У полож. викладені основні аспекти організ. освітн. процесу з чітким роз'ясненням прав та обов'язків учасників освітн. процесу. Документи знаходяться <http://surl.li/qveh>

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/2023/03/ПРОЕКТ-OPP_bakalavr_HRS_2023.pdf

На сайтах всіх структурних підрозділів зазначено контактні телефони, адреси електронної пошти, за допомогою яких бажано 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)

<https://udpu.edu.ua/documents/educational-programs/4389/2022/Освітньо-професійна%20програма%20Готельно-ресторанна%20справа.pdf?ver=1678974224>

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. Розроблена ОП відповідає вимогам Стратегії розвитку Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.
2. Реалізація державної політики у сфері туризму та курортів на основі угоди між ЗВО та Державним агенством розвитку туризму України.
3. Системність, цілісність циклу професійної підготовки.
4. Освітньо-професійна програма забезпечує право здобувачів вищої освіти на можливість формування

індивідуальної освітньої траєкторії в Університеті через наявність достатньої кількості дисциплін вільного вибору та забезпечує навчання і викладання відповідно до вимог студентоцентрованого підходу.

5. Перелік програмних результатів та компетентностей, які забезпечують підготовку фахівців з готельно-ресторанної справи, відповідає сучасним викликам індустрії гостинності й враховує потреби регіонального ринку сфери послуг.

6. Відповідний рівень кваліфікації науково-педагогічних працівників, які викладають навчальні дисципліни в рамках ОП Готельно-ресторанна справа.

7. Прозорість процедур контролю та оцінювання знань здобувачів.

8. Відповідні умови для особистісного розвитку та навчання здобувачів.

9. Достатні умови для реалізації права на освіту особам з особливими освітніми потребами.

10. Здобувачі ОП Готельно-ресторанна справа мають доступ до програм академічної мобільності.

Водночас, програмі притаманні й певні слабкі сторони:

– карантинні обмеження та воєнний стан, які впливають на індустрію гостинності, що знижує попит та популярність ОП;

– потребує розвитку дуальна форма 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:

– 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 ОП Готельно-ресторанна справа;

– збільшення кількості публікацій наукових праць співробітниками кафедри у міжнародних наукометричних базах наукових видань, зокрема Scopus та Web of Science;

– активне залучення роботодавців до освітнього процесу з метою використання їх практичного досвіду, обговорення та оновлення ОП для посилення фахових компетентностей випускників;

– продовження налагодження 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: 23.03.2023 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	
Готельно-ресторанний бізнес регіону	навчальна дисципліна	<i>ОК.19 ГРС_Готельний ресторанный бізнес регіону.pdf</i>	aMNKikWzRxDU/Ay3zc3iuTruOfvnq7t4j6Z9oj2Kfa8=	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 Google Chrome Edge Mozilla Firefox Opera MS Office 365 A1(Outlook, Word, PowerPoint, Excel і OneNote) Додатки Google Workspace В умовах дистанційного навчання освітній процес відбувається на платформі ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, корпоративних онлайн ресурсів MS Office 365 A1.
Безпека праці і життєдіяльності	навчальна дисципліна	<i>ОК. 20 ГРС_Безпека праці і життєдіяльності.pdf</i>	TRVcgQGx4mDv+S7YTFef2RnuUQ/3Fb1K7Fmd8keISoM=	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 Google Chrome Edge Mozilla Firefox Opera MS Office 365 A1(Outlook, Word, PowerPoint, Excel і OneNote) Додатки Google Workspace В умовах дистанційного навчання освітній процес відбувається на платформі ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, корпоративних онлайн ресурсів MS Office 365 A1.
Бізнес-планування у сфері обслуговування	навчальна дисципліна	<i>ОК. 21 ГРС_Бізнес-планування у сфері обслуговування.pdf</i>	BFZSx5LTHYSGCFIrSsknNXIDJwgN7m5nd/74lAZ9dCg=	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" Lgbi Google Chrome Edge Mozilla Firefox Opera MS Office 365 A1(Outlook, Word, PowerPoint, Excel і OneNote) Додатки Google Workspace В умовах дистанційного навчання освітній процес відбувається на платформі ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, корпоративних онлайн ресурсів MS Office 365 A1.

Організація ресторанного господарства	навчальна дисципліна	ОК. 22 _ГРС_ Організація ресторанного господарства.pdf	N24VC51m26SrM4a KuNaGk5kFD+puFх On4HfiHDhzMqE=	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 20m38a 19.5” Google Chrome Edge Mozilla Firefox Opera MS Office 365 A1(Outlook, Word, PowerPoint, Excel і OneNote) Додатки Google Workspace Українська бухгалтерська система «Ресторан» jSolutions-Ресторан Навчальна лабораторія «Технологія продукції ресторанного господарства», їдальня УДПУ. В умовах дистанційного навчання освітній процес відбувається на платформі ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, корпоративних онлайн ресурсів MS Office 365 A1.
Організація готельного господарства	навчальна дисципліна	ОК. 23 ГРС_ Організація готельного господарства.pdf	v1zYxm5FaKsIUQ+a 8l3GaRZmlE3eolJdI EPi3k5OBeA=	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 20m38a 19.5” Google Chrome Edge Mozilla Firefox Opera MS Office 365 A1(Outlook, Word, PowerPoint, Excel і OneNote) Додатки Google Workspace Українська бухгалтерська система «Готель» jSolutions-Готель Гуртожиток №1. В умовах дистанційного навчання освітній процес відбувається на платформі ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, корпоративних онлайн ресурсів MS Office 365 A1.
Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	ОК. 24 ГРС_ Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства.pdf	yNwt2kwWmzrk71F 7PNZoGPgmEDX8l+ JbfdOjOtG/SU=	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. Google Chrome Edge Mozilla Firefox Opera MS Office 365 A1(Outlook, Word, PowerPoint, Excel і OneNote) Додатки Google Workspace В умовах дистанційного

				навчання освітній процес відбувається на платформі ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, корпоративних онлайн ресурсів MS Office 365 A1.
Технологія продукції ресторанного господарства	навчальна дисципліна	ОК. 25 ГРС_Технологія продукції ресторанного господарства.pdf	NDdqkw5G06yCzrXxn6boWXb3th3nVhMWWxjyHOynmMk=	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 20m38a 19.5". Google Chrome Edge Mozilla Firefox Opera MS Office 365 A1(Outlook, Word, PowerPoint, Excel і OneNote) Додатки Google Workspace Навчальна лабораторія «Технологія продукції ресторанного господарства», ідальня УДПУ. В умовах дистанційного навчання освітній процес відбувається на платформі ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, корпоративних онлайн ресурсів MS Office 365 A1.
Менеджмент у сфері обслуговування	навчальна дисципліна	ОК. 26 ГРС_Менеджмент у сфері обслуговування.pdf	pAzgGmtKT3XA5cyzTVErKvuW9K6gWipOudDwZvs9+Eo=	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 hdw110; DDR4 8GB 2400 MHz; 21.5" LG Google Chrome Edge Mozilla Firefox Opera MS Office 365 A1(Outlook, Word, PowerPoint, Excel і OneNote) Додатки Google Workspace Українська бухгалтерська система «Готель» Українська бухгалтерська система «Ресторан» jSolutions-Готель jSolutions-Ресторан В умовах дистанційного навчання освітній процес відбувається на платформі ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, корпоративних онлайн ресурсів MS Office 365 A1.
Планування та організація готельного і ресторанного господарства	навчальна дисципліна	ОК. 27 ГРС_Планування та організація готельного і ресторанного господарства.pdf	KGYy+YonFP/M4dO4nAVQebUkO3V5zklEXIAk37cOYx8=	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 20m38a 19.5". Google Chrome Edge Mozilla Firefox Opera MS Office 365 A1(Outlook, Word, PowerPoint, Excel і OneNote) Додатки Google Workspace Українська бухгалтерська система «Готель»

				Українська бухгалтерська система «Ресторан» jSolutions-Готель jSolutions-Ресторан В умовах дистанційного навчання освітній процес відбувається на платформі ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, корпоративних онлайн ресурсів MS Office 365 A1.
Експертиза якості надання послуг готельного і ресторанного господарства	навчальна дисципліна	ОК. 28 ГРС_Експертиза якості надання послуг ГРГ.pdf	KjJLMBVxGHCbtxj bA36ogZ7Xdb9Uq5f QbXfi+xMxis=	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, гуртожиток №1. Google Chrome Edge Mozilla Firefox Opera MS Office 365 A1(Outlook, Word, PowerPoint, Excel і OneNote) Додатки Google Workspace В умовах дистанційного навчання освітній процес відбувається на платформі ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, корпоративних онлайн ресурсів MS Office 365 A1.
Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	навчальна дисципліна	ОК. 29 Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства.pdf	E4KYerCwwaiSXeCB 4jTWGvcZxGTXrsiG qbx/qbQT7eM=	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, гуртожиток №1. Google Chrome Edge Mozilla Firefox Opera MS Office 365 A1(Outlook, Word, PowerPoint, Excel і OneNote) Додатки Google Workspace Українська бухгалтерська система «Готель» Українська бухгалтерська система «Ресторан» jSolutions-Готель jSolutions-Ресторан В умовах дистанційного навчання освітній процес відбувається на платформі ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, корпоративних онлайн ресурсів MS Office 365 A1.
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	ОК. 30 ГРС_ Устаткування закладів ГРС.pdf	L78DD/1z6hlSHpGf5 ne/PzmiT/INyphwH r017c9WAlY=	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, гуртожиток №1. Google Chrome Edge Mozilla Firefox Opera MS Office 365 A1(Outlook, Word, PowerPoint, Excel і OneNote) Додатки Google Workspace В умовах дистанційного навчання освітній процес відбувається на платформі ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, корпоративних онлайн ресурсів MS Office 365 A1.
Економіка сфери обслуговування	навчальна дисципліна	ОК. 31 ГРС_Економіка сфери обслуговування.pdf	oud3fEwdn4J2bVqZr oq9EWo1fGnGo6tP WqIrLJcw4+w=	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 hwd110; DDR4 8GB 2400 MHz; 21.5" LG Google Chrome MS Office 365 A1(Outlook, Word, PowerPoint, Excel і OneNote) Google Workspace Google Календар В умовах дистанційного навчання освітній процес відбувається на платформі ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, корпоративних онлайн ресурсів MS Office 365 A1.
Інформаційні системи і технології у сфері обслуговування	навчальна дисципліна	ОК. 32 ГРС Інформаційні системи і технології у сфері обслуговування.pdf	LVZNH0wzwwzLYr HxnboZTAZGizwgvF BzxiGCONIMkLE=	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 Google Chrome Edge Mozilla Firefox Opera MS Office 365 A1(Outlook, Word, PowerPoint, Excel і OneNote) Додатки Google Workspace Українська бухгалтерська система «Готель» Українська бухгалтерська система «Ресторан» jSolutions-Готель jSolutions-Ресторан В умовах дистанційного навчання освітній процес відбувається на платформі ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, корпоративних онлайн ресурсів MS Office 365 A1.
Маркетинг у сфері обслуговування	навчальна дисципліна	ОК. 33 ГРС_Маркетинг у сфері обслуговування.pdf	92RwYbqmSkH4yRh b6/diyz36X/eD45csG oM+Fmc8Fhg=	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 Google Chrome Edge Mozilla Firefox

				<p>Opera MS Office 365 A1(Outlook, Word, PowerPoint, Excel i OneNote) Додатки Google Workspace В умовах дистанційного навчання освітній процес відбувається на платформі ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, корпоративних онлайн ресурсів MS Office 365 A1.</p>
Основи гостинності	навчальна дисципліна	ОК. 34 ГРС_Основи гостинності.pdf	Y9YVWgmVpIEsBTv3bo+ubsey7baV+q+V5I+n9v2aUwQ=	<p>Дошка (1 шт); Мультимедійний проєктор: 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 q1840; HDD oshiba; 4gb, ddr3 ;atx-fp400- 8 400w; LG 20т38а 19.5", навчальна лабораторія «Технологія продукції ресторанного господарства», їдальня УДПУ, гуртожиток №1 Google Chrome Edge Mozilla Firefox Opera MS Office 365 A1(Outlook, Word, PowerPoint, Excel i OneNote) Додатки Google Workspace В умовах дистанційного навчання освітній процес відбувається на платформі ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, корпоративних онлайн ресурсів MS Office 365 A1.</p>
Історія розвитку туризму і гостинності	навчальна дисципліна	ОК. 35 ГРС_Історія розвитку туризму і гостинності.pdf	ag8Oix6ozWcrASDV1O/hJ5sWNbyvDkhoo pUZLtnlWDU=	<p>Дошка (1 шт); Мультимедійний проєктор: 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 Google Chrome Edge Mozilla Firefox Opera MS Office 365 A1(Outlook, Word, PowerPoint, Excel i OneNote) Додатки Google Workspace В умовах дистанційного навчання освітній процес відбувається на платформі ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, корпоративних онлайн ресурсів MS Office 365 A1.</p>
Сервісна діяльність в індустрії гостинності	навчальна дисципліна	ОК. 36 _ГРС_Сервісна діяльність в індустрії гостинності.pdf	8XeJFgiRsNDt7cHLS/hGGTwhfAfW9RfG1KfbocMggWY=	<p>Дошка (1 шт); Мультимедійний проєктор: 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 q1840; HDD oshiba; 4gb, ddr3 ;atx-fp400- 8 400w; LG 20т38а 19.5", навчальна лабораторія «Технологія продукції ресторанного господарства», їдальня УДПУ, гуртожиток №1. Google Chrome Edge Mozilla Firefox Opera MS Office 365 A1(Outlook, Word, PowerPoint, Excel i OneNote) Додатки Google Workspace</p>

				<i>В умовах дистанційного навчання освітній процес відбувається на платформі ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, корпоративних онлайн ресурсів MS Office 365 А1.</i>
Харчова хімія	навчальна дисципліна	<i>OK.37_ГРС_Харчова хімія.pdf</i>	XoLfrBeta8rD9KPda oFD9ATfXQ7qslxH3 JqyJMniFo4=	<i>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 14E32B350 F/N (1 шт); Холодильник «Амперон» КШ-240 (1 шт); Ваги аналітичні демпферні АД (1 шт); Шафа сушильна (1 шт); Витяжна шафа (2 шт); Хроматоскоп (1 шт); Таблиця розчинності (кислот, солей) (1 шт); Таблиця Д.І. Менделєєва. Google Chrome Edge Mozilla Firefox Opera MS Office 365 А1(Outlook, Word, PowerPoint, Excel і OneNote) Додатки Google Workspace В умовах дистанційного навчання освітній процес відбувається на платформі ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, корпоративних онлайн ресурсів MS Office 365 А1.</i>
Гігієна і санітарія в галузі	навчальна дисципліна	<i>OK.18 ГРС_Гігієна і санітарія в галузі.pdf</i>	gG7SMYtrSSdkAoD6 Ybt/fe2Qmimog2owq oHVHc3lRiA=	<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 celeron g1840; HDD toshiba; 4gb, ddr3 ;atx-fp400-8 400w; LG 20m38a 19.5" Google Chrome Edge Mozilla Firefox Opera MS Office 365 А1(Outlook, Word, PowerPoint, Excel і OneNote) Додатки Google Workspace В умовах дистанційного навчання освітній процес відбувається на платформі ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, корпоративних онлайн ресурсів MS Office 365 А1.</i>
Рекреаційні комплекси світу	навчальна дисципліна	<i>OK. 17 ГРС_Рекреаційні компл світу.pdf</i>	nLjQQZ/BDUpKbjla GLJWQaWWYr9iExZ IRS4vfZoFvIs=	<i>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</i>

				<p>20т38а 19.5” Google Chrome Edge Mozilla Firefox Opera MS Office 365 A1(Outlook, Word, PowerPoint, Excel і OneNote) Додатки Google Workspace В умовах дистанційного навчання освітній процес відбувається на платформі ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, корпоративних онлайн ресурсів MS Office 365 A1.</p>
Інженерна графіка	навчальна дисципліна	<p>ОК.16 ГРС_Інженерна графіка.pdf</p>	<p>yCyXTjz2f5R6Fgj9XdxSttxGfH+moqb/B2i9lsv3v1Q=</p>	<p>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 Креслярські інструменти: - набір лінійок для шкільної дошки – 1 шт.; - готівальні – 8шт.; - лінійки – 10 шт.; - кутники – 10 шт.; - рейшини – 5 шт.; - 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. Google Chrome Edge Mozilla Firefox Opera MS Office 365 A1(Outlook, Word, PowerPoint, Excel і OneNote) Додатки Google Workspace В умовах дистанційного навчання освітній процес відбувається на платформі ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, корпоративних онлайн ресурсів MS Office 365 A1.</p>
Економічна соціологія	навчальна дисципліна	<p>ОК.04 ГРС_Економічна соціологія.pdf</p>	<p>zoLb+bQpmGLoXYP5oqrnwHZUPLYuxVEMrRLKuVnyK2Q=</p>	<p>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 Google Chrome Edge Mozilla Firefox Opera MS Office 365 A1(Outlook, Word, PowerPoint, Excel і OneNote) Додатки Google Workspace В умовах дистанційного навчання освітній процес відбувається на платформі ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, корпоративних онлайн ресурсів MS Office 365 A1.</p>
Навчальна практика з організації готельного	практика	<p>РП_навчал_на_практика_2__ГРС.pdf</p>	<p>5oioT3lPkSTzNbpUPbvmт3J58ael8xuhDv</p>	

і ресторанного господарства			EqFqBxbFA=	
Виробнича практика	практика	<i>РП_виробнича практ 3_ГРС.pdf</i>	i3vXPAQfMpKhbNoaxPoiZO8oBcCwotak2TiRC3HDOL8=	
Виробнича практика	практика	<i>РП_виробнича практика_ГРС_4 курс_.pdf</i>	GPFXemUJ1vk7hmqj+S1b7PulHIOSeHd5CWq6UhPsoDE=	
Атестаційний екзамен	підсумкова атестація	<i>Програма атестацї екзамену ГРС.pdf</i>	EBkEjOH491tcSY9kzNKlRe8yovMSuJjVlc8NgYEURYE=	
Кваліфікаційна робота	підсумкова атестація	<i>Методичні рекомендації до КР ГРС бакалавр.pdf</i>	Qcbt5V352xPO+N9kHcaWGCebCy0o9zrZTu4DwE2zss8=	
Українська мова (за професійним спрямуванням)	навчальна дисципліна	<i>ОК.01 ГРС_Українська мова (за професійним спрямуванням).pdf</i>	pHH3HRBvwZrU4biFWJ+5eSMQj+H7vHUSkcpK9GHJtgo=	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" Google Chrome Edge Mozilla Firefox Opera MS Office 365 A1(Outlook, Word, PowerPoint, Excel і OneNote) Додатки Google Workspace В умовах дистанційного навчання освітній процес відбувається на платформі ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, корпоративних онлайн ресурсів MS Office 365 A1.
Історія та культура України	навчальна дисципліна	<i>ОК. 02 ГРС_Історія та культура України.pdf</i>	Y5kBsRXrf+WxdmKXztVLpsq71xok4vCirHHWbtW3UTQ=	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 Google Chrome Edge Mozilla Firefox Opera MS Office 365 A1(Outlook, Word, PowerPoint, Excel і OneNote) Додатки Google Workspace В умовах дистанційного навчання освітній процес відбувається на платформі ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, корпоративних онлайн ресурсів MS Office 365 A1.
Іноземна мова	навчальна дисципліна	<i>ОК.03_ГРС_Інозем на мова.pdf</i>	DNx/PAO/Me7NdOU5xd7/CLIREOxXguTLPA77u/9GrIY=	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 Google Chrome Edge Mozilla Firefox Opera MS Office 365 A1(Outlook, Word, PowerPoint, Excel і OneNote) Додатки Google Workspace В умовах дистанційного навчання освітній процес відбувається на платформі ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, корпоративних онлайн ресурсів MS Office 365 A1.

Фізичне виховання	навчальна дисципліна	OK.15 ГРС_Фізичне виховання.pdf	hDT9eD/EgkCDbSK P514sTNzIKXP36XZ Yiz+UZ4fQWCg=	Спортивна зала, тренажерні зали, міський стадіон Google Chrome MS Office 365 A1(Outlook, Word, PowerPoint, Excel і OneNote) Google Workspace Google Календар В умовах дистанційного навчання освітній процес відбувається на платформі ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, корпоративних онлайн ресурсів MS Office 365 A1.
Основи наукових досліджень	навчальна дисципліна	OK .05 ГРС_Основи наукових досліджень.pdf	GLJ68FCoSC8yVgH6 214MJJg510YpIjZzcZ IsI5R10n0=	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 Google Chrome Edge Mozilla Firefox Opera MS Office 365 A1(Outlook, Word, PowerPoint, Excel і OneNote) Додатки Google Workspace В умовах дистанційного навчання освітній процес відбувається на платформі ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, корпоративних онлайн ресурсів MS Office 365 A1.
Комунікативний менеджмент	навчальна дисципліна	OK. 06 ГРС_Комунікативний менеджмент.pdf	QGuQDoJ54A8hEpI OG66hHP4eMLr/b4e KZmSJONanqfM=	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" Google Chrome Edge Mozilla Firefox Opera MS Office 365 A1(Outlook, Word, PowerPoint, Excel і OneNote) Додатки Google Workspace В умовах дистанційного навчання освітній процес відбувається на платформі ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, корпоративних онлайн ресурсів MS Office 365 A1.
Економічна психологія	навчальна дисципліна	OK. 07 ГРС_Економічна психологія.pdf	GYQfFon7bTHO2idr eIfQIpf8ar/4N1unD w9VzEi4cns=	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 Google Chrome Edge Mozilla Firefox Opera MS Office 365 A1(Outlook, Word, PowerPoint, Excel і OneNote) Додатки Google Workspace В умовах дистанційного навчання освітній процес відбувається на платформі ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, корпоративних онлайн ресурсів MS Office 365 A1.
Управління кар'єрою	навчальна	OK. 08 ГРС_	VB4h797AрbpZppyR	Дошка (1 шт); Мультимедійний

	дисципліна	<i>Управління кар'єрою.pdf</i>	zFPaTnQSmQ4lxfLq7i9M8RojQ0o=	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" Google Chrome Edge Mozilla Firefox Opera MS Office 365 A1(Outlook, Word, PowerPoint, Excel i OneNote) Додатки Google Workspace В умовах дистанційного навчання освітній процес відбувається на платформі ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, корпоративних онлайн ресурсів MS Office 365 A1.
Економічна інформатика	навчальна дисципліна	<i>OK. 09 ГРС_ Економ інформатика.pdf</i>	PVIvSVZKSeu07IwP ROvMb+LE10J/km mQzMuSTCAWoog=	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 Google Chrome Edge Mozilla Firefox Opera MS Office 365 A1(Outlook, Word, PowerPoint, Excel i OneNote) Додатки Google Workspace В умовах дистанційного навчання освітній процес відбувається на платформі ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, корпоративних онлайн ресурсів MS Office 365 A1.
Автоматизація економічних процесів	навчальна дисципліна	<i>OK. 10 ГРС_ Автоматизація економічних процесів .pdf</i>	FJoETE10Iu02vNXKHCKyY7FR/U+YcWonoPm2okAryto=	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 Google Chrome Edge Mozilla Firefox Opera MS Office 365 A1(Outlook, Word, PowerPoint, Excel i OneNote) Додатки Google Workspace BAS Бухгалтерія В умовах дистанційного навчання освітній процес відбувається на платформі ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, корпоративних онлайн ресурсів MS Office 365 A1.
Правові засади господарської діяльності	навчальна дисципліна	<i>OK. 11 ГРС_ Правові засади госп. діяльності.pdf</i>	pkvOdEDx13for91QJ2KzDLipWHdXqObXg9g7S4IQ8RY=	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" Google Chrome Edge Mozilla Firefox Opera MS Office 365 A1(Outlook, Word,

				PowerPoint, Excel і OneNote) Додатки Google Workspace В умовах дистанційного навчання освітній процес відбувається на платформі ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, корпоративних онлайн ресурсів MS Office 365 A1.
Економікс	навчальна дисципліна	ОК. 12 ГРС_Економікс.pdf	HlKiyWjZohx9c/H5V8u67OGnuc1RiNe6wIUonuTOhoQ=	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" Google Chrome Edge Mozilla Firefox Opera MS Office 365 A1(Outlook, Word, PowerPoint, Excel і OneNote) Додатки Google Workspace В умовах дистанційного навчання освітній процес відбувається на платформі ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, корпоративних онлайн ресурсів MS Office 365 A1.
Самоменеджмент	навчальна дисципліна	ОК.13 ГРС_Самоменеджмент.pdf	b28pkARpKvVbPzjQWXFnRRA1gKYh/2Wx5IZG+l2la2c=	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 Google Chrome Edge Mozilla Firefox Opera MS Office 365 A1(Outlook, Word, PowerPoint, Excel і OneNote) Додатки Google Workspace В умовах дистанційного навчання освітній процес відбувається на платформі ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, корпоративних онлайн ресурсів MS Office 365 A1.
Економічна етика та діловий етикет	навчальна дисципліна	ОК. 14 ГРС_Економічна етика та діловий етикет.pdf	Ihm11LDGJPY/CLN XyvYDeHcZoclamU2IgvKuhKkFq9g=	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" Google Chrome Edge Mozilla Firefox Opera MS Office 365 A1(Outlook, Word, PowerPoint, Excel і OneNote) Додатки Google Workspace В умовах дистанційного навчання освітній процес відбувається на платформі ІОС MOODLE, Zoom, Google Meet, корпоративних онлайн ресурсів MS Office 365 A1.
Курсова робота за фахом	курслова робота (проект)	Методичні рекомендації до виконання курсової роботи за фахом.pdf	byKkfgzoophsll3spuJtuXcMg3BDIsOmNhf d4kJZeY=	

Курсова робота з дисципліни "Готельно-ресторанний бізнес регіону"	курслова робота (проект)	Методичні рекомендації до курсової роботи ГРБР.pdf	/EoePpBEH105rXet oUsPefT/lx3YNgSW P1yptscVqeo=
---	--------------------------	--	--

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

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

ID викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
120150	Поворозніук Інна Миколаївна	завідувач кафедри, доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти	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, Атестація доцента 12/ДЦ 043554, виданий 30.06.2015	22	Організація готельного господарства	1. Tokar A., Matenchuk L., Kharchenko Z., Haidai I., Tarasenko V., Verkholtantseva V., Palianychka N., Povorozniuk I., Kravchenko L. Combination of vegetable-fruit formulation composition for obtaining high quality products. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2018. Vol. 4. No. 11(94). P. 55-60. DOI:https://doi.org/10.15587/1729-4061.2018.140078. - URL : http://journals.urau.ua/eejet/article/view/140078 (Scopus) 2. Omelyanenko V. A., Martynenko V. V., Slatvinskyi M. A., Povorozniuk I. M., Biloshkurska N. V., Biloshkurskyi M. V. Methodological bases of sectoral innovation priorities evaluation within security-based strategies. International Journal of Civil Engineering and Technology. 2019. № 10 (02). P. 1217–1226 URL: http://www.iaeme.com/MasterAdmin/uploadfolder/IJCIET_10_02_118/IJCIET_10_02_118.pdf (Scopus) 3. 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

4. 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 Web of Science Core Collection

5. Pasięka, S., Kirdan, O., Braslavska, 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

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

7. 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>

8. 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>

9. 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>

10. 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>

11. Нещадим 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.

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

13. 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.

14. Поворознюк І. М., Слатвінська Л.А., Бербец Т.М. Формування конкурентоспроможності готельних послуг регіону. Економічні горизонти. 2018. №3. С.107-120.

15. Поворознюк І. М., Вуйченко М. А. Основні напрями маркетингових інновацій у туристичній сфері. Економічні горизонти. 2018. №1(4). С.83–90.

16. 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.

17. 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. № 93 (2022). Vol. 2. p.25-19

18. 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. № 88 (2022). Vol. 2. p.13-16

19. Blahopoluchna A., Liakhovska N., Povorozniuk I., Barvinok N. Насрр system in the restaurant industry. Sciences of Europe (Praha, Czech Republic) 2022. Vol. 1. No 91. P. 76-80

20. 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

21. 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

22. 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

23.NESHCHADYU M., KYRYLIUK I., POVOROZNIUK I., LYTVYN O. Strategic methods of economic analysis of service enterprises in Ukraine. Стратегічні методи економічного аналізу підприємств сфери обслуговування в Україні: закордонна монографія. Ополє. 2021р. С.214-220

24.Курчилюк І., Шаповал V., Поворознюк І., Герасименко Т., Лютвун О. 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. ISBN: 978-0-9998551-5-7

25.Поворознюк І. М. Оцінка можливостей розвитку регіонального туристично-рекреаційного комплексу. Формування і розвиток регіонального туристично-рекреаційного комплексу: кол. монографія / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини, Навч.-наук. ін-т економ. та бізнес-освіти ; за ред. І. М. Поворознюк ; рец.: Чирва О. Г., Басюк Д. І., Пенькова О. Г. Умань : Візаві. 2019. С. 45–60.

26.Чирва О. Г., Поворознюк І.М. Стан та тенденції розвитку ринку туристичних послуг Черкащини. Туризм Черкащини: реальність та перспективи сталого розвитку: колективна монографія / за ред. Поворознюк І.М.

Умань: ВПЦ «Візаві», 2018. С. 6-28.

27. Поворознюк І. М. Історія розвитку готельно-ресторанного господарства. Розвиток індустрії гостинності в Україні: колективна монографія / за ред. Поворознюк І.М. Умань: Видавець «Сочінський М. М.», 2017. С.7-28.

28. 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

29. Поворознюк І.М. Регіональний туризм як фактор соціально-економічного розвитку економіки. Розвиток внутрішнього туризму як фактора підвищення соціально-економічного зростання регіону : кол. монографія / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини, Навч.-наук. ін-т економ. та бізнес-освіти ; за ред. І. М. Поворознюк ; рец.: Чирва О. Г., Басюк Д. І., Поліщук Н. В. Умань : Візаві. 2020. С. 38-72

30. Поворознюк І.М., Слатвінський М.А. Вплив процесів глобалізації на розвиток підприємств індустрії гостинності. Індустрія туризму й гостинності: сучасні виклики та перспективи : кол. моногр./ [І. М. Поворознюк., І.М. Кирилюк [та ін.]; за ред. І. М. Поворознюк ; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини. Умань : Візаві, 2022. С.5-21

31. 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. http://eh.udpu.edu.ua/issue/view/15665 32. Член асоціації індустрії гостинності України	
51033	Азізов Талят Нуредінович	завідувач кафедру, професор, Основне місце роботи	Факультет інженерно-педагогічної освіти	Диплом доктора наук ДД 005353, виданий 09.11.2006, Диплом кандидата наук КД 040850, виданий 17.07.1991, Аттестат професора 12ІР 005000, виданий 24.10.2007, Аттестат старшого наукового співробітника (старшого дослідника) СН 000947, виданий 28.02.1994	18	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	1. Azizov, T., Azizova, A., Al Ghadban, S. Construction and calculation of reinforced concrete overlap with a high spatial work effect (2018) International Journal of Engineering and Technology(UAE), 7 (3), pp. 567-574. https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85067270846&doi=10.14419%2fijet.v7i3.2.14591&partnerID=40&md5=35bc9ed2e631c85970dedffb988ecbda DOI: 10.14419/ijet.v7i3.2.14591 (SCOPUS) 2. Kochkarev, D., Azizov, T., Galinska, T. Bending deflection reinforced concrete elements determination (2018) MATEC Web of Conferences, 230, № 02012, . https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85057454891&doi=10.1051%2fmateconf%2f201823002012&partnerID=40&md5=cbae7ad35052b93a14f32c008a3b3463 DOI: 10.1051/mateconf/201823002012 (SCOPUS) 3. Taliat Azizov , Nadzieja Jurkowska. Improved technique for the earthquake proof suspension building// Journal of Measurements in Engineering, Vol. 6, Issue 4, 2018, p. 196-202. https://doi.org/10.21595/jme.2018.20411 https://www.jvejournal.com/article/20411 Received 28 November 2018; received in revised form 12 December 2018; accepted 20 December 2018; published 31 December 2018 (Web of science) 4. Azizov, T., Jurkowska, N., Kochkarev, D. Basis of

calculation on torsion for reinforced concrete structures with normal cracks (2019) Proceedings of the fib Symposium 2019: Concrete - Innovations in Materials, Design and Structures, pp. 1718-1725.
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85066071582&partnerID=40&md5=fc6f06547e7e649894642a707a3e69d8> Тип документа: Conference Paper (SCOPUS)

5. Azizov, T., Derkowski, W., Jurkowska, N. Consideration of the torsional stiffness in hollow-core slabs' design (2019) Materials Science Forum, 968 MSF, pp. 330-341.
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85072989449&doi=10.4028%2fwww.scientific.net%2fMSF.968.330&partnerID=40&md5=0dbfd5c9abd37d3fa85e621b53da563b> DOI: 10.4028/www.scientific.net/MSF.968.330 Тип документа: Conference Paper (SCOPUS)

6. Azizov, T., Melnik, O., Myza, O. Strength and deformation of combined beams with side reinforced plates. (2019) Materials Science Forum, 968 MSF, pp. 234-239.
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85072948277&doi=10.4028%2fwww.scientific.net%2fMSF.968.234&partnerID=40&md5=3e48e70e16d68e8951b10e2d27eb6655> DOI: 10.4028/www.scientific.net/MSF.968.234 Тип документа: Conference Paper (SCOPUS)

7. Azizov, T., Jurkowska, N., Melnik, O. Advantages of suspension structures under seismic effects on the example of the water tank (2019) E3S Web of Conferences, 106, статья № 01017, <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.085070087774&doi=10.1051%2fe3sconf%2f201910601017&partnerID=40&md5=1033cb347203f1246272655cb21d6320> DOI: 10.1051/e3sconf/201910

601017 (SCOPUS)
8. 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=fcc592b45276e3c4d0bdb8ba34e6fb3b DOI: 10.1007/978-3-030-27011-7_1 (SCOPUS)

9. Azizov, T.N., Orlova, O.M., Nahaichuk, O.V. Calculation of turning rigidity of I-section reinforced concrete elements with normal cracks (2019) IOP Conference Series: Materials Science and Engineering, 708 (1), статья № 012041, .
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85078499549&doi=10.1088%2f1757-899X%2f708%2f1%2f012041&partnerID=40&md5=e51189f83c77aa20b138bb58ff8f4957> DOI: 10.1088/1757-899X/708/1/012041 (SCOPUS)

10. Azizov, T.N., Kochkarev, D.V., Galinska, T.A. New design concepts for strengthening of continuous reinforced-concrete beams (2019) IOP Conference Series: Materials Science and Engineering, 708 (1), статья № 012040,
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85078501770&doi=10.1088%2f1757-899X%2f708%2f1%2f012040&partn> DOI: 10.1088/1757-899X/708/1/012040 (SCOPUS)

11. 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
DOI: 10.1007/978-3-030-42939-3_10 (SCOPUS)
12. 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 Scince)
<https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1757-899X/1164/1/012007>
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>
Azizov, T., Kochkarev, D., 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_3
13. Азізов Т.Н., Миза О.С., Орлова О.М.
ПІДСИЛЕННЯ КАМ'ЯНИХ ЗГИНАЛЬНИХ ЕЛЕМЕНТІВ БІЧНИМИ ЗАЛІЗОБЕТОННИМИ ПЛАСТИНАМИ.
Сучасні технології та методи розрахунків у будівництві. Збірник наукових праць. Вип. 11. Луцьк, 2019. С. 3-11.
<https://eforum.lntu.edu.ua/index.php/construction/issue/download/6/5>
14. Азізов Т.Н., Кочкаръов Д.В., Мельник О.С.
ІННОВАЦІЙНИЙ ДЕМПФЕР БАГАТОПОВЕРХОВОЇ БУДІВЛІ. Сучасні технології та методи

розрахунків у будівництві. Збірник наукових праць. Вип. 11. Луцьк, 2019. – С. 12-20.
<https://eforum.lntu.edu.ua/index.php/construction/article/download/143/117>

15. Азізов Т.Н., Миза О.С. Методика розрахунку комбінованих балок. ЗБІРНИК НАУКОВИХ ПРАЦЬ УКРАЇНСЬКОГО ДЕРЖАВНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ЗАЛІЗНИЧНОГО ТРАНСПОРТУ. Вип. 183, 2019. С. 95-105.
http://www.irbisnbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuov.ua/cgiirbis_64.exe?I21DBN=LINK&P21DBN=UJRN&Z21ID=&S21REF=10&S21CNR=20&S21STN=1&S21FMT=ASP_meta&C21COM=S&S21PO3=FILE=&S21STR=Znpudazt_2019_183_13

16. Азізов Т.Н., Миза О.С., Орлова О.М., Нагайчук О.В. Границі застосування методик нелінійного розрахунку комбінованих балок і пропозиції щодо використання таких балок у будівництві. Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. Серія: Технічні науки Том 30 (69) № 2. 2019
Частина 1. С. 193-198
<http://www.tech.vernadskyjournals.in.ua/archive?id=53>

17. Азізов Т.Н., Миза О.С. Методика розрахунку комбінованих балок. Збірник наукових праць Українського державного університету залізничного транспорту. Вип. 183, 2019. – С. 95-105.
https://kart.edu.ua/wp-content/uploads/2020/04/183_doi.pdf

18. Азізов Т.Н., Кочкар'єв Д.В. До розрахунку залізобетонних плит за допомогою стрижневої апроксимації. Вісник національного університету водного господарства та природокористування. Випуск 4 (88). Технічні науки. 2019.

C. 137-146.
<http://www.tech.vernadskyjournals.in.ua/30-69-1>

19. 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

20. Азізов Т.Н., Орлова О.М. Жорсткість і міцність при крученні залізобетонних двотаврових 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

21. 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. 3-14.
<http://eforum.lntu.edu.ua/index.php/construction/issue/download/71/76>

22. 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 cracks). Вісник Одеської державної академії будівництва та архітектури. Вип. 80, вересень 2020. С.

27-33. <http://visnyk-odaba.org.ua/archive80.html>

23. Талят Азізов, Дмитро Кочкаръов, Олена 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

24. 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>

25. Азізов Т.Н., Орлова О.М.
Определение перемещений при кручении двутаврового элемента с нормальными трещинами инженерным методом. Нові технології в будівництві. 2020. №38. С. 16-22.
http://www.ntinbuilding.ndibv.org.ua/archive/2020/38_2020/5.pdf
DOI
<https://doi.org/10.32782/2664-0406.2020.38.3>

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

26. 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.vernadskyjournals.in.ua/journals/2021/4_2021/44.pdf
DOI
<https://doi.org/10.32838/2663-5941/2021.4/42>
27. Азізов Т.Н.
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

28. Азізов Т.Н., Миза
О.С., Орлова О.М.
ПІДСИЛЕННЯ
КАМ'ЯНИХ
ЗГІНАЛЬНИХ
ЕЛЕМЕНТІВ
БІЧНИМИ
ЗАЛІЗОБЕТОННИМИ
ПЛАСТИНАМИ.
Сучасні технології та
методи розрахунків у
будівництві. Збірник
наукових праць. Вип.
11. 2019. С. 3-11.
<https://eforum.lntu.edu.ua/index.php/construction/issue/download/6/5>
29. Азізов Т.Н.,
Кочкаръов Д.В.,
Мельник О.С.
ІННОВАЦІЙНИЙ
ДЕМПФЕР
БАГАТОПОВЕРХОВОЇ
БУДІВЛІ. Сучасні
технології та методи
розрахунків у
будівництві. Збірник
наукових праць. Вип.
11. Луцьк, 2019. С. 12-
20.
<https://eforum.lntu.edu.ua/index.php/construction/article/download/143/117>
30. Азізов Т.Н., Миза
О.С. Методика
розрахунку
комбінованих балок.

ЗБІРНИК НАУКОВИХ ПРАЦЬ УКРАЇНСЬКОГО ДЕРЖАВНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ЗАЛІЗНИЧНОГО ТРАНСПОРТУ. Вип. 183, 2019. С. 95-105. http://www.irbisnbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbu/cgiirbis_64.exe?I21DBN=LINK&P21DBN=UJRN&Z21ID=&S21REF=10&S21CNR=20&S21STN=1&S21FMT=ASP_meta&C21COM=S&2_S21P03=FILA=&2_S21STR=Znpudazt_2019_183_13

31. Азізов Т.Н., Миза О.С., Орлова О.М., Нагайчук О.В. Границі застосування методик нелінійного розрахунку комбінованих балок і пропозиції щодо використання таких балок у будівництві. Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. Серія: Технічні науки Том 30 (69) № 2. 2019. Частина 1. С. 193-198 <http://www.tech.vernadskyjournals.in.ua/archive?id=53>

32. Азізов Т.Н., Миза О.С. Методика розрахунку комбінованих балок. Збірник наукових праць Українського державного університету залізничного транспорту. Вип. 183, 2019. С. 95-105. https://kart.edu.ua/wp-content/uploads/2020/04/183_doi.pdf

33. Азізов Т.Н., Кочкаръов Д.В. До розрахунку залізобетонних плит за допомогою стрижневої апроксимації. Вісник національного університету водного господарства та природокористування. Випуск 4 (88). Технічні науки. 2019. С. 137-146. <http://www.tech.vernadskyjournals.in.ua/30-69-1>

34. 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.vernadskeyournals.in.ua/journals/2020/2_2020/part_2/34.pdf

35. Азізов Т.Н., Орлова О.М. Жорсткість і міцність при крученні залізобетонних двотаврових 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.vernadskeyournals.in.ua/journals/2020/3_2020/part_2/23.pdf

36. 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. 3-14. <http://eforum.lntu.edu.ua/index.php/construction/issue/download/71/76>

37. 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>

38. Таят Азізов, Дмитро Кочкарьов, Олена 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

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

41. Азізов Т.Н., Орлова О.М. Определение перемещений при кручении двутаврового элемента с нормальными трещинами инженерным методом. Нові технології в будівництві. 2020. №38. С. 16-22.
http://www.ntinbuilding.ndibv.org.ua/archive/2020/38_2020/5.pdf
DOI
<https://doi.org/10.32782/2664-0406.2020.38.3>

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

43. 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.vernadskeyjournals.in.ua/jour>

						<p>nals/2021/4_2021/44.pdf DOI https://doi.org/10.32838/2663-5941/2021.4/42 44. Азізов Т.Н. 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=1&S21COLORTERMS=0&S21STR=%Do%9670157</p>	
422345	Джога Ольга Валентинівна	старший викладач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти	Диплом доктора філософії ДР 003983, виданий 08.02.2022	14	Технологія продукції ресторанного господарства	<p>1. Джога О. В. Стан розробленості проблеми підготовки бакалаврів галузі харчових технологій в педагогічних закладах вищої освіти до виробничо-технологічної діяльності. Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. 2019. Вип. 3. С. 60–68. 2. Джога О. В. Обґрунтування кваліфікації бакалаврів галузі харчових технологій через функції діяльності на місцях працевлаштування. Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. 2019. Вип. 4. С. 42–54. 3. 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. К.:</p>

Вид-во НПУ
ім. М. П.
Драгоманова, 2020.
Вип. 147. С. 55–64.

4. Джога О.В.
Критерії, показники
та рівні виробничо-
технологічної
готовності бакалаврів
галузі харчових
технологій. Науковий
вісник Ужгородського
університету. Серія:
«Педагогіка.
Соціальна робота».
Ужгород, 2021. № 1
(48). С.116–121.

5. Благополучна А.,
Кирилюк І., Джога О.,
& Литвин О.
Застосування
технології blockchain в
індустрії гостинності.
Економічні
горизонти, 2022. №
4(22), 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)

6. Джога О. В. Основні
тенденції розвитку
підприємств
ресторанного
господарства.
Індустрія туризму й
гостинності: сучасні
виклики та
перспективи : кол.
моногр./ [І. М.
Поворознюк., М.
Кирилюк [та ін.] ; за
ред. І. М. Поворознюк
; МОН України,
Уманський держ. пед.
ун-т імені Павла
Тичини. Умань :
Візаві. 2022. С.70-82.

7. 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>

8. Джога О. В.
Технологія
виробництва
продукції
громадського
харчування: навч.-
метод. посіб. для
самостійної роботи
студентів. Умань:
Візаві, 2021. 180 с.

9. Джога О. В.
Організація та
обслуговування в
зкладах
ресторанного
господарства: навч.-
метод. посіб. для
самостійної роботи
студентів. Умань:

						Візаві, 2021. 150 с. 10. Виробниче навчання: навч.-метод. посіб. для самостійної роботи здобувачів спец. 015 «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка с/г продукції та харчові технології)» / Ю. В. Гвоздецька, О. В. Джога, С. І. Ткачук, І. А. Філімонова. Умань: Візаві, 2021. 676 с. 11. Член ГО «МАСОНК»
127235	Подзігун Світлана Миколаївна	завідувач (професор) кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти	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	11	Менеджмент у сфері обслуговування 1. Kozhukhivska R., Kulbitsky V., Kyryliuk I., Maliuga L., Podzihun S. Managing the efficiency of enterprises based on assessment of the land resource potential. Investment Management and Financial Innovations. 2018. № 16(2). Sumy : LLC "CPC "Business Perspectives". P. 164–178 2. Gontareva I., Murenets I., Kurmaiev P., Podzihun S., Dorokhov O. Functionality and quality management of transformation of capital forms at an enterprise. TEM Journal. 2018. № 7(3). P.597–606. (Scopus) 3. Kozhukhivska R., Podzihun S., Udovenko I., Verniuk N., Petrenko, N., Dluhoborska L.. The assessment of anti-crisis management efficiency. Proceedings of the 33rd International Business Information Management Association Conference, IBIMA 2019: Education Excellence and Innovation Management through Vision 2020. 33rd IBIMA Conference: 2019, 10-11 April. Granada, Spain. P. 6151-6162 4. Kozhukhivska R., Sakovska O., Shpykuliak O., Podzihun S., Harbar O. P. Social customer-oriented technologies in the tourism industry: an empirical analysis. TEM Journal. 2019. Vol. 8. Issue. 4. P. 1371-1383 DOI: 10.18421/TEM84-39. 5. Chvertko L., Gvozdej N., Vinnytska O.,

Korniienko 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.

6. 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

7. Пачева Н. О., Подзігун С. М. Вплив мотиваційного менеджменту на ефективність діяльності організації. Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Сер. Економічні науки. 2021. Т. 3, № 11 (55). С. 42–46. DOI : <https://doi.org/10.25313/2520-2294-2021-11-7671>

8. 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

9. Крикавський Є. В., Подзігун, С. М. Дифузія ірраціональної бізнес-поведінки в інтегрованих організаціях. Вісник Хмельницького національного університету. 2018. № 5 (2). С. 102 - 110.

10. Малюга Л. М., Кожухівська Р. Б., Подзігун С. М. Управління конкурентоспроможністю підприємств:

						<p>навч. посібник. Умань: ВПЦ «Візаві», 2018. 196 с.</p> <p>11. Управління діяльністю підприємств в індустрії гостинності : навч. посіб. ; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини ; уклад. : С. М. Подзігун, С. В. Тимчук, Л. М. Нецадим. Умань : Візаві, 2021. 145 с.</p> <p>12. Навчально-методичний комплекс дисципліни «Менеджмент» для студентів усіх форм навчання / упорядник С.М. Подзігун. Умань : Видавничо-поліграфічний центр «Візаві», 2019. 108 с.</p> <p>13. Управління міжнародним бізнесом : навч. посіб. ; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини ; уклад. : О. Л. Богашко, О. П. Кірдан, С. М. Подзігун. Умань : Візаві, 2021. 200 с.</p> <p>14. 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).</p>
394676	Нецадим 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</p>	12	<p>Планування та організація готельного і ресторанного господарства</p> <p>1. Dr. Oleh Lazariiev, Dr. Yuliia Fernos, Dr. Liudmyla Movchan, Dr. Nataliia Komisarenko, Dr. Liudmyla Neshchadym and Dr. Svitlana Tymchuk. Definition of a Process of Forming Professional Communicative Competence of the Future Agrarian Experts: International Business Information Management Conference (34th IBIMA) Madrid, Spain 13-14 November. 2019. P. 11099-11107</p> <p>2. Liudmyla Neshchadym, O Lazariiev, Y Fernos, N Komisarenko, S Tymchuk, L Movchan. Methods for monitoring and analysis of the holidaymakers' free time in tourism: Proceedings of the 33rd International Business</p>

26.05.2010,
Атестат
доцента 12/ДЦ
045677,
виданий
15.12.2015

Information
Management
Association
Conference7. IBIMA
2019. P. 7084-7088
3.Dr. Liudmyla
NESHCHADYM, Dr.
Svitlana TYMCHUK,
Dr. Liubov
KOVALENKO, Dr.
Diana NAHERNIUK,
Dr. Valentyna
NEPOCHATENKO and
Dr. Svitlana
PODZIHUN. The
importance of
ecological tourism in
the context of hotel and
restaurant business
management in the
conditions of stability
of ecosystems of
territories:
International Business
Information
Management
Conference (34th
IBIMA) Madrid, Spain
13-14 November 2020.
P. 11060-11167
4.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
[http://paper.ijcsns.org/
07_book/202201/2022
0149.pdf](http://paper.ijcsns.org/07_book/202201/20220149.pdf)
5.Нещадим Л.М.,
Тимчук С.В.,
Кожухівська Р. Б.
Інфологічні аспекти
реалізації
комунікаційної
політики туристичних
підприємств.
Інфраструктура
ринку. Вип. 31(19),
2019. С.275-280.
6. Нещадим Л.М.,
Тимчук С.В.
Екологізація
туристичних послуг
аграрних
підприємств. Збірник
наукових праць
Уманського НУС.
Випуск 96. Частина 2.
2020. С. 190-198.
7. Тимчук С.В.,
Терещук Н.В.,
Нещадим Л.М.
Сертифікація
продукції та послуг
закладів барної
справи України.

Інфраструктура ринку. Випуск 59. 2021.
http://www.market-infr.od.ua/journals/2021/59_2021/14.pdf

8. Нецадим Л.М., Тимчук С.В. Інноваційні стратегії як перспективний напрям планування діяльності готельних та ресторанних підприємств України. Інфраструктура ринку. Випуск 59. 2021.
http://www.market-infr.od.ua/journals/2021/59_2021/12.pdf

9. Нецадим Л. М., Поворознюк І. М., Литвин О. В. Правильне збалансоване харчування як основний фактор здоров'я молоді. Економічні горизонти. (3(18), 41-49.
[https://doi.org/10.31499/2616-5236.3\(18\).2021.246579](https://doi.org/10.31499/2616-5236.3(18).2021.246579)

10. Нецадим Л.М., Тимчук С.В. Автоматизація бізнес-процесів підприємств індустрії гостинності як чинник підвищення економічної ефективності. Економіка та суспільство. Випуск № 36. 2022.
<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1166/1123>

11. Тимчук С.В., Нецадим Л.М. Перспективи розвитку анімаційного туropolерейтингу в Україні. Інфраструктура ринку. 2022. № 65. С. 123-127.
URL:<http://www.market-infr.od.ua/uk/65-2022>

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

13. Кирилюк І. М., Нецадим Л. М., Благополучна А. Г. Діджиталізація як основний фактор

розвитку індустрії гостинності в умовах сучасних викликів. Актуальні проблеми розвитку економіки. Випуск 18. Т.2. 2022. С. 217-131
<https://scijournals.pnu.edu.ua/index.php/aprde/article/view/6114/6370>

14. 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>

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

16. 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>

17. Благополучна А. Г., Ляховська Н. О., Нецадим Л. М. Безвідходні технології міні-виробництв. Економічні горизонти. 1 (19). 2022. С. 32-38
<http://eh.udpu.edu.ua/article/view/259399>

18. Нецадим Л.М. Інноваційні методи та технології приготування десертної продукції. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. ЧДТУ. 2021. С.59-64
<http://itsf.chdtu.edu.ua/article/view/241488>

19. Тимчук С.В., Нецадим Л.М., Кожухівська Р.Б. Тенденції

функціонування закладів розміщення в умовах кризових явищ у сфері туризму. Практика і перспективи розвитку індустрії гостинності України: монографія / за заг. редакцією д.е.н., професора Б.М.Мізюка. Львів : ЛТЕУ, 2019. С.67-77

20.Svitlana Tymchuk, Liudmyla Neshchadym. Funancial mechanisms of regulation of the development of tourism industry in Ukraine. Journal of Management and Business: Research and Practice. №2. Volume 10.2018. P. 28-43.

21.Blahopoluchna A., Kyryliuk I., Neshchadym L., Lytvyn O. Franchising in the restaurant industry. Sciences of Europe. № 87. vol 1. 2022. p.20-23 <https://www.europe-science.com/wp-content/uploads/2022/02/Sciences-of-Europe-No-87-2022-Vol.-1.pdf>

22. 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. № 88 (2022). Vol. 2. p.13-16 <https://www.europe-science.com/wp-content/uploads/2022/03/Sciences-of-Europe-No-88-2022-Vol.-2.pdf>

23.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. № 93 (2022). Vol. 1. p.25-19 <https://www.europe-science.com/wp-content/uploads/2022/05/Sciences-of-Europe-No-93-2022.pdf>

24. 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. № 103 (2022). Vol. 1. p.37-41 25. 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. № 104 (2022). Vol. 1. p.20-23 26. Організація обслуговування в закладах індустрії гостинності: навч. посібник / уклад. О. В. Литвин, І. М. Кирилюк, Л. М. Нецадим. Умань: Візаві. 2021. 225 с. 27. Управління діяльністю підприємств в індустрії гостинності: навч. посібник / уклад. Л.М. Нецадим, С.М. Подзигун, С.В. Тимчук. Умань: Візаві. 2021. 115 с. 28. Організація сільського зеленого туризму: навч. посібник / уклад. Транченко Л.В., Тимчук С.В., Нецадим Л.М. Умань: ВПЦ «Візаві». 2019. 122 с. 29. Член асоціації індустрії гостинності України	
120150	Повorozniuk Інна Миколаївна	завідувач кафедри, доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти	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	22	Експертиза якості надання послуг готельного і ресторанного господарства	1. Tokar A. , Matenchuk L. , Kharchenko Z., Haidai I., Tarasenko V., Verkhohantseva V., Palianychka N. , Povorozniuk I., Kravchenko L. Combination of vegetable-fruit formulation composition for obtaining high quality products. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2018. Vol. 4. No. 11(94). P. 55-60. DOI:https://doi.org/10.15587/1729-4061.2018.140078. - URL : http://journals.urau.ua/eejet/article/view/140078 (Scopus) 2. Omelyanenko V. A., Martynenko V. V., Slatvinskyi M. A., Povorozniuk I. M., Biloshkurska N. V.,

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

Biloshkurskyi M. V.
Methodological bases of
sectoral innovation
priorities evaluation
within security-based
strategies. International
Journal of Civil
Engineering and
Technology. 2019. №
10 (02). P. 1217–1226
URL:
http://www.iaeme.com/MasterAdmin/uploadfolder/IJCIET_10_02_118/IJCIET_10_02_118.pdf (Scopus)

3. 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

4. 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 Web of Science
Core Collection

5. Pasiaka, S., Kirdan,
O., Braslavska, 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

6. Поворознюк І. М.,
Нещадим Л. М.
Перспективи розвитку
глемпінгу для
регіональної індустрії

гостинності. Економіка та суспільство. Випуск № 37. 2022.
<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1187/1144>

7. 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>

8. 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>

9. 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>

10. 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>

11. Нещадим 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.

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

13. 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.

14. Поворознюк І. М., Слатвінська Л. А., Бербец Т. М. Формування конкурентоспроможності готельних послуг регіону. Економічні горизонти. №3. 2018. С.107-120.

15. Слатвінська Л. А., Поворознюк І. М. Академічна підготовка магістрів з туризму як фактор впливу на зайнятість населення на туристичному ринку. Ефективна економіка. 2018. № 6. URL.: <http://www.economy.nayka.com.ua>

16. Поворознюк І. М., Вуйченко М. А. Основні напрями маркетингових інновацій у туристичній сфері. Економічні горизонти. 2018. №1(4). С.83–90.

17. 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.

18. 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. № 93 (2022). Vol. 2. p.25-19

19. 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. № 88 (2022). Vol. 2. p.13-16

20. Blahopoluchna A., Liakhovska N., Povorozniuk I., Barvinok N. Насщ system in the restaurant industry.

Sciences of Europe (Praha, Czech Republic) 2022. Vol. 1. No 91. P. 76-80

21. 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

22. 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

23. 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

24. NESHCHADYM L., KYRYLIUK I., POVOROZNIUK I., LYTUVYN O. Strategic methods of economic analysis of service enterprises in Ukraine. Стратегічні методи економічного аналізу підприємств сфери обслуговування в Україні: закордонна монографія. Ополе. 2021р. С.214-220

25. 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. ISBN: 978-0-9998551-5-7
26. Поворознюк І. М. Оцінка можливостей розвитку регіонального туристично-рекреаційного комплексу. Формування і розвиток регіонального туристично-рекреаційного комплексу: кол. монографія / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини, Навч.-наук. ін-т економ. та бізнес-освіти ; за ред. І. М. Поворознюк ; рец.: Чирва О. Г., Басюк Д. І., Пенькова О. Г. Умань : Візаві. 2019. С. 45–60.
27. Чирва О. Г., Поворознюк І. М. Стан та тенденції розвитку ринку туристичних послуг Черкащини. Туризм Черкащини: реальність та перспективи сталого розвитку: колективна монографія / за ред. Поворознюк І. М. Умань: ВПЦ «Візаві», 2018. С. 6-28.
28. Поворознюк І. М. Історія розвитку готельно-ресторанного господарства. Розвиток індустрії гостинності в Україні: колективна монографія / за ред. Поворознюк І. М. Умань: Видавець «Сочінський М. М.», 2017. С.7-28.
29. 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
30. Поворознюк І. М. Регіональний туризм як фактор соціально-економічного розвитку економіки. Розвиток внутрішнього туризму

						<p>як фактора підвищення соціально-економічного зростання регіону : кол. монографія / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини, Навч.-наук. ін-т економ. та бізнес-освіти ; за ред. І. М. Поворознюк ; рец.: Чирва О. Г., Басюк Д. І., Поліщук Н. В. Умань : Візаві. 2020. С. 38-72</p> <p>31. Поворознюк І. М., Слатвінський М. А. Вплив процесів глобалізації на розвиток підприємств індустрії гостинності. Індустрія туризму й гостинності: сучасні виклики та перспективи : кол. моногр. / [І. М. Поворознюк, І. М. Кирилюк [та ін.] ; за ред. І. М. Поворознюк ; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини. Умань : Візаві, 2022. С. 5-21</p> <p>32. 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. http://eh.udpu.edu.ua/issue/view/15665</p> <p>33. 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 DOI: 10.32782/2524-0072/2023-47-38</p> <p>34. Член асоціації індустрії гостинності України.</p>	
394676	Нещадим Людмила Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти	Диплом спеціаліста, Уманський державний аграрний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 050206 Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності, Диплом	12	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	<p>1. Dr. Oleh Lazariiev, Dr. Yuliia Fernos, Dr. Liudmyla Movchan, Dr. Nataliia Komisarenko, Dr. Liudmyla Neshchadym and Dr. Svitlana Tymchuk. Definition of a Process of Forming Professional Communicative Competence of the Future Agrarian Experts: International Business Information Management</p>

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

Conference (34th
IBIMA) Madrid, Spain
13-14 November. 2019.
P. 11099-11107
2.Liudmyla
Neshchadym, O
Lazariev, Y Fernos, N
Komisarenko, S
Tymchuk, L Movchan.
Methods for monitoring
and analysis of the
holidaymakers' free
time in tourism:
Proceedings of the 33rd
International Business
Information
Management
Association
Conference7. IBIMA
2019. P. 7084-7088
3.Dr. Liudmyla
NESHCHADYM, Dr.
Svitlana TYMCHUK,
Dr. Liubov
KOVALENKO, Dr.
Diana NAHERNIUK,
Dr. Valentyna
NEPOCHATENKO and
Dr. Svitlana
PODZIHUN. The
importance of
ecological tourism in
the context of hotel and
restaurant business
management in the
conditions of stability
of ecosystems of
territories:
International Business
Information
Management
Conference (34th
IBIMA) Madrid, Spain
13-14 November 2020.
P. 11060-11167
4.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
[http://paper.ijcsns.org/
07_book/202201/2022
0149.pdf](http://paper.ijcsns.org/07_book/202201/20220149.pdf)
5.Нещадим Л.М.,
Тимчук С.В.,
Кожухівська Р. Б.
Інфологічні аспекти
реалізації
комунікаційної
політики туристичних
підприємств.
Інфраструктура
ринку. Вип. 31(19),
2019. С.275-280.
6. Нещадим Л.М.,
Тимчук С.В.

Екологізація туристичних послуг аграрних підприємств. Збірник наукових праць Уманського НУС. Випуск 96. Частина 2. 2020. С. 190-198.
7. Тимчук С. В., Терещук Н. В., Нецадим Л. М. Сертифікація продукції та послуг закладів барної справи України. Інфраструктура ринку. Випуск 59. 2021.
http://www.market-infr.od.ua/journals/2021/59_2021/14.pdf
8. Нецадим Л.М., Тимчук С.В. Інноваційні стратегії як перспективний напрям планування діяльності готельних та ресторанних підприємств України. Інфраструктура ринку. Випуск 59. 2021.
http://www.market-infr.od.ua/journals/2021/59_2021/12.pdf
9. Нецадим Л. М., Поворознюк І. М., Литвин О. В. Правильне збалансоване харчування як основний фактор здоров'я молоді. Економічні горизонти. 3(18), 41-49.
[https://doi.org/10.31499/2616-5236.3\(18\).2021.246579](https://doi.org/10.31499/2616-5236.3(18).2021.246579)
10. Нецадим Л.М., Тимчук С.В. Автоматизація бізнес-процесів підприємств індустрії гостинності як чинник підвищення економічної ефективності. Економіка та суспільство. Випуск № 36. 2022.
<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1166/1123>
11. Тимчук С.В., Нецадим Л.М. Перспективи розвитку анімаційного туropolерейтингу в Україні. Інфраструктура ринку. 2022. № 65. с. 123-127.
URL:<http://www.market-infr.od.ua/uk/65-2022>
12. Поворознюк І. М., Нецадим Л. М. Перспективи розвитку

глемпінгу для регіональної індустрії гостинності. Економіка та суспільство. Випуск № 37. 2022. <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1187/1144>

13. Кирилюк І. М., Нецадим Л. М., Благополучна А. Г. Діджиталізація як основний фактор розвитку індустрії гостинності в умовах сучасних викликів. Актуальні проблеми розвитку економіки. Випуск 18. Т. 2. 2022. с. 217-131 <https://scijournals.pnu.edu.ua/index.php/aprde/article/view/6114/6370>

14. 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>

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

16. 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>

17. Благополучна А. Г., Ляховська Н. О., Нецадим Л. М. Безвідходні технології міні-виробництв. Економічні горизонти. 1 (19). 2022. С. 32-38 <http://eh.udpu.edu.ua/article/view/259399>

18. Нещадим Л.М. Інноваційні методи та технології приготування десертної продукції. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. ЧДТУ. 2021. С.59-64 <http://itsf.chdtu.edu.ua/article/view/241488>

19. Тимчук С.В., Нещадим Л.М., Кожухівська Р.Б. Тенденції функціонування закладів розміщення в умовах кризових явищ у сфері туризму. Практика і перспективи розвитку індустрії гостинності України: монографія / за заг. редакцією д.е.н., професора Б.М.Мізюка. Львів : ЛТЕУ, 2019. С.67-77

20. Svitlana Tymchuk, Liudmyla Neshchadym. Financial mechanisms of regulation of the development of tourism industry in Ukraine. Journal of Management and Business: Research and Practice. №2. Volume 10.2018. P. 28-43.

21. Blahopoluchna A., Kyryliuk I., Neshchadym L., Lytvyn O. Franchising in the restaurant industry. Sciences of Europe. № 87. vol 1. 2022. p.20-23 <https://www.europe-science.com/wp-content/uploads/2022/02/Sciences-of-Europe-No-87-2022-Vol.-1.pdf>

22. 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. № 88 (2022). Vol. 2. p.13-16 <https://www.europe-science.com/wp-content/uploads/2022/03/Sciences-of-Europe-No-88-2022-Vol.-2.pdf>

23. 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.

						<p>Praha, Czech Republic. № 93 (2022). Vol. 1. p.25-19 https://www.europe-science.com/wp-content/uploads/2022/05/Sciences-of-Europe-No-93-2022.pdf 24. 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. № 103 (2022). Vol. 1. p.37-41 25. 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. № 104 (2022). Vol. 1. p.20-23 26. Організація обслуговування в закладах індустрії гостинності: навч. посібник / уклад. О. В. Литвин, І. М. Кирилюк, Л. М. Нецадим. Умань: Візаві. 2021. 225 с. 27. Управління діяльністю підприємств в індустрії гостинності: навч. посібник / уклад. Л.М. Нецадим, С.М. Подзигун, С.В. Тимчук. Умань: Візаві. 2021. 115 с. 28. Організація сільського зеленого туризму: навч. посібник / уклад. Транченко Л.В., Тимчук С.В., Нецадим Л.М. Умань: ВПЦ «Візаві». 2019. 122 с. 29. Член асоціації індустрії гостинності України</p>	
96798	Гарник Олена Анатоліївна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти	Диплом магістра, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2019, спеціальність: 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність,	19	Економіка сфери обслуговування	<p>1. Biloshkurska Nataliia, Harnyk Olena, Biloshkurskyi Mykola, Liannoï Mykhailo, Kudrina Olha and Omelyanenko Vitaliy. Methodological Bases of Innovation Development Priorities Integrated Assessment. International Journal of Civil Engineering and Technology. 2019. №10(01). P. 1231–1240. http://www.iaeme.com</p>

Диплом
кандидата наук
ДК 022036,
виданий
26.06.2014,
Атестат
доцента АД
002867,
виданий
20.06.2019

/IJCIET/issues.asp?JType=IJCIET&VType=10&IType=01.
(Scopus.)
2. Гарник О.А.
Соціально-економічний механізм регулювання системи мотивації праці в умовах сучасної інноваційної динаміки. Економіка та суспільство. 2018. №16. URL: http://economyandsociety.in.ua/journal/16_ukr/16_2018.pdf
3. Гарник О.А.
Діагностика стану фінансової безпеки України. Науковий вісник Полісся. 2018. № 3 (15). ч. 2. С. 122–128. <http://ep3.nuwm.edu.ua/id/eprint/11467>
4. Гарник О.А.
Формування ефективної моделі розвитку підприємства в умовах інноваційної економіки. Економічні горизонти. 2018. № 2(5). – С. 12–19. URL: https://dspace.udpu.edu.ua/bitstream/6789/9946/1/%D1%81%D1%82%D0%Bo%D1%82%D1%82%D1%8F_%D0%93%D0%Bo%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA.pdf
5. Kirdan O. P., Harnyk O. A., Berzhanir A. L. 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 DOI: 10.31499/2616-5236.1(12).2020.212853 <https://pdfs.semanticscholar.org/cd8b/ocb531bee00100671a5c2171d3f6cb7a0fb3.pdf>
6. Гарник О.А.
Концептуальні основи формування концепції економічної людини: еволюція розвитку. Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія «Економічні науки». Херсонський державний університет, «Видавничий дім «Гельветика», 2021. №44. С. 5-12. URL: <https://scholar.google.com.ua/citations?user=-6C3X6QAAAAJ&hl=ru>

						<p>7. Відоменко, О. І., Гарник, О. А., Слободян, Н. Я., & Жужукіна, Н. І. (2023). Стратегічні пріоритети соціально-економічного розвитку в умовах інституційних перетворень глобального середовища майбутнього. Академічні візії, URL: https://www.academy-vision.org/index.php/article/view/123</p> <p>8. Гарник О. А. Економіка підприємства: навчальний посібник. Умань: ВПЦ: «Візаві», 2018. 277 с.</p> <p>9. Гарник О. А. Економіка підприємства: навчально-методичний посібник. Практикум. Умань: ВПЦ: «Візаві», 2018. 134 с.</p> <p>10. Гарник О.А., Чирва Г.М. Практикум з організації виробництва: навч.-метод. посіб. / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини; уклад. О.А. Гарник, Г.М. Чирва. Умань: ВПЦ «Візаві», 2022. 94 с.</p> <p>11. Удосконалення мотиваційної політики організації в умовах інноваційного розвитку. Соціально-економічний розвиток України: трансформації та інновації: кол. моногр. / О. Гарник, О. Гринь, О. Кірдан [та ін.]; [наук. ред. О. П. Кірдан]; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини. Умань : Візаві, 2022. С. 87-117</p>	
120150	Поворознюк Інна Миколаївна	завідувач кафедри, доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти	Диплом спеціаліста, Уманський сільськогосподарський інститут ім. О.М.Горького, рік закінчення: 1995, спеціальність: 7.09010104 плодощовочівництво і виноградарство, Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний університет	22	Організація ресторанного господарства	<p>1. Tokar A. , Matenchuk L. , Kharchenko Z., Haidai I., Tarasenko V., Verkholantseva V., Palianychka N. , Povorozniuk I., Kravchenko L. Combination of vegetable-fruit formulation composition for obtaining high quality products. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2018. Vol. 4. No. 11(94). P. 55-60. DOI:https://doi.org/10.</p>

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

15587/1729-
4061.2018.140078. -
URL :
<http://journals.uran.ua/eejet/article/view/140078> (Scopus)
2. Omelyanenko V. A.,
Martynenko V. V.,
Slatvynskyi M. A.,
Povorozniuk I. M.,
Biloshkurska N. V.,
Biloshkurskyi M. V.
Methodological bases of
sectoral innovation
priorities evaluation
within security-based
strategies. International
Journal of Civil
Engineering and
Technology. 2019. №
10 (02). P. 1217–1226
URL:
http://www.iaeme.com/MasterAdmin/uploadfolder/IJCIET_10_02_18/IJCIET_10_02_118.pdf (Scopus)
3. Balaniuk, I. F.,
Shelenko, D. I.,
Biloshkurskyi, M. V.,
Povorozniuk, I. M.,
Slatvynska, 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
4. 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 Web of Science
Core Collection
5. 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

6. 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> DOI: 10.32782/2524-0072/2023-47-38

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

8. 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>

9. 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>

10. 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>

11. 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
12. 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.
13. Povorozniuk I. M. Problems of small hotel business development in Ukraine. Економічні горизонти. 2020. № 1(12). С. 43–49.
14. 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.
15. Поворознюк І. М., Слатвінська Л. А., Бербец Т. М. Формування конкурентоспроможності готельних послуг регіону. Економічні горизонти. №3. 2018. С.107-120.
16. Слатвінська Л. А., Поворознюк І. М. Академічна підготовка магістрів з туризму як фактор впливу на зайнятість населення на туристичному ринку. Ефективна економіка. 2018. № 6. URL.: <http://www.economy.nayka.com.ua>
17. Поворознюк І. М., Вуйченко М. А. Основні напрями маркетингових інновацій у туристичній сфері. Економічні горизонти. 2018. №1(4). С.83–90.
18. 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.
19. 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.
№ 93 (2022). Vol. 2.
p.25-19
20. 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. № 88 (2022).
Vol. 2. p.13-16
21. Blahopoluchna A.,
Liakhovska
N.,Povorozniuk I.,
Barvinok N. Насщ
system in the
restaurant industry.
Sciences of Europe
(Praha, Czech Republic)
2022. Vol. 1. No 91. P.
76-80
22. 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
23. 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
24.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. Кирилук
[та ін.]; за ред. І. М.
Поворознюк ; МОН
України, Уманський
держ. пед. ун-т імені
Павла Тичини. Умань
: Візаві, 2022. С. 6-27
25.NESHCHADYM L.,
KYRYLIUK I.,
POVOROZNIUK I.,
LYTVYN O. Strategic
methods of economic

analysis of service enterprises in Ukraine. Стратегічні методи економічного аналізу підприємств сфери обслуговування в Україні: закордонна монографія. Ополе. 2021р. С.214-220

26. 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. ISBN: 978-0-9998551-5-7

27. Поворознюк І. М. Оцінка можливостей розвитку регіонального туристично-рекреаційного комплексу. Формування і розвиток регіонального туристично-рекреаційного комплексу: кол. монографія / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини, Навч.-наук. ін-т економ. та бізнес-освіти ; за ред. І. М. Поворознюк ; рец.: Чирва О. Г., Басюк Д. І., Пенькова О. Г. Умань : Візаві. 2019. С. 45–60.

28. Чирва О. Г., Поворознюк І. М. Стан та тенденції розвитку ринку туристичних послуг Черкащини. Туризм Черкащини: реальність та перспективи сталого розвитку: колективна монографія / за ред. Поворознюк І. М. Умань: ВПЦ «Візаві», 2018. С. 6-28.

29. Поворознюк І. М. Історія розвитку готельно-ресторанного господарства. Розвиток індустрії гостинності в Україні: колективна монографія / за ред. Поворознюк І. М. Умань: Видавець «Сочінський М. М.», 2017. С.7-28.

30. Поворознюк І. М. Теоретичні аспекти сутності та формування інновацій

						<p>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</p> <p>31. Поворознюк І.М. Регіональний туризм як фактор соціально-економічного розвитку економіки. Розвиток внутрішнього туризму як фактора підвищення соціально-економічного зростання регіону : кол. монографія / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини, Навч.-наук. ін-т економ. та бізнес-освіти ; за ред. І. М. Поворознюк ; рец.: Чирва О. Г., Басюк Д. І., Поліщук Н. В. Умань : Візаві. 2020. С. 38-72</p> <p>32. Поворознюк І.М., Слатвінський М.А. Вплив процесів глобалізації на розвиток підприємств індустрії гостинності. Індустрія туризму й гостинності: сучасні виклики та перспективи : кол. моногр./ [І. М. Поворознюк., І.М. Кирилюк [та ін.]; за ред. І. М. Поворознюк ; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини. Умань : Візаві, 2022. С.5-21</p> <p>33. 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. http://eh.udpu.edu.ua/issue/view/15665</p> <p>34. Член асоціації індустрії гостинності України.</p>	
143932	Медведєва Марія Олександрів	Завідувач кафедри (професор),	Факультет фізики, математики та	Диплом спеціаліста, Уманський	18	Інформаційні системи і технології у	1. Tetiana Vakaliuk, Dmitry Antoniuk, Andrii Morozov, Mariia

	на	Основне місце роботи	інформатики	<p>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 кандидата наук ДК 021145, виданий 03.04.2014, Атестат доцента 12ДЦ 045660, виданий 15.12.2015</p>	сфері обслуговування	<p>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 Lytyynova, 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. CEUR Workshop Proceedings (CEUR-WS.org, ISSN 1613-0073). 2020. Vol. 2732. Pp. 709-720.</p> <p>4. Медведева 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.</p>
--	----	----------------------	-------------	---	----------------------	---

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. Інформаційні технології у вищій школі : Монографія / [Антонюк Д.С., Бойчук І.Д., Болотіна В.В., Болух В.А., Вакалюк Т.А., Жмурко О.І., Концедайло В.В., Коротун О.В., Литвинова С.Г., Мар'єнко М. В., Махомета Т.М., Медведєва М.О., Мінтій І.С., Мінтій М.М., Міщенко О.А., Осова О.О., Тихонова Т. В., Тягай І.М., Шевчук Б.В., Шевчук Л.Д., Яцишин А.В.] / за заг. ред. Вакалюк Т.А., Литвинової С.Г.

						<p>Житомир: вид-во ФООП "О.О.Євенок", 2019. 364 с.</p> <p>12. Медіаграмотність для освітян / уклад. М. О. Медведєва. Умань : Візаві, 2020. 118 с.</p> <p>13. 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>14. Медведєва М. О., Жмурко О. І. Мобільні технології в освітньому процесі : навч. посіб. Умань : Візаві, 2019. 102 с.</p> <p>15. 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 + КА2 - Розвиток потенціалу вищої освіти.</p>	
219800	Білошкурська Наталія 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, Атестат доцента 12/ДЦ 045653, виданий 15.12.2015</p>	10	Маркетинг у сфері обслуговування	<p>1. Ponomarenko T. V., Prokopenko O. V., Slatvinskyi M. A., Biloshkurska N. V., Biloshkurskyi M. V., Omelyanenko V. A. National investment and innovation security assessment methodology. International Journal of Mechanical Engineering and Technology. 2019. № 10 (2). P. 847–857. URL: https://iaeme.com/Home/article_id/IJMET_10_02_088</p> <p>2. Omelyanenko V. A., Martynenko V. V., Slatvinskyi M. A., Povorozniuk I. M., Biloshkurska N. V., Biloshkurskyi M. V. Methodological bases of sectoral innovation priorities evaluation within security-based strategies. International Journal of Civil Engineering and Technology. 2019. № 10 (02). P. 1217–1226. URL: https://iaeme.com/Home/article_id/IJCIET_10_02_118</p> <p>3. Prokopenko O. V., Slatvinskyi M. A., Biloshkurska N. V.,</p>

Biloshkurskyi M. V., Omelyanenko V. A. Methodology of national investment and innovation security analytics. Problems and Perspectives in Management. 2019. № 17 (1). P. 380–394. DOI: [http://dx.doi.org/10.21511/ppm.17\(1\).2019.334](http://dx.doi.org/10.21511/ppm.17(1).2019.334). Prokopenko O. V., Biloshkurska N. V., Biloshkurskyi M. V., Omelyanenko V. A. The role of banks in national innovation system: general strategic analytics. Financial and credit activity: problems of theory and practice. 2019. № 30 (3). P. 26–35. DOI: <http://dx.doi.org/10.18371/fcaptp.v3i30.179455>. 5. Bezliudnyi O., Chepka O., Omelyanenko V., Biloshkurska N., Biloshkurskyi M. ICT architecture for networks activities of higher education institutions. International Journal of Scientific and Technology Research. 2020. № 9 (2). P. 3563–3570. 6. Braslavska O. V., Penkova O. H., Plets I. I., Sus T. Y., Biloshkurska N. V., Biloshkurskyi M. V. Management of the higher education institutions innovative potential: formalization and evaluation. Revista Inclusiones. 2020. Vol. 7. № 4. P. 624–645. URL: <http://revistainclusiones.org/pdf18/42%20VOL%207%20NUM%20OC TUBREDICIEMBRE2020%20REVISINCLUS.pdf>. 7. Prokopenko O. V., Bezliudnyi O. I., Omelyanenko V. A., Slatvinskyi M. A., Biloshkurska N. V., Biloshkurskyi M. M. Patterns identification in the dynamics of countries' technological development in the context of military conflict. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2021. Vol. 2. № 13 (110). P. 6–15. DOI: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.230236>.

8. 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.

9. 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>

10. 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>

11. Biloshkurska N. V., Biloshkurskyi M. V., Omelyanenko V. A. Evaluation of Ukrainian industry innovative development with a technological progress parameter. Науковий вісник Полісся. 2018. № 1 (13). Ч. 2. С. 23–28. DOI: [https://doi.org/10.25140/2410-9576-2018-2-1\(13\)-23-28](https://doi.org/10.25140/2410-9576-2018-2-1(13)-23-28).

12. Білошкурський М. В., Корнієнко Т. О., Білошкурська Н. В., Плець І. І. Детермінанти сталого розвитку старопромислового регіону. Наукові записки Національного університету «Острозька академія». Серія «Економіка».

2022. № 24(52). С. 77–82. DOI: [https://doi.org/10.25264/2311-5149-2022-24\(52\)-77-82](https://doi.org/10.25264/2311-5149-2022-24(52)-77-82)

13. Biloshkurska N., Korniienko T., Biloshkurskyi M. Sustainable development potential of an old industrial region: The case of Ukraine. *Zeszyty Naukowe Politechniki Częstochowskiej. Zarządzanie – Research Reviews of Czestochowa University of Technology. Management.* 2022. No. 46. P. 22–31. <https://doi.org/10.17512/znpcz.2022.2.02>

14. Biloshkurska N., Harnyk O., Biloshkurskyi M., Liannoi M., Kudrina O., Omelyanenko V. Methodological bases of innovation development priorities integrated assessment. *International Journal of Civil Engineering and Technology.* 2019. № 10 (01). P. 1231–1240. URL: https://iaeme.com/Home/article_id/IJCIET_10_01_113

15. Biloshkurska N. V., Biloshkurskyi M. V., Chyrva H. M. Estimated losses of innovative capacity of the parties as a result of “hybrid” Russian aggression against Ukraine. *Технологічний аудит та резерви виробництва.* 2018. Т. 4. № 5(42). С. 42–48. DOI: <https://doi.org/10.15587/2312-8372.2018.142081>.

16. Білошкурська Н. В., Білошкурський М. В., Грібахо О. О., Демидов О. А. До проблеми формування механізму управління інноваційним розвитком підприємств. *Економічні горизонти.* 2018. № 4(7). С. 98–108. DOI: [https://doi.org/10.31499/2616-5236.4\(7\).2018.161725](https://doi.org/10.31499/2616-5236.4(7).2018.161725).

17. 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*

журнал прикладної економіки. 2021. Том 6. № 1. С. 142–148.
URL:
http://ujae.org.ua/wp-content/uploads/2021/08/ujae_2021_r01_a17.pdf

18. Ємець О. І., Білошкурська Н. В. Політекономічні особливості державно-приватного партнерства. Актуальні проблеми розвитку економіки регіону. 2021. Вип. 17. Т. 2. С. 67–76. DOI: <https://doi.org/10.15330/apred.2.17.67-76>

19. Заїчко І., Білошкурська Н. Нормативно-правове та методичне підґрунтя визначення рівня забезпечення і регулювання фінансової безпеки підприємств та держави. Економіка та суспільство. 2021. № 34. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/991>

20. Білошкурський М. В., Корнієнко Т. О., Білошкурська Н. В., Плець І. І. Детермінанти сталого розвитку старопромислового регіону. Наукові записки Національного університету «Острозька академія». Серія «Економіка». Березень 2022. № 24(52). С. 77–82. DOI: [https://doi.org/10.25264/2311-5149-2022-24\(52\)-77-82](https://doi.org/10.25264/2311-5149-2022-24(52)-77-82)

21. Підприємницькі ризики : МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини ; уклад. Н. В. Білошкурська. Умань : Видавець «Сочінський М. М.», 2020. 144 с.

22. 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; Газабад, Уттар-Пардеш, Індія) https://cosmosmgmtjournal.in/editorial-board/ 23. Член вітчизняного наукового товариства ГО «Об'єднання педагогів і науковців України».	
120150	Поворознюк Інна Миколаївна	завідувач кафедри, доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти	Диплом спеціаліста, Уманський сільськогосподарський інститут ім. О.М.Горького, рік закінчення: 1995, спеціальність: 7.09010104 плодощовівництво 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	22	Основи гостинності	1. Tokar A., Matenchuk L., Kharchenko Z., Haidai I., Tarasenko V., Verkholtantseva V., Palianychka N., Povorozniuk I., Kravchenko L. Combination of vegetable-fruit formulation composition for obtaining high quality products. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2018. Vol. 4. No. 11(94). P. 55-60. DOI: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2018.140078 . - URL : http://journals.uran.ua/eejet/article/view/140078 (Scopus) 2. Omelyanenko V. A., Martynenko V. V., Slatvinskyi M. A., Povorozniuk I. M., Biloshkurska N. V., Biloshkurskyi M. V. Methodological bases of sectoral innovation priorities evaluation within security-based strategies. International Journal of Civil Engineering and Technology. 2019. № 10 (02). P. 1217–1226 URL: http://www.iaeme.com/MasterAdmin/uploadfolder/IJCIET_10_02_118/IJCIET_10_02_118.pdf (Scopus) 3. 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

4. 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 Web of Science Core Collection

5. Pasiaka, 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

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

7. 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>

8. 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>

9. 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>

10. 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>

11. 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.

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

13. 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.

14. Поворознюк І. М., Слатвінська Л. А., Бербец Т. М. Формування конкурентоспроможності готельних послуг регіону. Економічні горизонти. 2018. №3. С.107-120.

15. Поворознюк І. М., Вуйченко М. А. Основні напрями маркетингових інновацій у туристичній сфері. Економічні горизонти. 2018. №1(4). С.83–90.

16. 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.
17. 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.
№ 93 (2022). Vol. 2.
p.25-19
18. 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. № 88 (2022).
Vol. 2. p.13-16
19. Blahopoluchna A.,
Liakhovska
N., Povorozniuk I.,
Barvinok N. Наср
system in the
restaurant industry.
Sciences of Europe
(Praha, Czech Republic)
2022. Vol. 1. No 91. P.
76-80
20. 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
21. 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
22. 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. Кирилук
[та ін.]; за ред. І. М.
Поворознюк ; МОН
України, Уманський
держ. пед. ун-т імені
Павла Тичини. Умань
: Візаві, 2022. С. 6-27
23.NESHCHADYUM L.,
KYRYLIUK I.,
POVOROZNIUK I.,
LYTVYN O. Strategic
methods of economic
analysis of service
enterprises in Ukraine.
Стратегічні методи
економічного аналізу
підприємств сфери
обслуговування в
Україні: закордонна
монографія. Опале.
2021р. С.214-220
24. 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. ISBN:
978-0-9998551-5-7
25. Поворознюк І. М.
Оцінка можливостей
розвитку
регіонального
туристично-
рекреаційного
комплексу.
Формування і
розвиток
регіонального
туристично-
рекреаційного
комплексу: кол.
монографія / МОН
України, Уманський
держ. пед. ун-т імені
Павла Тичини, Навч.-
наук. ін-т економ. та
бізнес-освіти ; за ред.
І. М. Поворознюк ;
рец.: Чирва О. Г.,
Басюк Д. І., Пенькова
О. Г. Умань : Візаві.
2019. С. 45–60.
26. Чирва О. Г.,
Поворознюк І. М.
Стан та тенденції
розвитку ринку
туристичних послуг
Черкащини. Туризм
Черкащини:
реальність та
перспективи сталого
розвитку: колективна

монографія / за ред. Поворознюк І.М. Умань: ВПЦ «Візаві», 2018. С. 6-28.

27. Поворознюк І. М. Історія розвитку готельно-ресторанного господарства. Розвиток індустрії гостинності в Україні: колективна монографія / за ред. Поворознюк І.М. Умань: Видавець «Сочінський М. М.», 2017. С.7-28.

28. 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. Кирилук [та ін.]; за ред. І. М. Поворознюк ; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини. Умань : Візаві, 2022. С. 6-27

29. Поворознюк І.М. Регіональний туризм як фактор соціально-економічного розвитку економіки. Розвиток внутрішнього туризму як фактора підвищення соціально-економічного зростання регіону : кол. монографія / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини, Навч.-наук. ін-т економ. та бізнес-освіти ; за ред. І. М. Поворознюк ; рец.: Чирва О. Г., Басюк Д. І., Поліщук Н. В. Умань : Візаві. 2020. С. 38-72

30. Поворознюк І.М., Слатвінський М.А. Вплив процесів глобалізації на розвиток підприємств індустрії гостинності. Індустрія туризму й гостинності: сучасні виклики та перспективи : кол. моногр./ [І. М. Поворознюк., І.М. Кирилук [та ін.] ; за ред. І. М. Поворознюк ; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини. Умань : Візаві, 2022. С.5-21

31.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. http://eh.udpu.edu.ua/issue/view/15665 32. 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 DOI: 10.32782/2524-0072/2023-47-38 33. Член асоціації індустрії гостинності України
93419	Кирилюк Ірина Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти	Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2017, спеціальність: 242 Туризм, Диплом кандидата наук ДК 066019, виданий 26.01.2011, Атестат доцента 12ДЦ 0033314, виданий 30.11.2012	21	Історія розвитку туризму і гостинності 1. 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). 1-12 April 2020. Seville, Spain, p. 1585–1590. 2. Tkachuk I. H., Melnychuk Yu.M., Tkachuk D.Yu., Kyryliuk I.M., Solodzhuk T.V. Economic Mechanism for Managing the Strategic Development of Territorial Communities. TEM Journal, 2020. 9(4), 1606-1613. DOI: 10.18421/TEM94-36 3. Akulov M. H., Kyryliuk I. M., Lytvyn O. V. Management strategy for the tourist and recreational complex of the region. Економічні горизонти. 2019. № 3(10). С. 11–22. URL: http://eh.udpu.edu.ua/article/view/195646/197598 4. Kyryliuk I. M. Assessment of the activity of the tourist cluster «Western Cherkashchina»: regularities of formation and development

orientations.
Economies' Horizons,
2021. 2(17), С.41–57.
URL:
[http://eh.udpu.edu.ua/
article/view/245976/24
3702](http://eh.udpu.edu.ua/article/view/245976/243702)

5. Кирилюк І. М.,
Чвортко 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.2.17.17
8-189.

6. Чвортко, Л.,
Кирилюк, І. Загрози
економічній безпеці
туристичної галузі
України в умовах
сучасних викликів.
Соціальна економіка,
2021. (62). URL:
[https://periodicals.kara
zin.ua/socoeconom/artic
le/view/18240](https://periodicals.karazin.ua/socoeconom/article/view/18240)

7. 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. 2022. Вип. 18.
Т. 2. С.217–231.
[https://doi:
10.15330/apred.2.18.21
7-231](https://doi:10.15330/apred.2.18.217-231)

8. Інноваційні
технології в туризмі :
навч. посіб. /
Уманський держ. пед.
у-т імені Павла
Тичини ; уклад.
Кирилюк І. М. Умань :
Візаві, 2020. 179 с.

9. Кирилюк І. М.
Соціальні мережі як
інструмент
просування послуг
індустрії туризму й
гостинності в
сучасному
інформаційному
просторі. Індустрія
туризму й
гостинності: сучасні
виклики та
перспективи : кол.
моногр./
[І. М. Поворознюк.,
М. Кирилюк [та ін.] ;
за ред. І. М.
Поворознюк. ; Умань :
Візаві, 2022. С.36–65.
10. Kyryliuk I., Sharoval
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.

11. 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.

12. Shapoval V., Herasymenko T., Beloborodova M., Kyryliuk I., Dubrova N. Integrated Approach To Development Of Tourism Industry In The Ukrainian Regions Based On Modern Information Technologies. Proceedings of the 37th International Business Information Management Association (IBIMA), 30-31 May 2021, Cordoba, Spain. p.8527-8536.

13. Кирилюк І. М. Напрями підвищення ефективності використання туристичного потенціалу регіону. Розвиток внутрішнього туризму як фактора підвищення соціально-економічного зростання регіону : кол. монографія. за ред. І. М. Поворознюк ; рец.: Чирва О. Г., Басюк Д. І., Поліщук Н. В. Умань : Візаві. 2020. С. 124-176.
URL:
<http://dspace.udpu.edu.ua/handle/123456789/14512>

14. 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). 2022. №88. Vol. 2. P. 16-22. DOI: 10.24412/3162-2364-

2022-88-2-16-22
15. Iryna Kyryliuk.
Social networks in the
context of current
trends in the
development of the
tourism industry.
Zeszyty naukowe. tom
20, rocznik X. numer
2/2021. Sucha
Beskidzka 2021. p. 6–
20.
<https://zn.wste.edu.pl/index.php/numer-biezacy>

16. 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. №103.
P. 37–41.

17. 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). 2022. №93.
P. 25–29. DOI:
10.5281/zenodo.6579846

18. 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. №104.
P. 20–24. DOI:
10.5281/zenodo.7298644

19. Кирилук І. М.
Використання
сучасних
інформаційних
технологій у
туристичній галузі.
Інноваційний
розвиток туризму та
індустрії гостинності:
проблеми й
перспективи:
колективна
монографія / [І. М.
Поворознюк., О. Г.
Чирва, І. М. Кирилук
[та ін.]; за ред. І. М.
Поворознюк. Умань :
Візаві, 2022. С. 28–44.
20. 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)	
101395	Задорожна Олена Михайлівна	доцент, Основне місце роботи	Природничо-географічний факультет	<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: 2018, 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</p>	5	Харчова хімія	<p>1.Гнатюк Н.О., Задорожна О.М. Поліщук К.В. Дослідження кількісного вмісту гідроксикоричних кислот в надземній масі ароматичних рослин. Львівські хімічні читання: присв. 150 річ. створ. період. сист. хім. елем. 36. наук. праць XVII наук. конф. м. Львів, 2-5 черв. 2019 р. Львів, 2019. С. 363.</p> <p>2.Задорожна О.М., Ляховський Я.Г. Якість криничної води околиці міста Умань Природничі науки і освіта: Збірник наукових праць природничо-географічного факультету Умань: Візаві, 2019. С. 26–29.</p> <p>3.Методичні вказівки до виконання практичних робіт з дисципліни «Харчова хімія» для студентів освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування. / уклад. О.М. Задорожна. Умань. УДПУ, 2020. 59 с.</p> <p>4.Харчові добавки : Методичні вказівки до практичних робіт для</p>

12.05.2016,
Атестат
доцента АД
011017,
виданий
01.02.2022

студентів освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування. / уклад. Задорожна О.М. Умань, 2020. 85 с.

5. 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>

6. 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, що індексується в наукометричній базі даних. Web of Science <https://laplageemrevista.editorialaar.com/index.php/lpg1/article/view/1257>

7. Мельник О.В., Гончарук В.В., Давискиба В. В., Сорока М. М., Задорожна О. М. Отруйні речовини шкірно-навивної 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.

8. Liakhovska N., Zadorozhna O., Blahopoluchna A. CHEMISTRY OF WINE AROMAS Sciences of Europe (Praha, Czech Republic). No 109. (2023). P.14-19.

9. Загальна хімія : навчальний посібник. / Укладачі: В.В. Давискиба, Н.М. Горбатюк, О.М.

						<p>Задорожна ; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини. Умань : Візаві, 2021. 132 с.</p> <p>10. 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.</p> <p>11. 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.</p> <p>12. Honcharuk V.V., Podzerei R.V., Zaporozhets L.M., Zadorozhna E.M. INTEGRATION OF EKOLOGICAL IMPERATIVES IN THE PROCESS OF EKONOMIC DEVELOPMENT. Moderní aspekty vědy: X. Díl mezinárodní kolektivní monografie / Mezinárodní Ekonomický Institut s.r.o.. Česká republika: Mezinárodní Ekonomický Institut s.r.o., 2021. st. 215–229.</p>
422345	Джога Ольга Валентинівна	старший викладач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти	Диплом доктора філософії ДР 003983, виданий 08.02.2022	14	<p>Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства</p> <p>1. Джога О. В. Стан розробленості проблеми підготовки бакалаврів галузі харчових технологій в педагогічних закладах вищої освіти до виробничо-технологічної діяльності. Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. 2019. Вип. 3. С. 60–68.</p> <p>2. Джога О. В. Обґрунтування кваліфікації бакалаврів галузі харчових технологій через функції діяльності на місцях працевлаштування. Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. 2019. Вип. 4. С. 42–54.</p> <p>3. Джога О. В.</p>

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. К.: Вид-во НПУ ім. М. П. Драгоманова, 2020. Вип. 147. С. 55–64.

4. Джога О.В. Критерії, показники та рівні виробничо-технологічної готовності бакалаврів галузі харчових технологій. Науковий вісник Ужгородського університету. Серія: «Педагогіка. Соціальна робота». Ужгород, 2021. № 1 (48). С.116–121.

5. Благополучна А., Кирилюк І., Джога О., & Литвин О. Застосування технології blockchain в індустрії гостинності. Економічні горизонти, 2022. № 4(22), 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)

6. Джога О. В. Основні тенденції розвитку підприємств ресторанного господарства. Індустрія туризму й гостинності: сучасні виклики та перспективи : кол. моногр./ [І. М. Поворознюк., М. Кирилюк [та ін.] ; за ред. І. М. Поворознюк ; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини. Умань : Візаві. 2022. С.70-82.

7. 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>

8. 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/issue/view/119>

9. Джога О. В. Технологія виробництва продукції громадського харчування: навч.-метод. посіб. для самостійної роботи студентів. Умань: Візаві, 2021. 180 с.

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

11. Виробниче навчання: навч.-метод. посіб. для самостійної роботи здобувачів спец. 015 «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка с/г продукції та харчові технології)» / Ю. В. Гвоздецька, О. В. Джога, С. І. Ткачук, І. А. Філімонова. Умань: Візаві, 2021. 676 с.

12. 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/issue/view/119>

13. Джога О.В., Нецадим Л.М. Оптимізація роботи холодильного устаткування готельно-ресторанних господарств в умовах енергетичної кризи. Наука і техніка сьогодні. Сер. Економіка. 2023. № 2(16). С. 83-93. URL: <http://perspectives.pp.ua/index.php/nts/issue/view/123>

14. Член ГО

						«МАСОНК»	
219800	Білошкурська Наталія Володимирів на	Доцент, Основне місце роботи	Навчально- науковий інститут економіки та бізнес-освіти	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, Атестат доцента 12ДЦ 045653, виданий 15.12.2015	10	Бізнес- планування у сфері обслуговуванн я	<p>1. Ponomarenko T. V., Prokopenko O. V., Slatvinskyi M. A., Biloshkurska N. V., Biloshkurskyi M. V., Omelyanenko V. A. National investment and innovation security assessment methodology. International Journal of Mechanical Engineering and Technology. 2019. № 10 (2). P. 847–857. URL: https://iaeme.com/Home/article_id/IJMET_10_02_088</p> <p>2. Omelyanenko V. A., Martynenko V. V., Slatvinskyi M. A., Povorozniuk I. M., Biloshkurska N. V., Biloshkurskyi M. V. Methodological bases of sectoral innovation priorities evaluation within security-based strategies. International Journal of Civil Engineering and Technology. 2019. № 10 (02). P. 1217–1226. URL: https://iaeme.com/Home/article_id/IJCIET_10_02_118</p> <p>3. Prokopenko O. V., Slatvinskyi M. A., Biloshkurska N. V., Biloshkurskyi M. V., Omelyanenko V. A. Methodology of national investment and innovation security analytics. Problems and Perspectives in Management. 2019. № 17 (1). P. 380–394. DOI: http://dx.doi.org/10.21511/ppm.17(1).2019.33</p> <p>4. Prokopenko O. V., Biloshkurska N. V., Biloshkurskyi M. V., Omelyanenko V. A. The role of banks in national innovation system: general strategical analytics. Financial and credit activity: problems of theory and practice. 2019. № 30 (3). P. 26–35. DOI: http://dx.doi.org/10.18371/fcaptp.v3i30.179455</p> <p>5. Bezliudnyi O., Chepka O., Omelyanenko V., Biloshkurska N., Biloshkurskyi M. ICT architecture for networks activities of higher education institutions. International Journal of Scientific and</p>

Technology Research. 2020. № 9 (2). P. 3563–3570

6. Braslavska O. V., Penkova O. H., Plets I. I., Sus T. Y., Biloshkurska N. V., Biloshkurskyi M. V. Management of the higher education institutions innovative potential: formalization and evaluation. *Revista Inclusiones*. 2020. Vol. 7. № 4. P. 624–645. URL: <http://revistainclusiones.org/pdf18/42%20VOL%207%20NUM%20OCTUBREDICIEMBRE2020%20REVISINCLUS.pdf>

7. Prokopenko O. V., Bezliudnyi O. I., Omelyanenko V. A., Slatvinskyi M. A., Biloshkurska N. V., Biloshkurskyi M. M. Patterns identification in the dynamics of countries' technological development in the context of military conflict. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2021. Vol. 2. № 13 (110). P. 6–15. DOI: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.230236>.

8. 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.

9. 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>

10. Omelyanenko V., Braslavska O.,

Biloshkurska N.,
Biloshkurskyi M.,
Kliasi 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>

11. Biloshkurska N. V.,
Biloshkurskyi M. V.,
Omelyanenko V. A.
Evaluation of Ukrainian
industry innovative
development with a
technological progress
parameter. Науковий
вісник Полісся. 2018.
№ 1 (13). Ч. 2. С. 23–
28. DOI:
[https://doi.org/10.25140/2410-9576-2018-2-1\(13\)-23-28](https://doi.org/10.25140/2410-9576-2018-2-1(13)-23-28).

12. Білошкурський М.
В., Корнієнко Т. О.,
Білошкурська Н. В.,
Плець І. І.
Детермінанти сталого
розвитку
старопромислового
регіону. Наукові
записки
Національного
університету
«Острозька академія».
Серія «Економіка».
Березень 2022. №
24(52). С. 77–82. DOI:
[https://doi.org/10.25264/2311-5149-2022-24\(52\)-77-82](https://doi.org/10.25264/2311-5149-2022-24(52)-77-82)

13. Biloshkurska N.,
Korniienko T.,
Biloshkurskyi M.
Sustainable
development potential
of an old industrial
region: The case of
Ukraine. Zeszyty
Naukowe Politechniki
Częstochowskiej.
Zarządzanie – Research
Reviews of Czestochowa
University of
Technology.
Management. 2022. No.
46. P. 22–31.
<https://doi.org/10.17512/znpcz.2022.2.02>

14. Biloshkurska N.,
Harnyk O.,
Biloshkurskyi M.,
Liannoi M., Kudrina O.,
Omelyanenko V.
Methodological bases of
innovation
development priorities
integrated assessment.
International Journal of
Civil Engineering and
Technology. 2019. №
10 (01). P. 1231–1240.
URL:
https://iaeme.com/Home/article_id/IJCIET_

10_01_113
15. Biloshkurska N. V., Biloshkurskyi M. V., Chyrva H. M. Estimated losses of innovative capacity of the parties as a result of “hybrid” Russian aggression against Ukraine. Технологічний аудит та резерви виробництва. 2018. Т. 4. № 5(42). С. 42–48. DOI: <https://doi.org/10.15587/2312-8372.2018.142081>.

16. Білошкурська Н. В., Білошкурський М. В., Грібах О. О., Демидов О. А. До проблеми формування механізму управління інноваційним розвитком підприємств. Економічні горизонти. 2018. № 4(7). С. 98–108. DOI: [https://doi.org/10.31499/2616-5236.4\(7\).2018.161725](https://doi.org/10.31499/2616-5236.4(7).2018.161725).

17. 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 журнал прикладної економіки. 2021. Том 6. № 1. С. 142–148. URL: http://ujae.org.ua/wp-content/uploads/2021/08/ujae_2021_r01_a17.pdf

18. Ємець О. І., Білошкурська Н. В. Політекономічні особливості державно-приватного партнерства. Актуальні проблеми розвитку економіки регіону. 2021. Вип. 17. Т. 2. С. 67–76. DOI: <https://doi.org/10.15330/apred.2.17.67-76>

19. Заїчко І., Білошкурська Н. Нормативно-правове та методичне підґрунтя визначення рівня забезпечення і регулювання фінансової безпеки підприємств та держави. Економіка та суспільство. 2021. № 34. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/991>.

20. Білошкурський М. В., Корнієнко Т. О., Білошкурська Н. В., Плещ І. І.

						<p>Детермінанти сталого розвитку старопромислового регіону. Наукові записки Національного університету «Острозька академія». Серія «Економіка». Березень 2022. № 24(52). С. 77–82. DOI: https://doi.org/10.25264/2311-5149-2022-24(52)-77-82</p> <p>21. Підприємницькі ризики : МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини ; уклад. Н. В. Білошкурська. Умань : Видавець «Сочінський М. М.», 2020. 144 с.</p> <p>22. 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</p> <p>Член редакційної колегії іноземного рецензованого наукового видання Cosmos An International Journal of Management (ISSN 2278-1218; DOI: 10.46360; Газіабад, Уттар-Пардеш, Індія) https://cosmosmgmtjournal.in/editorial-board/</p> <p>23. Член вітчизняного наукового товариства ГО «Об'єднання педагогів і науковців України».</p>	
120150	Поворознюк Інна Миколаївна	завідувач кафедри, доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти	Диплом спеціаліста, Уманський сільськогосподарський інститут ім. О.М.Горького, рік закінчення: 1995, спеціальність: 7.09010104 плодовоовочівни	22	Сервісна діяльність в індустрії гостинності	1. Tokar A., Matenchuk L., Kharchenko Z., Haidai I., Tarasenko V., Verkhohantseva V., Palianyehka N., Povorozniuk I., Kravchenko L. Combination of vegetable-fruit formulation composition for

цтво і
виноградарств
о, 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

obtaining high quality products. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2018. Vol. 4. No. 11(94). P. 55-60.
DOI:<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2018.140078>. - URL :
<http://journals.urau.ua/eejet/article/view/140078> (Scopus)

2. Omelyanenko V. A., Martynenko V. V., Slatvynskyi M. A., Povorozniuk I. M., Biloshkurska N. V., Biloshkurskyi M. V. Methodological bases of sectoral innovation priorities evaluation within security-based strategies. International Journal of Civil Engineering and Technology. 2019. № 10 (02). P. 1217–1226
URL:
http://www.iaeme.com/MasterAdmin/uploadfolder/IJCIET_10_02_18/IJCIET_10_02_118.pdf (Scopus)

3. Balaniuk, I. F., Shelenko, D. I., Biloshkurskyi, M. V., Povorozniuk, I. M., Slatvynska, 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

4. 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 Web of Science Core Collection

5. Pasiieka, 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

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

7. 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>

8. 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>

9. 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>

10. 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>

11. 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.

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

13. 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.

14. Поворознюк І. М., Слатвінська Л.А., Бербец Т.М. Формування конкурентоспроможності готельних послуг регіону. Економічні горизонти. 2018. №3. С.107-120.

15. Поворознюк І. М., Вуйченко М. А. Основні напрями маркетингових інновацій у туристичній сфері. Економічні горизонти. 2018. №1(4). С.83–90.

16. 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.

17. 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. № 93 (2022). Vol. 2. p.25-19

18. 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. № 88 (2022).
Vol. 2. p.13-16
19. Blahopoluchna A.,
Liakhovska
N., Povorozniuk I.,
Barvinok N. Haccp
system in the
restaurant industry.
Sciences of Europe
(Praha, Czech Republic)
2022. Vol. 1. No 91. P.
76-80
20. 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
21. 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
22. 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. Кирилук
[та ін.]; за ред. І. М.
Поворознюк ; МОН
України, Уманський
держ. пед. ун-т імені
Павла Тичини. Умань
: Візаві, 2022. С. 6-27
23. NESHCHADYM L.,
KYRYLIUK I.,
POVOROZNIUK I.,
LYTVYN O. Strategic
methods of economic
analysis of service
enterprises in Ukraine.
Стратегічні методи
економічного аналізу
підприємств сфери
обслуговування в
Україні: закордонна
монографія. Опіле.
2021р. С.214-220
24. 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. ISBN:
978-0-9998551-5-7

25. Поворознюк І. М.
Оцінка можливостей
розвитку
регіонального
туристично-
рекреаційного
комплексу.
Формування і
розвиток
регіонального
туристично-
рекреаційного
комплексу: кол.
монографія / МОН
України, Уманський
держ. пед. ун-т імені
Павла Тичини, Навч.-
наук. ін-т економ. та
бізнес-освіти ; за ред.
І. М. Поворознюк ;
рец.: Чирва О. Г.,
Басюк Д. І., Пенькова
О. Г. Умань : Візаві.
2019. С. 45–60.

26. Чирва О. Г.,
Поворознюк І. М.
Стан та тенденції
розвитку ринку
туристичних послуг
Черкащини. Туризм
Черкащини:
реальність та
перспективи сталого
розвитку: колективна
монографія / за ред.
Поворознюк І. М.
Умань: ВПЦ «Візаві»,
2018. С. 6-28.

27. Поворознюк І. М.
Історія розвитку
готельно-
ресторанного
господарства.
Розвиток індустрії
гостинності в Україні:
колективна
монографія / за ред.
Поворознюк І. М.
Умань: Видавець
«Сочінський М. М.»,
2017. С.7-28.

28. 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. 6-29. Поворознюк І.М. Регіональний туризм як фактор соціально-економічного розвитку економіки. Розвиток внутрішнього туризму як фактора підвищення соціально-економічного зростання регіону : кол. монографія / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини, Навч.-наук. ін-т економ. та бізнес-освіти ; за ред. І. М. Поворознюк ; рец.: Чирва О. Г., Басюк Д. І., Поліщук Н. В. Умань : Візаві. 2020. С. 38-72

30. Поворознюк І.М., Слатвінський М.А. Вплив процесів глобалізації на розвиток підприємств індустрії гостинності. Індустрія туризму й гостинності: сучасні виклики та перспективи : кол. моногр./ [І. М. Поворознюк., І.М. Кирилюк [та ін.] ; за ред. І. М. Поворознюк ; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини. Умань : Візаві, 2022. С.5-21

31. 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. <http://eh.udpu.edu.ua/issue/view/15665>

32. 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> DOI: 10.32782/2524-0072/2023-47-38

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

34. Член асоціації індустрії гостинності України

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>	12	Готельно-ресторанний бізнес регіону	<p>1. Dr. Oleh Lazariiev, Dr. Yuliia Fernos, Dr. Liudmyla Movchan, Dr. Nataliia Komisarenko, Dr. Liudmyla Neshchadym and Dr. Svitlana Tymchuk. Definition of a Process of Forming Professional Communicative Competence of the Future Agrarian Experts: International Business Information Management Conference (34th IBIMA) Madrid, Spain 13-14 November. 2019. P. 11099-11107</p> <p>2. Liudmyla Neshchadym, O. Lazariiev, Y Fernos, N. Komisarenko, S. Tymchuk, L Movchan. Methods for monitoring and analysis of the holidaymakers' free time in tourism: Proceedings of the 33rd International Business Information Management Association Conference 7. IBIMA 2019. P. 7084-7088</p> <p>3. Dr. Liudmyla NESHCHADYM, Dr. Svitlana TYMCHUK, Dr. Liubov KOVALENKO, Dr. Diana NAHERNIUK, Dr. Valentyna NEPOCHATENKO and Dr. Svitlana PODZIHUN. The importance of ecological tourism in the context of hotel and restaurant business management in the conditions of stability of ecosystems of territories: International Business Information Management Conference (34th IBIMA) Madrid, Spain 13-14 November 2020. P. 11060-11167</p> <p>4. 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 http://paper.ijcsns.org/</p>
--------	----------------------------------	---------------------------------------	---	---	----	-------------------------------------	--

07_book/202201/2022
0149.pdf
5. Нецадим Л.М.,
Тимчук С.В.,
Кожухівська Р. Б.
Інфологічні аспекти
реалізації
комунікаційної
політики туристичних
підприємств.
Інфраструктура
ринку. Вип. 31(19),
2019. С.275-280.
6. Нецадим Л.М.,
Тимчук С.В.
Екологізація
туристичних послуг
аграрних
підприємств. Збірник
наукових праць
Уманського НУС.
Випуск 96. Частина 2.
2020. С. 190-198.
7. Тимчук С.В.,
Терещук Н.В.,
Нецадим Л.М.
Сертифікація
продукції та послуг
закладів барної
справи України.
Інфраструктура
ринку. Випуск 59.
2021.
[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)
8. Нецадим Л.М.,
Тимчук С.В.
Інноваційні стратегії
як перспективний
напрямок планування
діяльності готельних
та ресторанних
підприємств України.
Інфраструктура
ринку. Випуск 59.
2021.
[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)
9. Нецадим Л. М.,
Поворознюк І. М.,
Литвин О. В.
Правильне
збалансоване
харчування як
основний фактор
здоров'я молоді.
Економічні
горизонти. 2021.
(3(18)), 41-49.
[https://doi.org/10.3149
9/2616-
5236.3\(18\).2021.246579](https://doi.org/10.31499/2616-5236.3(18).2021.246579)
10. Нецадим Л.М.,
Тимчук С.В.
Автоматизація бізнес-
процесів підприємств
індустрії гостинності
як чинник
підвищення
економічної
ефективності.
Економіка та
суспільство. Випуск №
36. 2022.
[https://economyandsoc
iety.in.ua/index.php/jo
urnal/article/view/1166
/1123](https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1166/1123)

11. Тимчук С.В., Нецадим Л.М. Перспективи розвитку анімаційного туropolерейтингу в Україні. Інфраструктура ринку. 2022. № 65. с. 123-127. URL:<http://www.market-infr.od.ua/uk/65-2022>
12. Поворознюк І. М., Нецадим Л. М. Перспективи розвитку глемпінгу для регіональної індустрії гостинності. Економіка та суспільство. Випуск № 37. 2022. <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1187/1144>
13. Кирилюк І. М., Нецадим Л. М., Благополучна А. Г. Діджиталізація як основний фактор розвитку індустрії гостинності в умовах сучасних викликів. Актуальні проблеми розвитку економіки. Випуск 18. Т.2. 2022. с. 217-131 <https://scijournals.pnu.edu.ua/index.php/aprd/article/view/6114/6370>
14. 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>
15. Нецадим Л. М., Тимчук С. В., Кирилюк І. М. Економіко-математичне моделювання впливу чинників на розвиток підприємств індустрії гостинності в Україні. Економіка та суспільство. № 39. 2022. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1374> DOI:10.32782/2524-0072/2022-39-35
16. 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/259396/25
7173](http://eh.udpu.edu.ua/article/view/259396/257173)

17. Благополучна А. Г.,
Ляховська Н. О.,
Нешчадим Л. М.
Безвідходні технології
міні-виробництв.
Економічні
горизонти. 1 (19).
2022. С. 32-38
[http://eh.udpu.edu.ua/
article/view/259399](http://eh.udpu.edu.ua/article/view/259399)

18. Нешчадим Л.М.
Інноваційні методи та
технології
приготування
десертної продукції.
Інновації та технології
в сфері послуг і
харчування. ЧДТУ.
2021. С.59-64
[http://itsf.chdtu.edu.ua
/article/view/241488](http://itsf.chdtu.edu.ua/article/view/241488)

19. Тимчук С.В.,
Нешчадим Л.М.,
Кожухівська Р.Б.
Тенденції
функціонування
закладів розміщення в
умовах кризових явищ
у сфері туризму.
Практика і
перспективи розвитку
індустрії гостинності
України: монографія /
за заг. редакцією
д.е.н., професора
Б.М.Мізюка. Львів :
ЛТЕУ, 2019. С.67-77

20. Svitlana Tymchuk,
Liudmyla Neshchadym.
Financial mechanisms
of regulation of the
development of tourism
industry in Ukraine.
Journal of Management
and Business: Research
and Practice. №2.
Volume 10. 2018. P. 28-
43.

21. Blahopoluchna A.,
Kyryliuk I.,
Neshchadym L., Lytvyn
O. Franchising in the
restaurant industry.
Sciences of Europe.
2022. № 87. vol 1. p.20-
23
[https://www.europe-
science.com/wp-
content/uploads/2022/
02/Sciences-of-Europe-
No-87-2022-Vol.-1.pdf](https://www.europe-science.com/wp-content/uploads/2022/02/Sciences-of-Europe-No-87-2022-Vol.-1.pdf)

22. 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. 2022.
№ 88. Vol. 2. p.13-16
<https://www.europe->

							science.com/wp-content/uploads/2022/03/Sciences-of-Europe-No-88-2022-Vol.-2.pdf 23. 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. 2022. № 93. Vol. 1. p.25-19 https://www.europe-science.com/wp-content/uploads/2022/05/Sciences-of-Europe-No-93-2022.pdf 24. 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. № 103 . Vol. 1. p.37-41 25. 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. № 104. Vol. 1. p.20-23 26. Організація обслуговування в закладах індустрії гостинності: навч. посібник / уклад. О. В. Литвин, І. М. Кирилук, Л. М. Нецадим. Умань: Візаві. 2021. 225 с. 27. Управління діяльністю підприємств в індустрії гостинності: навч. посібник / уклад. Л.М. Нецадим, С.М. Подзигун, С.В. Тимчук. Умань: Візаві. 2021. 115 с. 28. Організація сільського зеленого туризму: навчал. посібник / уклад. Транченко Л.В., Тимчук С.В., Нецадим Л.М. Умань: ВПЦ «Візаві». 2019. 122 с. 29. Член асоціації індустрії гостинності України
--	--	--	--	--	--	--	---

94050	Кравченко Леся Василівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет інженерно- педагогічної освіти	Диплом магістра, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2018, спеціальність: 241 Готельно- ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 033994, виданий 11.05.2006, Атестат доцента 12ДЦ 034177, виданий 25.01.2013	19	Безпека праці і життєдіяльність і	<p>1. Кравченко Л. В. Формування ноксологічної культури у студентів при викладанні охорони праці та безпеки життєдіяльності в педагогічних закладах вищої освіти. Науковий вісник Мукачівського державного університету. Серія «Педагогіка та психологія»: зб.наук.пр./Ред.кол.: Бочелюк В.Й. (гол. ред.) та ін. Мукачево: Вид-во МДУ. 2021. Т. 7, № 1. С. 63–70</p> <p>2. Кравченко Л. В. Поєднання традиційних та інноваційних методів навчання здоров'язберігаючих дисциплін у підготовці майбутніх педагогів. Науковий вісник Мукачівського державного університету. Серія «Педагогіка та психологія»: зб.наук.пр./ Ред.кол.: Бочелюк В.Й. (гол. ред.) та ін. Мукачево: Вид-во МДУ. 2021. Т. 7. № 3. С. 118–125.</p> <p>3. Кравченко Л. В. Організація охорони праці під час виробничої практики студентів закладів вищої освіти. Науковий вісник Мукачівського державного університету. Серія «Педагогіка та психологія»: зб. наук. пр./ ред.кол.: Пазюра Н.В. (гол.ред.) та ін. Мукачево: Вид-во МДУ, 2020. Випуск 1 (11). С.75-78.</p> <p>4.Кравченко Л.В., Сусло Л.В. Підготовка майбутніх вчителів у процесі вивчення курсу «Охорона праці та безпека життєдіяльності» до забезпечення безпеки в умовах інклюзивної освіти. ScientificWorldJournal Issue No13 Part 3 May 2022. P.14-19 (Indexed in INDEXCOPERNICUS high impact factor (ICV: 82.07) https://www.sworldjournal.com/index.php/swj/issue/view/swj13-03/swj13-03</p> <p>5.Кравченко Л.В. Шляхи підвищення ефективності</p>
-------	--------------------------------	---------------------------------------	---	---	----	---	---

						<p>засвоєння дисципліни «Безпека життєдіяльності» здобувачами педагогічних закладів вищої освіти. «Вісник науки та освіти (Серія «Філологія», Серія «Педагогіка», Серія «Соціологія», Серія «Культура і мистецтво», Серія «Історія та археологія»». 2022. № 6(6) 2022. С. 126-135.</p> <p>6. Система соціального страхування : навч. посіб. / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини ; уклад.: Кравченко Л. В., Сусло Л. В. Умань : Візаві, 2021. 188 с.</p> <p>7. Основи соціальної безпеки : навч. посіб. / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини ; уклад.: Кравченко Л. В. Умань : Візаві, 2022. 136 с.</p> <p>8. Член Всеукраїнської асоціації наукових та практичних працівників</p>
207769	Бойчевська Ллона Борисівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет іноземних мов	<p>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, Атестат доцента 12ДЦ 045654, виданий 15.12.2015</p>	20	Іноземна мова <p>технологічної освіти. 1. Krawchenko O., Shelenkova N., Mishchenko M., Boichevska I. Computer-based testing complex "Profvybir". Occupational diagnostics. Journal of Physics: Conference Series. 2021. Vol. 1828. 012125, P. 1-9. DOI: http://dx.doi.org/10.1088/1742-6596/1828/1/012125 (Scopus) 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 3. Boichevska I., Ivanchuk A., Veremiuk L. Intellectual development of the personality in the</p>

context of the programme "Philosophy for children". Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. Умань, 2019. С.24-30.

4. Boichevska I., Ivanchuk A., Veremiuk L. The peculiarities of the second foreign language study at nonlinguistic higher educational establishment of Ukraine. Journal of International Eastern European Studies. 2019. 1 (1). P. 1–23.

5. Boichevska I., Veremiuk L. Dual education: application of Germany's positive experience in Ukrainian reality. Порівняльно-педагогічні студії, №1 (39). Умань, 2020. 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. 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.

8. Граматика німецької мови : посіб. для студ. гуманітарних

						<p>спец. закладів вищої пед. освіти / укл.: Г.Д. Авчіннікова, І.Б. Бойчевська, Л.Л. Веремюк. Умань : АЛМІ, 2019. 130 с.</p> <p>9. Deutsch für geisteswissenschaftliche Fachbereiche : навчальний посібник з німецької мови для студентів гуманітарних спеціальностей вищих закладів педагогічної освіти / укл. І.Б. Бойчевська, Л.Л. Веремюк. Умань, 2018. 132 с.</p> <p>10. Німецька мова : посіб. для студ. ЗВО (німецька як друга іноземна) / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини ; уклад.: І. Б. Бойчевська, Л. Л. Веремюк. Умань : Візаві, 2020. 104 с.</p> <p>11. Зарубіжні освітні практики та досвід їх упровадження в Україні : кол. моногр. / В. В. Безлюдна, І. Б. Бойчевська, І. Б. Нестеренко та ін.: за заг. ред. В. В. Безлюдної ; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини. Умань : Візаві, 2022. 206 с.</p> <p>12. Рецензування статей до фахових збірників УДПУ імені Павла Тичини: Проблеми підготовки сучасного вчителя. Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.</p> <p>13. Член Міжнародної асоціації IATEFL (Міжнародна асоціація викладачів англійської мови як іноземної мови), TESOL та УАДО (Українська Асоціація Дослідників Освіти).</p>	
219370	Бержанір Анатолій Леонідович	Доцент, т.в.о. завідувача кафедри, Основне місце роботи	Історичний факультет	<p>Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2018, спеціальність: 051 Економіка, Диплом кандидата наук ДК 003530,</p>	36	Економічна соціологія	<p>1. Olha Chyrgva, 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,</p>

виданий
09.06.1999,
Атестат
доцента ДЦ
003665,
виданий
21.12.2001

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).

3. Inna Berzhanir,
Anatolii Berzhanir,
Tetiana Yashchuk,
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).

4. Berzhanir A. L.,
Berzhanir I. A.,
Vinytska O. A.
Simulation of the local
budget income
structure in the context
of the financial
independence of local
government bodies.
Науковий вісник
Полісся. 2018. № 1
(13). Ч. 1. С. 215–221.

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.,
Бержанір І. А.
Соціальний аудит у
системі соціальної
відповідальності
бізнесу. Східна
Європа: економіка,
бізнес та управління.
2019. Вип. 6 (23). С.
97–101.

7. 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>

8. 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.

9. Бержанір А. Л. Формування творчої компетентності як передумови інноваційної діяльності майбутніх докторів філософії. Соціальна робота та соціальна освіта. 2022. Вип. 2 (7). С. 207–214.

10. 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.

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

12. Запорожець М. О., Бержанір А. Л. Проблема духовності в українській філософії XIX – початку XX ст. Наукові інновації та передові технології. 2022. № 9(11). С. 78–87.

13. Бержанір А. Л., Чирва Г. М. Методологія теоретичних досліджень корпоративної соціальної відповідальності. Глобальні та національні проблеми економіки: електронне наукове фахове видання. 2018. № 21. С. 122–125.

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

15. Філософія: навчально-методичний посібник для здобувачів вищої

освіти / заг. ред. канд. філос. н. доц. М. О. Запорожець; уклад.: Запорожець М. О., Бержанір А. Л., Кожушко Т. В. Умань : ВПЦ «Візаві», 2021. 229 с.

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

17. Електронний курс «Філософія науки та інновацій» для здобувачів освітнього ступеня «Доктор філософії» на освітній платформі MOODLE.

18. Електронний курс «Управління науковими проектами» для здобувачів освітнього ступеня «Доктор філософії» на освітній платформі MOODLE.

19. Електронний курс «Філософія» для здобувачів освітнього ступеня «Бакалавр» на освітній платформі MOODLE.

20. Inna Berzhanir, Anatolii Berzhanir, Tetiana Yashchuk, Oleksandr Kirdan, Nataliia Pacheva. Bank Lending Trends in Ukraine. 36th IBIMA Conference: 4–5 November 2020, Granada. URL: <https://ibima.org/accepted-paper/bank-lending-trends-in-ukraine/> .

21. Inna Berzhanir, Anatolii Berzhanir, Tetiana Yashchuk, Oleksandr Kirdan, Nataliia Pacheva. Development of Corporate Social Responsibility and Company Social Reporting. 36th IBIMA Conference: 4–5 November 2020, Granada. Spain. URL: <https://ibima.org/accepted-paper/development-of-corporate-social-responsibility-and-company-social-reporting/> .

22. Inna Berzhanir, Anatolii Berzhanir, Tetiana Yashchuk, Valentyn Bobko and Liubov Shachkovska The Current State and Trends's Analysis of the Ukraine's Financial Market. 37th IBIMA Conference, 30–31 May

						<p>2021, Cordoba, Spain. URL: https://ibima.org/accepted-paper/the-current-state-and-trendss-analysis-of-the-ukraines-financial-market/ .</p> <p>23. Inna Berzhanir, Anatolii Berzhanir, Liubov Shachkovska, Bondaruk Ihor, Osadchuk Nataliia Transparency of Business and the Achievement of Sustainable Development Goals in Ukraine. Proceedings of the 38th International Business Information Management Association Conference (IBIMA). 2021, Seville, Spain, p. 1373–1376. URL: https://ibima.org/accepted-paper/transparency-of-business-and-the-achievement-of-sustainable-development-goals-in-ukraine/ .</p> <p>24. Inna Berzhanir, Anatolii Berzhanir, Liubov Shachkovska, Bondaruk Ihor, Osadchuk Nataliia Estimation of Attraction of External Sources of Financing in Economy of Ukraine. Proceedings of the 38th International Business Information Management Association Conference (IBIMA). 2021, Seville, Spain, p. 1377–1380. URL: https://ibima.org/accepted-paper/estimation-of-attraction-of-external-sources-of-financing-in-economy-of-ukraine/ .</p> <p>25. Рецензент закордонного наукового видання 37th IBIMA Conference: Cordoba, Spain, 1–2 April 2021 (ISBN: 978-0-9998551-6-4; Scopus/ WOS).</p> <p>26. Член Уманського регіонального відділення Соціологічної асоціації України. Член ГО «Об'єднання педагогів і науковців України».</p>	
37942	Авраменко Валентина Іванівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет філології та журналістики	Диплом кандидата наук ДК 022664, виданий 10.03.2004, Атестат	24	Українська мова (за професійним спрямуванням)	1. Nataliya M. Savchuk, Svitlana A. Sichkar, Iryna V. Khlystun, Svitlana A. Shuliaki & Valentina I. Avramenko. The

доцента 12ДЦ
020570,
виданий
23.12.2008

Interactivity of ICT in Language Teaching in the Context of Ukraine University Education International Journal of Higher Education. 2019. Vol. 8, No. 5 P. 84–94.

2. Авраменко В. І., Пархета Л. П. Інноваційні прийоми роботи над художнім твором. Проблеми підготовки сучасного вчителя. 2019. №20. С. 6–13.

3. Авраменко В. І., Пархета Л. П. Інноваційні технології формування мовленнєвої компетентності майбутніх педагогів. Психолого-педагогічні проблеми сучасної школи. 2019. Вип. 2. С. 6–14.

4. 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. 2020. Vol. 19, No. 6. P. 238 – 250.

5. Nataliia A. Tsymbal, Nataliia M. Savchuk, Iryna V. Khlystun, Valentina I. Avramenko, Anhelina V. Ostafichuk. Formation of Foreign Language Terminological Competence in Students of Higher Educational Institutions in the Process of Development of Journalistic Skills. Applied Linguistics Research Journal. 2020. Vol. 4, No. 9;. P. 174 – 181

6. Авраменко В.І. Формування термінологічної компетентності майбутніх фахівців економічного профілю. Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. Умань : Візаві, 2021. Вип. 4. С. 21-26.

7. Авраменко В. І., Савчук Н. М. Основні питання культури мовлення при підготовці до ЗНО

						<p>(орфоепічна, граматична, лексична, синтаксична правильність). Теорія і практика підготовки до зовнішнього незалежного оцінювання з української мови і літератури : матеріали Всеукраїнського науково-методичного семінару / уклад. В. І. Авраменко (роз. 1, 2), Н. І. Зарудняк (роз. 3). Умань : ВПЦ «Візаві», 2018. Вип. 2. С 140–148.</p> <p>8. Авраменко В. І., Пархета Л. П. Інноваційні прийоми роботи над художнім твором. Проблеми підготовки сучасного вчителя: збірник наукових праць. Умань : Візаві, 2019. Вип.2(20). С. 6–13.</p> <p>9. Авраменко В. І., Пархета Л. П. Інноваційні технології формування мовленнєвої компетентності майбутніх педагогів. Психолого-педагогічні проблеми сучасної школи: збірник наукових праць. Умань : Візаві, 2019. Вип. 2. С. 6–14.</p>
92788	Савчук Наталія Михайлівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет філології та журналістики	<p>Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2003, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Українська 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</p>	18	<p>Комунікативний менеджмент</p> <p>1. Савчук Н. М. Сучасна термінологія у мотиваційному аспекті. Вісник Маріупольського державного університету. Серія: Філологія. гол. ред. К. В. Балабанов. Маріуполь : МДУ, 2018. Вип. 19. С. 325 – 333.</p> <p>2. Savchuk N. M., Khlystun I. V., Shuliak S. A. Rationality principles in teaching the native language at the 21st century higher education. Науковий вісник міжнародного гуманітарного університету: збірник наукових праць. Серія: філологія. Одеса, 2019. Вип. 38. С. 61-65.</p> <p>3. Цимбал Н. А., Савчук Н. М. Особливості редагування змісту цифрового носія. Вчені записки ТНУ ім. В. І. Вернадського. Сер. Філологія. Соціальні комунікації. Київ, 2019. Том 30 (69) № 4 Ч 2. С. 188-194.</p> <p>4. Савчук Н. М.,</p>

магістра,
Вінницький
державний
педагогічний
університет
імені Михайла
Коцюбинського,
о, рік
закінчення:
2020,
спеціальність:
061
Журналістика,
Диплом
кандидата наук
ДК 006436,
виданий
17.05.2012,
Атестат
доцента 12ДЦ
038979,
виданий
16.05.2014

Хлисту́н 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.
Дрогобич, 2020. Вип.
29. С. 128-132.
5. 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.
6. Nataliya M.
Savchuk, Svitlana A.
Sichkar, Iryna V.
Khlystun, Svitlana A.
Shuliak & Valentina I.
Avramenko. The
Interactivity of ICT in
Language Teaching in
the Context of Ukraine
University Education.
International Journal of
Higher Education.
2019. Vol. 8, No. 5; P.
84 – 94.
7. Nataliia A. Tsybal,
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.
2020. Vol. 19, No. 6; P.
238 – 250.
8. Nataliia A. Tsybal,
Nataliia M. Savchuk,
Iryna V. Khlystun,
Valentina I.
Avramenko, Anhelina
V. Ostafichuk.
Formation of Foreign
Language
Terminological
Competence in
Students of Higher
Educational
Institutions in the
Process of Development
of Journalistic Skills.
Applied Linguistics
Research Journal.
2020. Vol. 4, No. 9.
P. 174 – 181.
9. Савчук Н. М.
Мотиваційно зв'язані
слова в українському

						художньому тексті кінця XX – початку XXI ст. у лінгвостилістичному вимірі : монографія /МОН України, Уманський держ. пед. ун-т ім. Павла Тичини. Умань : Візаві, 2018. 202 с. 10. Савчук Н. М.. Українська мова за професійним спрямуванням: навчальний посібник. Умань : ВПЦ «Візаві», 2019. 160 с. 11. Комунікативний менеджмент : навч. посіб. для студ. Інституту економіки та бізнес-освіти: уклад. Савчук Н. М. Умань : ВПЦ «Візаві», 2021. 244 с.	
346	Гедзик Андрій Миколайович	Перший проректор, Основне місце роботи	Адміністративно управлінський персонал	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 ДК 038486, виданий 04.12.2006, Аттестат доцента 12ДЦ 022246, виданий 19.02.2009, Аттестат професора 12ПР 009252, виданий	22	Інженерна графіка	1. Гедзик А.М. Міжпредметні зв'язки як фактор оптимізації процесу графічної підготовки майбутніх інженерів-педагогів комп'ютерного профілю. Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми. 2018. С. 249 - 253. 2. Гедзик А. Використання семіотичного підходу в процесі графічної підготовки майбутніх інженерів-педагогів комп'ютерного профілю. Проблеми підготовки сучасного вчителя. 2019. Вип. 1. С. 38-44. 3. 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. 4. Гедзик А. М., Сусли 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

				17.01.2014			<p>5. Педагогічні науки: реалії та перспективи. 2020. Випуск 75. С. 40 – 44.</p> <p>5. 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</p> <p>6. Експерт Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти.</p> <p>7. Член Всеукраїнської асоціації наукових і практичних працівників технологічної освіти.</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 підприємств о, Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2004, спеціальність: 0501 Економіка підприємства, Диплом кандидата наук ДК 028324, виданий 28.04.2015, Аттестат доцента АД 008286, виданий 29.06.2021</p>	8	Економічна психологія	<p>1. Чудаєва Н.В., Шулдик А.В. Психологія мислення : навч. посіб. Умань : Візаві, 2019. 206 с.</p> <p>2. 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>3. Шулдик А.В., Шулдик, Г.О. Фізіологічні механізми психіки : Методичні рекомендації для студентів закладів вищої освіти. Умань : «Візаві», 2018. 30 с.</p> <p>4. Соціальна інклюзія дистанційного освітнього процесу : навч.-метод. довід. / О.О. Кравченко, М.С. Міщенко, І.Г. Резніченко [та ін.] ; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини. Київ : ФОП Ямчинський О.В., 2021. 173 с.</p> <p>5. Шулдик А. В., Шулдик Г. О., Бахрамова Н., Чайиргулієва А. Психологічні особливості фаз та криз розвитку сім'ї. Вісник Українсько-туркменського культурно-освітнього центру. Умань. 2018. Вип.2, Ч.1. С. 199–205.</p> <p>6. Шулдик А. В. Шулдик Г. О. Діагностика</p>

						емоційного інтелекту студентів-психологів. Психологічний журнал. 2019. № 2. С. 87–96. 7. Шулдик А.В. Структура професіоналізму психолога та умови його розвитку. Психологічний журнал. 2020. № 4. С. 70–77. 8. Шулдик А.В. Шулдик Г.О. Діагностика та корекція flow-ефекту у викладачів закладів вищої освіти. Психологічний журнал. 2021. № 7. С. 85-91. 9. Шулдик, А., Шулдик, Г. Діагностика та формування лідерських якостей у здобувачів вищої освіти. Вчені записки Університету «КРОК». 2021, (4(64)). С. 229–239. 10. Член громадської спілки «Національна психологічна асоціація»	
127235	Подзігун Світлана Миколаївна	завідувач (професор) кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти	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	11	Управління кар'єрою	1. Kozhukhivska R., Kulbitsky V., Kyryliuk I., Maliuga L, Podzihun, S. Managing the efficiency of enterprises based on assessment of the land resource potential. Investment Management and Financial Innovations. 2018. № 16(2). P. 164–178. 2. Gontareva I., Murenets I., Kurmaiev P., Podzihun S., Dorokhov O. Functionality and quality management of transformation of capital forms at an enterprise. TEM Journal. 2018. № 7(3). P. 597–606. 3. Kozhukhivska R., Podzihun S., Udovenko I., Verniuk N., Petrenko, N., Dluhoborska L. The assessment of anti-crisis management efficiency. Proceedings of the 33rd International Business Information Management Association Conference, (IBIMA) 2019. 10-11 April P. 6151-6162. 4. Kozhukhivska R., Sakovska O., Shpykuliak O., Podzihun S., Harbar O. P. Social customer-oriented technologies in

the tourism industry: an empirical analysis. TEM Journal. 2019. Vol. 8. Issue. 4. P. 1371-1383

5. Chvertko L., Gvozdej N., Vinnytska O., Korniienko 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.

6. 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), 2020, 4-5 November Granada, Spain, P. 6112-6116.

7. Пачева Н. О., Подзігун С. М. Вплив мотиваційного менеджменту на ефективність діяльності організації. Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Сер. Економічні науки. 2021. Т. 3, № 11 (55). С. 42-46.

8. 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.

9. Пачева Н.О., Подзігун С.М. Організація маркетингового менеджменту в системі управління підприємством. Економіка та суспільство. 2022. № 38. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1279/1233>

10. Малюга Л. М., Кожухівська Р. Б., Подзігун, С. М.

						<p>Управління конкурентоспроможності підприємств: навч. посібник. Умань: ВПЦ «Візаві», 2018. 196 с.</p> <p>11. Управління діяльністю підприємств в індустрії гостинності : навч. посіб. ; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини ; уклад. : С. М. Подзігун, С. В. Тимчук, Л. М. Нецадим. Умань : Візаві, 2021. 145 с.</p> <p>12. Навчально-методичний комплекс дисципліни «Менеджмент» для студентів усіх форм навчання / упорядник С.М. Подзігун. Умань : Видавничо-поліграфічний центр «Візаві», 2019. 108 с.</p> <p>13. Управління міжнародним бізнесом : навч. посіб. ; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини ; уклад. : О. Л. Богашко, О. П. Кірдан, С. М. Подзігун. Умань : Візаві, 2021. 200 с.</p> <p>14. Крикавський Є. В., Подзігун, С. М. Дифузія ірраціональної бізнес-поведінки в інтегрованих організаціях. Вісник Хмельницького національного університету. 2018. № 5 (2). С. 102 - 110.</p> <p>15. 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).</p>	
143932	Медведєва Марія Олександрівна	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	18	Економічна інформатика	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,

<p>(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 кандидата наук ДК 021145, виданий 03.04.2014, Аттестат доцента 12ДЦ 045660, виданий 15.12.2015</p>	<p>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. 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,</p>
--	--

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. Інформаційні технології у вищій школі : Монографія / [Антонюк Д.С., Бойчук І.Д., Болотіна В.В., Болух В.А., Вакалюк Т.А., Жмурко О.І., Концедайло В.В., Коротун О.В., Литвинова С.Г., Мар'єнко М. В., Махомета Т.М., Медведєва М.О., Мінтій І.С., Мінтій М.М., Міщенко О.А., Осова О.О., Тихонова Т. В., Тягай І.М., Шевчук Б.В., Шевчук Л.Д., Яцишин А.В.] / за заг. ред. Вакалюк Т.А., Литвинової С.Г. Житомир: вид-во ФОП "О.О.Євенок", 2019. 364 с.

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

13. Інформаційно-комунікаційні технології в галузі : навчально-методичний посібник / МОН України, Уманський

						<p>держ. пед. ун-т імені Павла Тичини ; уклад. Медведєва М.О., Криворучко І.І., Ковтанюк М.С. Умань : Візаві, 2020. 142 с.</p> <p>14. Медведєва М. О., Жмурко О. І. Мобільні технології в освітньому процесі : навч. посіб. Умань : Візаві, 2019. 102 с.</p> <p>15. 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>	
56834	Чирва Ганна Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Навчально- науковий інститут економіки та бізнес-освіти	<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, Атестат доцента АД 000945, виданий 05.07.2018</p>	43	Основи наукових досліджень	<p>1. Korol, I. V., Slatvinskyi M. A., Chyrva H. M. Theoretical and methodological fundamentals of the staff competitiveness management in personnel security aspect. Науковий вісник Полісся. 2018. № 2 (14). Ч. 2. С. 173-179</p> <p>2. Melnychuk Yu., Chyrva O.H., Chvertko A., Chyrva H.H., Berbets V.V. The Role of Management in the Financial Independence of the Region. Tem Journal. 2019. Vol. 8(2). P. 584-590.</p> <p>3. Гапєєва О., Мартиненко V., Романовська Y., Потапюк I., & Чирва H.. 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), P. 529–536.</p> <p>4. Chirva, O., Chirva, A., Malyarchuk, N. Formation of the mechanism of socio-economic development of Ukraine. Baltic Journal of Economic Studies, 2021. 7(5),P. 213-220.</p> <p>5. Marta Kopytko, Olha Chyrva, Yuliia Stavska, Nataliia Karvatska, Hanna Chyrva. Agile Management</p>

(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.

6. Chyrva H.M. Theoretical and methodological aspects of strategic management of econom... financial and credit activities: problems of theory and practice 2022. No 1 (42). P. 529-535

7. Чирва Г. М. Критеріальний підхід в державному управлінні якістю вищої освіти. Публічне управління і адміністрування в Україні. 2019. Вип. 11. С. 18–26.

8. Чирва Г. М. Механізми державного управління розвитком вищої освіти: орієнтація на якість освітніх послуг. Публічне управління та митне адміністрування. 2019. No 3 (22). С. 146–156.

9. Чирва Г. М. Нормативно-правове регулювання діяльності закладів вищої освіти в Україні. Держава та регіони. 2019. No 2 (66). С. 133–139.

10. Чирва Г. М. Освітній моніторинг як інструмент державного управління якістю вищої освіти. Право та державне управління. 2019. № 1 (34). Т. 2. С. 135–140.

11. Чирва Г.М. Історичні передумови становлення сучасної вищої освіти в Україні. Право та державне управління, 2019. Т.2. Вип.35. С.152-159.

12. Melnyk, V., Chyrva, H., & Polishchuk, O. Теоретичні засади державного регулювання ринку землі в Україні. Економічні горизонти, 2019. (1(8)), С. 25–35.

13. Melnychuk Yu, Chyrva H, Korniienko T. The Value of the Analysis of Scientific and Technical Research in the Strategy of Innovative Development of the

World Economy.
Trends Tech Sci Res.
USA. 2021. 5(2). P. 555-
658.

14. Чирва Г.
Теоретико-методичні
засади підготовки
науково-педагогічних
кадрів з менеджменту
до дослідницько-
інноваційної
діяльності. Соціальна
робота та соціальна
освіта. 2022. Вип. 2
(9). С. 328-336.

15. Чирва Г.М., А.Л.
Бержанір.
Методологія
теоретичних
досліджень
корпоративної
соціальної
відповідальності.
Економіка та
управління
національним
господарством.
Збірник наукових
праць. Миколаївський
національний
університет ім. ВО
Сухомлинського.
2018. Вип.21. С.122-
125.

16. Chyryva O.H., Chyryva
H.N.. Evaluating
modern communication
marketing tools in
promotion of
pharmaceutical brands.
Минск: Институт
бизнеса БГУ. 2019.
С.268-273.

17. 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.

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

19. 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 університету.	
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, Аттестат доцента АД 010729, виданий 06.06.2022</p>	17	Правові засади господарської діяльності	<p>1.Sovhira S., Bezliudnyi O., Pidlisnyi Y. Experimental Study on the Legal Culture of Future Economic Bachelor. Humanities & Social Sciences Reviewse. 2019. Vol 7. No 4.. pp. 787-799 https://doi.org/10.18510/hssr.2019.74102 (Scopus)</p> <p>2. Підлісний Є. Правова культура суспільства, особистості та соціальної групи Науковий вісник Миколаївського національного університету імені В. О. Сухомлинського. Педагогічні науки: зб. наук. пр. / за ред. проф. Тетяни Степанової. № 3 (62), вересень 2018. Т.2. Миколаїв: МНУ імені В. О. Сухомлинського, 2018. С.241–246. http://mdu.edu.ua/wp-content/uploads/pedvisnik-62-2018-2.pdf</p> <p>3. Підлісний Є. В. Характеристика поняття «правова культура» через призму методологічних підходів World Science. 2018. Vol.2, № 10(38) October pp.23–28.</p> <p>4. Підлісний Є. Правова діяльність у структурі правової культури майбутніх економістів Педагогічна освіта: теорія і практика: Збірник наукових праць / Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка; Інститут педагогіки НАПН України [гол. ред. Лабунець В.М.]. Вип.25 (2–2018). Ч.1. Кам'янець-Подільський, 2018. С.138–143. https://doi.org/10.32626/2309-9763.2018-25-1.138-143</p> <p>5. Підлісний Є. В. Характеристика поняття «правова культура» через «правосвідомість», «правову освіту» і «правове виховання» Науковий вісник Національного університету</p>

біоресурсів і природокористування України. Серія «Педагогіка, психологія, філософія»/Редкол.: С.М. Ніколаєнко (відп.ред.) та ін.:Міленіум, 2018. Вип. 291. С.228–236. http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?I21DBN=LINK&P21DBN=UJRN&Z21ID=&S21REF=10&S21CNR=20&S21STN=1&S21FMT=ASP_meta&C21COM=S&2_S21P03=FILE=&2_S21STR=nvnuu_ped_2018_291_45

6. Підлісний Є. В. Особливості фахової підготовки майбутніх бакалаврів економіки в контексті формування у них правової культури Збірник Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини /[гол.ред.: М.Т. Маргінюк]. Умань: ВПЦ «Візаві», 2018. Вип.2. С.211–223 https://elibrary.kubg.edu.ua/id/eprint/26464/1/I_Shkarban_ZNPUDPUIPT_2.pdf

7. Підлісний Є. В. Модель формування правової культури майбутніх бакалаврів економіки. Молодь і ринок 2018. №11(166). С.152-159.

8. Підлісний Є. В. Реалізація педагогічних умов формування правової культури студентів в закладах вищої освіти. Психолого-педагогічні проблеми сучасної школи. Вип. 1(3), ч.1 / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини; [голов. ред. С. В. Совгіра]. Умань : «Візаві», 2020. С. 119-126. https://library.udpu.edu.ua/library_files/probl_sych_school/2020/01/17.pdf

9. Yaroslav Martynyshyn, 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

						<p>Science and Network Security, 2021. VOL.21 No.6, , pp. 29-34 https://doi.org/10.22937/IJCSNS.2021.21.6.6 (Web of Science)</p> <p>10. Sovhira S., Bezliudnyi O., Pidlisnyi Y. Experimental Study on the Legal Culture of Future Economic Bachelor. Humanities & Social Sciences Reviewse. 2019. Vol 7. No 4.. pp. 787-799 https://doi.org/10.18510/hssr.2019.74102</p> <p>11. Підлісний Є. В. Узгодження змісту фахової та правової діяльності майбутніх економістів. Social and Economic Aspects of Education in Modern Society. IV International Scientific and Practical Conference. 2018, Vol.2, July 19, Warsaw, Poland С.53–58. https://books.google.com.ua/books/about/International_Trends_in_Science_and_Tech.html?id=UzSOzQEACAAJ&redir_esc=y</p> <p>12. Правові засади господарської діяльності : навч. посіб. / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини ; уклад. Євген Підлісний. Умань : Візаві, 2021. 136 с.</p>	
133879	Бойко Юлія Степанівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет фізичного виховання	<p>Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2006, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Біологія, Диплом кандидата наук ДК 028924, виданий 30.06.2015, Атестат доцента АД 009014, виданий 27.09.2021</p>	19	Гігієна і санітарія в галузі	<p>1. Organization of training of future specialists in sports and physical culture. Sovhira S., Karasievych S., Boiko Y., Tanasiichuk Y., Horbatiuk N. // Revista de Ciencias Humanas y Sociales. Año 35, 2019. Especial N°22 (Scopus) https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85074070081&origin=resultslist&sort=plf-</p> <p>2. 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. Бердянськ: БДПУ, 2020. Вип.2. С. 266-279.</p> <p>3. Танасійчук Ю.М., Бойко Ю.С., Соколенко Л.С. Проблеми</p>

						<p>формування культури здорового способу життя студентів закладів вищої освіти. Перспективи та інновації науки. Серія «Педагогіка», Серія «Психологія», Серія «Медицина»). 2022. №6 . С.339-350.</p> <p>4. 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.</p> <p>5. Бойко Ю.С., Соколенко Л.С., Танасійчук Ю.М. Педагогічні умови формування санітарно – гігієнічної культури майбутніх учителів фізичної культури. Вісник проблем біології і медицини. Випуск 3(166), 2022. С.296 – 301</p> <p>6. Бойко Ю.С., Корінчак Л.М., Соколенко Л.С., Танасійчук Ю.М. Формування компетентності індивідуального здоров'я збереження: теорія і практика в освітніх процесах.: монографія. Київ : Майстерні магістеріуму. 2020. Том II. 196 с.</p> <p>7. Бойко Ю. С. Вікова фізіологія: навчальний посібник. Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини; уклад: Ю.С. Бойко, Ю.М. Танасійчук; [рец.: Л.П. Сидорчук, М.О. Соколенко, С.М. Ящук] Умань, Видавництво: «Візаві», 2021. 242 с.</p>	
216665	Демченко Тетяна Анатоліївна	професор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти	Диплом магістра, Одеський державний економічний університет, рік закінчення: 1999, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом кандидата наук ДК 054189, виданий 08.07.2009, Атестат доцента 12ДЦ	21	Автоматизація економічних процесів	<p>1. Slatvinskyi, Maksym; Demchenko, Tetyana; Kosmidailo, Inna; Reznik, Nadiia. Asset Management Performance: Evidence from Ukraine. Lecture Notes in Networks and Systems. 2022, Volume 487, Pages 51 – 62. https://doi.org/10.1007/978-3-031-08084-5_6</p> <p>2. Chyryva O.H., Demchenko T. A., Kovalev L.E., Mykhailovyna S.O. Role</p>

038570,
виданий
03.04.2014

of main activities in formation of the capital of an enterprise, their evaluation and control. Financial and Credit Activity – Problems of Theory and Practice. 2019. № 3(30). С. 215–224. DOI : <https://doi.org/10.18371/fcaptr.v3i30.179535> (Web of Science)

3. Демченко Т. А., Слатвінський М. А., Ареп'єва 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. (Категорія Б, Index Copernicus)

4. Демченко Т. А., Слатвінський М. А., Чирва О. Г. Особливості організації обліку інноваційної діяльності підприємств. Вчені записки Таврійського нац. ун-ту. Видавничий дім «Гельветика», 2020. Том 31(70). № 3. С. 128–132. URL: <https://doi.org/10.32838/2523-4803/70-3-56>

5. Demchenko T. A., Mykhailovyna S. O. Accounting organization and presentation of information on the current assets in the enterprise statement. Економічні горизонти. 2019. № 1(8). С. 4–13.

6. 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.)

7. Чирва О. Г., Демченко Т. А. Автоматизація економічних процесів (на прикладі програми «1С: Бухгалтерія 8.2»): навч. посіб. 2-ге вид., доп. Умань: Видавець

						<p>«Сочінський М.М.», 2019. 217 с. (Рекомендовано до друку Вченою радою УДПУ ім. Павла Тичини, протокол № 13 від 23.04. 2019 р.) 8. Tetyana Demchenko. The management of venture capital as a type of financial resources: goals & objectives. Financial and security policies for sustainable development: collective monograph / Inna Berzhanir, Mykola Biloshkurskyi, Tetyana Demchenko et al. ; MES Ukraine, Pavlo Tychyna Uman State Pedagogical University, Department of Finance, Accounting and Economic Security, Public Organisation "Association of Ukrainian Educators and Researchers" ; edited by Maksym Slatvinskyi. Praha : OKTAN PRINT, 2021. P.174–191. DOI: https://doi.org/10.46489/faspsfd-12 9. 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). 10. Член громадської організації «Федерація професійних бухгалтерів і аудиторів України» Член наукового товариства ГО «Об'єднання педагогів і науковців України»</p>	
84444	Слатвінська Леся Анатоліївна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально- науковий інститут економіки та бізнес-освіти	Диплом бакалавра, Уманська державна аграрна академія, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0502 Менеджмент, Диплом спеціаліста, Уманський державний аграрний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 050206	12	Рекреаційні комплекси світу	<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. 2. Поворознюк І. М., Слатвінська Л. А., Бербец Т. М.</p>

Менеджмент
зовнішньоекон
омічної
діяльності,
Диплом
магістра,
Уманський
державний
педагогічний
університет
імені Павла
Тичини, рік
закінчення:
2020,
спеціальність:
242 Туризм,
Диплом
кандидата наук
ДК 029307,
виданий
30.06.2015,
Атестат
доцента АД
010731,
виданий
06.06.2022

Формування
конкурентоспромож
ності готельних послуг
регіону. Економічні
горизонти. 2018. №
3(6). С. 107 – 120.
3. Слатвінська Л. А.
Перспективи розвитку
інклюзивного туризму
в Україні. Державне
управління:
удосконалення та
розвиток. 2020. № 5.
URL:
<http://www.dy.nayka.com.ua>
4. Слатвінська Л.А.
Реалії та перспективи
розвитку міського
туризму Черкаського
регіону. Економіка та
суспільство. 2021. №
31. URL:
<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/733>
5. Слатвінська Л. А.
Проблеми та
перспективи розвитку
інклюзивного туризму
на Черкащині. Туризм
Черкащини:
реальність та
перспективи сталого
розвитку : колективна
монографія. Умань,
2018. С.140 – 163.
6. Слатвінська Л. А.
Організаційно-
економічні основи
побудови системи
стратегічного
управління розвитком
регіонального
туристсько-
рекреаційного
комплексу.
Формування і
розвиток туристично-
рекреаційного
комплексу:
колективна
монографія. Умань,
2019. С. 112–158.
7. Слатвінська Л. А.
Розвиток
підприємницьких
ініціатив та бізнес-
екосистем в туризмі.
Розвиток
внутрішнього туризму
як фактора
підвищення
соціально-
економічного
зростання регіону :
колективна.
монографія / за ред. І.
М. Поворознюк.
Умань : Візаві. 2020.
С. 73 – 105.
8. Слатвінська Л. А.
Гранти як
інноваційно-
інвестиційні фінансові
ресурси в індустрії
туризму.
Інноваційний
розвиток туризму та
індустрії гостинності:
проблеми та

						<p>перспективи : колективна монографія / за ред. І. М. Поворознюк. Умань: Візаві, 2022. С. 77 – 93. 9. Рекреаційні комплекси світу : навч. посіб., Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини /уклад. Л. А. Слатвінська. Умань : Візаві, 2020. 200 с. 10. Рекреаційні комплекси світу : методичні вказівки до організації самостійної роботи (для здобувачів вищої освіти, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» за усіма формами навчання) / Укладач: Л. А. Слатвінська. Умань : УДПУ імені Павла Тичини, 2022. 24 с. 11. Членство у Громадській спілці «Асоціація індустрії гостинності України».</p>	
212551	Лісовська Ольга Василівна	Доцент, Основне місце роботи	Історичний факультет	Диплом кандидата наук ДК 055345, виданий 14.10.2009, Атестат доцента 12/ДЦ 029680, виданий 23.12.2011	16	Історія та культура України	<p>1. Лісовська О.В. Роль кадрового забезпечення при інтенсифікації сільського господарства (60 80-ті роки ХХ ст.). Східноєвропейський історичний вісник. Дрогобич: Посвіт, 2018. Вип.6. С. 221- 227. 2. Лісовська О.В. Політика державного керівництва в сфері матеріально- технічного забезпечення українського села (60- 80-ті роки ХХ ст.). Емінак: науковий щоквартальник. 2018. № 4 (24) (жовтень- грудень). Т. 1. С. 69-73. 3. Лісовська О.В. Священицька родина Мовчанівських: краєзнавець, археолог та громадський діяч Теодосій Мовчанівський. Наукові записки Вінницького державного педагогічного університету імені Михайла Коцюбинського. Серія: Історія. Збірник наукових праць / За заг. ред. проф. О.А. Мельничука. Вінниця: ТОВ «ТВОРИ», 2020. Вип. 33. С. 9-16. 4. Возна З.О., Лісовська О.В., Скус О.В. Формування</p>

						<p>структури репресивних органів на Київщині в другій половині 1930-х років. Вісник Черкаського університету. Серія: Історичні науки. 2021. №2. С.52-58.</p> <p>5. Усна історія: Люди та долі /Уклад. Т.В. Кузнець, О.В. Лісовська, О.В. Скус, В.С. Тацієнко. Умань: ВПЦ «Візаві», 2018. 131 с.</p> <p>6. Історія та культура України : навчально-методичний посібник з підготовки до семінарських занять та виконання контрольних робіт для студентів заочного відділення всіх спеціальностей / Т. В. Кузнець, О. В. Лісовська, О. В. Скус, О.І. Джагунова; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини Умань: «Візаві», 2019. 180 с.</p> <p>7. Історична географія України : навч. посіб. / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини ; уклад. Лісовська О. В. Умань : ВПЦ «Візаві», 2020. 237 с.</p> <p>8. Заступник головного редактора наукового журналу «Уманська старовина» (реєстраційний номер серія КВ №21635–11535Р від 13.10.2015 р.).</p>	
56834	Чирва Ганна Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти	<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, Атестація доцента АД 000945, виданий 05.07.2018</p>	43	Економічна етика та діловий етикет	<p>1. Korol, I. V., Slatvinskyi M. A., Chyrva H. M. Theoretical and methodological fundamentals of the staff competitiveness management in personnel security aspect. Науковий вісник Полісся. 2018. № 2 (14). Ч. 2. С. 173-179</p> <p>2. Melnychuk Yu., Chyrva O.H., Chvertko A., Chyrva H.H., Berbets V.V. The Role of Management in the Financial Independence of the Region. Tem Journal. 2019. Vol. 8(2). P. 584-590.</p> <p>3. Гапеева О., Мартиненко V., Романовська Y., Потапюк I., & Чирва Н.. Теоретико-методологічні аспекти стратегічного управління економічною</p>

безпекою держави в умовах пандемії COVID-19: сучасні проблеми та вектори розвитку. *Financial and Credit Activity Problems of Theory and Practice*, 2022. 1(42), P. 529–536.

4. Chirva, O., Chirva, A., Malyarchuk, N. Formation of the mechanism of socio-economic development of Ukraine. *Baltic Journal of Economic Studies*, 2021. 7(5), P. 213–220.

5. 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.

6. Chyrva H.M. Theoretical and methodological aspects of strategic management of econom... financial and credit activities: problems of theory and practice 2022. No 1 (42). P. 529-535

7. Чирва Г. М. Критеріальний підхід в державному управлінні якістю вищої освіти. *Публічне управління і адміністрування в Україні*. 2019. Вип. 11. С. 18–26.

8. Чирва Г. М. Механізми державного управління розвитком вищої освіти: орієнтація на якість освітніх послуг. *Публічне управління та митне адміністрування*. 2019. No 3 (22). С. 146–156.

9. Чирва Г. М. Нормативно-правове регулювання діяльності закладів вищої освіти в Україні. *Держава та регіони*. 2019. No 2 (66). С. 133–139.

10. Чирва Г. М. Освітній моніторинг як інструмент державного управління якістю вищої освіти. *Право та державне управління*. 2019. No. 1 (34). Т. 2. С. 135–140.

11. Чирва Г.М.

Історичні передумови становлення сучасної вищої освіти в Україні
Право та державне управління, 2019. Т.2. Вип. 35. С.152-159.

12. Melnychuk Yu, Chyrva H, Korniienko T. The Value of the Analysis of Scientific and Technical Research in the Strategy of Innovative Development of the World Economy. Trends Tech Sci Res. USA. 2021. 5(2). P. 555-658.

13. Чирва Г. Теоретико-методичні засади підготовки науково-педагогічних кадрів з менеджменту до дослідницько-інноваційної діяльності. Соціальна робота та соціальна освіта. 2022. Вип. 2 (9). С. 328-336.

14. Чирва Г.М., А.Л. Бержанір. Методологія теоретичних досліджень корпоративної соціальної відповідальності. Економіка та управління національним господарством. Збірник наукових праць. Миколаївський національний університет ім. В.О. Сухомлинського. 2018. Вип.21. С.122-125.

15. Chyrva O.H., Chyrva H.N.. Evaluating modern communication marketing tools in promotion of pharmaceutical brands. Минск: Институт бизнеса БГУ. 2019.С.268-273.

16. 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.

17. Лідерство : навч. посіб. для студ. екон. спец. закладів вищої освіти / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини ; уклад. Г. М. Чирва. Умань : Візаві, 2022. 200 с.

18. Економічна етика та діловий етикет : навч.-метод. посіб.

						<p>для аудиторного та самостійного вивчення дисципліни / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини, Навч.-наук. ін.-т екон. та бізнес-освіти ; уклад.: С. Ткачук, Г. Чирва. Умань : Візаві, 2022. 115 с.</p> <p>21. Заступник головного редактора збірника категорії Б «Психолого-педагогічні проблеми сучасної школи» УДПУ.</p> <p>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).</p> <p>Член редколегії журналу категорії Б «Нова педагогічна думка» Рівненського обласного інституту післядипломної освіти Рівненського державного гуманітарного університету.</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, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2002, спеціальність: 050104 Фінанси, Диплом кандидата наук ДК 036163, виданий 12.10.2006, Аттестат доцента 12ДЦ 025315, виданий 01.07.2011</p>	18	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. https://ibima.org/accepted-paper/the-knowledge-triangle-is-a-modern-concept-for-managing-the-development-of-education-science-and-innovation/</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</p> <p>3. Богашко О. Л. Системна наукова</p>

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>

4. 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>

5. Богашко О. Л. Модернізація освітньої системи як відповідь на нові запити світового ринку інтелектуальної праці. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія «Міжнародні економічні відносини та світове господарство». Випуск 18. Частина 1. Ужгород : Видавничий дім «Гельветика», 2018. С. 53–57.

6. Богашко О. Л. Розгляд сутності інновацій в умовах становлення перших теоретичних уявлень про них. Науковий журнал «Причорноморські економічні студії». Випуск 28. Частина 1. Одеса : ПУ «Причорноморський науково-дослідний інститут економіки та інновацій», 2018. С. 5–9.

7. Богашко О. Л. Державне регулювання інноваційного розвитку на регіональному рівні. Науковий журнал «Економічні горизонти». 2018. № 2 (5). С. 44–50.

8. Чирва О. Г., Богашко О. Л. Мережа знань як особлива форма партнерства організацій в умовах спільного використання інтелектуальних активів. Науковий економічний журнал «Інтелект ХХІ». Випуск 5. Київ : Видавничий дім

«Гельветика», 2018. С. 144–147.

9. Богашко О. Л. Перспективи впровадження принципів розумної спеціалізації Європейського Союзу в українську практику державного регулювання інноваційного розвитку. Науковий журнал «Економічні горизонти». 2018. № 3 (6). С. 4–17.

10. Богашко О. Л. Інституційний розвиток ринку краудінвестингу як сучасного інструменту фінансової підтримки малого і середнього інноваційного підприємництва. Фінансові аспекти розвитку економіки України: теорія, методологія, практика : збірник наукових праць здобувачів вищої освіти і молодих учених / ред. кол.: Н. А. Хрущ, Р. С. Квасницька, І. В. Форкун та ін. (відп. ред. Н. А. Хрущ). Хмельницький : ХНУ, 2021. С. 108–110.

11. 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>

12. Організаційно-економічні засади управління інноваційним розвитком національного господарства : маркетинговий та інтеграційний аспекти : кол. монографія / [О. Л. Богашко, Н. В. Білошкурська, С. М. Подзігун та ін.]; за ред. О. Г. Чирви. Умань: ВПЦ «Візаві», 2018. 173 с.

13. Менеджмент організації : навчальний посібник; уклад. Богашко О. Л., Кірдан О. Л., Кірдан О. П. Умань : ВПЦ «Візаві», 2019. 201 с.

							14. Управління міжнародним бізнесом : навч. посіб. ; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини; уклад. : О. Л. Богашко, О. П. Кірдан, С. М. Подзігун. Умань: Візаві, 2021. 200 с.
262843	Мельник Вячеслав Вікторович	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти	<p>Диплом магістра, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2019, спеціальність: 076</p> <p>Підприємництво, торгівля та біржова діяльність, Диплом кандидата наук ДК 028898, виданий 11.04.2005, Атестат доцента 12/ДЦ 025614, виданий 01.07.2011</p>	22	Економікс	<p>1. Adelina Kliuchenko, Halyna Humenyuk, Viacheslav Melyuk, 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: Vol. 12 No. 2 (2021): Postmodern Openings</p> <p>2. Мельник В.В. Подальші шляхи процесу кластеризації в умовах європейської інтеграції України. Бізнес – навігатор: науково-виробничий журнал Херсон: МУБіП. 2018. № 2. С. 132-137.</p> <p>3. Мельник В.В. Державна політика соціально-економічного розвитку в період євроінтеграції України. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія Міжнародні економічні відносини та світове господарство. 2018. № 20. С.115 – 119</p> <p>4. Мельник В.В. Соціальні і економічні аспекти забезпечення збалансованого екологоекономічного розвитку в Україні. Економіка і суспільство. 2018. № 16. С. 169173.</p> <p>5. Мельник В.В. Необхідність державного регулювання в забезпеченні соціально-економічного розвитку. «Інтелект XXI» 2018. № 3. С. 83-86.</p> <p>6. Мельник В.В. Реформування державної соціально-економічної політики. Причорноморські економічні студії, 2018. № 32. С. 57- 61</p> <p>7. Melnyk V., Chytva, O. Theoretical principles of the state land market</p>

						<p>regulation in Ukraine. Scientific horizons. 2019. № 1. P. 20–27.</p> <p>8. 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. No. 2. P.149-169</p> <p>9. Мельник В.В. Соціально-економічний розвиток України та державне регулювання економіки. Причорноморські економічні студії. 2022. № 73. Випуск 73. С. 13-18</p> <p>10. Мельник В.В., Поліщук О.М., Характеристика сучасних проблеми запровадження засад сталого соціально-економічного розвитку в Україні. Věda a perspektivy. 2022. No 10(17). P. 30-40</p>	
32262	Семенов Андрій Анатолійович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет фізичного виховання	<p>Диплом спеціаліста, Луганський державний 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</p>	21	Фізичне виховання	<p>1. Гончар Г., Пензай С., Семенов А. Настільний теніс як ефективний засіб профілактико-оздоровчих занять викладачів закладів вищої освіти. Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету. Умань, 2019. №4. С. 22-32</p> <p>2. Osadchenko I. I., Perepeliuk T. D., Baldyniuk O. D., Masliuk R.V., Semenov 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.</p> <p>3. Anna Hakman, Olena Andrieieva, Vitalii Kashuba, Halyna Bezverkhnia, Viktoria Tsybulska, Mykola Maievsky, Tetiana Osadchenko, Andrii Semenov, Olena Kljus, Oksana Tsiuniak, Nataliia Nikula, Oleksandr Tomenko.</p>

Factors of future teachers' motivation formation for the physical improvement. Baltic and Physical Activity 2021; Supplement (2): 33-42.

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. 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. Т. 2. С. 169-176.

6. Семенов А. А. Загальні положення методики прискореного навчання плавання дітей молодшого шкільного віку. Молодь і ринок. 2022. № 5/203. С. 91-96

7. Balatska L., Nakonechnyi I., Nakman A., Bezverkhnia H., Kljus O., Osadchenko T., Semenov A. Motor activity of different social groups: Collective monograph. Riga, Latvia : Baltija Publishing, 2020. 104 p.

8. Плавання з методикою навчання : навчальний посібник / уклад. Семенов А. А. Умань: ВПЦ «Візаві»,

							2021. 264 с. 9. 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.
--	--	--	--	--	--	--	--

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
<p><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.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>РН об. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні</i></p>	☒	Основи гостинності	словесні методи (лекція, дискусія, діалог); практичні методи (семінарські заняття, метод проблемних ситуацій); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (складання індивідуально-дослідницького завдання, доповіді).	фронтальне опитування, поточний контроль, презентація індивідуально-дослідницького завдання, екзамен.

процеси готельного та ресторанного бізнесу.				
<p>РН об. 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.</p>	☒	Інженерна графіка	словесні методи (лекція, дискусія, діалог); практичні методи (семінарські заняття, метод проблемних ситуацій); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (складання індивідуально-дослідницького завдання, доповіді).	індивідуальне опитування, програмовані письмові роботи, поточний контроль, екзамен.
<p>РН 04.Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. РН об. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. 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>	☒	Рекреаційні комплекси світу	словесні методи (лекція, дискусія, бесіда); практичні методи (семінарські заняття, практичні заняття); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання, підготовка доповіді, реферату).	фронтальне опитування, поточний тестовий контроль, презентація індивідуально-дослідницького завдання, екзамен.
<p>РН 05.Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних</p>	☒	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>технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. <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 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</i></p>				
<p><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.</i> <i>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.</i> <i>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</i> <i>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</i> <i>РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як</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 (складання індивідуально-дослідницького завдання, доповіді).</p>	<p>фронтальне опитування, поточний контроль, презентація індивідуально-дослідницького завдання, екзамен.</p>

демократичної, соціальної, правової держави.				
<p><i>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i></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></p> <p><i>РН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</i></p> <p><i>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i></p> <p><i>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</i></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></p>	☒	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><i>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</i></p> <p><i>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на</i></p>	☒	Бізнес-планування у сфері обслуговування	словесні методи (лекція, дискусія, діалог); практичні методи (семінарські заняття, метод проблемних ситуацій); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (складання індивідуально-дослідницького завдання,	фронтальне опитування, поточний контроль, розв'язання практичних завдань, презентація індивідуально-дослідницького завдання, екзамен.

<p>основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <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 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p>			<p>доповіді).</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.</p> <p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної</p>	<p>☒</p>	<p>Організація ресторанного господарства</p>	<p>словесні методи (лекція, дискусія, бесіда); практичні методи (семінарські заняття, практичні 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>

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
раціонального
використання
просторових та
матеріальних
ресурсів.
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,
визначати їх
завдання та
штатний розклад,
вимоги до 9
кваліфікації
персоналу.
РН 14.

<p>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.</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</p>	<p style="text-align: center;">☒</p>	<p>Організація готельного господарства</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).</p>	<p>фронтальне опитування, поточний тестовий контроль, контрольні завдання (розв'язування практичних ситуацій), підсумковий контроль, екзамен.</p>

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 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства
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 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

<p>різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p>				
<p><i>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i> <i>РН об.</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 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 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</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><i>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Історія розвитку туризму і 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>діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. <i>РН 04.</i> Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. <i>РН 20.</i> Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. <i>РН 22.</i> 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><i>РН 05.</i> Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. <i>РН 06.</i> Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу <i>РН 07.</i> 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>РН 09.</i> Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання,</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Технологія продукції ресторанного господарства</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, презентація задач, залік, екзамен.</p>

<p>вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і 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 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 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 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні</p>	<p>☒</p>	<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>технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. 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.</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 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 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного</p>	<p>☒</p>	<p>Експертиза якості надання послуг 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>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.</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 об. 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 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль</p>	<p>☒</p>	<p>Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві</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>діяльності 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 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</i></p>				
<p><i>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i> <i>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.</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 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</i> <i>РН 16. Виконувати самостійно</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства</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>

завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.				
<p><i>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i></p>	☒	Економіка сфери обслуговування	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).	фронтальне опитування, поточний тестовий контроль, контрольні завдання (розв'язування практичних ситуацій), підсумкове тестування, екзамен.
<p><i>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.</i></p> <p><i>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</i></p> <p><i>РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства</i></p>	☒	Інформаційні системи і технології у сфері обслуговування	словесні методи (лекція, дискусія, діалог); практичні методи (семінарські заняття, метод проблемних ситуацій); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (складання індивідуально-дослідницького завдання, доповіді).	індивідуальне опитування, програмовані письмові роботи, поточний контроль, залік.
<i>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції</i>	☒	Маркетинг у сфері обслуговування	словесні методи (лекція, дискусія);	фронтальне опитування, поточний тестовий

<p>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 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 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. PH 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. PH 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської</p>			<p>практичні методи (семінарські заняття, практичні заняття, метод мозкового штурму, кейс-методи); наочні (демонстрація, ілюстрація, спостереження); самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання).</p>	<p>контроль, контрольні роботи, розрахункові роботи, підсумкове тестування, екзамен.</p>
--	--	--	---	--

<p><i>свідомості</i></p> <p><i>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 об.</i></p> <p><i>Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</i></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></p> <p><i>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</i></p> <p><i>РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</i></p> <p><i>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i></p> <p><i>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<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><i>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</i></p> <p><i>РН 05 Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>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.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<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><i>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>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.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Менеджмент у сфері обслуговування</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>PH 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</p> <p>PH 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до 9 кваліфікації персоналу.</p> <p>PH 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>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>PH 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</p>				
<p>PH 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та</p>	<p>☒</p>	<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>дотримання стандартів якості і норм безпеки. 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. РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості 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 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості 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>	<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><i>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.</i></p> <p><i>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i></p> <p><i>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.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<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><i>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</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</p>

<p>суміжних наук. <i>РН 04.Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</i> <i>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</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 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</i></p>				
<p><i>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.</i> <i>РН 04.Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</i> <i>РН 05.Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i> <i>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<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</p>

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, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
РН 14. Організувати 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

<p>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 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</i></p>				
<p><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.</i> <i>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.</i> <i>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</i> <i>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i> <i>РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Навчальна практика з організації готельного і ресторанного господарства</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, захист звітів із практики, диференційований залік.</p>

<p>технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг. 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>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 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</p>	<p>☒</p>	<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>матеріальних ресурсів. 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, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до 9 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 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</p>				
<p>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</p>	<p style="text-align: center;">☒</p>	<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>організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до 9 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</p>				
<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення</p>	<p>☒</p>	<p>Атестаційний екзамен</p>	<p>Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія, інструктаж, консультування; Наочні: ілюстрація, спостереження. Самостійна</p>	<p>екзамен</p>

законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
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.
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

робота: робота з навчально-методичними матеріалами; науково-дослідна робота здобувачів (методи пізнання, аналогій, оцінка тощо); робота з науково-літературною базою.

споживачами готельних та ресторанних послуг
РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
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 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості

<p><i>PH 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>				
<p><i>PH 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</i> <i>PH 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</i> <i>PH 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</i> <i>PH 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</i> <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 кваліфікації персоналу.</i></p>	<p style="text-align: center;">☒</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 дослідження.</p>	<p>Кваліфікаційна робота, публічний захист кваліфікаційної роботи</p>

РН 14. Організувати 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 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

<p>ведення здорового способу життя.</p>				
<p><i>РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. 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 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Українська мова (за професійним спрямуванням)</p>	<p>словесні методи (лекція, дискусія); практичні методи (семінарські заняття); самостійна робота (складання реферату, доповіді).</p>	<p>індивідуальне опитування, поточний 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. РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг. РН 16. Виконувати самостійно завдання,</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Самоменеджмент</p>	<p>словесні методи (лекція, дискусія, бесіда); практичні методи (семінарські заняття, практичні заняття, робота в малих групах); ситуативні завдання; наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання, підготовка доповіді).</p>	<p>фронтальне опитування, поточний тестовий контроль, контрольні завдання (розв'язування практичних ситуацій), залік.</p>

<p>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 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості 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 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 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</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Історія та культура України</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, презентація рефератів, екзамен.</p>

<p>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 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності 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. 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>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Економічна соціологія</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 об. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Основи наукових досліджень</p>	<p>словесні методи (лекція, навчальна дискусія, співбесіда); практичні методи (семінарські заняття, творчі справи); самостійна робота (складання реферату, доповіді);</p>	<p>фронтальне опитування, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, поточний тестовий контроль, контрольні роботи (завдання), підсумковий контроль, залік.</p>

<p>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 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>самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання).</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 і норм безпеки. 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>	<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><i>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</i></p>				
<p><i>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.</i> <i>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</i> <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 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<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><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</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>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 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 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</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>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,</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>комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. 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 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</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 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами 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</p>	<p>☒</p>	<p>Правові засади господарської діяльності</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>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. 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 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. 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 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.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Іноземна мова	словесні методи (лекція, дискусія, співбесіда); практичні методи (семінарські заняття, рольові ігри); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (складання реферату, доповіді).	фронтальне опитування, поточний контроль, аудіювання, тестовий контроль, екзамен.

<p><i>Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</i></p>				
--	--	--	--	--