

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Державний торговельно-економічний університет
Освітня програма	55261 Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти	Магістр
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	6594
Повна назва ЗВО	Державний торговельно-економічний університет
Ідентифікаційний код ЗВО	44470624
ПІБ керівника ЗВО	Мазаракі Анатолій Антонович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	
<i>Інформація про ВСП ЗВО</i>	
Реєстраційний номер ВСП ЗВО у ЄДЕБО	6600
Повна назва ВСП ЗВО	Вінницький торговельно - економічний інститут Державного торговельно - економічного університету
Ідентифікаційний код ВСП ЗВО	01562987
ПІБ керівника ВСП ЗВО	Замкова Наталія Леонідівна
Посилання на офіційний веб-сайт ВСП ЗВО	http://www.vtei.com.ua

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/6600>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	55261
Назва ОП	Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Магістр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Бакалавр, Магістр (ОКР «спеціаліст»)
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедра іноземної філології та перекладу
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	м. Вінниця, вул. Соборна, 87; вул. Театральна, 21; вул. Хмельницьке шосе, 25.
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	415983
ПІБ гаранта ОП	Рябенська Марина Олександрівна

Посада гаранта ОП	Доцент
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	m.riabenka@vtei.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(068)-101-72-39
Додатковий телефон гаранта ОП	+38(067)-284-01-48

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
заочна	1 р. 4 міс.
очна денна	1 р. 4 міс.

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

Навчання за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» (попередньо – «Готельна і ресторанна справа») за другим (магістерським) рівнем вищої освіти у Вінницькому торговельно-економічному інституті ДТЕУ було започатковане у 2012 р. Розроблення ОП було зумовлене зростаючими потребами закладів готельного та ресторанного господарства у висококваліфікованих фахівцях.

Випусковою для ОП є кафедра туризму та готельно-ресторанної справи. Створена у 2008 р., за час своєї діяльності кафедра стала потужним осередком підготовки кадрів для індустрії гостинності.

Навчання здобувачів вищої освіти за напрямом 1401 «Сфера обслуговування» спеціальністю «Готельна і ресторанна справа» у ЗВО здійснювалося згідно наказу МОНМС України №11 від 04.01.2013, витяг ЛВ №00196-000339 з Єдиної державної електронної бази з питань освіти. Ліцензійний обсяг складав 50 здобувачів вищої освіти (30 – денної форми навчання та 20 – заочної).

ОП була розроблена з урахуванням Галузевого стандарту вищої освіти України напряму підготовки 1401 «Сфера обслуговування» спеціальності 8.14010101 «Готельна і ресторанна справа» від 09.02.2009 р., Галузевого стандарту ОКХ від 12.09.2012 р., вимог наказу Міністерства освіти і науки України №47 від 26.01.2015 р. і затверджена вченою радою КНТЕУ (протокол № 8 від 25.02.2016 р.).

Згідно наказу Міністерства освіти і науки України від 12.04.2016 №419 «Про внесення змін до наказу Міністерства освіти і науки України від 06.11.2015 №1151», спеціальність 8.14010101 «Готельна і ресторанна справа» була перейменована в 241 «Готельно-ресторанна справа».

У 2017 р. у ЗВО було розроблено ОП «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» другого (магістрського) рівня вищої освіти, яку було затверджено вченою радою Київського національного торговельно-економічного університету (протокол № 12 від 25.05.2017 р.), ректором КНТЕУ А.А. Мазаракі. У листопаді 2017 р. відбулася акредитаційна експертиза ОП, за результатами якої вона була успішно акредитована (рішення Акредитаційної комісії України (протокол №127 від 13 грудня 2017 р.), наказ МОН України від 26.12.2017 р. № 1676).

У 2021 р. ОП була розроблена з урахуванням вимог Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для другого (магістрського) рівня вищої освіти (наказ МОН України №26 від 05.01.2021 р.). Зміни, зокрема, зазнав перелік освітніх компонентів, тривалість та різновиди практики.

У 2022 р. відбулися зміни у складі проєктної групи та профілі ОП. Так, виробничу, виробничу (переддипломну) практику, підготовку кваліфікаційної роботи та захист було перенесено у блок обов'язкових компонентів; обов'язкові освітні компоненти ОП розподілено між циклами загальної та професійної підготовки; у зв'язку з розподілом виробничої та виробничої (переддипломної) практики між двома семестрами, змінено структурно-логічну схему ОП.

Представлена на акредитаційну експертизу ОП «Готельно-ресторанна справа» розроблена робочою групою, з урахуванням законодавства України та вимог Стандарту і затверджена Вченою радою ВТЕІ ДТЕУ (протокол №7 від 29.05.2023). При розробленні ОП було враховано попередній досвід викладання за нею, а також пропозиції членів робочої групи з розроблення ОП, ін.

ОП визначає вимоги до рівня освіти, перелік освітніх компонентів та послідовність їх вивчення, кількість кредитів ЄКТС, а також очікувані результати навчання (компетентності), якими повинен оволодіти здобувач вищої освіти за ОП. Нормативний термін навчання за ОП становить 1 рік 4 місяці, підготовка здобувачів здійснюється за денною та заочною формами навчання.

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2023 - 2024	23	16	7	0	0
2 курс	2022 - 2023	33	14	7	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)	55076 Готельно-ресторанна справа

	55745 Готельно-ресторанна справа 55746 Готельна справа 55747 Ресторанна справа
перший (бакалаврський) рівень	54977 Готельно-ресторанна справа 55244 Готельно-ресторанна справа 55487 Готельно-ресторанна справа 55767 Готельно-ресторанна справа 55768 Готельна справа 55769 Ресторанна справа 55158 Готельно-ресторанна справа
другий (магістерський) рівень	55064 Готельний і ресторанный девелопмент 55065 Міжнародний готельний бізнес 55066 Міжнародний готельний та ресторанный бізнес 55172 Готельна і ресторанна справа 55261 Готельно-ресторанна справа 55063 Готельна і ресторанна справа 55067 Ресторанный бізнес
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	21729	6389
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	21729	6389
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	0	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

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

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>ОП_маг_ГРС_2023.pdf</i>	p1SjCI///9EwbPqf49BmtObRpa/5RseDDBFusTZ9JbE=
Навчальний план за ОП	<i>241-М-Д-23.pdf</i>	5ZQChjBW42DJzncClkWvZjQZyEgLGddGpHATZxLgwo4=
Навчальний план за ОП	<i>241-М-З-23.pdf</i>	qhaDhSMnzFltD12Q4i4zCotcNlfUuRvH3U/B5AdPoog=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_1.pdf</i>	zkLLXvZVOotvNowReyHnlj6/7TSEWkBsGBiN1GaTRoo=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_2.pdf</i>	3oKF/fCArQXjCa9MaFi2r1oft9gVnfOekli/SNGTwrG=

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Цілями ОП «Готельно-ресторанна справа» є підготовка соціально мобільних, конкурентоспроможних та висококваліфікованих фахівців для організації сервісної, виробничо-технологічної, інноваційної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють загальними та спеціальними (фаховими) компетентностями. Визначені цілі ОП відповідають вимогам за другим (магістерським) рівнем та 7 рівнем Національної рамки кваліфікації.

Задля досягнення визначених цілей здобувачі вищої освіти вивчають професійно-орієнтовані дисципліни, проходять практичну підготовку (терміном чотирнадцять тижнів) на провідних підприємствах готельного та ресторанного бізнесу, беруть участь у виїзних навчальних заняттях та семінарах за участю фахівців галузі.

Унікальність ОП «Готельно-ресторанна справа» полягає у поєднанні дисциплін управлінського, маркетингового та

проектного спрямування, покликаних сформувати у здобувачів вищої освіти комплекс знань, умінь та навичок організації діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу в умовах невизначеності та альтернативності, та передбачає вивчення професійної комунікації іноземною мовою задля формування іншомовної компетентності за фахом.

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

Цілі ОП «Готельно-ресторанна справа» відповідають місії ВТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/jwokj>), втіленій в гаслі: «Елітна освіта на засадах спадкоємності традицій та інновацій для забезпечення поступального розвитку України.

Працюємо для нинішнього і майбутнього поколінь» та узгоджується з цілями інституту.

Мета стратегічного розвитку ВТЕІ ДТЕУ відображена у Програмі розвитку відокремленого структурного підрозділу Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ (на період до 2027 р.) та передбачає забезпечення високого рівня якості конкурентоспроможної освіти та наукових досліджень відповідно до вимог інноваційного сталого розвитку суспільства та економіки, створення комфортних умов праці, навчання, відпочинку, забезпечення особистісного розвитку всіх учасників навчального процесу згідно з їх індивідуальними здібностями та потребами (<http://surl.li/flcmo>).

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

Здобувачі вищої освіти беруть участь у роботі робочої групи з розроблення ОП. У ході засідань робочої групи ними було внесено ряд пропозицій щодо удосконалення змісту ОП, зокрема, в частині переліку освітніх компонентів та організації освітнього процесу. Так, Трохимчук В. вказала на необхідність розширити перелік підприємств для проходження виробничої та виробничої (переддипломної) практики (<http://surl.li/kspod>), а також актуалізувати тематику кваліфікаційних робіт задля посилення компетенцій за ОП. Ягнич Т. запропонував розглянути можливість вивчення у рамках ОК2 «Стратегічний маркетинг та менеджмент в готельному та ресторанному бізнесі» маркетингової цінової та збутової стратегії готелів та ресторанів, з огляду на актуальність для фахівців галузі знань щодо них та вміння їх наступного використання у професійній діяльності (протокол №4 від 24.11.2022 р.). Пропозиції враховані.

Здобувачі вищої освіти за ОП щорічно беруть участь в опитуванні, що проводиться у рамках реалізації Положення про систему рейтингової оцінки діяльності науково-педагогічних працівників (<http://surl.li/flcmr>), опитуванні щодо якості викладання за окремою навчальною дисципліною (<http://surl.li/ksoea>). Випускники ОП проходять опитування по завершенню навчання в інституті (<http://surl.li/ksoea>).

- роботодавці

Роботодавці мають можливість впливати на цілі та програмні результати навчання ОП у рамках співпраці, що здійснюється відповідно до укладених договорів (<http://surl.li/jsnvj>). Роботодавці (Педорченко О. (директор ГРК «Drive Club»), Лугач Н. (директор мережі кав'ярень «Bigman Coffee»)) є членами робочої групи з розроблення ОП та вносять пропозиції щодо її оновлення. Так, Педорченко О. запропонувала у рамках вивчення ОК3 «Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі» сформувати знання щодо моделей розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж. Лугач Н. відзначив, що робоча група постійно здійснює моніторинг змін щодо викликів на ринку готельних та ресторанних послуг та враховує їх при підготовці здобувачів за даною ОП; наголосив на важливості формування у здобувачів вищої освіти знань та умінь щодо розроблення та реалізації інноваційної програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу та можливості використання системи автоматизації проектами (у рамках вивчення ОК5 «Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі») (протокол №4 від 24.11.2022 р.). Пропозиції враховані.

На думку роботодавців, визначені в ОП цілі та програмні результати враховують ситуацію на ринку праці та є суголосними стану і тенденціям розвитку галузі.

- академічна спільнота

Інтереси представників академічної спільноти враховуються при формулюванні цілей ОП та програмних результатів навчання за нею, оновленні змісту ОК, виборі технологій та методів навчання, тематики кваліфікаційних робіт, підприємств-баз практик. У процесі обговорення ОП гарантом Рябенюкою М. було запропоновано перенести практичну підготовку та атестацію в блок обов'язкових компонент ОП та розподілити обов'язкові компоненти ОП між циклами загальної та професійної підготовки: у блоці обов'язкових ОК в циклі загальної підготовки виокремити ОК1, а ОК2 – ОК5 – перенести в цикл професійної підготовки. Мазуркевич І. запропонувала виробничу практику перенести у 1 семестр, а виробничу (переддипломну) практику – залишити у 2 семестрі. Постовою В. запропоновано ОК4 перенести з першого семестру у другий та, відповідно, ОК 5 з другого семестру – у третій (протокол №4 від 24.11.2022 р.). Пропозиції враховано.

З метою обміну інформацією задля покращення освітнього процесу та з метою вдосконалення результатів навчання ОП науково-педагогічні працівники підвищують професійну майстерність шляхом участі в круглих столах, вебінарах, семінарах та міжнародних конференціях, підвищенні кваліфікації/стажуванні в інших ЗВО та на підприємствах (<http://surl.li/kixel>, <http://surl.li/jlbte>, <http://surl.li/kixgi>, <http://surl.li/kixhd>, <http://surl.li/kixhn>, <http://surl.li/kixhr>, <http://surl.li/kixii>, <http://surl.li/kfbve>, <http://surl.li/kjzfk>, <http://surl.li/jmpjr>, <http://surl.li/kjzmy>).

- інші стейкхолдери

Під час розроблення ОП «Готельно-ресторанна справа» було враховано інтереси громадських та професійних організацій і спілок. Науково-педагогічні працівники, які викладають на ОП, є членами ГО «Асоціація готельних об'єднань та готелів міст України» (Мазуркевич І., Постова В., Рябенюк М.), ГО «Ресторанна гільдія» (Мазуркевич І., Постова В., Рябенюк М.), ГО «Вінницька асоціація «ХлібСіль» (Мазуркевич І., Постова В., Рябенюк М.), ГС «Українська ресторанна асоціація» (Мазуркевич І.), ГС «Асоціація індустрії гостинності» (Постова В.), ГО «Leadership and innovation University» (Постова В.). Корж Н. є членом редколегії наукового журналу «Ukrainian journal of food science» та експертом Національного агентства з забезпечення якості вищої освіти. Результатом співпраці є отримання науково-педагогічними працівниками сучасної інформації за фахом й наступне її використання під час викладання освітніх компонентів за даною ОП.

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

Цілі та програмні результати навчання ОП враховують стан та тенденції розвитку індустрії гостинності, реалії ринку праці та запитів роботодавців.

Готельний та ресторанный бізнес охоплює широкий спектр професій та різноманіття кар'єрних можливостей. Збільшення кількості підприємств готельного та ресторанного господарства, зростаюча вимогливість споживачів до надаваних ними послуг спричиняють зростання потреби у висококваліфікованих фахівцях, спроможних до впровадження у їхню діяльність передового досвіду, застосування новітніх прийомів роботи, удосконалення форм, методів та технологій обслуговування гостей. Складні реалії розвитку світової економіки, пандемія COVID-19, війна росії проти України та запровадження у нашій державі воєнного стану внесли свої корективи у діяльність закладів готельно-ресторанної сфери зумовлюють посилення вимог до фахівців галузі.

Тенденції розвитку спеціальності та ринку праці (<http://surl.li/awnn>, <http://surl.li/kgyst>), які постійно моніторяться членами робочої групи з розроблення ОП, відображаються в оновленні робочих програм освітніх компонентів ОП, що забезпечують досягнення програмних результатів навчання, тематиці кваліфікаційних робіт.

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

Під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП постійно враховується галузевий та регіональний контекст. Він, зокрема, відображається у тематиці кваліфікаційних робіт, виробничій, виробничій (переддипломній) практиці, які передбачають вибір об'єктів дослідження/підприємств-баз практики.

При формулюванні цілей та результатів навчання враховані Стратегія збалансованого регіонального розвитку Вінницької області на період до 2027 р. (<http://surl.li/gpsfl>); Стратегія розвитку Вінницької міської територіальної громади до 2030 р. (<http://surl.li/gxtui>); Стратегія розвитку туризму міста Вінниці до 2030 року (<http://surl.li/knihh>), які засвідчують важливість індустрії гостинності для міста та області, наявність у галузі перспектив для розвитку. При розробленні ОП були враховані галузеві вимоги до фахівців, а саме володіння теоретичними знаннями і прикладними навичками за фахом, які дозволяють розробляти і приймати ефективні рішення з питань управління та розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; розробляти маркетингові стратегії, здійснювати моніторинг та контроль бізнес-процесів; управляти корпораціями та проектами у сфері готельного та ресторанного бізнесу. Зазначене дозволяє визначати сучасні галузеві тренди і напрямки розвитку фахової діяльності в Україні та світі і відображається в результатах навчання за ОП.

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

Під час формулювання цілей та програмних результатів ОП було враховано досвід ЗВО України:

- Державний торговельно-економічний університет: за ОП «Міжнародний готельний та ресторанный бізнес» передбачені ОК «Стратегічний менеджмент», «Стратегічний маркетинг в готельному і ресторанному бізнесі» - в ОП ВТЕІ ДТЕУ вони об'єднані в «Стратегічний маркетинг та менеджмент в готельному та ресторанному бізнесі».

Спільною є ОК «Управління корпораціями в готельному і ресторанному бізнесі»; за ОП «Готельний і ресторанный розвиток» передбачені ОК «Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі» та «Управління бізнес-процесами» - в ОП ВТЕІ ДТЕУ дані ОК викладені в редакції «Стратегічний маркетинг та менеджмент в готельному та ресторанному бізнесі», «Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі»;

- Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського, Уманський національний університет садівництва: спільною є ОК «Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі».

Що стосується аналогічних іноземних програм, було проаналізовано досвід Школи César Ritz Colleges César Ritz Colleges Switzerland (<http://surl.li/kkdhv>) та використано його для формування ОК1, ОК2 та окремих елементів ОК5, досвід Інституту готельного бізнесу та економіки в Празі (<http://surl.li/kkdgb>) - при формуванні ОК3, досвід Школи готельного менеджменту Alpine Center (<http://surl.li/kgwmd>) - при формуванні ОК 2.

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

Стандарт вищої освіти визначає 12 програмних результатів навчання, досягнення яких забезпечується шляхом формування інтегральної, 8 загальних та 12 спеціальних (фахових) компетентностей. Робочою групою з розроблення ОП було сформовано перелік обов'язкових освітніх компонентів, розроблено структурно-логічну схему, визначено компетентності та програмні результати навчання, які відповідають освітнім компонентам ОП та формуються посередництвом їх вивчення.

РН 1 – ОК2, ОК3, ОК4, ОК5.

РН 2 – ОК1, ОК4.

PH 3 – ОК2, ОК3, ОК5.
PH 4 – ОК2, ОК3, ОК5.
PH 5 – ОК2, ОК3, ОК5.
PH 6 – ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5.
PH 7 – ОК2, ОК3, ОК4.
PH 8 – ОК3, ОК4, ОК5.
PH 9 – ОК2, ОК3, ОК5.
PH 10 – ОК2, ОК3, ОК5.
PH 11 – ОК2, ОК3, ОК5.
PH 12 – ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5.

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

ОП «Готельно-ресторанна справа» розроблена з урахуванням вимог Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом МОН від 05.01.2021 р., № 26.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

90

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)?

66

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

24

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

ОП «Готельно-ресторанна справа» розроблена відповідно до Положення про розроблення та реалізацію освітніх програм початкового, першого та другого рівнів вищої освіти (<http://surl.li/fkxgj>) та спрямована на формування у здобувачів вищої освіти загальних та спеціальних (фахових) компетентностей для успішної їх реалізації у сфері готельного та ресторанного бізнесу. Зміст ОП відповідає предметній області спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», що регламентована Стандартом вищої освіти (наказ МОН України від 05.01.2021 р. №26).

ОП має чітку структуру, її освітні компоненти взаємопов'язані та становлять логічну послідовність, свідченням якої є структурно-логічна схема ОП. Теоретичний зміст предметної області ОП забезпечується освітніми компонентами, що орієнтовані на вивчення теоретичних концепцій стратегічного маркетингу та управління, методології та методики розроблення та реалізації стратегій підприємств готельного та ресторанного бізнесу (ОК2); формуванні системи теоретичних знань та практичних умінь і навичок щодо впровадження аспектів управління бізнес-процесами на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу (ОК3); формуванні наукових фундаментальних знань з теорії управління корпораціями і практичних навичок щодо управлінської діяльності корпоративних структур в індустрії гостинності (ОК4); процесів, функцій, задач і методів управління проектами для ефективної організації управління проектами, як процесами здійснення підприємницьких ідей, бізнес-програм, змін вихідного становища будь-якої виробничої системи, пов'язаних з інвестуванням (ОК5).

Беручи до уваги активізацію інтеграційних та глобалізаційних процесів, прагнення України доєднатися до Європейського Союзу, ОП «Готельно-ресторанна справа» передбачено формування у здобувачів вищої освіти компетентностей з володіння та застосування іноземної мови (ОК1). Вибіркові освітні компоненти дозволяють здобувачам вищої освіти поглибити професійні знання, отримати додаткові компетентності, які сприятимуть набуттю конкурентних переваг при працевлаштуванні у майбутньому.

Освітні компоненти, що включені до ОП, логічно взаємопов'язані та складають цілісну систему, відображають зміст предметної області та забезпечують досягнення здобувачами заявлених програмних результатів навчання. Для ефективного опанування освітніми компонентами в освітньому процесі використовуються сучасні методики та технології навчання. Програмні результати навчання забезпечуються обов'язковими компонентами, що підтверджується матрицею забезпечення програмних результатів навчання.

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

Формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачами вищої освіти за ОП «Готельно-ресторанна справа»

здійснюється відповідно до Положення про формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувача вищої освіти (<http://surl.li/jppuv>). Згідно нього, обсяг вибіркового навчального плану становить не менше 25% загального обсягу ОП. Формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти регулюється також Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/fkvwu>), Положенням про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти (<http://surl.li/fkwog>). Індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти за ОП «Готельно-ресторанна справа» складається у двох примірниках на кожний рік навчання. Окрім вибору навчальних дисциплін, здобувач вищої освіти може формувати свою індивідуальну освітню траєкторію також в межах нормативної складової ОП шляхом обрання підприємства-бази практики, теми кваліфікаційної та науково-дослідної роботи участі в роботі наукових студентських гуртків/дискусійного клубу.

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

Здобувачі вищої освіти, що навчаються за ОП «Готельно-ресторанна справа», реалізують своє право на вибір навчальних дисциплін шляхом обрання чотирьох дисциплін (загальним обсягом 24 кредити ЄКТС або 26,67% від загальної кількості кредитів ЄКТС за ОП). Здобувачі вищої освіти обирають освітні компоненти із загальноінститутського Реєстру вибіркового навчального плану (<http://surl.li/fkwlv>), що відповідає принципам альтернативності та студентоцентризму.

Експертизою силабусів та робочих програм вибіркового навчального плану, формуванням їх реєстру займається навчально-методичний відділ. Реєстр щорічно переглядається, оновлюється та затверджується наказом директора, після чого оприлюднюється на офіційному сайті інституту.

Про процедуру вибору дисциплін здобувачів вищої освіти за ОП «Готельно-ресторанна справа» інформують гарант ОП, декан факультету, куратор групи упродовж двох тижнів після зарахування до ВТЕІ ДТЕУ. Магістри обирають навчальні дисципліни на II та III семестри. Свій вибір на II семестр вони здійснюють упродовж перших двох тижнів навчання в інституті, на III семестр - впродовж січня-лютого першого року навчання.

Вибір дисциплін здійснюється за допомогою комп'ютерної програми «Автоматизація побудови індивідуальної освітньої траєкторії студентів ЗВО на основі обрання вибіркового навчального плану», вбудованої в систему електронного навчання ВТЕІ ДТЕУ. Після закінчення вибору здобувачі вищої освіти зобов'язані роздрукувати заяву, сформовану в їх особистому електронному кабінеті в оболонці Smart Electronic Learning, та передати її до деканату (<http://surl.li/jppuv>).

Вибіркові компоненти надають можливість здобувачу вищої освіти побудувати індивідуальну траєкторію навчання, а також поглибити професійну підготовку в межах ОП та/або досягти додаткових результатів навчання в межах формування загальних та фахових компетентностей. Результати вибору здобувачем навчальних дисциплін зазначаються в його індивідуальному навчальному плані в розділі «Дисципліни за вибором», відповідно до Положення про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти (<http://surl.li/kfbpo>).

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

Практична підготовка здобувачів вищої освіти за ОП відбувається згідно Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для другого (магістерського) рівня вищої освіти та Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/jppwx>). На практичну підготовку здобувачів вищої освіти за ОП відведено 21 кредит ЄКТС. Її проходження сприяє закріпленню та розвитку у здобувачів знань, умінь і навичок, набутих під час теоретичного навчання, та формуванню компетентностей майбутнього фахівця. З метою організації проходження здобувачами виробничої та виробничої (переддипломної) практик налагоджена співпраця з провідними закладами готельного та ресторанного господарства (<http://surl.li/jsnvj>), а саме: із рестораном «Т-Bone», ГРК «Шахерезада»; мережею закладів «Файні справи», ГРК «Drive Club»; кафе-баром «Над річкою»; мережею кав'ярень «Bigman Coffee»; рестораном «Марсель»; рестораном «Mont Blanc»; ТОВ «Готель Приват»; ЗК «Баттерфлай», ін. Здобувачі можуть також проходити практику в іншому закладі за фахом, на власний вибір, попередньо повідомивши про це випускову кафедру та уклавши з закладом відповідний договір.

Проходження здобувачами виробничої практики забезпечує формування у них відповідних компетентностей та результатів навчання (ЗК1, ЗК2, ЗК4, ЗК5; СК3, СК6, СК9, СК10; РН2, РН4, РН9, РН12). Виробнича (переддипломна) практика, відповідно, формує ЗК1, ЗК2, ЗК3, ЗК4; СК3, СК4, СК5, СК6, СК7, СК9, СК10; РН2, РН4, РН7, РН9, РН10, РН11.

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

ОП «Готельно-ресторанна справа» забезпечує набуття здобувачами соціальних навичок на усіх етапах навчання. Так, з урахуванням специфіки галузі, для фахівців готельно-ресторанного господарства важливими є стресостійкість, емоційна стійкість, гнучкість, креативність, вміння працювати автономно та в команді, здатність до управління часом, до критичного мислення, до виявлення проблем, ін., які забезпечуються через формування загальних компетенцій ЗК1-ЗК8. Формуванню у здобувачів вищої освіти soft skills покликані сприяти їх участь у студентських конкурсах, виконання самостійної роботи, виконання та захист кваліфікаційної роботи, а також реферативні повідомлення, доповіді, виступи на наукових та інших заходах, участь у тренінгах, семінарах, спілкування на кураторських годинах, ін. Здобувачі вищої освіти є активними учасниками заходів, які організовує кафедра (<http://surl.li/jmgwu>, <http://surl.li/jmgvo>, <http://surl.li/jfznh>), Рада студентського самоврядування (<http://surl.li/jnubw>), Бізнес-школа (<http://surl.li/kflak>, <http://surl.li/jfzid>, <http://surl.li/kflep>). Набуття здобувачами вищої освіти soft skills сприяє також діяльність в інституті Центру розвитку кар'єри (<http://surl.li/jldfj>), відділу з організації виховної та культурно-мистецької роботи (<http://surl.li/jngly>), студентського туристичного клубу «Way to freedom» (<http://surl.li/jfwlo>), студентського наукового товариства ВАТРА (<http://surl.li/jngpd>).

Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?

Відповідний професійний стандарт на даний час в Україні відсутній.

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

У ВТЕІ ДТЕУ має місце постійний моніторинг фактичного навантаження здобувачів та контроль за його відповідністю встановленим нормативам. Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/flxsm>), обсяг ОП «Готельно-ресторанна справа» складає 90 кредитів ЄКТС, з них обов'язкові компоненти – 66 кредитів (73,33% від загального обсягу), у тому числі навчальні дисципліни 33 кредити (36,67%), практична підготовка – 21 кредит (23,33%), атестація – 12 кредитів (13,33%), вибіркові компоненти – 24 кредити (26,67%).

Обсяг семестру становить 30 кредитів. Теоретичне навчання відбувається протягом трьох семестрів: 1 семестр – 7 тижнів, 2 семестр – 12 тижнів, 3 семестр – 7 тижнів. Наприкінці кожного семестру передбачена екзаменаційна сесія, тривалістю 2 тижні. У I семестрі – виробнича практика тривалістю 8 тижнів (12 кредитів), у II семестрі – виробнича (переддипломна) практика – 6 тижнів (9 кредитів), у 3 семестрі – виконання та захист кваліфікаційної роботи – 8 тижнів (12 кредитів).

Згідно з Положенням про самостійну роботу здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/jppuk>), загальний обсяг аудиторного навантаження становить не більше 50% від загальної кількості годин за ОК. За такого підходу здобувачі не перевантажені аудиторними заняттями і мають достатньо часу для самостійної підготовки. Відповідно до результатів опитування, співвідношення аудиторних годин та самостійної роботи оцінюється здобувачами як збалансоване (<http://surl.li/ksoea>).

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

Наразі за ОП «Готельно-ресторанна справа» підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти не здійснюється. Разом з тим, з огляду на потреби сьогодення, така форма освіти розуміється як актуальна та розглядається можливість її впровадження. З цією метою у ВТЕІ ДТЕУ розроблено Положення про дуальну форму здобуття вищої освіти (<http://surl.li/fkxsb>).

Задля подолання розриву між теорією та практикою, освітою й виробництвом, і тим самим підвищенням якості підготовки кваліфікованих кадрів з урахуванням вимог роботодавців, на ОП «Готельно-ресторанна справа» практикується залучення фахівців-практиків до проведення семінарів, круглих столів, виїзних навчальних занять (<http://surl.li/jfzoz>, <http://surl.li/jmgxg>, <http://surl.li/jfztr>, <http://surl.li/jfzqy>, <http://surl.li/jmgwu>, <http://surl.li/jmgwt>, <http://surl.li/jmgvo>, <http://surl.li/jfznh>, <http://surl.li/jmgtr>).

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

<http://surl.li/jrfqw>

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

Набір вступників для навчання за ОП «Готельно-ресторанна справа» регламентується Правилами прийому на навчання до ВТЕІ ДТЕУ для здобуття вищої освіти в 2023 році (<http://surl.li/jrfqw>), що розроблені приймальною комісією ВТЕІ ДТЕУ відповідно до Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти в 2023 році, затвердженого наказом МОН України № 276 від 15 березня 2023 року та зареєстрованого у Міністерстві юстиції України 28 березня 2023 року № 519/39575.

На навчання за ОП приймаються особи на основі СВО «бакалавр», «магістр», ОКР «спеціаліст». Вступ на ОП на основі СВО «бакалавр» здійснюється за результатами ЄВІ 2023 року та вступного фахового випробування, на основі СВО «магістр» та ОКР «спеціаліст» – за результатами вступного фахового випробування та співбесіди з іноземною мови. Для підготовки до вступного фахового випробування, покликано виявити рівень підготовки вступників, ступінь опанування ними професійними знаннями та вміннями, на сайті ВТЕІ ДТЕУ розміщено програму (<http://surl.li/kjxxe>). Співбесіда з іноземною мовою проводиться за програмою ЄВІ з іноземних мов (<http://surl.li/kbdje>). Максимальна сума балів, яку може набрати абітурієнт за підсумками вступного фахового випробування та співбесіди з іноземною мовою, складає 200. Мінімальна сума балів з випробування складає 100.

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

Процедура визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, є чіткою, прозорою, відповідає ЄКТС та регламентується Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/flxsm>),

Положенням про академічну мобільність (<http://surl.li/flxzg>), Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/jppub>).

Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/flxsm>) передбачено, що визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, здійснюється згідно існуючої процедури шляхом перезарахування кредитів відповідно до набутих компетентностей та результатів навчання. У випадку відрахування осіб з ВТЕІ ДТЕУ та інших ЗВО, можливе їх поновлення на навчання на загальних підставах, в межах ліцензованого обсягу за відповідною ОП та формою навчання. Перезарахування вивчених навчальних дисциплін відбувається лише за умови надання здобувачем вищої освіти академічної довідки – на її підставі деканат формує перелік дисциплін для перезарахування, що погоджується з гарантом ОП. Результати перезарахування фіксуються в індивідуальному плані здобувача вищої освіти.

Здобувачі вищої освіти ознайомлені з процедурою визнання та перезарахування результатів навчання, отриманих в інших ЗВО.

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

Здобувачі вищої освіти ОП «Готельно-ресторанна справа» другого (магістрського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання Калініна Н.В. та Головатюк А.А. були відраховані з ВТЕІ ДТЕУ (наказ №459 від 24.11.2014 р., наказ №25 від 17.01.2018 р. відповідно) за академічну заборгованість та пізніше поновлені на навчання за заочною формою навчання в межах ліцензованого обсягу (наказ 353 від 08.03.2017р., наказ №463 від 26.09.2018 р. відповідно).

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

Питання визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, у ВТЕІ ДТЕУ регулюється Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти (<http://surl.li/jppvs>). Визнання результатів неформального навчання передбачає реалізацію комплексу процедур: подання здобувачем вищої освіти заяви (визначеного зразка) щодо визнання; ідентифікація та оцінка задекларованих у письмовій формі результатів неформального навчання; прийняття рішення про визнання та зарахування відповідних освітніх компонентів освітньої програми або відмову у визнанні.

Для визнання результатів неформального та/або інформального навчання наказом директора створюється предметна комісія, до якої входять декан факультету, гарант ОП, науково-педагогічні працівники, які викладають дисципліну, результати навчання якої необхідно підтвердити. Комісія аналізує надану здобувачем інформацію та приймає рішення щодо відповідності/невідповідності задекларованих результатів неформального та/або інформального навчання певним результатам навчання, передбаченим обов'язковою складовою освітньої програми, та ідентифікує результати навчання, які підлягають оцінюванню.

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

Відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти (<http://surl.li/jppvs>), здобувачу вищої освіти за ОП «Готельно-ресторанна справа» може бути визнано та перезараховано результати навчання, отримані у неформальній та/або інформальній освіті з певної навчальної дисципліни, в обсязі не більше 25 % від загального обсягу ОП. Станом на тепер на ОП «Готельно-ресторанна справа» звернень здобувачів вищої освіти щодо визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті зафіксовано не було.

На ОП «Готельно-ресторанна справа» практикується визнання результатів неформальної та/або інформальної освіти при оцінюванні самостійної роботи здобувачів вищої освіти, відповідно до критеріїв оцінювання (підготовка наукових статей, тез, участь із доповідями на студентських конференціях, семінарах, засіданнях дискусійного клубу, проходження курсів на онлайн платформах Prometheus, Coursera, edEx, edEra, FutureLearn, ін., з тематики дисциплін з представленням сертифікату про участь (завершення курсу).

Практика застосування вказаних правил на ОП «Готельно-ресторанна справа» реалізовується також через участь здобувачів вищої освіти у заходах практичного спрямування (вебінари, воркшопи, форуми, тренінги, бізнес-інтенсиви, організовані для слухачів Бізнес-школи ВТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/fkxdz>).

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

Основними формами організації освітнього процесу у ВТЕІ ДТЕУ є навчальні заняття, самостійна робота, практична підготовка, контрольні заходи, відповідно до Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/flxsm>).

Для досягнення результатів навчання, передбачених ОП «Готельно-ресторанна справа», науково-педагогічними працівниками використовуються різні форми і методи навчання та викладання, що забезпечують ефективність засвоєння освітніх компонентів. Так, на лекціях практикується колективна активізація здобувачів до дискусії та

обговорення, застосовуються лекції-діалоги, лекції-дискусії, лекції-візуалізації, проблемні лекції. З-поміж інтерактивних методів навчання застосовуються підготовка кросвордів, з метою заохочення до мовлення та обговорення – виступи з есе та презентаціями. Започатковано відвідування закладів гостинності в рамках вивчення фахових дисциплін (<http://surl.li/jmgtr>), робота з кейсами. В умовах дистанційного навчання вищезазначені методи застосовуються з використанням організації онлайн-семінарів, онлайн-вебінарів, веб-конференцій на платформах Zoom та Google Meet. Важливою формою навчання є практична підготовка здобувачів. Невід'ємними елементами навчання є робота з бібліотечними фондами (<http://surl.li/jwvoz>) та системою управління навчанням MOODLE (<http://surl.li/jxaoo>), використання ресурсів онлайн-навчальних платформ Prometheus, Coursera, edEx, edEra, FutureLearn, in.

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?

Навчання за ОП «Готельно-ресторанна справа» є студентоцентрованим та проблемно-орієнтованим. Здобувачі вищої освіти беруть активну участь в моніторингу організації освітнього процесу у ВТЕІ ДТЕУ шляхом участі в опитуванні «Викладач очима студентів», відповідно до Положення про систему рейтингової оцінки діяльності науково-педагогічних працівників (<http://surl.li/jmgja>), у ході якого вони оцінюють форми та методи навчання та викладання навчальних дисциплін.

Основним нормативним документом, що регулює студентоцентрований підхід у ВТЕІ ДТЕУ, є Положення про студентське самоврядування (<http://surl.li/jrftm>), згідно з яким створюються органи студентського самоврядування, які здійснюють свої повноваження на принципах добровільності, колегіальності, відкритості, законності, демократизму, гуманності, гласності, виборності та відповідальності.

Студентоцентроване навчання передбачає також право здобувачів вищої освіти формувати індивідуальну освітню траєкторію, що регулюється Положенням про формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувача вищої освіти ВТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/jppuv>).

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

Відповідність методів навчання і викладання на ОП принципам академічної свободи забезпечується Положенням про ВТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/jmful>), Положенням про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (<http://surl.li/flwux>), Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/flxsm>), Положенням про формування індивідуальної траєкторії здобувача вищої освіти (<http://surl.li/jppuv>).

Принципи академічної свободи науково-педагогічних працівників реалізуються через свободу викладання, самостійність та незалежність у науковій, науково-педагогічній та інноваційній діяльності, вільний вибір форм, методів та засобів навчання, що відповідають ОП. Робочі програми навчальних дисциплін є авторськими розробками, а їх тематика постійно переглядається та оновлюється з метою забезпечення максимальної їх відповідності сьогоденним реаліям функціонування сфери гостинності, а також досягнення здобувачами вищої освіти визначених результатів навчання. Науково-педагогічні працівники самостійно формують критерії оцінювання, перелік рекомендованих джерел, тематику науково-дослідної роботи, обирають форми самостійної роботи тощо.

Академічна свобода здобувачів реалізується через вільний вибір навчальних дисциплін, обсяг яких за ОП становить 26,67 % та дозволяє їм самостійно сформувати індивідуальну траєкторію навчання. Здобувачі самостійно обирають місце проходження практики, тематику науково-дослідної та кваліфікаційної роботи.

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, результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах кожної освітньої компоненти надається науково-педагогічними працівниками на першому навчальному занятті, відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/flwsg>), а також розміщується у системі управління навчанням MOODLE (<http://surl.li/jxaoo>) у вигляді робочих програм та силабусів. Силабуси, а також екзаменаційні білети з навчальних дисциплін затверджуються на засіданні кафедри на початку кожного навчального року.

Для спілкування учасників освітнього процесу використовується система управління навчанням MOODLE. Графік організації освітнього процесу, розклади занять та залікової сесії розміщуються в системі управління навчанням MOODLE та на офіційному сайті інституту (<http://surl.li/jrfut>).

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

Важливою складовою підготовки здобувачів є поєднання навчання та досліджень. В інституті з 2006 р. діє Студентське наукове товариство «ВАТРА» (<http://surl.li/jfwlb>), яке є активним співорганізатором багатьох наукових заходів, серед яких – щорічна Всеукраїнська науково-практична студентська конференція «Актуальні проблеми ефективного соціально-економічного розвитку України: пошук молодих».

В якості апробації результатів виконання кваліфікаційної роботи здобувачі вищої освіти публікують дві наукові статті. Підготовка наукових статей, тез доповідей з наступним їх опублікуванням у збірниках наукових праць є також формою самостійної роботи здобувачів та виконується у рамках тематики навчальних дисциплін. Результати наукових досліджень здобувачів вищої освіти, які пройшли апробацію на наукових заходах інституту,

оприлюднюються на офіційному сайті у вкладці «Матеріали наукових конференцій, вебінарів, семінарів, круглих столів» (<http://surl.li/jrgub>).

Здобувачі вищої освіти за ОП «Готельно-ресторанна справа» беруть участь у численних тренінгах («Ресторанний бізнес в умовах сьогоденних викликів: управління та маркетинг»; вебінарах («Як розвивати власний бренд ключових співробітників?», «Яким має бути сервіс в закладах під час війни?», «Вау сервіс в готелі», «Як готелі України пережили кризу 2020-2021 рр.», «Як буде розвиватись ресторанний бізнес у 2023? Тенденції та прогнози»), семінарах («Нові часи – нові тренди: ресторанний бізнес в умовах війни», «Тренди сучасного ресторанного бізнесу», «Сучасні тенденції ресторанного бізнесу та відкриття закладів нового формату»), круглих столах («Стан та перспективи розвитку індустрії гостинності»), онлайн-зустрічах («Факапи ресторанних мереж і франшиз», «Круглий стіл експертів HoReCa») (<http://surl.li/jfwfh>, <http://surl.li/jfwfa>, <http://surl.li/jfweq>), ін.

Здобувачі вищої освіти за ОП беруть участь у всеукраїнських та міжнародних науково-практичних конференціях (Лозна С. – у II Всеукраїнській науково-практичній конференції «Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні»; Трохимчук В. – у Міжнародній науково-практичній конференції «Туризм: наука, освіта, практика»; Доник О. – у IX Міжнародній науково-практичній конференції «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації»; Сербін В. – у III Міжнародній науково-практичній Інтернет-конференції студентів, аспірантів та науковців «Економіко-правові дискусії»; Фаріон Д. – у III Міжнародній науково-практичній конференції «Сучасні тренди поведінки споживачів товарів та послуг», ін.).

Здобувачі вищої освіти за ОП беруть участь у Внутрішньоінститутському конкурсі кваліфікаційних робіт (Пелих М., Постова В., Фіногеева С., Вакановський О., Крупська Ю.), долучаються до засідань дискусійного клубу «Індустрія гостинності та туризму», наукового гуртка «Простір дослідження туризму та гостинності», на засіданнях яких презентують свої наукові розробки щодо вирішення актуальних проблем в сфері готельного та ресторанного бізнесу.

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

Науково-педагогічні працівники ОП «Готельно-ресторанна справа» систематично оновлюють зміст освітніх компонентів.

За рахунок проходження стажування/підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників у ЗВО, провідних закладах гостинності (Мазуркевич І. – у ВНАУ, ГРК «Drive Club» (м. Вінниця), Постова В. – в ОНАХТ/ОНТУ (м. Одеса), кафе-барі «Над річкою» (смт Турбів Вінницького р-ну), Корж Н. – у ВННІЕ ЗНУ (м. Вінниця), Рябенка М. – в НУВГП (м. Рівне), ЗК «Баттерфляй» (с. Садове Вінницького р-ну)), прослуховування семінарів, вебінарів, тренінгів за участі фахівців сфери гостинності (онлайн-інтенсив «ГастроЕволюція» <http://surl.li/kfbrf>, серія тренінгів «Школа гостинності» <http://surl.li/kfbve>), ін. оновлено зміст ОК2 «Стратегічний маркетинг та менеджмент в готельному та ресторанному бізнесі», ОК3 «Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі», ОК4 «Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі», ОК5 «Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі».

Результати проходження міжнародного наукового стажування «Modern Teaching Methods and Innovative Technologies in Higher Education: European Experience and Global Trends» (Словаччина, 2018-2019 рр.) використовуються Мазуркевич І., Рябенкою М., Корж Н. для вдосконалення методики викладання освітніх компонентів з урахуванням досвіду країн ЄС. Постова В. пройшла міжнародне наукове стажування «Дистанційна освіта: інноваційні методи та цифрові технології (РП, 2021), результати якого впроваджено у викладання на ОП. Науково-педагогічні працівники прослухали курси «Цифрові інструменти Google для освіти», «Прогресивне викладання: складові системи якості вищої освіти», ін. та впроваджують набуті знання в освітній процес з точки зору його організації.

У рамках функціонує на базі ВТЕІ ДТЕУ Школи педагогічної майстерності науково-педагогічні працівники пройшли навчання за курсами «Цифрові інструменти Google Workspace for Education. Можливості використання корпоративного акаунту @vtei.edu.ua для оптимізації освітнього процесу онлайн», «ZOOM. Активізація ліцензійної версії в домені @vtei.edu.ua. Переваги ліцензійної версії», «SEL. Особливості роботи», що дозволило покращити інформаційне забезпечення освітнього процесу та спростило комунікацію між його учасниками.

Оновленню змісту освітніх компонентів у межах окремих тем сприяють гостьові лекції від фахівців-практиків (ОК2, лекція «Стратегічний маркетинг в ресторанному бізнесі: етапи розроблення та особливості реалізації», Тхоржевський В., ресторан «Лезгинка» <http://surl.li/kzdeo>; ОК3, лекція «Сучасні підходи до управління закладами ресторанного господарства», Лугач Н., <http://surl.li/kxmcu>).

Впровадженню в освітні компоненти сучасних практик та тенденцій розвитку сфери гостинності сприяє співпраця з ГО «Ресторанна гільдія», ГО «Вінницька асоціація гостинності «ХлібСіль», Асоціацією готельних об'єднань і готелів міст України, ГС «Українська ресторанна асоціація», ГС «Асоціація індустрії гостинності України»).

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

Інтернаціоналізація діяльності інституту передбачає побудову якісно нових партнерських відносин та активізацію існуючої співпраці зі ЗВО, підприємствами, установами, професійними громадськими організаціями зарубіжних країн з метою обміну досвідом та знаннями. Основні завдання та принципи інтернаціоналізації діяльності ВТЕІ ДТЕУ визначені Програмою розвитку відокремленого структурного підрозділу ВТЕІ ДТЕУ до 2027 року (<http://surl.li/flcmo>), діючими договорами про міжнародне та наукове співробітництво (наразі таких нараховується 42). Учасники освітнього процесу мають можливість проходити науково-практичне стажування у закладах вищої освіти зарубіжних країн, брати участь в міжнародних наукових заходах та написанні міжнародних наукових праць, проєктів (<http://surl.li/euhwp>). Так, науково-педагогічні працівники за ОП «Готельно-ресторанна справа» Іваницька Н., Корж Н., Мазуркевич І., Постова В., Рябенка М. пройшли стажування у країнах Європейського Союзу, здобувачі вищої освіти мають можливість проходити практику на базі закладів індустрії гостинності Болгарії, Італії, Словаччини та ін. Науково-педагогічні працівники публікують результати наукових досліджень у міжнародному

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

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

Форми контрольних заходів в межах навчальних дисциплін на ОП «Готельно-ресторанна справа», що дозволяють перевірити досягнення програмних результатів навчання та сприяють своєчасному корегуванню навчального процесу, регулюються Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/flwsg>).

На ОП передбачені такі види контрольних заходів, як вхідний контроль, поточний контроль, підсумковий контроль та атестація. Вхідний контроль застосовується як передумова вивчення дисципліни, що дає змогу визначити наявний рівень знань здобувачів вищої освіти. Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять та передбачає оцінювання рівня теоретичної підготовки здобувачів за тематикою практичних занять. Поточний контроль знань здобувачів включає усне та письмове опитування, тестування, презентацію результатів виконаних завдань, розв'язання ситуаційних завдань, вирішення кейсів, участь в обговоренні проблемних питань тощо. Виконання здобувачами самостійної роботи відбувається шляхом підготовки наукових статей/тез, виступів із доповідями на студентських конференціях і семінарах, роботи в системі управління навчання MOODLE, виконання індивідуальних завдань, проходження курсів на онлайн платформах, ін. Види контрольних заходів представлені в робочих програмах та силабусах навчальних дисциплін. Передбачено, що 60-70 балів здобувач вищої освіти може отримати за результатами виконання завдань до практичних занять, 30-40 балів – самостійної роботи.

Підсумковий контроль знань здобувачів здійснюється у формі письмового екзамену. По кожній навчальній дисципліні сформованим є пакет екзаменаційних білетів, який містить перелік завдань та критерії їх оцінювання. Результат виконання екзаменаційних завдань оцінюється з урахуванням результатів поточного контролю у співвідношенні 80:20, де 80 – максимальна оцінка за виконання екзаменаційного завдання, 20 – максимальна оцінка за поточну роботу протягом семестру. Пакет екзаменаційних білетів розробляється науково-педагогічним працівником, який викладає навчальну дисципліну, та затверджується на засіданні кафедри на початку навчального року. Пакет екзаменаційних білетів щорічно оновлюється та зберігається на кафедрі.

Формою підсумкового контролю виробничої та виробничої (переддипломної) практики є залік. Оцінка за практику виставляється на підставі виконаного завдання, передбаченого робочими програмами кожної з практик.

Атестація за ОП здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Порядок проведення атестації, створення та організації роботи екзаменаційної комісії з атестації у ВТЕІ ДТЕУ регулюється Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації (<http://surl.li/flwsg>). Виконання кваліфікаційної роботи регулюється Положенням про кваліфікаційну роботу (<http://surl.li/jppxa>). Кваліфікаційна робота проходить перевірку на плагіат та оприлюднюється на офіційному сайті інституту у репозиторії (<http://surl.li/jsayq>).

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

Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу (<http://surl.li/fkvwu>), форми контрольних заходів та критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти є чіткими та зрозумілими, дають можливість встановити досягнення та результати навчання за кожною навчальною дисципліною та іншими складовими ОП. Здобувачі вищої освіти можуть самостійно контролювати свою успішність через особистий електронний кабінет в автоматизованій системі управління SEL. Здобувачі, вступивши до інституту, створюють електронні кабінети на основі номера залікової книжки та входять до них посередництвом використання паролю, що забезпечує реалізацію права на захист особистої інформації.

Із метою забезпечення мотивації здобувачів, в робочих програмах та силабусах зазначається, що за умови отримання за навчальну дисципліну 75 балів та (або) більше, оцінка за екзамен може бути виставлена за результатом поточної успішності (згідно п. 1.4 Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/jppub>)).

Здобувач вищої освіти, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час підсумкового (семестрового) контролю, має право звернутися за проханням переглянути оцінку, одержану на екзамені. Порядок подання апеляції, затвердження складу апеляційної комісії визначення результатів регламентує Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів (<http://surl.li/jppwr>).

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

Інформація про форми контрольних заходів та критеріїв оцінювання повідомляється здобувачам вищої освіти на першому занятті з навчальної дисципліни, відображається в робочих програмах та силабусах, які розміщуються на сторінках навчальних дисциплін в системі управління навчанням MOODLE. Строки контрольних заходів регламентуються графіком освітнього процесу та розкладом занять, які розміщуються на офіційному сайті ВТЕІ ДТЕУ та в системі управління навчанням MOODLE, відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/jppub>), Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/fkvwu>).

Кожен вид робіт, виконаний здобувачем вищої освіти, оцінюється відповідно до визначених критеріїв, отримана оцінка, відповідно, відображається в електронному журналі в системі SEL. Система самостійно здійснює підрахунок балів і автоматично відображає їх в особистому кабінеті здобувача.

Розклад екзаменаційної сесії розміщується на офіційному сайті ВТЕІ ДТЕУ та в системі управління навчання MOODLE за 10 днів до її початку.

З вимогами щодо проходження практики та виконання кваліфікаційної роботи здобувачі вищої освіти ознайомлюються з робочою програмою практики та методичних рекомендацій до виконання кваліфікаційних робіт, а також під час установок на практику та семінарів щодо виконання кваліфікаційних робіт (<http://surl.li/jqofw>, <http://surl.li/jqoge>).

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

Атестація здобувачів вищої освіти за ОП «Готельно-ресторанна справа» здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи, що відповідає Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для другого (магістерського) рівня вищої освіти. Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного та ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.

Необхідність дотримання принципу академічної доброчесності, передбачена Стандартом, врахована на ОП та дотримується. Перевірка кваліфікаційної роботи на вміст академічного плагіату здійснюється засобами, визначеними Положенням про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти (<http://surl.li/jppwb>) та враховує вимоги Стандарту щодо того, що кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації. Кваліфікаційні роботи оприлюднюються у репозиторії на офіційному сайті інституту (<http://surl.li/jsayq>).

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

Процедура проведення контрольних заходів на ОП «Готельно-ресторанна справа» регламентується Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/flxsm>), Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/jppub>), Положенням про самостійну роботу здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/jppuk>), Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації (<http://surl.li/jppwk>), Положенням про кваліфікаційну роботу (<http://surl.li/jppxa>), Положенням про проведення практики здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/jppwx>), Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів (<http://surl.li/jppwr>). Положення розміщені на офіційному сайті ВТЕІ ДТЕУ у вкладці «Публічна інформація» та знаходяться у вільному доступі для ознайомлення усіма бажаючими. Нарант ОП, фахівці деканату та чолі з деканом, науково-педагогічні працівники кафедри проводять систематичну роботу щодо роз'яснення здобувачам правил проведення контрольних заходів. Узагальнена інформація щодо форм контрольних заходів міститься у робочих програмах та силабусах кожної навчальної дисципліни.

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

Об'єктивність екзаменаторів регулюється Положенням про дотримання академічної доброчесності педагогічними і науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти (<http://surl.li/jppwb>), в п. 2 якого чітко визначено принцип забезпечення об'єктивного оцінювання результатів навчання. Кожен окремий випадок порушення даного принципу виноситься на розгляд Комісії з питань етики та академічної доброчесності. Формою підсумкового контролю за кожною навчальною дисципліною є письмовий екзамен, що дозволяє мінімізувати ризик конфлікту інтересів та суб'єктивного впливу на підсумкове оцінювання здобувачів. Результати екзамену доводяться до здобувачів не пізніше наступного дня після його складання та відображаються в особистих кабінетах здобувачів автоматизованої системи управління закладом вищої освіти SEL.

Об'єктивності екзаменаторів сприяє реалізація Положення про систему рейтингової оцінки діяльності науково-педагогічних працівників (<http://surl.li/flcmr>) шляхом отримання зворотної інформації від здобувачів щодо об'єктивності їх оцінювання при підсумковому контролі.

У ВТЕІ ДТЕУ наявною є скринька довіри, яка дозволяє здобувачам вищої освіти у випадку необ'єктивного їх оцінювання анонімно повідомити про це. В разі виникнення конфліктних ситуацій врегулювання конфлікту інтересів забезпечується відповідно до Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів (<http://surl.li/flwtk>).

За даною ОП конфліктних ситуацій зафіксовано не було.

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

Порядок повторного проходження контрольних заходів регулюється Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/jppub>), Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/fkvwu>). У випадку, якщо здобувач не з'явився на підсумковий контроль або одержав на ньому 0-59 балів, йому дозволяється повторно його пройти, але не більше двох разів. Здобувач, який не склав екзамен перед комісією під час ліквідації академічної заборгованості, відраховується з інституту.

Приклади застосування відповідних практик на ОП: здобувачі гр. ГРС-11 д(м) Азімов В., Педорук І., Півторак Ю., Пастух С. не з'явилися на екзамен з ОК1 «Професійна комунікація іноземною мовою»; здобувач Пастух С. не набрав

достатньої кількості балів для допуску до складання екзамену з ОК2 «Стратегічний маркетинг та менеджмент в готельному та ресторанному бізнесі» та з ОК3 «Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі». Їм була надана можливість повторного проходження підсумкового контролю на додатковій сесії. Екзамен вони склали науково-педагогічним працівникам, які були екзаменаторами з цих навчальних дисциплін під час основної сесії. Результати складених екзаменів відображені у додаткових відомостях SEL. Здобувач гр. ГРС-11 д(м) Бурак В. не з'явився на сесію, а тому був відрахований з інституту.

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

Процедури, які урегульовують порядок оскарження процедури та результатів контрольних заходів, регулюються Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів (<http://surl.li/jppwr>). Здобувач вищої освіти має право звернутися із письмовою заявою на ім'я директора ВТЕІ ДТЕУ про оскарження процедури та результатів контрольних заходів. Заява подається особисто, в день оголошення результатів підсумкового контролю, візується деканом факультету, реєструється в Журналі реєстрації апеляції та розглядається на засіданні апеляційної комісії. Здобувач має право бути присутнім при розгляді комісією його роботи. Апеляційна комісія, керуючись критеріями оцінювання, аналізує письмову роботу та приймає відповідне рішення. Оскільки екзамени складаються письмово, члени апеляційної комісії, керуючись критеріями оцінювання екзаменаційних робіт із навчальної дисципліни, детально аналізують та вивчають екзаменаційну роботу здобувача вищої освіти. Згідно Положення, повторне чи додаткове опитування здобувача вищої освіти апеляційною комісією заборонено. Результат апеляції оголошуються здобувачу вищої освіти одразу після розгляду його екзаменаційної роботи, і про ознайомлення з ним здобувач особисто робить відповідний запис у протоколі засідання апеляційної комісії. Випадків застосування вищезазначеної процедури на ОП «Готельно-ресторанна справа» зафіксовано не було.

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

Забезпечення академічної доброчесності у ВТЕІ ДТЕУ є частиною внутрішньої системи забезпечення якості. В інституті розроблені чіткі та зрозумілі політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності, яких під час реалізації ОП «Готельно-ресторанна справа» послідовно дотримуються усі учасники освітнього процесу. ВТЕІ ДТЕУ популяризує академічну доброчесність та використовує відповідні технологічні рішення як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності. Політика, стандарти та процедури дотримання академічної доброчесності у ВТЕІ ДТЕУ визначені Положенням про дотримання академічної доброчесності педагогічними і науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти (<http://surl.li/jppwb>). Положення визначає функціональне поле академічної доброчесності для усіх учасників освітнього процесу, конкретизує перелік відповідальностей за порушення академічної доброчесності, містить порядок перевірки робіт на академічний плагіат та регулює функції Комісії з питань етики та академічної доброчесності. У ВТЕІ ДТЕУ діє система особистого зобов'язання щодо дотримання академічної доброчесності здобувачами вищої освіти та науково-педагогічними працівниками.

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

Задля протидії порушенням академічної доброчесності на ОП застосовується низка технологічних рішень, зокрема: ознайомлення учасників освітнього процесу з Положенням про дотримання академічної доброчесності педагогічними і науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти (<http://surl.li/jppwb>), проходження здобувачами вищої освіти та науково-педагогічними працівниками, які викладають на ОП, курсів з питань академічної доброчесності на онлайн платформах (курс «Академічна доброчесність: онлайн курс для викладачів» на онлайн платформі «Prometheus», курс «Академічна доброчесність в університеті» на онлайн платформі ВУМ); проведення семінарів з питань академічної доброчесності для здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/jqoff>, <http://surl.li/jqogk>). На ОП як інструмент протидії порушенням академічної доброчесності використовуються загальнодоступні сервіси (Advego, EtxtАнтиплагіат), а також власні внутрішня антиплагіатна система (комп'ютерна програма «Антиплагіат» - для перевірки кваліфікаційних робіт) та система електронного діловодства (авторське право. Бюлетень №25, 2011 р., Серія КВ № 18367-7167ПР). З травня 2022 р. ВТЕІ ДТЕУ має безкоштовний доступ до системи UNICHEK, що дозволяє учасникам освітнього процесу використовувати її для перевірки праць щодо вмісту плагіату (терміну доступу – 03.02.2024 р.). Для забезпечення якісної підготовки фахівців у ВТЕІ ДТЕУ функціонує СУЯ, сертифікована на відповідність стандарту ISO 9001:2015 <http://surl.li/flwuu>.

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

ВТЕІ ДТЕУ популяризує академічну доброчесність серед здобувачів вищої освіти за ОП «Готельно-ресторанна справа» шляхом ознайомлення з Положенням про дотримання академічної доброчесності педагогічними і науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти (<http://surl.li/jppwb>), Положенням про кваліфікаційну роботу (<http://surl.li/jppxa>). Про необхідність дотримання принципів академічної доброчесності йдеться у силабусах навчальних дисциплін. Популяризації академічної доброчесності сприяє проходження здобувачами вищої освіти онлайн-курсу «Академічна доброчесність в університеті» на платформі ВУМ, участь у тематичних семінарах (<http://surl.li/jqoff>, <http://surl.li/jqogk>). Зберігаючи анонімність, здобувачі вищої освіти мають можливість залишити інформацію про факти порушення академічної доброчесності на офіційному сайті ВТЕІ ДТЕУ у вкладці «Зворотній зв'язок» або в Скриньці довіри, якщо такі матимуть місце.

За результатом реалізації зазначених заходів академічна доброчесність є особистою мотивацією та переконанням здобувачів вищої освіти за ОП «Готельно-ресторанна справа».

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

Згідно з Положенням про дотримання академічної доброчесності педагогічними і науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти (<http://surl.li/jppwb>), в інституті розроблено чіткий алгоритм дій на випадок порушення академічної доброчесності учасниками освітнього процесу.

За порушення принципів академічної доброчесності науково-педагогічними працівниками їм оголошуються попередження, догана, відмова в рекомендації щодо присвоєння вченого звання, позбавлення права брати участь у роботах, визначених Законом України «Про освіту» органів чи займати визначені законом посади.

За порушення принципів академічної доброчесності здобувачами вищої освіти передбаченими є оголошення попередження, повторне проходження оцінювання (екзамен), повторне проходження відповідної освітньої компоненти ОП, позбавлення академічної стипендії, відрахування з інституту. За порушення академічної доброчесності при написанні наукових тез доповідей та статей здобувачі вищої освіти можуть бути притягнені до дисциплінарної відповідальності.

За ОП «Готельно-ресторанна справа» зафіксовано випадок порушення академічної доброчесності здобувачем вищої освіти Дорошенком І. (гр. ГРС – 21д(м)), у кваліфікаційній роботі якого було виявлено плагіат в обсязі 56,78%. Після повторного проходження плагіату, результат якого склав 46,8%, здобувач був відрахований з інституту (наказ №457 від 02.12.2021 р.).

6. Людські ресурси

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

Конкурсний добір викладачів ОП здійснюється відповідно до Положення про ВТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/jmful>), Положення про порядок конкурсного відбору науково-педагогічних працівників (<http://surl.li/flcmk>), Правил внутрішнього розпорядку (<http://surl.li/jmfut>). Оголошення про проведення конкурсного відбору на заміщення вакантних посад, терміни та умови його проведення публікуються на сайті інституту у вкладці «Публічна інформація» (<http://surl.li/jmfsy>). Основною вимогою конкурсного добору є рівень професіоналізму, який забезпечується шляхом врахування академічної та професійної кваліфікації претендентів. Рівень професіоналізму викладача ОП засвідчують його кваліфікація, науковий ступінь, вчене звання, досвід роботи, наукові публікації за профілем ОП, підвищення кваліфікації/стажування (в т. ч. міжнародні), членство у професійних об'єднаннях. При первинному проходженні конкурсу кандидатом може бути проведена відкрита лекція/практичне заняття, представлено підготовлені ним особисто навчально-методичні та наукові праці; при подальшому проходженні конкурсу враховуються особисті результати викладача за рейтингом викладацької діяльності (відповідно до Положення про систему рейтингової оцінки діяльності науково-педагогічних працівників <http://surl.li/flcmr>). З метою визначення відповідності фаху, професіоналізму та можливостей забезпечити реалізацію ОП, кандидатури викладачів обговорюються на засіданні кафедри, розглядаються на вченій раді факультету, вченій раді інституту.

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

Роботодавці залучаються до організації та реалізації освітнього процесу за ОП «Готельно-ресторанна справа». Так, вони беруть участь у гостьових лекціях, семінарах, майстер-класах, круглих столах, інформація про які відображена на сторінці кафедри у вкладці «Заходи кафедри» (<http://surl.li/jfwfh>, <http://surl.li/jfwfa>, <http://surl.li/jfwefq>), засіданнях робочої групи з розроблення ОП (<http://surl.li/jmgwb>, <http://surl.li/jmgtf>), рецензуванні ОП та робочих програм освітніх компонентів, організації та реалізації проходження стажування/підвищення кваліфікації науково-педагогічними працівниками, практичної підготовки – здобувачами, організації виконання на матеріалах підприємств кваліфікаційних робіт. На замовлення мережі кав'ярень «Bigman Coffee» (директор – Лугач Н.) кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи виконується науково-дослідна робота на тему «Конкурентоспроможність закладів ресторанного господарства: теоретичні та прикладні аспекти» (реєстраційний номер 0121U100369, договір №94 від 04.12.2020 р).

Співпраця кафедри з провідними підприємствами сфери гостинності здійснюється у рамках виконання договорів про співпрацю. На базі ВТЕІ ДТЕУ функціонує Центр розвитку кар'єри (<http://surl.li/jldfj>), який пропонує підбір студентів-практикантів роботодавцям-партнерам, займається розміщенням інформації про вакансії на підприємствах галузі на сайті ВТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/jmmqe>).

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

До аудиторних занять на ОП залучаються професіонали-практики, експерти галузі, представники роботодавців. Так, 05.09.2023 р. у рамках вивчення ОК3 «Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі» проведено гостьову лекцію на тему «Сучасні підходи до управління закладами ресторанного господарства» (Лугач Н., директор мережі кав'ярень «Bigman Coffee» (<http://surl.li/kxmcu>); 08.09.2023 у рамках вивчення ОК2 «Стратегічний менеджмент та маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі» проведено гостьову лекцію на тему «Стратегічний

маркетинг в ресторанному бізнесі: етапи розроблення та особливості реалізації» (Тхоржевський В., керуючий рестораном «Лезгинка» (<http://surl.li/kzdeo>)).

Практикується проведення виїзних навчальних занять на підприємствах галузі. Так, наприклад, 09.12.2022 р. на базі ресторану «LOLLA – gastro place» було проведено навчальне заняття з ОК3 та ОК5 (<http://surl.li/jmgtr>); 11.09.2023 р. на базі готелю «Франція» було проведено навчальне заняття з ОК3 та ВК «Управління якістю послуг в готелях і ресторанах» (<http://surl.li/lagkk>).

Інститут сприяє такому досвіду, надаючи можливість долучатися до вказаних заходів і проводити їх у стінах закладу чи дистанційно. За результатами опитування http://www.vtei.com.ua/doc/2023/opp_survey/_op_grs_mag.pdf, 60 % роботодавців рівень залученості компанії, яку вони представляють, до теоретичної та/або практичної підготовки здобувачів за ОП вважають високим, 30 % - достатнім, 10 % - середнім.

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

ВТЕІ ДТЕУ сприяє професійному розвитку викладачів ОП, згідно з Положенням про підвищення кваліфікації науково-педагогічних і педагогічних працівників (<http://surl.li/jmsfs>), Положенням про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (<http://surl.li/jmsio>), Положенням про порядок конкурсного відбору НПП (<http://surl.li/flcmk>).

У Програмі розвитку ВТЕІ ДТЕУ на період до 2027 року (<http://surl.li/jmtcw>) акцентовано увагу на забезпеченні можливостей та стимулювання особистого професійного розвитку викладачів через мотивування на досягнення наукових та навчальних результатів, забезпечення можливості підвищення кваліфікації/стажування у провідних закладах освіти.

Інститут сприяє професійному розвитку викладачів ОП через участь в асоціаціях, громадських об'єднаннях (ГО «Ресторанна гільдія», Асоціація готельних об'єднань і готелів міст України, ГО «Вінницька асоціація гостинності «ХлібСіль», ГС «Українська ресторанна асоціація», ГС «Асоціація індустрії гостинності України», ГО «Leadership and Innovation University»). Професійному розвитку викладачів сприяють різноманітні заохочення (подяки, грамоти, відзнаки ВТЕІ ДТЕУ, премії) (Колективний договір <http://surl.li/jmuex>).

Науково-педагогічні працівники за ОП беруть активну участь у різного рівня наукових та науково-практичних заходах, у рамках укладених договорів співпрацюють з підприємствами та ЗВО України і зарубіжних країн, що дозволяє обмінюватися досвідом, обговорювати актуальні проблеми галузі.

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

Система заходів щодо стимулювання розвитку викладацької майстерності науково-педагогічних працівників передбачає матеріальне та моральне їх заохочення і регламентується Колективним договором (<http://surl.li/jmuex>), Змінами та доповненнями до нього (<http://surl.li/jmvpp>). Матеріальне заохочення регулюється Положенням про преміювання науково-педагогічних працівників, докторантів, аспірантів та здобувачів вищої освіти за наукові здобутки у ВТЕІ ДТЕУ (додаток 7 Колективного договору).

Викладацька майстерність науково-педагогічних працівників у рамках викладання ними навчальних дисциплін щорічно оцінюється Центром моніторингу якості освітнього процесу та інноваційного розвитку (<http://surl.li/jmvvc>) і регламентується Положенням про систему рейтингової оцінки діяльності науково-педагогічних працівників (<http://surl.li/jmgja>).

Підвищенню педагогічної майстерності сприяє участь науково-педагогічних працівників у діяльності Школи педагогічної майстерності, стажування у провідних ЗВО України та зарубіжних країн. Підвищенню професіоналізму викладачів сприяють низка різного рівня та тематичної спрямованості конференцій (міжнародні науково-практичні конференції, наукові конференції науково-педагогічного складу, всеукраїнські науково-методичні конференції (<http://surl.li/jmvxg>), які проводяться на базі інституту або за його участі.

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?

Інформація про фінансові та матеріально-технічні ресурси є у публічному доступі (<http://surl.li/ufqa>). Підготовка здобувачів вищої освіти за ОП «Готельно-ресторанна справа» проходить у власних приміщеннях інституту, які відповідають ДБН В.2.2-3:2018 «Будинки і споруди. Заклади освіти». Бібліотека ВТЕІ ДТЕУ постійно оновлює свої фонди (станом на 01.07.2023 р. у них нараховувалося 244787 одиниць зберігання, з них навчальної літератури – 131330, наукової літератури – 75784). Здобувачі вищої освіти мають можливість доступу до електронних навчальних повнотекстових видань ТОВ «Видавничий дім», «Центр учбової літератури». Наукові та навчально-методичні здобутки науково-педагогічних працівників представлені в репозиторії (<https://ir.vtei.edu.ua/>).

Усі навчальні дисципліни за ОП «Готельно-ресторанна справа» забезпечені дистанційними курсами в системі управління навчанням MOODLE, навчальною та науковою літературою, навчально-методичними виданнями. Здобувачі та науково-педагогічні працівники користуються спеціалізованим програмним забезпеченням, діє система електронного розкладу, автоматизована система управління закладом вищої освіти «Smart Electronic Learning» (<https://sel.vtei.edu.ua/>). Доступ до відповідних інформаційних ресурсів є безоплатним.

Продемонструйте, яким чином освітнє середовище, створене у ЗВО, дозволяє задовольнити потреби

та інтереси здобувачів вищої освіти ОП? Які заходи вживаються ЗВО задля виявлення і врахування цих потреб та інтересів?

Освітнє середовище, створене у ВТЕІ ДТЕУ, забезпечує необхідні умови для задоволення потреб та врахування інтересів здобувачів вищої освіти за ОП «Готельно-ресторанна справа» й високого рівня організації освітнього процесу. З метою виявлення потреб та інтересів здобувачів вищої освіти систематично проводиться їх опитування (<http://surl.li/jaimw>). Результати моніторингу заслуховуються на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, вченої ради ВТЕІ ДТЕУ та аналізуються. Регулярно проводяться зустрічі з провідними фахівцями галузі на базі Бізнес-школи (<http://surl.li/jngrb>), функціонує Студентське наукове товариство «ВАТРА» (<http://surl.li/jngpd>), діє низка спортивних секцій (<http://surl.li/jnosn>). Усі учасники освітнього процесу мають вільний доступ до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, серед яких – найпотужніша бібліотека економічного напрямку регіону, повнотекстові електронні продукти Springer Nature, доступ до мережі wi-fi. На прохання здобувачів вищої освіти у ВТЕІ ДТЕУ для комфортного їх відпочинку на перервах та після занять було облаштовано зони простору «studentslife».

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

Безпечність освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти забезпечується шляхом постійної реалізації комплексу заходів, спрямованих на створення умов для комфортного перебування в навчальних приміщеннях, гуртожитках та інших інфраструктурних об'єктах, відповідно до Положення про ВТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/jmful>), яке визначає єдину систему організації роботи з охорони праці й безпеки життєдіяльності учасників освітнього процесу.

В інституті регулярно проводяться заходи щодо вдосконалення безпеки середовища (<http://surl.li/jnoym>, <http://surl.li/jnoyw>). Зі здобувачами та співробітниками інституту проводяться вступні, повторні та цільові інструктажі з охорони праці, пожежної безпеки та безпеки життєдіяльності. До роз'яснювальної роботи залучаються співробітники ДСНС та правоохоронних органів, працівники соціальної сфери, представники Вінницького обласного клінічного Центру профілактики та боротьби зі СНІДом. Психічне здоров'я здобувачів підтримують психологи та працівники медичного пункту ВТЕІ ДТЕУ. Враховуючи умови воєнного стану у ВТЕІ ДТЕУ облаштовано укриття, які пройшли відповідний огляд та є придатними дл використання згідно висновку ДСНС України. Відповідно до протоколу №1 від 21.08.2023 р. комісії з надзвичайних ситуацій у ВТЕІ ДТЕУ розробленим є порядок дій учасників освітнього процесу під час сигналу «Повітряна тривога».

У ВТЕІ ДТЕУ створено освітнє середовище, яке задовольняє потреби та інтереси здобувачів, безпечно для їх життя і здоров'я.

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?

Механізм освітньої підтримки здобувачів регламентується Положенням про організацію освітнього процесу (<http://surl.li/jnprj>), Положенням про оцінювання результатів навчання (<http://surl.li/jnpta>), Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти (<http://surl.li/jnprof>), Положенням про академічну мобільність (<http://surl.li/jnprvg>), Положенням про формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувача вищої освіти (<http://surl.li/jnrpk>) та забезпечується шляхом реалізації студентоцентрованого навчання.

Освітня підтримка - здійснюється гарантом ОП, науково-педагогічними працівниками, які викладають на ОП, в рамках функціонування системи управління якістю та забезпечується вільним доступом до системи управління навчанням MOODLE, яка під час дистанційного навчання використовується як базова, а також шляхом використання платформи Zoom, месенджерів Telegram, Viber.

Організаційна підтримка здобувачів забезпечується навчально-методичним відділом, відділом наукової роботи та міжнародної співпраці, деканатом факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування, кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи, гарантом ОП.

Інформаційна підтримка здобувачів здійснюється засобами Інтернет-зв'язку (використання офіційного сайту ВТЕІ ДТЕУ, месенджерів Telegram та Viber, у чатах яких регулярно оприлюднюється інформація, яка може цікавити здобувачів вищої освіти), у ході спілкування з адміністрацією інституту, деканатом, науково-педагогічними та іншими працівниками, а також відділом реклами та зв'язків з громадськістю, відділом організації виховної та культурно-мистецької роботи, відділом технічних засобів навчання, СНТ «ВАТРА». Помічником у всіх видах підтримки здобувачів є соціальні мережі, які вже давно стали частиною студентського життя. Інформація з життя кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, в т. ч. щодо ОП «Готельно-ресторанна справа», публікується на сторінках кафедри Facebook (<http://surl.li/kspef>), Instagram (<http://surl.li/kspez>).

Консультативна підтримка здобувачів вищої освіти забезпечується Центром розвитку кар'єри (<http://surl.li/jntyg>), Центром грантових проєктів (<http://surl.li/euhwrp>), Ресурсним центром зі сталого розвитку (<http://surl.li/jntzc>), бібліотекою (<http://surl.li/kbyoj>), медичним пунктом (<http://surl.li/jnuda>). Інтереси здобувачів вищої освіти ВТЕІ ДТЕУ представляє Рада студентського самоврядування (<http://surl.li/jnubw>), яка турбується про створення умов, необхідних для їх культурного, інтелектуального та спортивного саморозвитку. РСС надає здобувачам інформаційну, соціальну та організаційну підтримку, а також можливість долучатися до соціальної діяльності, організації різноманітних активностей.

Соціальна підтримка здобувачів забезпечується розвиненою соціальною інфраструктурою: гуртожитки, спортивна зала, кафе (пункти харчування) та медичний пункт.

Про задоволеність здобувачів за ОП надаваною підтримкою свідчать результати опитування (<http://surl.li/ksoea>).

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 ВТЕІ ДТЕУ створені достатні умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами, в т. ч. необхідні для їх повноцінної соціалізації та результативного навчання (<http://surl.li/jnver>). Здобувачі з особливими освітніми потребами (I-III група інвалідності), які навчаються на денній формі навчання за кошти державного бюджету, отримують соціальну стипендію, відповідно до Постанови КМУ від 15 липня 2022 року № 796 «Деякі питання призначення і виплати соціальних стипендій студентам (курсантам) закладів фахової передвищої та вищої освіти» (зі змінами)».

Для забезпечення доступу до інституту особам з особливими освітніми потребами створені наступні умови: навчальні корпуси № 1 та № 2 обладнані мобільними пандусами; навчальний корпус № 4 обладнано стаціонарним пандусом для заїзду візків та поручнями, а також ліфтами, кнопки виклику та керування якими обладнано шрифтом Брайля, облаштовано санвузол в навчальному корпусі для осіб з особливими потребами.

Організація інклюзивного навчання у ВТЕІ ДТЕУ регламентується Постановою КМУ від 10.07.2019 №635 «Про затвердження Порядку організації інклюзивного навчання у закладах вищої освіти» та Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти ВТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/jnprj>) (пункт 20).

Упродовж періоду реалізації ОП серед здобувачів вищої освіти, які за нею навчалися, осіб з особливими освітніми потребами не було.

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?

Для врегулювання конфліктних ситуацій у ВТЕІ ДТЕУ впроваджено чітку та дієву політику, а також процедури, що є доступними та обов'язковими для дотримання усіма учасниками освітнього процесу. Їх доступність забезпечується Положенням про врегулювання конфліктних ситуацій (<http://surl.li/jnvjv>), Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів (<http://surl.li/jnvnf>), Положенням про апеляційну комісію (<http://surl.li/jnvoa>), Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти» (<http://surl.li/jnprj>), Положенням про дотримання академічної доброчесності педагогічними і науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти (<http://surl.li/jnvks>), Положенням про політику попередження і боротьбу із сексуальними домаганнями (<http://surl.li/jvidx>), ін.

Здобувачі вищої освіти ознайомлені з пам'яткою про прояви й запобігання корупції та хабарництва в освітній сфері. У ВТЕІ ДТЕУ існує скринька довіри, на сайті інституту наявне активне віконце «Зворотній зв'язок»

(<http://surl.li/jnvxy>), у якому кожен здобувач має можливість залишити інформацію про факти вимагання хабаря чи прояви корупції, а також пропозиції щодо організації освітнього процесу в інституті.

В інституті діють Положення про робочу групу з оцінювання корупційних ризиків (<http://surl.li/jnvvr>), Положення про уповноважену особу з питань запобігання та виявлення корупції (<http://surl.li/jnvwp>), Антикорупційна програма (<http://surl.li/jnwbo>). Розробленим є Етичний кодекс здобувача вищої освіти (<http://surl.li/kfqgt>), в якому визначено орієнтири для поведінки, взаємовідносин та дій здобувача вищої освіти, його відповідальність перед спільнотою інституту, державою і суспільством в цілому.

Відповідно до Положення про політику попередження і боротьбу із сексуальними домаганнями (<http://surl.li/jnwew>), передбачено реагування на випадки вчинення сексуальних домагань або дискримінації.

Дієвим органом для врегулювання конфліктних ситуацій в інституті є Комісія з питань етики та академічної доброчесності, створена для захисту прав студентів та співробітників.

За період реалізації ОП «Готельно-ресторанна справа» конфліктних ситуацій на ній зафіксовано не було.

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

Основним документом, який регулює процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП, є Положення про розроблення та реалізацію освітніх програм початкового, першого та другого рівнів вищої освіти (<http://surl.li/jncht>), що є невід'ємною частиною Системи управління якістю ВТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/jncjl>).

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

У ВТЕІ ДТЕУ підходи та вимоги до розроблення, структури, змісту, підстав і алгоритму внесення змін в ОП регламентуються Положенням про розроблення та реалізацію освітніх програм початкового, першого та другого рівнів вищої освіти (<http://surl.li/jncht>). Перегляд та вдосконалення ОП відбувається не рідше 1 разу на рік.

Робоча група з розроблення ОП здійснює постійний моніторинг актуальності ОП в розрізі суспільної необхідності та практичної значущості підготовки здобувачів вищої освіти. Упродовж періоду реалізації ОП «Готельно-ресторанна справа» її перегляд відбувався щорічно, що відображено в протоколах засідання робочої групи.

За результатами останнього перегляду до ОП були внесені наступні зміни:

1. Зміна в складі робочої групи, у зв'язку зі змінами у кадровому складі кафедри туризму та готельно-ресторанної справи і контингенту здобувачів вищої освіти; виїздом за кордон випускниці та її неможливістю брати участь у засіданнях робочої групи (протокол № 3 від 20.10.2022 р.).
 2. Перенесення практичної підготовки та атестації в блок обов'язкових компонент ОП, розподіл навчальних дисциплін між циклами загальної та професійної підготовки. Перенесення виробничої практики з 2 семестру у 1 семестр, у зв'язку з необхідністю кращого закріплення знань, набутих у ході вивчення освітніх компонент 1 семестру та набуття практичних навичок на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу. У зв'язку з цим, відповідно, ОК4 було перенесено з 1 семестру в 2 семестр, ОК5 – з 1 семестру в 3 семестр.
 3. Вилучення з розділу «Академічна мобільність» програми ЄС Еразмус+, КА 2 – «WeCan», «Допомога в інтеграції новоприбулим жінкам-переселенкам через підприємництво», 2019-1-SE01-KA204-060421, у зв'язку з завершенням терміну її реалізації, та внесення інформації про укладені договори про співпрацю з Академією туризму та готельного менеджменту (Гданськ, Польща) №32 від 16.11.2022, Університетом імені Яна Кохановського (Кельце, Польща) № 28 від 19.10.2022. (протокол № 4 від 24.11.2022 р.).
 4. До ОК3 «Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі» додано тему «Особливості моделей розвитку міжнародних та національних готельних та ресторанних мереж», до ОК2 «Стратегічний маркетинг та менеджмент в готельному та ресторанному бізнесі» - тему «Маркетингова цінова та збутова стратегія готелів та ресторанів», до ОК5 «Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі» - тему «Системи автоматизації управління проєктами» (протокол №4 від 24.11.2022 р.).
- Робота над розробленням ОП розпочалася у жовтні 2022 р. (протокол №3 від 20.10.2022 р.) та завершилася у квітні 2023 р. (протокол №2 від 21.04.2023 р.). У травні 2023 р. ОП було затверджено вченою радою ВТЕІ ДТЕУ (протокол №07 від 29.05.2023), введено в дію 1 вересня 2023 р. (наказ директора ВТЕІ ДТЕУ № 70 від 29.05.2023) та розміщено на сайті інституту за посиланням <http://surl.li/kzfpu>.

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 вищої освіти за ОП «Готельно-ресторанна справа» долучаються до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості: входять до складу робочої групи з розроблення ОП, беруть участь у громадському обговоренні проєкту ОП. Так, наприклад, над розробленням ОП вступу 2023 р. у складі робочої групи працювали здобувачі вищої освіти Трохимчук В., Ягнич Т. Здобувачка Трохимчук В. вкаала на необхідність розширити перелік підприємств для проходження виробничої та виробничої (переддипломної) практики (<http://surl.li/kspod>), а також актуалізувати тематику кваліфікаційних робіт задля посилення компетенцій за ОП. Здобувач Ягнич Т. запропонував розглянути можливість вивчення у рамках ОК2 «Стратегічний маркетинг та менеджмент в готельному та ресторанному бізнесі» маркетингової цінової та збутової стратегії готелів та ресторанів, з огляду на актуальність для фахівців галузі знань щодо них та вміння їх наступного використання у професійній діяльності (протокол №4 від 24.11.2022 р.).

Вплинути на ОП та організацію освітнього процесу на ОП здобувачі вищої освіти мають можливість шляхом участі в опитуванні. Матеріали опитування охоплюють основні питання якості освіти на всіх етапах навчання (<http://surl.li/ksoea>). Опитування здобувачів, яке проводиться організовано та охоплює здобувачів, що навчаються за ОП, займається Центр моніторингу якості освітнього процесу та інноваційного розвитку (<http://surl.li/jwjff>).

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

Діяльність органів студентського самоврядування ВТЕІ ДТЕУ визначаються Положенням про Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ (<http://surl.li/jwjqp>), Положенням про студентське самоврядування (<http://surl.li/jrftm>).

Голови РСС інституту та факультетів є членами вченої ради інституту та вчених рад факультетів, на засіданнях яких вони беруть участь в обговоренні питань, що пов'язані з організацією освітнього процесу, у тому числі затвердженням робочих програм навчальних дисциплін, програм практик, які формують ОП. Члени РСС обговорюють результати успішності здобувачів вищої освіти, форми та методи навчання, систему оцінювання знань тощо. РСС має досвід роботи зі здобувачами вищої освіти, які не встигають у навчанні та пропускають заняття. РСС ініціює зустрічі з фахівцями-практиками, проводить інформаційну політику щодо академічної доброчесності, бере участь в організації та проведенні опитувань серед здобувачів вищої освіти, випускників та науково-педагогічних працівників. Представники РСС долучаються до розроблення ОП «Готельно-ресторанна справа» як запрошені на засідання робочої групи.

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

Роботодавці залучені до періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості. Зокрема, роботодавці (Педорченко О., директор ГРК «Drive Club» та Лугач Н., директор мережі кав'ярень «Vigman Coffee») є членами робочої групи з розроблення ОП «Готельно-ресторанна справа». Так, Педорченко О. запропонувала у рамках вивчення ОК3 «Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі» сформувати знання щодо моделей розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж. Лугач Н. наголосив на важливості формування у здобувачів вищої освіти знань та вмінь щодо розроблення та реалізації інноваційної програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу та можливості використання системи автоматизації проєктами (у рамках вивчення ОК5 «Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі») (протокол №4 від 24.11.2022 р.).

У напрямку реалізації ОП «Готельно-ресторанна справа» на підставі укладених договорів кафедра співпрацює з провідними підприємствами готельно-ресторанного бізнесу Вінниці та області. Представники підприємств залучаються до обговорення ОП, роботи круглих столів, беруть участь у семінарах, тренінгах, ярмарках вакансій та ін. (<http://surl.li/jmgtr>; <http://surl.li/jfznh>; <http://surl.li/jfzqy>; <http://surl.li/jmgwp>; <http://surl.li/jmgwk>; <http://surl.li/jmgvo>; <http://surl.li/jfzmy>; <http://surl.li/jmpbb>; <http://surl.li/jfzid>). Згідно з результатами опитування, роботодавці позитивно оцінюють ОП (<http://surl.li/ksoea>).

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

У ВТЕІ ДТЕУ з 2014 р. функціонує Асоціація випускників та друзів (<http://surl.li/jobbb>), яка займається наповненням інформаційної бази даних випускників (в тому числі інформації про кар'єрний шлях), організацією та проведенням Дня зустрічі з випускниками (щорічно, в першу суботу червня). Зворотній зв'язок з випускниками відбувається через соціальні мережі Facebook та Instagram, месенджери Viber, Telegram.

Налагоджену комунікацію з випускниками ОП «Готельно-ресторанна справа» має кафедра туризму та готельно-ресторанної справи, яка відслідковує їх професійний шлях та кар'єрне зростання. Відомо, наприклад, що Лугач Н. (випуск 2016 р.) є директором мережі кав'ярень «Bigman Coffee»; Штефанюк В. (випуск 2022 р.) – адміністратором ресторану «T-Bone»; Оліщук А. (випуск 2016 р.) – керуючою готельно-ресторанного комплексу «Козацький стан»; Щукіна І. (випуск 2013 р.) – адміністратором арт-кафе «Пластилінова Vorona»; Волинець В. (випуск 2019 р.) – директором кав'ярні «Cherry point»; Яцюрук О. (випуск 2017 р.) – адміністратором ресторану при готелі «Reikartz Hotels □ Resorts»; Дорожинська Ю. (випуск 2017 р.) – адміністратором у кав'ярні «Sharikava»; Онищук А. (випуск 2018 р.) – співвласницею кав'ярні «Coffee Tower»; Джурук І. (випуск 2019 р.) – завідувачем кафе при логістичному центрі «Епіцентр».

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

Система забезпечення якості ВТЕІ ДТЕУ є дієвою, чітко побудованою, адаптованою до викликів сьогодення, а тому сприяє вчасному реагуванню на недоліки, виявлені в ОП «Готельно-ресторанна справа» та в освітній діяльності щодо її реалізації.

У ВТЕІ ДТЕУ освітній процес постійно аналізується на предмет якості та відповідності очікуванням здобувачів та зацікавлених сторін, а також відповідності вимогам Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», наказів/листів МОН України, Стандартів і рекомендацій щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти, Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти та інших нормативно-правових актів, ДСТУ ISO 9001:2015, документації системи управління якістю (СУЯ) ВТЕІ ДТЕУ. СУЯ ВТЕІ ДТЕУ сертифікована та відповідає вимогам ДСТУ ISO 9001:2015 (ДСТУ ISO 9001:2015, IDT) (сертифікат № UA 80050.063 QMS-18) (<http://surl.li/flwuu>).

У ВТЕІ ДТЕУ з визначеною періодичністю проводяться аудити СУЯ (внутрішні – згідно затвердженої програми перевірки та зовнішні (наглядові) – раз на рік або частіше (за наявності об'єктивної необхідності)).

Аналіз звітів за результатами проведених аудитів свідчить, що аудиторами у різний час були виявлені деякі невідповідності у функціонуванні окремих підрозділів ВТЕІ ДТЕУ. Зокрема, з'ясовано, що невідповідності, які виявлені в діяльності кафедр, здебільшого стосувалися порушення зведеного плану видання навчально-методичних матеріалів, часткового виконання НПП індивідуальних планів (відтермінування захисту кандидатських/докторських дисертацій, невчасне видання статей у виданнях, що індексуються у міжнародних наукометричних базах Scopus, Web of Science тощо). Протягом терміну, відведеного на коригувальні дії, невідповідності усувалися.

Загалом, функціонування у ВТЕІ ДТЕУ СУЯ забезпечує оптимізацію освітнього процесу, покращення документообігу (впровадження Інструкції з діловодства та уніфікації форм документів), ін.

Усвідомлюючи необхідність гарантувати високу якість підготовки здобувачів вищої освіти, у ВТЕІ ДТЕУ було суттєво зміцнено матеріально-технічну базу (розширення навчальних площ, закупівля комп'ютерної техніки, збільшення бібліотечного фонду тощо), сформовано сучасне навчально-методичне забезпечення навчальних дисциплін, зміцнено професорсько-викладацький склад, який забезпечує навчання за ОП (стажування у ЗВО України та зарубіжних країн, закладах сфери гостинності, участь в різноманітних наукових та науково-практичних заходах за фахом, членство в громадських організаціях, ін.).

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?

Попередня акредитаційна експертиза ОП відбулася у 2017 р., згідно з процедурами МОН України. За її результатами, відповідно до рішення Акредитаційної комісії від 13.12.2017 р. протокол №127, наказ МОН України від 26.12.2017 р. №1676, ОП була успішно акредитована (сертифікат про акредитацію – серія УД №11017092 (<http://surl.li/kbznq>)).

Рекомендації щодо поліпшення ОП, зроблені експертами під час акредитаційної експертизи, були враховані та реалізовані. Так, у відповідь на рекомендацію активізувати проходження викладачами, які забезпечують навчальний процес на ОП, науково-педагогічного стажування у закордонних ЗВО, таке стажування пройшли: в Academic Society of Michal Baludansky, University of Central Europe (2019 р.) – Рябенька М. (certificate № 47/03-2019), Мазуркевич І. (certificate № 42/03-2019), Корж Н. (certificate № 20/03-2019), Іваницька Н. (сертифікат № 14/03-2019); у Wyższa Szkoła Biznesu National-Louis University (Nowy Sącz, Poland) (2021 р.) – Постова В. (certificate № 158/2020/2021).

Відбулося нарощування кадрового потенціалу групи забезпечення спеціальності. Так, Рябенка М. отримала вчене звання доцента (АД № 008514, виданий 27.09.2021 р.); Рябенка М., Мазуркевич І., Постова В. – здобули вищу освіту за профілем ОП «Готельно-ресторанна справа» ОС «магістр»; науково-педагогічні працівники набули членства в багатьох громадських організаціях та громадських спілках за фахом.

У відповідь на рекомендацію опублікування наукових статей науково-педагогічними працівниками у закордонних та періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН України, було збільшено активність щодо публікацій у виданнях, що індексуються у міжнародних наукометричних базах даних Scopus і WoS (статті Рябенкої М., Мазуркевич І., Корж Н., Постової В.).

У відповідь на рекомендацію продовжити підготовку викладачами кафедр інституту монографій, підручників і навчальних посібників з дисциплін циклу професійної підготовки навчального плану «магістр», науково-педагогічними працівниками ОП видано розділи монографій у закордонних виданнях (Рябенка М., Мазуркевич І., Корж Н., Постова В.).

На вдосконалення ОП значною мірою вплинули зауваження та рекомендації зовнішніх експертиз інших ОП ВТЕІ ДТЕУ. Рекомендації, зокрема, стосувалися інституційного рівня забезпечення якості освіти. Так, у 2021 р. було удосконалено процедуру формування здобувачами індивідуальної освітньої траєкторії (<http://surl.li/jnrgpk>). Було розроблено та введено в дію Положення про політику попередження і боротьбу із сексуальними домаганнями (<http://surl.li/jnwew>), Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти (<http://surl.li/jnrof>), Положення про врегулювання конфліктних ситуацій (<http://surl.li/jnvjv>), Положення про дуальну форму здобуття вищої освіти (<http://surl.li/klqvf>).

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

Учасники академічної спільноти змістовно залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості освіти за ОП «Готельно-ресторанна справа». Науково-педагогічні працівники, які є членами робочої групи, беруть участь у моніторингу та періодичному перегляді ОП (<http://surl.li/jpqah>, <http://surl.li/jmgwb>). Науково-педагогічні працівники працюють над розробленням навчальних планів та навчально-методичного забезпечення освітніх компонентів. є членами вченої ради інституту, на якій затверджується ОП, співпрацюють із роботодавцями, залучаючи їх до консультативних зустрічей. Науково-педагогічні працівники, які викладають на ОП «Готельно-ресторанна справа», є учасниками всеукраїнських круглих столів (<http://surl.li/jmgwt>; <http://surl.li/kkgon>; <http://surl.li/kkgpb>; <http://surl.li/kjzmy>), науково-практичних конференцій (<http://surl.li/kkxbf>; <http://surl.li/jmpjr>; <http://surl.li/jlhfe>) та тренінгів (<http://surl.li/kixhr>; <http://surl.li/kkguh>; <http://surl.li/kkgsw>; <http://surl.li/kkgvh>; <http://surl.li/kixhd>; <http://surl.li/kkgyh>), які є зручними майданчиками для обговорення актуальних проблем готельного та ресторанного бізнесу. Здобуті знання та досвід за фахом застосовуються учасниками академічної спільноти для розвитку ОП «Готельно-ресторанна справа».

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

Система внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності ВТЕІ ДТЕУ передбачає реалізацію процедур, відповідальність за виконання яких розподілена:

- визначення принципів та процедур забезпечення якості освітньої діяльності (адміністрація, НПП, інші співробітники ВТЕІ ДТЕУ, здобувачі, роботодавці);
- здійснення моніторингу та періодичного перегляду ОП «Готельно-ресторанна справа» (робоча група з розроблення ОП на чолі з гарантом ОП);
- оцінювання здобувачів та НПП з наступним оприлюдненням його результатів (кафедри, факультети, навчально-методичний відділ, відділ реклами та зв'язків з громадськістю);
- підвищення кваліфікації НПП (кафедри, навчально-методичний відділ);
- забезпечення необхідних ресурсів для організації освітнього процесу (кафедри, відділ кадрів, бібліотека, відділ технічних засобів навчання, адміністративно-господарська частина, фінансово-економічна служба);
- забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом (відділ технічних засобів навчання);
- забезпечення публічності інформації про ОП та ступені вищої освіти (кафедри, приймальна комісія, відділ реклами та зв'язків з громадськістю);
- забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату в наукових працях здобувачів та НПП (кафедри, навчально-методичний відділ, відділ наукової роботи та міжнародної співпраці, відділ технічних засобів навчання, комісія з питань етики та академічної доброчесності).

9. Прозорість і публічність

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

Права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу регулюються офіційними документами, розміщеними на сайті ВТЕІ ДТЕУ:

1. Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти у ВТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/flxsm>).
2. Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ВТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/jppub>).
3. Положення про самостійну роботу студентів ВТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/jppuk>).
4. Положення про формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувача вищої освіти у Вінницькому

торговельно-економічному інституті ДТЕУ (<http://surl.li/jppuv>).

5. Положення про академічну мобільність у ВТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/flxzg>).

6. Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/ або інформальної освіти (<http://surl.li/jppvs>).

7. Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними і науково-педагогічними працівниками та здобувачами освіти ВТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/jppwb>).

8. Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у ВТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/jppwk>).

9. Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів (<http://surl.li/jppwt>).

10. Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/jppwx>).

11. Положення про кваліфікаційну роботу (<http://surl.li/jppxa>).

12. Положення про систему рейтингового оцінювання діяльності здобувачів вищої освіти ВТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/jppxm>).

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

<http://www.vtei.com.ua/index.php/ua/homepage/publicna-informatsia?layout=edit&id=3373>

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

http://www.vtei.com.ua/doc/2023/opp2023/grs_mag_.pdf

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильними сторонами ОП є:

- ВТЕІ – структурний підрозділ ДТЕУ;
- позитивна репутація та прагнення до постійного розвитку;
- орієнтація ОП «Готельно-ресторанна справа» на комплексну підготовку фахівців до вирішення практичних завдань у сфері готельного та ресторанного бізнесу;
- базування ОП «Готельно-ресторанна справа» на студентоцентрованому підході та дотриманні в освітньому процесі принципу академічної свободи, згідно яких здобувач вищої освіти виступає суб'єктом вищої освіти з власними освітніми потребами та інтересами;
- вдале поєднання ґрунтового теоретичного навчання з посиленою практичною підготовкою, якісно організованою на конкурентоспроможних підприємствах готельного та ресторанного бізнесу;
- висока професійна та наукова активність науково-педагогічних працівників, які викладають на ОП «Готельно-ресторанна справа»;
- функціонування системи управління якістю, сертифікованої на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 (ДСТУ ISO 9001:2015, IDT).
- поєднання навчання за ОП «Готельно-ресторанна справа» з науково-дослідною роботою, можливість участі у всеукраїнських та міжнародних конференціях, конкурсах, олімпіадах, форумах, присвячених розвитку індустрії гостинності;
- залучення стейкхолдерів до розроблення та розвитку освітньої програми;
- залучення професіоналів-практиків, відомих фахівців сфери готельно-ресторанного бізнесу, науковців до реалізації освітнього процесу;
- наявність електронної системи управління навчанням MOODLE.

Слабкі сторони:

- глобальна нестабільність, поглиблення демографічної кризи та посилення міграційних процесів;
- війна росії проти України, що спричинила до нестабільності ситуації в державі;
- скорочення державних видатків на освіту.

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

Основні перспективи розвитку ОП полягають у:

- впровадженні результатів науково-дослідних розробок науково-педагогічних працівників, які викладають на ОП, в навчальний процес;
- продовженні практики залучення до освітнього процесу за ОП фахівців сфери гостинності, шляхом участі в гостьових лекціях та семінарах;
- розширенні співпраці з провідними ЗВО, які готують фахівців за ОП «готельно-ресторанна справа» та дотичними до неї з метою обговорення змісту професійних навчальних дисциплін та методики їх викладання, їх оновлення та вдосконалення;
- постійному підвищенні кваліфікації науково-педагогічними працівниками, які викладають на ОП;
- оновленні змісту ОП та окремих її освітніх компонент, з урахуванням тенденцій розвитку готельного та

ресторанного господарства, ситуації на ринку праці.

Запевнення

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

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

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

Додатки:

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

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

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

Документ підписаний кваліфікованим електронним підписом/кваліфікованою електронною печаткою.

Інформація про КЕП

ПІБ:

Дата:

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
ОК1 Професійна комунікація іноземною мовою	навчальна дисципліна	<i>ОК1_Професійна_к_омунікація_іноземн_ою_мовою.pdf</i>	W2G3urmmYoP3JM DR4sz5LsYwNWy3vb MP7uZqvStEDyo=	Ноутбуки HP 250 G6 (2RR91ES) 15.6 (Intel Pentium N3710, DDR3-4 Гб, HDD-256 Гб); Проектор Epson (1) EB-X41 (3600 ANSI люмен/1024x768); Акустична система Genius (1) SPHF 160).
ОК2 Стратегічний маркетинг та менеджмент в готельному та ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	<i>ОК2_Стратегічн_ий_маркетинг_та_менеджмент_в_го_тельному_та_рес_торанному_бізнесі.pdf</i>	uflXQk5E8k5ncq/m9 kjcUimvfbUb6KOyN BZgO+E/b7A=	Мультимедійне забезпечення, система управління навчанням MOODLE
ОК3 Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	<i>ОК3_Управління_бі_знес-процесами_в_го_тельно-ресторанному_бізн_есі.pdf</i>	jNx+W9TGvkvYFLh D+B5O3zgLuBK/B+ X96XAdup1WGz8=	Мультимедійне забезпечення, система управління навчанням MOODLE; програмне забезпечення (програма Servio для ресторанів)
ОК4 Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	<i>ОК4_Управління_к_орпораціями_в_го_тельному_та_рес_торанному_бізнесі.pdf</i>	mcjPDYac8G99lrX8 GRjqcn3a31Rr1S4Zw fTcmUteVfk=	Мультимедійне забезпечення, система управління навчанням MOODLE
ОК5 Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	<i>ОК5_Управління_п_роєктами_в_го_тел_ьному_та_рестор_анному_бізнесі.pdf</i>	FeUstO14oCRnf3yAn i568Wg6LCJevsZJs WcxtD+iCic=	Мультимедійне забезпечення, система управління навчанням MOODLE, програма Microsoft Office Excel
Виробнича програма	практика	<i>виробнича_програ_ма.pdf</i>	Y7LLmfV1YVoJMMu epQLlO5xspuEyjFeS wBehfUe8+6k=	Мультимедійне забезпечення, система управління навчанням MOODLE
Виробнича (переддипломна) практика	практика	<i>Виробнича_(передд_ипломна)_практик_а.pdf</i>	JYhbyMS24Njn2+of RjcFkbeJRQQ/CAisa 4iWSGu7W2w=	Мультимедійне забезпечення, система управління навчанням MOODLE
Кваліфікаційна робота	підсумкова атестація	<i>Кваліфікаційна_ро_бота.pdf</i>	p7OOnpjhzyYTDDM Zy1ZfUox9EAYCRCs TAOLtZJojgMU=	Мультимедійне забезпечення

* 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
415800	Іваницька Наталя Борисівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Обліково-фінансовий факультет	Диплом спеціаліста, Вінницький державний педагогічний інститут, рік закінчення:	20	ОК1 Професійна комунікація іноземною мовою	І. Підвищення кваліфікації: Academic Society of Michael Baludansky, University of Central Europe, Universities of Slovakia (Košice,

1997,
спеціальність:
020303
Українська
мова і
література та
англійська
мова і
література,
Диплом
магістра,
Вінницький
державний
педагогічний
університет
імені Михайла
Коцюбинськог
о, рік
закінчення:
2011,
спеціальність:
010103
Педагогіка і
методика
середньої
освіти. Мова та
література
(англійська),
Диплом
доктора наук
ДД 001135,
виданий
26.09.2012,
Атестат
професора
12ПР 009505,
виданий
16.05.2014

Prešov, сертифікат №
14/03-2019, тема:
«Modern Teaching
Methods and
Innovative
Technologies in Higher
Education: European
Experience and Global
Trends» (2019 p.).
ТОВ «Бюро технічних
і літературних
перекладів «Віза»,
сертифікат № 7/21,
тема: «Сучасні
стратегії перекладу»
(2021 p.).

П. Пункти активності:
П.п.1. 1. Іваницька
Н.Б., Іваницька Н.Л.
Комунікативно-
прагматичний
потенціал
інтерогативів
англомовної наукової
статті. Вісник
Житомирського
державного
університету імені
Івана Франка:
науковий журнал.
Філологічні науки.
[гол. ред. Г. Є.
Киричук, відп. ред. Н.
А. Сейко]. Житомир:
Вид-во
Житомирського держ.
ун-ту імені І. Франка,
2019. Вип. 1 (89). С.
63–70. URL:
<https://cutt.ly/WzuAUXY>.

2. Іваницька Н.Б.,
Іваницька Н.Л.
Реалізація
констатувально-
аргументативної
стратегії топікації у
вступній частині
англомовної наукової
статті. Наукові
записки. Серія:
Філологічні науки.
Кропивницький:
Видавництво «КОД»,
2019. Вип.75. С. 293–
299. URL:
<https://cutt.ly/gzuO1oR>.

3. Іваницька Н.Б.
Номіналізація в
науковому дискурсі:
перекладознавчий
аспект. Лінгвістичні
студії Linguistic
Studies: зб. наук.
праць. Вінниця:
ДонНУ ім. Василя
Стуса. 2022. Вип. 44.
С. 75-86. (фахова,
категорія Б).

4. Іваницька Н.Б.
Англомовні
фільмоніми в
українському
перекладі. Вчені
записки Таврійського
національного
університету ім. В.І.
Вернадського. Серія:
Філологія.

Журналістика. 2021.
Том 32 (71) № 4. Ч. 2.
С.103-111 (фахова,
Index Copernicus).
5. Іваницька Н.Б.,
Терещенко Л.Я.
Міжкультурна
прагматика
комунікативної
стратегії
самопрезентації
компанії в жанрі
«оголошення про
вакансію». Актуальні
питання гуманітарних
наук: міжвузівський
збірник наукових
праць молодих вчених
Дрогобицького
державного
педагогічного
університету імені
Івана Франка.
Дрогобич:
Видавничий дім
«Гельветика», 2022.
Вип. 53. Том 1. С. 215-
219. (фахова, категорія
Б, Index Copernicus).
П. п. 3. 1. Навчальні
посібники та
монографії: Іваницька
Н.Б., Нечипоренко
В.О., Калініченко А.І.,
Сікорська Л.О.
Грамматика перекладу
фахової літератури (у
вправах та
прикладних):
навчальний посібник.
Вінниця: Редакційно-
видавничий відділ
ВТЕІ КНТЕУ, 2019.
276 с.
2. Іваницька Н.Б.,
Іваницька Н.Л.
Міжмовні параметри
синтагматики
української та
англійської дієслівних
систем: типологія
експлікаторів
корелятивності.
Людино- й
культурознавчі
пріоритети сучасного
мовознавства:
напрями, тенденції та
міждисциплінарна
методологія:
колективна
монографія.
Переяслав-
Хмельницький;
Кременчук: ПП
Щербатих О.В. 2019.
С. 216–231.
П.п. 4. 1. Іваницька
Н.Б., Довгань Л.І.
Професійна
комунікація
іноземною мовою.
Робоча програма. ОС
«магістр». Галузь
знань 24 «Сфера
обслуговування».
Спеціальність 241
«Готельно-ресторанна
справа». ОП
«Готельно-ресторанна
справа». Вінниця:

Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ. 2023. 23 с.
2. Іваницька Н.Б., Довгань Л.І. Професійна комунікація іноземною мовою. Методичні рекомендації до самостійної роботи. ОС «магістр». Галузь знань 24 «Сфера обслуговування». Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа». ОП «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ. 2023. 50 с.
3. Іваницька Н.Б. Професійна комунікація іноземною мовою: електронний курс на платформі Moodle: ОС «магістр» галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». П.п.7. 1. Офіційний опонент: К 11.051.14 Донецького національного університету імені Василя Стуса (Ігнатенко Д.І., 2018 р., Дерев'янко Ю.В., 2019 р., Кабанцева Н.В., 2021 р.).
2. Член спеціалізованих вчених рад Д 26.054.02 у Київському національному лінгвістичному університеті та Д 26.053.26 у Національному педагогічному університеті імені М.П. Драгоманова. П.п. 8. Науково-дослідна тема: «Теоретико-прикладні виміри сучасної філології», № держреєстрації: 0122U000310 (1 кв. 2022 р. – IV кв. 2025 р.). Керівник. П.п. 9. Експерт з акредитації освітніх програм (Затверджено Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти «05» листопада 2019 р., «13» жовтня 2020 р.), участь в акредитаційних експертизах: наказ №1865-Е від

						<p>13.10.2021, наказ № 1122-Е від 21.05.2021 р., наказ № 1751-Е від 09.11.2020 р.</p> <p>П.п. 12. 1. Ivanytska N., Ivanytska N., Nechyporenko V. The structure of abbreviations of modern English language media discourse. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky . 2022. Vol. 10. Issue 1. P. 45-48.</p> <p>2. Іваницька Н.Б. Полікодова структура університетського вебсайту: формалізація досліджень. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. ІХ Міжнар. наук. -практ. конф., м. Вінниця, 6-7 жовтня 2022 р. Вінниця: Редакційно - видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. Ч. IV. С. 166-172.</p> <p>3. Іваницька Н.Б., Іваницька Н.Л. Транспозиційні та трансформаційні аспекти міжмовної номіналізації. Scientific Collection «InterConf», (58): with the Proceedings of the 3th International Scientific and Practical Conference «Theory and Practice of Science: Key Aspects» (May 21-22, 2021). Rome, Italy: Dana, 2021 P. 125 -135.</p> <p>4. Ivanytska N., Tymoshchuk N., Dovhan L., Osaulchuk O., Havryliuk N. Effectiveness of digital resources in the learning management system within online education of future entrepreneurs. Journal of Entrepreneurship Education. 2021. № 24(4).</p> <p>5. Іваницька Н.Б., Іваницька Н.Л., Нечипоренко В.О. Міжмовна транспозиція номіналізації у художньому дискурсі. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky . 2021. Vol. 9. Issue 1. P. 69-72.</p>	
415983	Рябенська Марина Олександрівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет торгівлі, маркетингу та сфери	Диплом спеціаліста, Вінницький соціально-	10	ОК2 Стратегічний маркетинг та менеджмент в	І. Підвищення кваліфікації: Національний університет водного

			<p>обслуговування</p>	<p>економічний інститут вищого навчального закладу "Відкритий міжнародний університет розвитку людини "Україна", рік закінчення: 2006, спеціальність: 050104 Фінанси, Диплом магістра, Вінницький торговельно - економічний інститут Київського національного торговельно - економічного університету, рік закінчення: 2020, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 011433, виданий 28.03.2013, Аттестат доцента АД 008514, виданий 27.09.2021</p>		<p>готельному та ресторанному бізнесі</p>	<p>господарства та природокористування , свідоцтво № 018-2931/21, тема: «Підвищення кваліфікації за програмою – галузь знань 01 «Освіта», спеціальність 011 «Освітні, педагогічні науки» для удосконалення методики викладання навчальних дисциплін «Економіка готелів і ресторанів», «Менеджмент готелів і ресторанів» та «Управління», 01 квітня 2021 р. (26 кредитів); Заміський комплекс «Баттерфляй», довідка № 29, тема: «Економіка готелів і ресторанів», 01 жовтня 2020 р. (3 кредити). Academic Society of Michal Baludansky, University of Central Europe, certificate № 47/03-2019, тема: «Modern teaching methods and innovative technologies in higher education: European Experience and Global Trends», 7 червня 2019 р. (3,6 кредитів)</p> <p>II. Пункти активності: П.п. 1. 1. Рябенка М.О. Удосконалення цінової політики на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Економіка та суспільство. 2023. Вип. 50. URL: http://surl.li/kdshk (фахове видання) 2. Рябенка М.О. Впровадження інформаційних комп'ютерних технологій у ресторанному бізнесі. Економіка та суспільство. 2022. Вип. 41. URL: http://surl.li/kdsho (фахове видання) 3. Рябенка М.О. Перспективи розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства. Економіка та суспільство. Вип. 24. 2021. URL: http://surl.li/kdshr (фахове видання) 4. Рябенка М.О. Стратегічне планування в закладах готельно-ресторанного господарства. Вісник Одеського</p>
--	--	--	-----------------------	---	--	---	--

національного університету. Серія: Економіка. Том 26. Вип. 1 (86). 2021. С. 72-75. (фахове видання)

5. Рябенка М.О., Постова В.В. Формування комплексної стратегії маркетингу готельних послуг. Ефективна економіка. Вип. 4. 2021. URL: <http://surl.li/kdsht> (фахове видання) (особистий внесок – 4 с.)

П.п. 4. 1. Рябенка М.О. Стратегічний маркетинг та менеджмент в готельному та ресторанному бізнесі : робоча програма, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 31 с.

2. Рябенка М.О. Стратегічний маркетинг та менеджмент в готельному та ресторанному бізнесі : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 42 с.

3. Рябенка М.О. Стратегічний маркетинг та менеджмент в готельному та ресторанному бізнесі: електронний курс на платформі Moodle: ОС «магістр» галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа».

П.п. 12. 1. Riabenka M., Postova V. Modern approaches to managing the quality of the service process in hotels and restaurants. Methods of improving the economy, tourism and management: collective monograph. International Science Group. Boston:

Primedia eLaunch,
2023. Рр. 528-536.
URL:
<http://surl.li/kcvgg>
(закордонне видання)
(особистий внесок –
4,5 с.).

2. Рябенька М.О.
Стратегія підвищення
конкурентоспроможн
ості закладів
ресторанного бізнесу.
Туризм: досвід,
проблеми, інновації:
матеріали Х Міжнар.
наук.-практ. конф. (м.
Київ, 06-07 квітня
2023). Київ, 2023. С.
128-130.

3. Рябенька М.О.
Стратегічні напрями
управління готельно-
ресторанним
бізнесом. Соціально-
політичні, економічні
та гуманітарні виміри
європейської
інтеграції України: зб.
наук. пр. Х Міжнар.
наук.-практ. конф. (м.
Вінниця, 06-07
жовтня 2022 р.).
Вінниця: РВВ ВТЕІ
ДТЕУ, 2022. Ч. 3. С.
213-219.

4. Рябенька М.О.
Стратегічне
планування та
управління в
готельно-
ресторанному
господарстві.
Індустрія сфери
послуг: виклики та
можливості: Зб.
матеріалів Міжнар.
наук.-практ. конф. (м.
Київ, 25 травня 2021
р.). Київ: ВСП КТЕФК
КНТЕУ, 2021. С. 63-
166.

5. Рябенька М.О.
Стратегічні аспекти
управління
підприємствами у
сфері готельного
бізнесу. Сучасні
тенденції розвитку
індустрії туризму та
гостинності у
конкурентному
середовищі : зб.
матеріалів Міжнар.
наук.-практ. конф.
Харків : Харківський
національний
університет міського
господарства імені
О.М. Бекетова, 2020.
С. 65-66.

П.п. 19. 1. Член ГО
«Ресторанна гільдія»
(довідка від 20.12.2022
р.)

2. Член Асоціації
готельних об'єднань і
готелів міст України
(свідоцтво № 351 від
27 грудня 2022 р.)

3. Учасник ГО
«Вінницька асоціація

							гостинності «ХлібСіль» (сертифікат від 20.06.2023)
415971	Мазуркевич Ірина Олександрів на	Доцент, Основне місце роботи	Факультет торгівлі, маркетингу та сфери обслуговуванн я	Диплом магістра, Український транспортний університет, рік закінчення: 2000, спеціальність: Економіка підприємства, Диплом магістра, Вінницький торгівельно - економічний інститут Київського національного торгівельно - економічного університету, рік закінчення: 2021, спеціальність: 241 Готельно- ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 065848, виданий 26.01.2011	20	ОКЗ Управління бізнес- процесами в готельно- ресторанному бізнесі	<p>I. Підвищення кваліфікації: Вінницький національний аграрний університет, сертифікат № 155/21, тема: «Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі», 22 жовтня 2021 р. (3 кредити); Готельно-ресторанний комплекс «Drive Club», довідка № 15, тема: «Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі», 1 листопада 2021 р. (3 кредити); Academic Society of Michal Baludansky, University of Central Europe, certificate № 42/03-2019, тема: «Modern teaching methods and innovative technologies in higher education: European Experience and Global Trends», 7 червня 2019 р. (3,6 кредитів).</p> <p>II. Пункти активності: П.п. 1. Postova V., Riabenska M., Mazurkevych I., Onyshchuk N., Vivsiuk I. Application of Innovative Methods of Managing the Labor Potential in the Hotel and Restaurant Business Establishments. International Journal of Professional Business Review: Int. J. Prof. Bus. Rev. 2023. 11(3), e0810. https://doi.org/10.55908/sdgs.v11i3.810</p> <p>2. Мазуркевич І.О. Дослідження методичних підходів щодо оцінки ефективності франчайзингових інвестиційних проектів в сфері ресторанного бізнесу. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. 2022. Вип. №1 (5). URL https://journals.chdtu.c k.ua/index.php/itsf/article/view/39/37 (фахове видання).</p> <p>3. Мазуркевич І.О. Теоретико-методологічні аспекти управління бізнес-процесами на підприємствах</p>

індустрії гостинності. Наукові інновації та передові технології. Серія: Економіка. 2022. Вип. №11 (13). 2022. С. 183-192. URL: <http://perspectives.pp.ua/index.php/nauka/article/view/2816/2829> (фахове видання)

4. Кулініч Т.В., Самошкіна М.Г., Мазуркевич І.О. Управління витратами на підприємстві як основний чинник раціонального використання ресурсів. Наукові перспективи. 2021. №7 (13) 2021. С. 229-240. (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.)

5. Рябенюк М.О., Мазуркевич І.О. Управління персоналом у закладах готельно-ресторанного господарства. Інтелект XXI. 2020. №1. С. 75-80. (фахове видання) (особистий внесок – 2,5 с.)

П.п. 4. 1. Мазуркевич І.О. Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі : робоча програма, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 21 с.

2. Мазуркевич І.О. Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 43 с.

3. Мазуркевич І.О. Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі: електронний курс на платформі Moodle: ОС «магістр» галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-

ресторанна справа».
П.п. 8. Науково-дослідна робота на тему:
«Конкурентоспроможність закладів ресторанного господарства: теоретичні та прикладні аспекти» (I кв. 2021 - IV кв. 2023 р.) (державний реєстраційний номер 0121U100369) (науковий керівник) П.п. 12. 1. Мазуркевич І.О. Особливості формування безпеки на підприємствах ресторанного господарства. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. X Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 06-07 жовтня 2022 р.). Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. Ч. 3. С. 178-186.

2. Mazurkevich I., Postova V. Theoretical foundations of forming the competitiveness of restaurant business establishments. Socio-economic and management concepts: collective monograph. International Science Group. Boston: Primedia eLaunch, 2021. Pp. 106-115. (закордонне видання) (особистий внесок – 5 с.)

3. Мазуркевич І.О. Особливості оцінки ефективності господарської діяльності закладів ресторанного господарства. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. VIII Міжнар. наук.-практ. конф. Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. С. 208-220.

4. Мазуркевич І.О., Пахомська О.В. Проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2019. №7. Vol. 3. Pp. 74-78. (закордонне видання) (особистий внесок – 2,5 с.)

5. Мазуркевич І.О.

							<p>Дослідження ефективності управління закладами готельно-ресторанного бізнесу Вінниччини. Концептуальні засади та тенденції розвитку соціально-економічних процесів. Orole, The Academy of Management and Administrationin Orole, 2019. Рр. 65-77. П.п. 19. 1. Член ГО «Українське товариство товарознавців і технологів» (довідка № 2 від 11.02.2022 р.)</p> <p>2. Член ГС «Українська ресторанна асоціація» (свідоцтво-2022, № 263)</p> <p>3. Член ГО «Ресторанна гільдія» (довідка від 20.12.2022 р.)</p> <p>4. Член Асоціації готельних об'єднань і готелів міст України (свідоцтво № 352 від 27 грудня 2022 р.)</p> <p>5. Учасник ГО «Вінницька асоціація гостинності «ХлібСіль» (сертифікат від 20.06.2023)</p>
415991	Корж Наталія Володимирівна	Професор, Суміщення	Факультет торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування	<p>Диплом спеціаліста, Київський державний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 1996, спеціальність: 7.050107 Економіка підприємства, Диплом доктора наук ДД 005417, виданий 12.05.2016, Атестація професора АП 000366, виданий 16.05.2018</p>	22	ОК4 Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі	<p>I. Підвищення кваліфікації: Вінницький навчально-науковий інститут економіки ТНЕУ, довідка № 527, тема: «Засвоєння новітніх методик викладання з дисципліни «Корпоративне управління», жовтень 2020 р. (4 кредити). Приватне науково-виробниче підприємство «Вінницяпром-стандарт», довідка № 4, тема: «Засвоєння новітніх методик викладання з дисципліни «Корпоративне управління», жовтень 2020 р. (2 кредити). Academic Society of Michal Baludansky, University of Central Europe, certificate № 20/03-2019, тема: «Modern teaching methods and innovative technologies in higher elucation», 2019 р. (3,6 кредити).</p> <p>II. Пункти активності:</p>

П.п. 1. Pecheniuk A., Mushenyk I., Korzh N., Mazurkevych I., Oliinuk N. Foreign direct investment as an indicator of environmental policy. Grassroots Journal of Natural Resources. Vol. 5 (3). 2022. Pp. 49-62. URL: <http://surl.li/kcvir> (Web of Science, EZB, IC, EuroPub, CABI, MIAR) (закордонне видання) (особистий внесок – 3 с.)

2. Корж Н.В., Онищук Н.В. Вплив пандемії covid-19 на готельну галузь. Економічний простір: Зб. наук. пр. № 156. Дніпро: ПДАБА, 2020. С. 140-144. (фахове видання) (особистий внесок – 2 с.)

3. Корж Н.В., Бабчинська О.І., Іванченко Г.В. Стратегічне управління розвитком територій: регіональний аспект. Інвестиції: практика та досвід. 2019. Вип. 18. С. 9-13. URL : <http://surl.li/kcvjj> (фахове видання) (особистий внесок – 2 с.)

4. Онищук Н.В., Корж Н.В. Підбір оптимального набору інструментів revenue менеджменту в готелях. Технологічний аудит та резерви виробництва. 2018. № 1/4 (39). С. 16-21. (фахове видання) (особистий внесок – 4 с.)

5. Korzh N.V., Onishchuk N.V. Social Selection of the optimal set of Revenue management tools in hotels. Технологічний аудит та резерви виробництва. Харків, 2018. № 1/4 (39). С. 16-21. (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.)

П.п. 3. Корж Н.В., Соколовська В.В., Семенюк І.Ю. Корпоративний капітал : монографія. Вінниця: ПП «ТД Едельвейс і К», 2019. 314 с. (загальний обсяг - 13 друк. арк., особистий внесок - 4,3 друк. арк.).

П.п. 4. Корж Н.В. Управління корпораціями в готельно-

ресторанному бізнесі : робоча програма, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 23 с.
Корж Н.В. Управління корпораціями в готельно-ресторанному бізнесі : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 25 с.
Корж Н.В. Управління корпораціями в готельно-ресторанному бізнесі: електронний курс на платформі Moodle: ОС «магістр» галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». П.п. 8. 1. Член редколегії наукового журналу «Ukrainian journal of food science» з 2019 р. (EBSCO; Google Scholar; ROAD; CASSI; FSTA; Index Copernicus) <http://ukrfoodscience.ho.ua/>
2. Науково-дослідна робота на тему: «Формування ефективних корпоративних структур в торгівлі» (I кв. 2017 – IV кв. 2019 р.) (державний реєстраційний номер 0117U003042) (науковий керівник)
П.п. 9. 1. Експерт з акредитації освітніх програм (Затверджено Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти «05» листопада 2019 р). Член експертних комісій Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти: Наказ 647-Е від 28.03.2023 р.; Наказ № 77-Е від 20.10.2020 р.; Наказ

№ 242-Е від
25.11.2020 р.
2. Експерт з
оцінювання
ефективності
діяльності закладів
вищої освіти в частині
провадження ними
наукової (науково-
технічної) діяльності
за науковим
напрямом «Суспільні
науки» (наказ МОН
№1111 від 07.09.2020
р.): Чернівецький
національний
університет імені
Юрія Федьковича;
Національний
технічний університет
«Харківський
політехнічний
інститут»;
Національний
університет
«Львівська
політехніка»;
Державний заклад
«Луганський
національний
університет імені
Тараса Шевченка»;
Херсонський
національний
технічний університет.
П.п. 12. 1. Korzh N.
Recruiting 4.0:
transformation in
conditions of
digitization and
generational change.
Modern scientific
strategies of
development : collective
monograph . Sherman
Oaks, California : GS
Publishing Services,
2022. P.82-103. URL. :
<http://surl.li/kcvjr>
(закордонне видання)
2. Korzh N.V.,
Sokolovska V.V.,
Babchinska O.I. Agile
philosophy as a
mechanism for
formation of high-level
values and change in
organization. Scientific
research of the XXI
century. Vol. 2 :
collective monograph /
Compiled by V. Shpak;
Chairman of the
Editorial Board S.
Tabachnikov. Sherman
Oaks, California : GS
publishing service,
2021. Pp. 40-50. URL.:
<http://surl.li/bkqdb>
(закордонне видання)
(особистий внесок – 5
с.)
3. Корж Н.В.
Управління
потенціалом
підприємства з
позиції концепції
життєвого циклу.
Соціально-політичні,
економічні та
гуманітарні виміри

						<p>європейської інтеграції України : Зб. матеріалів VIII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 3 червня 2020 р.). Том 1. Вінниця: ВРВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. С. 192-202.</p> <p>4. Корж Н.В. Концептуальні основи формування мережевого підходу в підприємстві. Scientific Letters Of International Academic Society of Michal Baludansky. 2018. 6/4. Рр. 88-91. (закордонне видання)</p> <p>5. Корж Н.В. Філософія і принципи методу revenue management. Наукові здобутки на шляху до вдосконалення результативності політики економічного зростання: зб. тез. Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Одеса, 12-13 січня 2018 р.). Одеса: ЦЕДР, 2018. С. 47-50.</p>	
415973	Постова Валентина Вікторівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування	<p>Диплом магістра, Вінницький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2010, спеціальність: 050108 Маркетинг, Диплом магістра, Вінницький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2021, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 043947, виданий 11.10.2017</p>	10	ОК5 Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі	<p>I. Підвищення кваліфікації: Одеська національна академія харчових технологій, довідка №420/Р1, тема: «Сучасні методики викладання ресторанної справи», 11 листопада 2020 р. (6 кредитів); Кафе-бар «Над річкою» (ФОП Завальнюк В.В.), довідка № 11, тема: «Удосконалення практичних навичок якості обслуговування та надання послуг у закладах ресторанного господарства», 25 жовтня 2021 р. (3 кредити); Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця, HVD Hotels EAD, сертифікат № 225/05.03.2022, тема: «Modern methods and trends in hotel and restaurant businesses management and organization: European experience», 5 березня 2022 р. (6 кредитів); Wyższa Szkoła Biznesu National-Louis University (Nowy Sącz, Poland), certificate no. 158/2020/2021, тема: «Дистанційна освіта: інноваційні методи та</p>

цифрові технології»,
26 березня 2021 р. (6
кредитів).

II. Пункти активності:
П.п. 1. 1. Постова В.В.
Якість продукції та
послуг як об'єкт
управління на
підприємствах
ресторанного
господарства.
Економіка та
суспільство. 2022.
Вип. 41. URL:
<http://surl.li/kcvfs>
(фахове видання).
2. Постова В.В.
Напрями
стимулювання
організаційного і
соціально-
економічного
розвитку
ресторанного бізнесу в
Україні. Інновації та
технології в сфері
послуг і харчування.
2022. Вип. № 1 (5).
URL :
<http://surl.li/kcvfz>
(фахове видання).
3. Постова В.В. Оцінка
ефективності
інноваційної
діяльності
підприємств
ресторанного бізнесу.
Економіка та
суспільство. 2021.
№24. URL:
<http://surl.li/kcvga>
(фахове видання).
4. Postova V.,
Klymchuk A.,
Moskvichova O.,
Hryhoruk I.. Crisis
Management of
Restaurant Business in
Modern Conditions.
Journal of
Environmental
Management and
Tourism, [S.l.]. Vol. 12.
No. 4. June 2021. Pp.
977-985 (Scopus)
(особистий внесок – 2
с.)
5. Postova V.,
Klymchuk A., Levytska
I., Tarasiuk H.,
Chahaida A. Evaluation
and removal of
demotivating criteria in
organizational support
of the enterprise staff
incentive mechanism.
Фінансово-кредитна
діяльність: проблеми
теорії і практики. №2
(37). 2021. С. 252-262
(WoS; фахове
видання) (особистий
внесок – 2 с.)
П.п. 4. 1. Постова В.В.
Управління
проектами в
готельному та
ресторанному бізнесі :
робоча програма, ОС
«магістр», галузь

знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 24 с.

2. Постова В.В. Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 34 с.

3. Постова В.В. Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі: електронний курс на платформі Moodle: ОС «магістр» галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». П.п. 12. 1. Riabenka M., Postova V. Modern approaches to managing the quality of the service process in hotels and restaurants. Methods of improving the economy, tourism and management: collective monograph. International Science Group. Boston : Primedia eLaunch, 2023. Pp. 528-536. URL: <http://surl.li/kcvgg> (закордонне видання) (особистий внесок – 4,5 с.)

2. Onyshchuk N.V., Postova V.V. Service activities in the hotel and restaurant business. Germany. Modern Technology and Innovative Technologies. Vol. 25 (4). January 2023. Sergeieva&Co Karlsruhe. Pp. 79-83. URL: <http://surl.li/kcvgk> (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)

3. Постова В.В. HR для ресторанного бізнесу: розвиток команди в умовах війни.

						<p>Гостинність і туризм майбутнього: наукові та практичні горизонти: зб. тез доповідей II Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 17- 18 травня 2023 р.). Київ: НУБіП, 2023. С. 107-110.</p> <p>4. Постова В.В. CRM-системи для закладів ресторанного господарства: сучасні тенденції та перспективи використання. Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації: зб. тез доповідей на X Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 6-7 квітня 2023 р.). Київ: Київський національний університет культури і мистецтв, 2023. С. 98-100.</p> <p>5. Mazurkevich I., Postova V. Theoretical foundations of forming the competitiveness of restaurant business establishments. Socio-economic and management concepts: Collective monograph. International Science Group. Boston: Primedia eLaunch, 2021. Pp. 106-115 (закордонне видання) (особистий внесок – 4 с.)</p> <p>П.п. 19. 1. Член ГС «Асоціація індустрії гостинності України» (сертифікат від 05 липня 2021 р.).</p> <p>2. Член ГО «Leadership and Innovation University» (сертифікат № АА1008 від 11 грудня 2023 р.).</p> <p>3. Член ГО «Ресторанна гільдія» (довідка від 20.12.2022 р.)</p> <p>4. Член Асоціації готельних об'єднань і готелів міст України (свідоцтво № 357 від 27 грудня 2022 р.)</p> <p>5. Учасник ГО «Вінницька асоціація гостинності «ХлібСіль» (сертифікат від 20.06.2023)</p>
--	--	--	--	--	--	--

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

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

навчання ОП	результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)	забезпечують ПРН		
<p><i>РН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>ОК1 Професійна комунікація іноземною мовою</p>	<p>Студентоцентроване, проблемно-пошукове навчання. Інтерактивне навчання з використання інформаційних технологій. Виконання вправ та завдань, які розвивають комунікативні навички; case-study; моделювання ситуацій, що формують аналітичні вміння й навички, розвивають вміння аналізувати інформацію та приймати рішення; робота в малих групах; самонавчання, виконання індивідуальних та групових проєктів.</p>	<p>Усне опитування; письмові завдання; тестування; ментальна карта; індивідуальні завдання; кейс; проєкт; презентація; есе; підсумковий контроль – екзамен</p>
		<p>ОК2 Стратегічний маркетинг та менеджмент в готельному та ресторанному бізнесі</p>	<p>Словесні методи (лекція, дискусія, бесіда); практичні методи (практичні заняття, робота в малих групах); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання, підготовка доповіді).</p>	<p>Усне опитування; письмове опитування; тестування; реферативне повідомлення; розв'язування ситуаційних завдань; обговорення презентацій; індивідуальне завдання; підсумковий контроль – екзамен</p>
		<p>ОК3 Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі</p>	<p>Використання традиційних та нетрадиційних методів навчання. Лекції (оглядова, тематична, лекція-консультація, лекція-обговорення), практичні (презентація, дискусія, обговорення, ситуаційні завдання, кейсові завдання), самостійна робота (метод самонавчання, кросворд, підготовка презентації, підготовка статей та тез доповідей, виконання індивідуального завдання), консультації</p>	<p>Усне опитування; письмове опитування; тестування; реферативне повідомлення; розв'язування ситуаційних завдань; обговорення презентацій; індивідуальне завдання; підсумковий контроль – екзамен</p>
		<p>ОК4 Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі</p>	<p>Словесні методи (лекція, дискусія, бесіда); практичні методи (практичні заняття, робота в малих групах); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання, підготовка доповіді).</p>	<p>Усне опитування; колоквиум; розв'язування завдань; індивідуальне завдання; комп'ютерне тестування; есе; підсумковий контроль – екзамен</p>
		<p>ОК5 Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі</p>	<p>Словесні методи (лекція, дискусія, пояснення, розповідь); практичні методи (практичні заняття, кейс-методи); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуального завдання, підготовка доповіді, презентації)</p>	<p>Розв'язування практичних завдань; усне опитування; індивідуальне завдання; тестування. Підсумковий контроль: екзамен</p>

		Виробнича програма	Словесні, наочні, практичні, логічні (аналіз і синтез, індукція і дедукція, системний аналіз, спостереження і експеримент)	Поточний контроль; перевірка виконання окремих завдань; захист практики
		Кваліфікаційна робота	Словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, наукові, інтерактивні	Самостійна робота; виконання завдань під керівництвом наукового керівника; публічний захист кваліфікаційної роботи
<i>РН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.</i>	☒	ОК2 Стратегічний маркетинг та менеджмент в готельному та ресторанному бізнесі	Словесні методи (лекція, дискусія, бесіда); практичні методи (практичні заняття, робота в малих групах); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання, підготовка доповіді)	Усне опитування; письмове опитування; тестування; реферативне повідомлення; розв'язування ситуаційних завдань; обговорення презентацій; індивідуальне завдання; підсумковий контроль – екзамен
		ОК3 Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі	Використання традиційних та нетрадиційних методів навчання. Лекції (оглядова, тематична, лекція-консультація, лекція-обговорення), практичні (презентація, дискусія, обговорення, ситуаційні завдання, кейсові завдання), самостійна робота (метод самонавчання, кросворд, підготовка презентації, підготовка статей та тез доповідей, виконання індивідуального завдання), консультації	Усне опитування; письмове опитування; тестування; реферативне повідомлення; розв'язування ситуаційних завдань; обговорення презентацій; індивідуальне завдання; підсумковий контроль – екзамен
		ОК5 Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	Словесні методи (лекція, дискусія, пояснення, розповідь); практичні методи (практичні заняття, кейс-методи); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуального завдання, підготовка доповіді, презентації)	Розв'язування практичних завдань; усне опитування; індивідуальне завдання; тестування. Підсумковий контроль: екзамен
		Виробнича (переддипломна) практика	Консультації, самопідготовка. Виконання завдань на базі практики, робота з навчально-методичною літературою	Поточний контроль; перевірка виконання індивідуальних завдань; захист практики
		Кваліфікаційна робота	Словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, наукові, інтерактивні	Самостійна робота; виконання завдань під керівництвом наукового керівника; публічний захист кваліфікаційної роботи
<i>РН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди,</i>	☒	ОК5 Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	Словесні методи (лекція, дискусія, пояснення, розповідь); практичні методи (практичні заняття, кейс-методи); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуального завдання, підготовка доповіді, презентації)	Розв'язування практичних завдань; усне опитування; індивідуальне завдання; тестування. Підсумковий контроль: екзамен
		ОК3 Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі	Використання традиційних та нетрадиційних методів навчання. Лекції (оглядова, тематична, лекція-	Усне опитування; письмове опитування; тестування; реферативне повідомлення; розв'язування ситуаційних

підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань			консультація, лекція-обговорення), практичні (презентація, дискусія, обговорення, ситуаційні завдання, кейсові завдання), самостійна робота (метод самонавчання, кросворд, підготовка презентації, підготовка статей та тез доповідей, виконання індивідуального завдання), консультації	завдань; обговорення презентацій; індивідуальне завдання; підсумковий контроль – екзамен
		Виробнича (переддипломна) практика	Словесні, наочні, практичні, логічні (аналіз і синтез, індукція і дедукція, системний аналіз, спостереження і експеримент)	Поточний контроль; перевірка виконання індивідуальних завдань; захист практики
		ОК2 Стратегічний маркетинг та менеджмент в готельному та ресторанному бізнесі	РН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань	Усне опитування; письмове опитування; тестування; реферативне повідомлення; розв'язування ситуаційних завдань; обговорення презентацій; індивідуальне завдання; підсумковий контроль – екзамен
РН 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	☒	ОК5 Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі	Словесні методи (лекція, дискусія, бесіда); практичні методи (практичні заняття, робота в малих групах); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання, підготовка доповіді)	Розв'язування практичних завдань; усне опитування; індивідуальне завдання; тестування. Підсумковий контроль: екзамен
		ОК3 Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі	Використання традиційних та нетрадиційних методів навчання. Лекції (оглядова, тематична, лекція-консультація, лекція-обговорення), практичні (презентація, дискусія, обговорення, ситуаційні завдання, кейсові завдання), самостійна робота (метод самонавчання, кросворд, підготовка презентації, підготовка статей та тез доповідей, виконання індивідуального завдання), консультації	Усне опитування; письмове опитування; тестування; реферативне повідомлення; розв'язування ситуаційних завдань; обговорення презентацій; індивідуальне завдання; підсумковий контроль – екзамен
		ОК2 Стратегічний маркетинг та менеджмент в готельному та ресторанному бізнесі	Словесні методи (лекція, дискусія, бесіда); практичні методи (практичні заняття, робота в малих групах); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання, підготовка доповіді).	Усне опитування; письмове опитування; тестування; реферативне повідомлення; розв'язування ситуаційних завдань; обговорення презентацій; індивідуальне завдання; підсумковий контроль – екзамен
		Виробнича програма	Словесні, наочні, практичні, логічні (аналіз і синтез, індукція і дедукція, системний аналіз, спостереження і експеримент)	Поточний контроль; перевірка виконання окремих завдань; захист практики

		Виробнича (переддипломна) практика	Словесні, наочні, практичні, логічні (аналіз і синтез, індукція і дедукція, системний аналіз, спостереження і експеримент)	Поточний контроль; перевірка виконання індивідуальних завдань; захист практики
<i>РН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</i>	☒	Кваліфікаційна робота	Словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, наукові, інтерактивні	Самостійна робота; виконання завдань під керівництвом наукового керівника; публічний захист кваліфікаційної роботи
		ОК5 Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	Словесні методи (лекція, дискусія, пояснення, розповідь); практичні методи (практичні заняття, кейс-методи); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуального завдання, підготовка доповіді, презентації)	Розв'язування практичних завдань; усне опитування; індивідуальне завдання; тестування. Підсумковий контроль: екзамен
		ОК3 Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі	Використання традиційних та нетрадиційних методів навчання. Лекції (оглядова, тематична, лекція-консультація, лекція-обговорення), практичні (презентація, дискусія, обговорення, ситуаційні завдання, кейсові завдання), самостійна робота (метод самонавчання, кросворд, підготовка презентації, підготовка статей та тез доповідей, виконання індивідуального завдання), консультації	Усне опитування; письмове опитування; тестування; реферативне повідомлення; розв'язування ситуаційних завдань; обговорення презентацій; індивідуальне завдання; підсумковий контроль – екзамен
		ОК4 Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі	Словесні методи (лекція, дискусія, бесіда); практичні методи (практичні заняття, робота в малих групах); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання, підготовка доповіді).	Усне опитування; колоквіум; розв'язування завдань; індивідуальне завдання; комп'ютерне тестування; есе; підсумковий контроль – екзамен
<i>РН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)</i>	☒	Кваліфікаційна робота	Словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, наукові, інтерактивні	Самостійна робота; виконання завдань під керівництвом наукового керівника; публічний захист кваліфікаційної роботи
		Виробнича (переддипломна) практика	Словесні, наочні, практичні, логічні (аналіз і синтез, індукція і дедукція, системний аналіз, спостереження і експеримент)	Поточний контроль; перевірка виконання індивідуальних завдань; захист практики
		ОК4 Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі	Словесні методи (лекція, дискусія, бесіда); практичні методи (практичні заняття, робота в малих групах); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання, підготовка доповіді)	Усне опитування; колоквіум; розв'язування завдань; індивідуальне завдання; комп'ютерне тестування; есе; підсумковий контроль – екзамен
		ОК3 Управління бізнес-процесами в	Використання традиційних та нетрадиційних методів	Усне опитування; письмове опитування; тестування;

		готельно-ресторанному бізнесі	навчання. Лекції (оглядова, тематична, лекція-консультація, лекція-обговорення), практичні (презентація, дискусія, обговорення, ситуаційні завдання, кейсові завдання), самостійна робота (метод самонавчання, кросворд, підготовка презентації, підготовка статей та тез доповідей, виконання індивідуального завдання), консультації	реферативне повідомлення; розв'язування ситуаційних завдань; обговорення презентацій; індивідуальне завдання; підсумковий контроль – екзамен
		ОК2 Стратегічний маркетинг та менеджмент в готельному та ресторанному бізнесі	Словесні методи (лекція, дискусія, бесіда); практичні методи (практичні заняття, робота в малих групах); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання, підготовка доповіді).	Усне опитування; письмове опитування; тестування; реферативне повідомлення; розв'язування ситуаційних завдань; обговорення презентацій; індивідуальне завдання; підсумковий контроль – екзамен
<i>РН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.</i>	☒	ОК2 Стратегічний маркетинг та менеджмент в готельному та ресторанному бізнесі	Словесні методи (лекція, дискусія, бесіда); практичні методи (практичні заняття, робота в малих групах); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання, підготовка доповіді).	Усне опитування; письмове опитування; тестування; реферативне повідомлення; розв'язування ситуаційних завдань; обговорення презентацій; індивідуальне завдання; підсумковий контроль – екзамен
		ОК3 Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі	Використання традиційних та нетрадиційних методів навчання. Лекції (оглядова, тематична, лекція-консультація, лекція-обговорення), практичні (презентація, дискусія, обговорення, ситуаційні завдання, кейсові завдання), самостійна робота (метод самонавчання, кросворд, підготовка презентації, підготовка статей та тез доповідей, виконання індивідуального завдання)	Усне опитування; письмове опитування; тестування; реферативне повідомлення; розв'язування ситуаційних завдань; обговорення презентацій; індивідуальне завдання; підсумковий контроль – екзамен
		ОК5 Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	Словесні методи (лекція, дискусія, пояснення, розповідь); практичні методи (практичні заняття, кейс-методи); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуального завдання, підготовка доповіді, презентації).	Розв'язування практичних завдань; усне опитування; індивідуальне завдання; тестування. Підсумковий контроль: екзамен
		Виробнича програма	Словесні, наочні, практичні, логічні (аналіз і синтез, індукція і дедукція, системний аналіз, спостереження і експеримент)	Поточний контроль; перевірка виконання окремих завдань; захист практики
		Виробнича (переддипломна) практика	Словесні, наочні, практичні, логічні (аналіз і синтез, індукція і дедукція, системний аналіз, спостереження і експеримент)	Поточний контроль; перевірка виконання індивідуальних завдань; захист практики
		Кваліфікаційна робота	Словесні, наочні, практичні,	Самостійна робота;

			логічні, проблемно-пошукові, наукові, інтерактивні	виконання завдань під керівництвом наукового керівника; публічний захист кваліфікаційної роботи
<p><i>РН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень</i></p>	☒	ОК2 Стратегічний маркетинг та менеджмент в готельному та ресторанному бізнесі	Словесні методи (лекція, дискусія, бесіда); практичні методи (практичні заняття, робота в малих групах); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання, підготовка доповіді).	Усне опитування; письмове опитування; тестування; реферативне повідомлення; розв'язування ситуаційних завдань; обговорення презентацій; індивідуальне завдання; підсумковий контроль – екзамен
		ОК3 Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі	Використання традиційних та нетрадиційних методів навчання. Лекції (оглядова, тематична, лекція-консультація, лекція-обговорення), практичні (презентація, дискусія, обговорення, ситуаційні завдання, кейсові завдання), самостійна робота (метод самонавчання, кросворд, підготовка презентації, підготовка статей та тез доповідей, виконання індивідуального завдання)	Усне опитування; письмове опитування; тестування; реферативне повідомлення; розв'язування ситуаційних завдань; обговорення презентацій; індивідуальне завдання; підсумковий контроль – екзамен
		ОК5 Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	Словесні методи (лекція, дискусія, пояснення, розповідь); практичні методи (практичні заняття, кейс-методи); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуального завдання, підготовка доповіді, презентації).	Розв'язування практичних завдань; усне опитування; індивідуальне завдання; тестування. Підсумковий контроль: екзамен
		Кваліфікаційна робота	Словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, наукові, інтерактивні	Самостійна робота, виконання завдань під керівництвом наукового керівника, публічний захист кваліфікаційної роботи
<p><i>РН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі</i></p>	☒	ОК2 Стратегічний маркетинг та менеджмент в готельному та ресторанному бізнесі	Словесні методи (лекція, дискусія, бесіда); практичні методи (практичні заняття, робота в малих групах); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання, підготовка доповіді).	Усне опитування; письмове опитування; тестування; реферативне повідомлення; розв'язування ситуаційних завдань; обговорення презентацій; індивідуальне завдання; підсумковий контроль – екзамен
		ОК3 Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі	Використання традиційних та нетрадиційних методів навчання. Лекції (оглядова, тематична, лекція-консультація, лекція-обговорення), практичні (презентація, дискусія, обговорення, ситуаційні завдання, кейсові завдання), самостійна робота (метод самонавчання, кросворд, підготовка презентації, підготовка статей та тез доповідей, виконання індивідуального завдання), консультації	Усне опитування; письмове опитування; тестування; реферативне повідомлення; розв'язування ситуаційних завдань; обговорення презентацій; індивідуальне завдання; підсумковий контроль – екзамен
		ОК5 Управління	Словесні методи (лекція,	Розв'язування практичних

		проектами в готельному та ресторанному бізнесі	дискусія, пояснення, розповідь); практичні методи (практичні заняття, кейс-методи); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуального завдання, підготовка доповіді, презентації).	завдань; усне опитування; індивідуальне завдання; тестування. Підсумковий контроль: екзамен
		Кваліфікаційна робота	Словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, наукові, інтерактивні	Самостійна робота; виконання завдань під керівництвом наукового керівника; публічний захист кваліфікаційної роботи
<p><i>РН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, дослідженні та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу</i></p>	☒	ОК1 Професійна комунікація іноземною мовою	Студентоцентроване, проблемно-пошукове навчання. Інтерактивне навчання з використання інформаційних технологій. Виконання вправ та завдань, які розвивають комунікативні навички; case-study; моделювання ситуацій, що формують аналітичні вміння й навички, розвивають вміння аналізувати інформацію та приймати рішення; робота в малих групах; самонавчання, виконання індивідуальних та групових проєктів.	Усне опитування; письмові завдання; тестування; ментальна карта; індивідуальні завдання; кейс; проєкт; презентація; есе; підсумковий контроль – екзамен
		ОК4 Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі	Словесні методи (лекція, дискусія, бесіда); практичні методи (практичні заняття, робота в малих групах); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання, підготовка доповіді).	Усне опитування; колоквиум; розв'язування завдань; індивідуальне завдання; комп'ютерне тестування; есе; підсумковий контроль – екзамен
		Виробнича програма	Словесні, наочні, практичні, логічні (аналіз і синтез, індукція і дедукція, системний аналіз, спостереження і експеримент)	Поточний контроль; перевірка виконання окремих завдань; захист практики
		Виробнича (переддипломна) практика	Словесні, наочні, практичні, логічні (аналіз і синтез, індукція і дедукція, системний аналіз, спостереження і експеримент)	Поточний контроль; перевірка виконання індивідуальних завдань; захист практики
		Кваліфікаційна робота	Словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, наукові, інтерактивні	Самостійна робота; виконання завдань під керівництвом наукового керівника; публічний захист кваліфікаційної роботи
<p><i>РН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і</i></p>	☒	ОК2 Стратегічний маркетинг та менеджмент в готельному та ресторанному бізнесі	Словесні методи (лекція, дискусія, бесіда); практичні методи (практичні заняття, робота в малих групах); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання, підготовка доповіді).	Усне опитування; письмове опитування; тестування; реферативне повідомлення; розв'язування ситуаційних завдань; обговорення презентацій; індивідуальне завдання; підсумковий контроль – екзамен
		ОК3 Управління бізнес-процесами в готельно-	Використання традиційних та нетрадиційних методів навчання. Лекції (оглядова,	Усне опитування; письмове опитування; тестування; реферативне повідомлення;

порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.		ресторанному бізнесі	тематична, лекція-консультація, лекція-обговорення), практичні (презентація, дискусія, обговорення, ситуаційні завдання, кейсові завдання), самостійна робота (метод самонавчання, кросворд, підготовка презентації, підготовка статей та тез доповідей, виконання індивідуального завдання), консультації	розв'язування ситуаційних завдань; обговорення презентацій; індивідуальне завдання; підсумковий контроль – екзамен
		ОК4 Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі	Словесні методи (лекція, дискусія, бесіда); практичні методи (практичні заняття, робота в малих групах); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання, підготовка доповіді).	Усне опитування; колоквіум; розв'язування завдань; індивідуальне завдання; комп'ютерне тестування; есе; підсумковий контроль – екзамен
		ОК5 Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі	Словесні методи (лекція, дискусія, пояснення, розповідь); практичні методи (практичні заняття, кейс-методи); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуального завдання, підготовка доповіді, презентації).	Розв'язування практичних завдань; усне опитування; індивідуальне завдання; тестування. Підсумковий контроль: екзамен
		Кваліфікаційна робота	Словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, наукові, інтерактивні	Самостійна робота, виконання завдань під керівництвом наукового керівника, публічний захист кваліфікаційної роботи
РН 6.Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.	☒	Кваліфікаційна робота	Словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, наукові, інтерактивні	Самостійна робота; виконання завдань під керівництвом наукового керівника; публічний захист кваліфікаційної роботи
		ОК4 Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі	Словесні методи (лекція, дискусія, бесіда); практичні методи (практичні заняття, робота в малих групах); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання, підготовка доповіді).	Усне опитування; колоквіум; розв'язування завдань; індивідуальне завдання; комп'ютерне тестування; есе; підсумковий контроль – екзамен
		ОК1 Професійна комунікація іноземною мовою	Студентоцентроване, проблемно-пошукове навчання. Інтерактивне навчання з використання інформаційних технологій. Виконання вправ та завдань, які розвивають комунікативні навички; case-study; моделювання ситуацій, що формують аналітичні вміння й навички, розвивають вміння аналізувати інформацію та приймати рішення; робота в малих групах; самонавчання, виконання індивідуальних та групових проєктів.	Усне опитування; письмові завдання; тестування; ментальна карта; індивідуальні завдання; кейс; проєкт; презентація; есе; підсумковий контроль – екзамен
		ОК2 Стратегічний маркетинг та	Словесні методи (лекція, дискусія, бесіда);	Усне опитування; письмове опитування; тестування;

	менеджмент в готельному та ресторанному бізнесі	практичні методи (практичні заняття, робота в малих групах); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуально-дослідницького завдання, підготовка доповіді).	реферативне повідомлення; розв'язування ситуаційних завдань; обговорення презентацій; індивідуальне завдання; підсумковий контроль – екзамен
	ОК3 Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі	Використання традиційних та нетрадиційних методів навчання. Лекції (оглядова, тематична, лекція-консультація, лекція-обговорення), практичні (презентація, дискусія, обговорення, ситуаційні завдання, кейсові завдання), самостійна робота (метод самонавчання, кросворд, підготовка презентації, підготовка статей та тез доповідей, виконання індивідуального завдання), консультації	Усне опитування; письмове опитування; тестування; реферативне повідомлення; розв'язування ситуаційних завдань; обговорення презентацій; індивідуальне завдання; підсумковий контроль – екзамен
	ОК5 Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі	Словесні методи (лекція, дискусія, пояснення, розповідь); практичні методи (практичні заняття, кейс-методи); наочні (демонстрація, ілюстрація); самостійна робота (виконання індивідуального завдання, підготовка доповіді, презентації).	Розв'язування практичних завдань; усне опитування; індивідуальне завдання; тестування. Підсумковий контроль: екзамен