

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Державний торговельно-економічний університет
Освітня програма	55253 Ресторанні технології
Рівень вищої освіти	Магістр
Спеціальність	181 Харчові технології

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	55253
Назва ОП	Ресторанні технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
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	21050, м. Вінниця, вул. Соборна, 87; вул. Чорновола, 3.
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	415975
ПІБ гаранта ОП	Семко Тетяна Василівна

Посада гаранта ОП	Доцент
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	t.semko@vtei.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(067)-962-54-68
Додатковий телефон гаранта ОП	+38(067)-284-01-48

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

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

Підготовка здобувачів вищої освіти за ОП «Ресторанні технології» здійснюється кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи, яка розпочала свою роботу у 2008 р., згідно наказу Київського торговельно-економічного університету «Про вдосконалення організаційної структури Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ» № 1005 від 03.04.2008 р.

Історія підготовки фахівців за ОП «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» ОС «магістр» у Вінницькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ / ДТЕУ розпочалася у 2014 р., коли відбувся перший набір абітурієнтів на навчання у той час за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» ОС «магістр». Поштовхом до започаткування спеціальності були наявність відповідного попиту на ринку праці, запитів роботодавців та абітурієнтів. Акредитована спеціальність була у 2016 р. (рішення Акредитаційної комісії від 01 березня 2016 р. протокол № 120 (наказ МОН України від 14.03.2016 №434л) (сертифікат НД № 0288297). У 2016 р. відбувся перший набір на навчання за ОП «Ресторанні технології» ОС «магістр». У 2017 р. ОП була успішно акредитована (рішення Акредитаційної комісії від 10 липня 2018 р. протокол № 131 (наказ МОН України від 11.07.2018 №752) (сертифікат УД № 11007037).

Представлена на акредитаційну експертизу ОП «Ресторанні технології» http://www.vtei.com.ua/doc/2023/opp2023/pt1_mag_.pdf є результатом багаторічного досвіду науково-педагогічних працівників кафедри туризму та готельно-ресторанної справи щодо підготовки фахівців-технологів для закладів ресторанного господарства.

ОП «Ресторанні технології» щорічно переглядається та оновлюється, з урахуванням потреб ринку праці, пропозицій роботодавців, науково-педагогічних працівників, випускників ОП та здобувачів вищої освіти, які за нею навчаються, а також змін у сфері вищої освіти, новацій у сфері ресторанних технологій. Модернізація ОП відбувається в розрізі освітніх компонентів, удосконалення змісту та умов реалізації освітнього процесу. Так, наприклад, ОП було оновлено з урахуванням вимог Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом Міністерства науки і освіти України №1295 від 22.10.2020 р. «Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти». У результаті крайнього перегляду – у 2023 р. – в ОП «Ресторанні технології» було введено навчальну дисципліну «Концепції та ресторанный креатив» (вилучено, відповідно, «Методологію та організацію наукових досліджень з основами інтелектуальної власності»), навчальну дисципліну «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції» змінено на «Міжнародне регулювання та управління якістю та безпечністю харчової продукції», з урахуванням пропозицій, що прозвучали на засіданнях робочої групи з розроблення ОП «Ресторанні технології». ОП «Ресторанні технології» затверджена вченою радою ВТЕІ ДТЕУ (протокол № 7 від 29.05.2023), наказом директора інституту Наталії Замкової (наказ № 70 від 29.05.2023) та вводиться в дію з 01.09.2023.

Згідно з розпорядженням Кабінету Міністрів України від 06.10.2021 № 1298-р «Про реорганізацію Київського національного торговельно-економічного університету», наказу МОН України від 19.11.2021 № 1252 «Про реорганізацію Київського національного торговельно-економічного університету», наказу МОН України від 21.01.2022 № 43 «Про деякі питання реорганізації Київського національного торговельно-економічного університету», інститут було перейменовано у Вінницький торговельно-економічний інститут Державного торговельно-економічного університету (далі – ВТЕІ ДТЕУ).

Із метою створення сприятливого освітнього середовища та забезпечення умов для формування здобувачами вищої освіти ОП «Ресторанні технології» індивідуальної освітньої траєкторії, з урахуванням особистих потреб та уподобань, впроваджено онлайн сервіс «Автоматизація обрання вибіркових дисциплін» <https://sel.vtei.edu.ua/student/auth/login>.

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	ОД
1 курс	2023 - 2024	57	57	0
2 курс	2022 - 2023	27	23	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)	55177 Харчові технології 55742 Харчові технології 55743 Кулінарне мистецтво 55744 Ресторанні технології 55083 Харчові технології
перший (бакалаврський) рівень	54975 Ресторанні технології та фуд-дизайн 55155 Харчові технології 55156 Ресторанні технології 55237 Харчові технології 55310 Ресторанні технології 55764 Харчові технології 55765 Кулінарне мистецтво 55766 Ресторанні технології 54973 Ресторанні технології 54974 Технологія та організація ресторанного бізнесу 55157 Ресторанні технології та фуд-дизайн
другий (магістерський) рівень	55060 Крафтові технології 55062 Ресторанні технології та бізнес 57488 Ресторанні технології та бізнес 55315 Ресторанні технології 55253 Ресторанні технології 55059 Інноваційні технології в ресторанному бізнесі 55061 Ресторанні технології
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	55101 Харчові технології

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>ОПП_Ресторанні_технології_ОС_магістр_вступ_2023.pdf</i>	qanyR96JuiGigEBI2Bjgp+td5ggL/NlpDoTP83L9snU=
Навчальний план за ОП	<i>Навчальний_план_181-М-Д-23.pdf</i>	XB/AKD+erraOBYT6qz5RO95mJoG8JigemEy6OeFsUCc= =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_1_Завальнюк_В.В..pdf</i>	H2WcxC5e5CH2gJe799XbU2wtoYxOHtj3HahUwj/K9E=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_2_Пасічний_В.М..pdf</i>	3ziIxViqNRCxt3IZJmsGnTrxki8TsjIabi8hY4N9urY=

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Цілями ОП «Ресторанні технології» є формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні задачі та проблеми ресторанних технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог. Визначені цілі ОП повністю 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 шість тижнів) у провідних закладах ресторанного господарства. Для здобувачів вищої освіти організуються гостьові лекції, семінари, майстер-класи за участю фахівців галузі. Унікальність ОП «Ресторанні технології» полягає у відсутності у Вінницькому регіоні подібних магістерських програм, які об'єднують аспекти моделювання та організації технологічних процесів виробництва ресторанної продукції, ґрунтуються на інноваційному мисленні, забезпечують формування іншомовної та управлінської компетентностей.

ОП базується на мультидисциплінарному підході, який поєднує технології, сервіс, інжиніринг та управління, направлені на підготовку кадрів, здатних організувати та розвивати виробництво ресторанної продукції в умовах невизначеності та багатоваріативності розвитку.

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

Цілі ОП «Ресторанні технології» відповідають місії ВТЕІ ДТЕУ <http://surl.li/jwokj>, втіленої 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.)

<http://www.vtei.com.ua/doc/2022/programstrategy2027.pdf> 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.

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

Під час формулювання цілей та результатів навчання за ОП «Ресторанні технології» враховуються інтереси здобувачів вищої освіти та випускників ОП. Так, здобувачі вищої освіти та випускники ОП залучаються до роботи робочої групи з розроблення ОП. Серед пропозицій, отриманих у ході спілкування, було удосконалення освітнього процесу шляхом більшого залучення до викладання фахівців-практиків (у форматі гостьових лекцій) (пропозиція Барчишена В.), формування у здобувачів знань щодо особливостей сучасних концепцій та напрямків діяльності ЗРГ, нових тенденцій у ресторанных технологіях та сервісі (у рамках вивчення ОК2 «Концепції та ресторанный креатив») (пропозиція Коричука Є).

Комунікація зі здобувачами вищої освіти щодо ОП відбувається під час аудиторних занять, консультацій, кураторських годин, захисту практики, а також посередництвом телефонного та Інтернет-зв'язку, чатів у Telegram, Viber.

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> та опитування щодо вивчених навчальних дисциплін http://vtei.edu.ua/doc/2023/opp_survey_/op_pt_mag.pdf.

Здобувачі вищої освіти за ОП мають можливість формувати індивідуальну освітню траєкторію шляхом вибору освітніх компонентів вибіркового циклу.

- роботодавці

Формулювання цілей та програмних результатів навчання за ОП відбувається у тісній взаємодії з роботодавцями. Співпраця реалізується в ході їх участі у семінарах, круглих столах, майстер-класах, Днях кар'єри, Ярмарках вакансій, засіданнях експертних комісій у якості їх голів, що дозволяє постійно удосконалювати зміст ОП. З закладами ресторанного господарства укладені договори про співпрацю, їхні представники є членами Ради стейкхолдерів <http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/81.pdf>. Педорченко О. (директор ГРК «Drive Club»), Орочинська Ж. (директор ЗК «Баттерфляй») кілька років поспіль беруть участь у розробленні ОП. Орочинська Ж., наприклад, запропонувала доповнити зміст ОК5 «Інжиніринг закладів ресторанного господарства» темами, покликаними забезпечити формування у здобувачів знань з планування та монтажу інноваційного обладнання (Thermomix, Souse-vide, Стефан-гриль та ін.), ОК4 «Інноваційні технології ресторанної продукції» - темами, покликаними забезпечити формування вмінь та навичок використання цього обладнання при виробництві ресторанної продукції. Педорченко О. запропонувала розглянути можливість у рамках вивчення ОК4 поглибити знання здобувачів щодо використання нової сировини при виробництві страв, з огляду на зростаючу їх популярність серед споживачів. Зазначені пропозиції були враховані.

Установленою є практика опитування роботодавців щодо ОП, результати якого оприлюднюються http://vtei.edu.ua/doc/2023/opp_survey_/op_pt_mag.pdf, аналізуються та використовуються.

- академічна спільнота

Інтереси представників академічної спільноти були враховані при формулюванні цілей ОП та програмних результатів навчання, оновленні змісту ОК, технологій та методів навчання, тематики кваліфікаційних робіт, підприємств-баз практик.

У ході засідань робочої групи з розроблення ОП було, зокрема, запропоновано перенести практичну підготовку та атестацію в блок обов'язкових компонентів, провести розподіл ОК між циклами загальної та професійної підготовки (Семко Т.), ОК2 «Концепції та ресторанный креатив» перевести з блоку вибірових у блок обов'язкових (Крижак Л.), ін.

Аби досягти визначених цілей та програмних результатів, науково-педагогічні працівники ознайомлюються з

професійним досвідом академічної спільноти ЗВО України та зарубіжних країн, серед яких – Гуманітарно-природознавчий університет Яна Кохановського (м. Кельце, Польща), Академія туризму та готельного менеджменту (Гданськ, Польща), Технічний університет (м. Кошице, Словаччина), Університет суспільних наук (м. Лодзь, Польща), Академічне товариство ім. М. Балудянського (м. Кошице, Словаччина). Набутий досвід та знання застосовуються у навчально-методичній та науковій діяльності.

- інші стейкхолдери

Під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП враховуються інтереси також інших стейкхолдерів, завдяки участі науково-педагогічних працівників кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, задіяних у реалізації ОП «Ресторанні технології», у професійних об'єднаннях за фахом та дотичних до них (ГО «Ресторанна гільдія», ГО «Вінницька асоціація гостинності «ХлібСіль», ГС «Український кулінарний союз», ТОВ «Профі Клуб» та ін.), а також шляхом консультування з Державною службою України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, ДП «Вінницястандартметрологія».

Гарант ОП «Ресторанні технології» та випускова кафедра в цілому зацікавлені в залученні більшої кількості стейкхолдерів і активно працюють над цим.

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

Про те, що цілі та програмні результати навчання ОП відбивають тенденції розвитку спеціальності та ринку праці, свідчить постійний моніторинг, що здійснюється членами робочої групи під час спілкування з роботодавцями та випускниками ОП, в т. ч. в ході засідань робочої групи з розроблення ОП, інших заходів за участі представників ресторанної галузі, вивчення інформації з порталів <https://roboota.ua/>, <https://www.work.ua/>, <https://jobs.ua/> (аналіз останніх свідчить, що попит на фахівців ресторанної сфери є стабільно високим).

Маючи на меті підготовку затребуваних та конкурентоспроможних на ринку праці фахівців, ОП «Ресторанні технології» передбачає формування у них вміння впроваджувати у виробничу діяльність інноваційні технології виробництва продукції, обирати та застосовувати раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

Тенденції розвитку спеціальності та ринку праці 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

При формулюванні цілей та програмних результатів навчання ОП враховуються галузевий та регіональний контекст. Так, постійно здійснюється моніторинг ресторанної галузі на регіональному рівні з метою визначення тенденцій її розвитку, а також розвитку окремих сегментів галузі. У випадку Вінниччини, туристичний потенціал якої розвивається, а відповідно, відкривається велика кількість нових закладів ресторанного господарства, попит на фахівців-ресторанних технологів є стабільно високим. Так, про необхідність покращення кадрового забезпечення ресторанної галузі йдеться у Програмі розвитку туризму у Вінницькій області на 2021-2027 роки <http://surl.li/keh5a>, Стратегії збалансованого регіонального розвитку Вінницької області на період до 2027 року <http://surl.li/gpsfl>.

Беручи до уваги той факт, що до війни Вінницю та область відвідувало чимало іноземців, і після Перемоги потік іноземних туристів обов'язково відновиться, підготовка фахівців високого рівня, спроможних в т. ч. вільно спілкуватися іноземною мовою, обізнаних з ментальними рисами іноземного гостя, є на часі.

Галузевий та регіональний контекст відображається у тематиці кваліфікаційних робіт, виробничій (переддипломній) практиці, які передбачають вибір об'єктів дослідження/підприємств-баз практики.

Науково-педагогічні працівники проходять у закладах ресторанного господарства м. Вінниці підвищення кваліфікації/стажування, що дозволяє поглиблювати уміння та навички ефективної роботи у ресторанній сфері, з урахуванням регіональних особливостей.

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

Під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП було враховано досвід аналогічних програм провідних ЗВО України та зарубіжних країн. В ОП, зокрема, було використано досвід Державного торговельно-економічного університету – ОК1 Професійна комунікація іноземною мовою, ОК2 Концепції і ресторанний креатив; Полтавського університету економіки і торгівлі – ОК3 Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції (у 2023 р. змінено на – Міжнародне регулювання та управління якістю та безпечністю харчової продукції), ОК6 Сучасні дослідження харчової науки, а також Одеського національного технологічного університету, Національного університету харчових технологій, на ОП яких викладаються ОК, за своїми назвами та змістом близькі до ОК 4 та ОК 5 цієї ОП, ін.

Було розглянуто також аналогічні програми зарубіжних ЗВО: Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii (Познань, РП), Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo Sant Pol de Mar (Сан Поль де Мар, Іспанія), Universidad Rey Juan Carlos (Мостолес, Іспанія), Culinary Arts Academy Switzerland (Ле-Бувр, Люцерн, Швейцарія), цілі, компетентності, результати навчання за ОП яких є близькими до ОП «Ресторанні технології» ВТЕІ ДТЕУ. Аналіз показав, що закордонні ЗВО орієнтуються на підготовку фахівця на стику ресторанних технологій та ресторанного сервісу з розвиненим інноваційним мисленням. Аналогічний підхід застосовується у ВТЕІ ДТЕУ та є виправданим, з огляду на нестачу таких фахівців на Вінниччині та в Україні.

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

Зміст ОП «Ресторанні технології» дозволяє досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти. Досягнення визначених результатів навчання забезпечується посередництвом вивчення освітніх компонентів (ОК1-ОК7), які дозволяють набутти здобувачам вищої освіти загальних та спеціальних компетентностей, визначених стандартом. Перелік загальних компетентностей, що відображені в профілі ОП, відповідає переліку, наведеному у діючому стандарті спеціальності. Що ж до спеціальних компетентностей, то СК1-СК6 є тотожними тим, що передбачені стандартом, а СК7-СК8, які враховують особливості ресторанних технологій, визначені робочою групою з розроблення ОП. Співвіднесення зазначених у стандарті компетентностей та результатів навчання відбувається відповідно до структурно-логічної схеми ОП, яка наочно презентує логіку набуття компетентностей через вивчення певних освітніх компонентів та досягнення за рахунок їх опанування конкретних результатів навчання.

Зміст ОП сприяє досягненню програмних результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти, через опанування освітніх компонентів:

PH1 – ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6.

PH 2 – ОК3, ОК4, ОК7.

PH 3 – ОК4, ОК5, ОК6.

PH 4 – ОК6, ОК7.

PH 5 – ОК2, ОК4, ОК5, ОК7.

PH 6 – ОК2, ОК7. PH 7 – ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6.

PH 8 – ОК4, ОК6.

PH 9 – ОК1.

PH 10 – ОК2, ОК4, ОК6.

PH 11 – 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?

Результати навчання за ОП «Ресторанні технології» визначені згідно зі Стандартом вищої освіти України за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом МОН України від 22.10.2020 р. №1295.

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 «Ресторанні технології» спрямована на формування у здобувачів вищої освіти загальних та спеціальних (фахових) компетентностей для успішної реалізації у сфері ресторанних технологій.

Теоретичний зміст предметної області ОП «Ресторанні технології» відповідає Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, представлений науковими концепціями, категоріями, принципами, методами, що застосовуються у сфері ресторанних технологій, зазнає відображення в робочих програмах освітніх компонентів та їх реалізації, а також постійному вдосконаленню та адаптації до викликів, з якими стикається ресторанна галузь, в т. ч. технологічна її складова.

Зміст ОП акцентовано на формуванні та розвитку у здобувачів вищої освіти професійних компетентностей з інноваційних технологій ресторанної продукції (ОК4), концепцій та ресторанного креативу (ОК2), міжнародного регулювання та управління якістю та безпечністю харчової продукції (ОК3), інжинірингу закладів ресторанного господарства (ОК5), сучасних досліджень харчової науки (ОК6), управління бізнес-процесами в закладах ресторанного господарства (ОК7). Беручи до уваги активізацію інтеграційних та глобалізаційних процесів, прагнення України доєднатися до Європейського співтовариства, ОП «Ресторанні технології» передбачено формування у здобувачів вищої освіти іншомовної компетентності (ОК1).

Вибіркові освітні компоненти дозволяють здобувачам вищої освіти поглибити професійні знання, отримати додаткові компетентності, які сприятимуть набуттю конкурентних переваг при подальшому працевлаштуванні.

Метою виробничої (переддипломної) практики є опанування здобувачами вищої освіти сучасних знань та вмінь, методів та технологій професійної діяльності в сфері ресторанних технологій, проведення наукових досліджень у галузі, з метою набуття компетентностей інноваційного характеру, навичок науково-дослідної роботи у галузі. Під час проходження виробничої (переддипломної) практики здобувачі вищої освіти працюють над виконанням індивідуального завдання у межах виконання кваліфікаційної роботи.

Під час навчання на ОП «Ресторанні технології» здобувачі вищої освіти використовують наукову та навчально-методичну літературу, спеціалізоване програмне забезпечення, систему управління навчанням MOODLE, спеціалізовані лабораторії, на основі угод про співпрацю мають доступ до матеріальних та інформаційних ресурсів закладів ресторанного господарства.

ОП «Ресторанні технології», таким чином, вирізняється своїм конкретним галузевим змістом та відповідає предметній області заявленої спеціальності.

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

Здобувачі вищої освіти за ОП «Ресторанні технології» мають можливість формувати індивідуальну освітню траєкторію відповідно до вимог Закону України «Про вищу освіту».

Формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачами вищої освіти за ОП «Ресторанні технології» здійснюється посередництвом вільного вибору навчальних дисциплін, тематики кваліфікаційних робіт, місця проходження виробничої (переддипломної) практики.

Формування здобувачами вищої освіти індивідуальної освітньої траєкторії регулюється Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти <http://vtei.edu.ua/doc/dtu/pol/34.pdf>. Питання вибору здобувачами вищої освіти навчальних дисциплін регулюється Положенням про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти <http://vtei.edu.ua/doc/dtu/pol/40.pdf>, питання вибору тематики кваліфікаційних робіт – Положенням про кваліфікаційну роботу <http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/32.pdf>, питання вибору місця проходження виробничої (переддипломної) практики – Положенням про проведення практики здобувачів вищої освіти <http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/41.pdf>.

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

Здобувачі вищої освіти, які навчаються за ОП «Ресторанні технології», обирають чотири навчальні дисципліни по 6 кредитів кожна (загальний обсяг – 24 кредити), що становить 26,67 % від загальної кількості кредитів ЄКТС освітньої програми. Передбачено, що всі вибіркові навчальні дисципліни є професійно орієнтованими і покликані підсилити результати навчання, здобуті в ході вивчення обов'язкових навчальних дисциплін, та/або забезпечувати особистісний розвиток здобувача вищої освіти, міждисциплінарність в освітньому процесі.

Перелік навчальних дисциплін, з-поміж яких здобувачі вищої освіти можуть обирати, та силабусів представлений у вкладці «Реєстр вибіркових дисциплін» <https://sel.vtei.edu.ua/register-elective-disciplines>. Цей перелік кожного року переглядається та оновлюється, з урахуванням пропозицій зовнішніх та внутрішніх стейкхолдерів, кон'юнктури ринку праці, тенденцій розвитку ресторанної галузі.

Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти

<http://vtei.edu.ua/doc/dtu/pol/34.pdf>, Положення про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти

<http://vtei.edu.ua/doc/dtu/pol/40.pdf>, здобувачі вищої освіти за ОП «Ресторанні технології» вивчають вибіркові

дисципліни у II та III семестрах навчання. Обрання навчальних дисциплін на першому році навчання проводиться упродовж двох тижнів після зарахування до інституту, коли здобувачі обирають навчальні дисципліни на II семестр. Відповідно, обрання навчальних дисциплін, вивчення яких передбачене у III семестрі, відбувається до 10 лютого поточного навчального року.

Відповідно до встановлених процедур, здобувачі вищої освіти, користуючись онлайн сервісом «Автоматизація обрання вибіркових дисциплін» <https://sel.vtei.edu.ua/student/auth/login>, ознайомлюються з силабусами вибіркових дисциплін та самостійно записуються для їх вивчення. Інформація про вибір навчальних дисциплін узагальнюється навчальним відділом, формуються списки груп для їх вивчення. Ця інформація є підставою для включення обраних дисциплін до навчального навантаження кафедр інституту. У разі відсутності необхідної для формування групи чисельності здобувачів на дисципліну за вибором (не менше 15 осіб), їм пропонується долучитися до вивчення дисциплін, запис на які відбувся, або тих дисциплін, де групи недоукомплектовані.

При формуванні академічних груп для вивчення дисципліни відповідальні особи приділяють особливу увагу перевірці трудомісткості навчальних дисциплін у кредитах ЄКТС з тим, аби річне навчальне навантаження кожного здобувача вищої освіти, який виявив бажання опанувати дисципліну, становило 60 кредитів ЄКТС (по 30 кредитів на семестр).

Зміни до індивідуального навчального плану на поточний навчальний рік здобувачі вищої освіти мають право внести, подавши мотивовану заяву на ім'я декана факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування до 1 вересня. У випадку, якщо заяву погоджено, зміни вносяться до індивідуального навчального плану та затверджуються деканом факультету.

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 «Ресторанні технології» представлена виробничою (переддипломною) практикою, яка регламентується Положенням про проведення практики здобувачів вищої освіти <http://surl.li/flwtf>, робочою програмою виробничої (переддипломної) практики.

Для здобувачів вищої освіти за ОП «Ресторанні технології» у II семестрі передбачена виробнича (переддипломна) практика обсягом 9 кредитів ЄКТС, яку вони проходять у закладах ресторанного господарства, насамперед, тими з них, з якими ВТЕІ ДТЕУ укладено договори про співпрацю <http://surl.li/fkwyр>.

Інформація щодо організації практики (робоча програма, перелік підприємств-баз практики, бланки документів, ін.) доводиться до відома здобувачів вищої освіти під час проведення інструктажу.

Виробнича (переддипломна) практика здобувачів вищої освіти за ОП має на меті поглиблення, узагальнення та вдосконалення теоретичних знань, набутих у ході вивчення обов'язкових освітніх компонентів, професійного досвіду, а також набуття компетентностей (ІК, ЗК2, ЗК4, СК1, СК5, СК6), формування програмних результатів навчання (РН3, РН5, РН7, РН10, РН11). Крім того, під час проходження виробничої (переддипломної) практики здобувачі вищої освіти здійснюють збір фактичних матеріалів для кваліфікаційної роботи, виконують індивідуальне завдання за темою дослідження.

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

Діяльність у сфері ресторанних технологій вимагає від фахівців володіння «м'якими навичками», серед яких – стресостійкість, емоційна стійкість, гнучкість, креативність, вміння працювати автономно та в команді, здатність до управління часом, до критичного мислення, до виявлення проблем, ін.

Освітні компоненти, передбачені ОП «Ресторанні технології», спроможні забезпечити формування у здобувачів вищої освіти низки м'яких навичок. Так, наприклад, формування загальної компетентності ЗК3 забезпечується ОК2, ОК4-ОК7, компетентності ЗК4 – ОК3-ОК5, компетентності ЗК5 – ОК1, ОК3, ОК6, ін.

Формуванню soft skills сприяють різноманітні методи навчання, форми самостійної роботи та контролю, які застосовуються у процесі навчання. Набуття здобувачами соціальних навичок відбувається у ході виконання та публічного захисту індивідуальних завдань, участі в обговоренні, виконання та захисту лабораторних робіт, виступів на конференціях, проходження виробничої (переддипломної) практики. Здобувачі вищої освіти набувають соціальних навичок також у ході спілкування з фахівцями-практиками, у рамках різноманітних заходів, що їх організовує кафедра туризму та готельно-ресторанної справи <http://surl.li/kiszr>, <http://surl.li/kitaa>, <http://surl.li/kitag>, Бізнес-школа <http://surl.li/fkxzd>, СНТ «ВАТРА» <http://surl.li/jfwlb>.

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)?

Згідно Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти <http://surl.li/fkvwu>, річне навчальне навантаження здобувачів становить 60 кредитів ЄКТС з розподілом за семестрами і не перевищує 5 дисциплін на семестр. Обсяг ОП «Ресторанні технології» становить 90 кредитів ЄКТС, з яких цикл обов'язкових дисциплін складає 45 кредитів, обсяг вибіркових дисциплін – 24 кредити, практична підготовка – 9 кредитів, атестація – 12 кредитів, що відповідає фактичному навантаженню здобувачів.

Навчальний час, відведений на аудиторну та самостійну роботу, відображено в навчальному плані, складеному відповідно до Методики М-8.3-02 Проектування та розроблення навчальних планів. Нею передбачено, що аудиторні заняття складають менше 50%, самостійна робота – більше 50% бюджету часу. На ОП «Ресторанні технології» фактичний обсяг аудиторного навантаження становить 21,4%, самостійної роботи – 78,6%. Серед видів контактних годин лекційні складають 31,8%, практичні/лабораторні – 68,2% аудиторного навантаження.

Проходження виробничої (переддипломної) практики, виконання кваліфікаційної роботи відбувається самостійно, під керівництвом та з консультуванням керівників від інституту.

Організація самостійної роботи регламентується Положенням про самостійну роботу здобувачів вищої освіти <http://surl.li/flwte>, а її зміст визначається робочою програмою.

Згідно з результатами опитування, здобувачі не перевантажені та мають достатньо часу на виконання самостійної роботи <http://surl.li/kqahi>.

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

Підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти на ОП «Ресторанні технології» наразі 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 діє Положення про дуальну форму здобуття вищої освіти <http://vtei.edu.ua/doc/dtu/pol/51.pdf>.

Задля подолання розриву між теорією та практикою, освітою й виробництвом, і тим самим підвищенням якості підготовки кваліфікованих кадрів з урахуванням вимог роботодавців, на ОП «Ресторанні технології» практикується залучення фахівців-практиків до проведення навчальних занять <http://surl.li/jmgr>, <http://surl.li/keczy>, <http://surl.li/kxhdl>, семінарів <http://surl.li/jmgvo>, <http://surl.li/jfzoz>, <http://surl.li/jfznh>, <http://surl.li/jmgwk>, <http://surl.li/jmgwu>, <http://surl.li/jfztr>, <http://surl.li/jmgxg>, майстер-класів <http://surl.li/kegar>, <http://surl.li/kebdv>, <http://surl.li/kecdq>, <http://surl.li/kedek>, <http://surl.li/kechy>, <http://surl.li/kebig>, <http://surl.li/keidx>, <http://surl.li/kecku>, ін. Традиційним є залучення фахівців-практиків до роботи робочої групи з розроблення ОП «Ресторанні технології» <http://surl.li/kesxm>, <http://surl.li/kvuns>, систематичне опитування роботодавців та здобувачів вищої освіти щодо ОП та навчання за нею.

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://vtei.edu.ua/doc/2023/opp2023/pp2023_1407.pdf

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

Прийом на навчання та вимоги до вступників регулюються Правилами прийому

http://vtei.edu.ua/doc/2023/opp2023/pp2023_1407.pdf, розробленими відповідно до Умов прийому до закладів вищої освіти МОН України, обговореними та затвердженими вченою радою ВТЕІ ДТЕУ. Правила прийому є зрозумілими та не містять дискримінаційних положень.

Вступ на навчання за ОП «Ресторанні технології» ОС «магістр» можливий на основі диплома бакалавра, магістра, ОКР спеціаліста. Конкурсний відбір на навчання здійснюється за рейтингом мотиваційного листа. Для забезпечення академічної доброчесності всі мотиваційні листи перевіряються.

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

Питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, відповідають Конвенції про визнання кваліфікацій з вищої освіти в Європейському регіоні (Лісабон, 1997 р.), є чітко визначеними, зрозумілими та допустимими для всіх учасників освітнього процесу і їх послідовно дотримуються на ОП «Ресторанні технології».

Визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти <http://vtei.edu.ua/doc/dtu/pol/34.pdf>, яке передбачає Perezарухування кредитів, відповідно до набутих компетентностей та результатів навчання, згідно існуючої нормативної бази.

Особи, відрahовані з ВТЕІ ДТЕУ та інших ЗВО, можуть бути поновлені у межах ліцензійного обсягу за ОП та формою навчання на загальних підставах. Процедура відбувається наступним чином: на підставі академічної довідки деканат укладає вірогідний перелік дисциплін для Perezарухування та погоджує його з гарантом ОП. Результати Perezарухування фіксуються в індивідуальному плані здобувача вищої освіти.

Під час прийняття на навчання осіб, які подають документ про здобутий за кордоном ступінь (рівень) освіти, обов'язково є процедура його визнання та встановлення еквівалентності (відповідно до наказу МОН України від 05.05.2015 р. № 504 «Деякі питання визнання в Україні іноземних документів про освіту»).

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

Практика застосування вказаних правил на ОП «Ресторанні технології» здійснюється відповідно до алгоритму дій, визначеного Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти

<http://vtei.edu.ua/doc/dtu/pol/34.pdf>, Положенням про академічну мобільність

<http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/30.pdf>.

Приклади застосування вказаних правил на ОП «Ресторанні технології»: Вітт Х. (випуск – грудень 2022 р.), відрahована з ВТЕІ ДТЕУ та поновлена на навчання у 2022-2023 н. р., Наконечний В. (випуск – грудень 2021 р.), відрahований з ВТЕІ КНТЕУ та поновлений на навчання у 2021-2022 н. р.

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, отриманих у неформальній та /або інформальній освіті, регулюється Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти <http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf>.

Для визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, здобувач вищої освіти має звернутися з заявою щодо визнання та подати документи (сертифікати, свідоцтва тощо), які підтверджують набутий ним компетентності. Наступним кроком є ідентифікація результатів неформального та/або інформального навчання, далі – оцінювання задекларованих результатів навчання і, насамкінець, – прийняття рішення про визнання та Perezарухування відповідних освітніх компонентів (чи їх частин) ОП або відмова 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)

Згідно Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти <http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf>, здобувачу вищої освіти за ОП «Ресторанні

технології» 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. Разом з тим, на ОП «Ресторанні технології» звернень здобувачів щодо визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, зафіксовано не було.

Станом на тепер на ОП «Ресторанні технології» 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 «Ресторанні технології» реалізується також через участь здобувачів вищої освіти у заходах практичного спрямування (вебінари, воркшопи, форуми, тренінги, бізнес-інтенсиви, організовані для слухачів Бізнес-школи ВТЕІ ДТЕУ <https://is.gd/3EbolF>).

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

Форми і методи навчання та викладання на ОП «Ресторанні технології» сприяють досягненню визначених цілей та програмних результатів навчання. В ОП вказано 11 програмних результатів навчання, на досягнення яких зорієнтовані обов'язкові компоненти освітньої програми.

Освітній процес на ОП реалізується згідно з Положенням про організацію освітнього процесу <http://surl.li/flxsm>. Формами навчання та викладання на ОП є навчальні заняття (лекції, практичні та лабораторні заняття), самостійна робота, виробнича (переддипломна) практика, кваліфікаційна робота, контрольні заходи (заліки, екзамени, захист кваліфікаційної роботи). Основними методами навчання на ОП є: на лекціях – словесні, наочні, інтерактивні, на практичних та лабораторних заняттях – навчальні дискусії, групове обговорення питань, технології ситуативного моделювання, з елементами стимулювання та релаксації, ін. Виконання кваліфікаційної роботи передбачає використання проблемно-пошукових і дослідницьких методів. Навчання проводиться з використанням новітніх інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання, устаткування та обладнання спеціалізованих лабораторій. Невід'ємними елементами навчання є робота з бібліотечними фондами <http://surl.li/jwvoz> та системою управління навчанням MOODLE <http://moodle.vtei.edu.ua/>, використання ресурсів навчальних платформ Prometheus, Coursera, edEx, edEra, FutureLearn, онлайн консультування, ін.

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?

Форми і методи навчання і викладання на ОП «Ресторанні технології» відповідають вимогам студентоцентрованого підходу, який є пріоритетним у ВТЕІ ДТЕУ та відповідає загальній концепції розвитку закладу.

Студентоцентрований підхід до навчання забезпечується шляхом залучення здобувачів до розроблення ОП, формування індивідуальної освітньої траєкторії відповідно до Положення про формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувача вищої освіти <http://surl.li/kexwm>. Індивідуальна освітня траєкторія на ОП «Ресторанні технології» реалізується шляхом вибору здобувачами вищої освіти вибіркового навчальних дисциплін (обсягом 24 кредити ЄКТС (26,67 %)), тематики наукових та кваліфікаційних робіт. Здобувачі можуть самостійно обрати напрям наукових досліджень і представляти свої напрацювання на конференціях, круглих столах, засіданнях студентських наукових гуртків.

Щорічно у ВТЕІ ДТЕУ відбувається опитування «Викладач очима студентів», під час якого здобувачі анонімно оцінюють методи та форми викладання навчальних дисциплін відповідно до Положення про систему рейтингової оцінки діяльності науково-педагогічних працівників <http://surl.li/flcmr>. Про задоволеність здобувачів, які навчаються за ОП «Ресторанні технології», формами та методами навчання і викладання свідчать результати опитування <http://surl.li/kqahi>. Підхід, що застосовується, дозволяє, враховуючи побажання та пропозиції здобувачів, виявляти існуючі в освітньому процесі ризики та реагувати на них.

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

Принципи академічної свободи у ВТЕІ ДТЕУ поширюються на науково-педагогічних працівників та здобувачів вищої освіти. Так, науково-педагогічні працівники є вільними у виборі форм, методів та засобів навчання, самостійними та незалежними у науковій, науково-педагогічній та інноваційній діяльності. Вдосконаленню форм та методів навчання і викладання сприяє постійна участь науково-педагогічних працівників у різноманітних конференціях, тренінгах, семінарах, майстер-класах, круглих столах, підвищенні кваліфікації та стажуванні, навчанні у функціонуючій на базі ВТЕІ ДТЕУ Школі педагогічної майстерності.

Здобувачі вищої освіти вільні у виборі тематики наукових та кваліфікаційних робіт, місця проходження виробничої (переддипломної) практики, участі у наукових гуртках/дискусійному клубі, відвідуванні різноманітних наукових та науково-практичних заходів. Завдяки представленню навчальних дисциплін у систему управління навчанням MOODLE, здобувачів мають можливість використовувати навчальні матеріали у зручний для себе час. Академічна свобода здобувачів досягається також шляхом надання їм права формувати індивідуальний навчальний план, що є запорукою академічної мобільності здобувачів у т. ч. міжнародної (Положення про академічну мобільність <http://surl.li/jnpvg>).

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

Інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів представлена в робочих програмах та силабусах. Силабуси, а також екзаменаційні білети з освітніх компонентів затверджуються на початку навчального року на засіданні кафедри. Оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти за ОП «Ресторанні технології» регулюється Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти <http://surl.li/jppub>. До відома здобувачів вищої освіти інформація про критерії оцінювання з кожної освітньої компоненти надається на початку її вивчення. Про порядок оцінювання виробничої (переддипломної) практики здобувачі дізнаються під час інструктажу, кваліфікаційних робіт – на інформаційних зустрічах та з методичних рекомендацій до виконання кваліфікаційних робіт. Для організації доступу здобувачів до навчально-методичного забезпечення, в т. ч. робочих програм та силабусів, у яких прописана інформація щодо критеріїв оцінювання, використовується система управління навчанням MOODLE. Завдяки системі значно оптимізується спілкування між усіма учасниками освітнього процесу, забезпечується реалізація самостійної та індивідуальної роботи здобувачів.

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

Під час реалізації ОП «Ресторанні технології» відбувається поєднання навчання та досліджень. Науково-дослідна робота здобувачів реалізується у різних формах, що забезпечує формування в інституті атмосфери творчості та широкого залучення студентської молоді до наукових досліджень. Осередком НДР здобувачів є Студентське наукове товариство «ВАТРА» <https://cutt.ly/238g8We>. Створене у 2006 р., СНТ «ВАТРА» має на меті всебічне сприяння пошуковій, дослідницькій та науковій діяльності здобувачів; створення умов для розкриття наукового та творчого потенціалу; формування особистості молодого вченого, фахівця високої кваліфікації нового покоління. СНТ долучається до організації багатьох наукових заходів інституту, серед яких – щорічна Всеукраїнська студентська науково-практична конференція «Актуальні проблеми ефективного соціально-економічного розвитку України: пошук молодих» <http://surl.li/jngpd>, Міжвузівський форум-квест «Наука очима студентів ЗВО: теперішнє і майбутнє» <http://surl.li/kwebd>. Здобувачі вищої освіти за ОП «Ресторанні технології» беруть участь в семінарах <http://surl.li/jmgvo>, <http://surl.li/jfzoz>, <http://surl.li/jfznh>, <http://surl.li/jmgwk>, <http://surl.li/jmgwu>, <http://surl.li/jfztr>, <http://surl.li/jmgxg> та майстер-класах <http://surl.li/keedar>, <http://surl.li/kebdv>, <http://surl.li/kebcq>, <http://surl.li/kekek>, <http://surl.li/kehdh>, <http://surl.li/kehdg>, <http://surl.li/kehdix>, <http://surl.li/kehdv>, що проводяться на базі інституту та за його межами. Традиційною є участь (та неодноразово перемога) здобувачів у міжнародному конкурсі ресторанних технологій «BestCookFest» <http://surl.li/kfaoq>, <http://surl.li/kfaqz>, <http://surl.li/kfaro>, у якості суддів на якому виступають шеф-кухарі міжнародного рівня. 24 квітня 2023 р. гарант ОП Семко Т. спільно зі здобувачами Білокурком Б. та Коричуком Є. відвідали Ukrainian Gastro Show 2023 <http://surl.li/kfayk>. Наукові розробки за тематикою дослідження здобувачі мають можливість презентувати на засіданнях студентських наукових гуртків «Кондитер-клас», «Технолог», які діють на кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи. Важливою складовою НДР здобувачів є дослідження, що проводяться у рамках виконання кваліфікаційної роботи. Згідно Положення про кваліфікаційну роботу <http://surl.li/jppxa>, за результатами проведеного дослідження здобувачі публікують дві статті. У межах вивчення освітніх компонентів написання статей/тез є складовою самостійної роботи та оцінюється згідно визначених критеріїв. Результати дослідницького пошуку здобувачів пройшли апробацію на конференціях, що проводилися на базі ВТЕІ ДТЕУ, а також II Міжнар. наук. конф. «Трансформація суспільних наук: соціально-економічний, лінгвістичний, політичний та IT-виміри» (м. Харків, 2021 р.), II Міжнар. наук. конф. «Здобутки та досягнення прикладних та фундаментальних наук XXI ст.» (м. Рівне, 2021 р.), IV Міжнар. наук.-практ. конф. «Innovations and prospects of world science» (м. Ванкувер, 1-3 грудня 2021 р.), ін.

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 «Ресторанні технології» систематично оновлюють зміст освітніх компонентів. Результати міжнародного стажування: «Internationalization of Higher Education. Organization of the educational process and innovative teaching methods in higher education institutions Poland» (Крижак Л., Республіка Польща, 2021 р.), «Modern teaching methods and innovative technologies in higher education: European Experience and Global Trends» (Мазуркевич І., Словаччина, 2019 р.); «Дистанційна освіта: інноваційні методи та цифрові технології» (Постова В., Республіка Польща, 2021 р.), проходження курсу «Цифрові інструменти Google для освіти» на онлайн платформі «Академія цифрового розвитку», «Прогресивне викладання: складові системи якості вищої освіти» від ГО «Прогресивні» зазнали впровадження в освітній процес, з точки зору методів викладання та організації навчального процесу. За рахунок проходження стажування у ЗВО України (ОНАХТ/ОНТУ (Одеса), НУВГП (Рівне), БНАУ (Біла Церква), ВНАУ (Вінниця) та закладах ресторанного господарства (ГРК «Drive Club» (Іваніщева О., 2022 р.; Мазуркевич І., 2021 р.), кафе-бар «Над річкою» (Постова В., 2021 р.), ЗК «Баттерфляй» (Семко Т., 2021 р.), прослуховування семінарів, вебінарів, тренінгів за участі фахівців ресторанної галузі (онлайн-інтенсив «ГастроЕволюція» <http://surl.li/kfbrf>, серія тренінгів «Школа гостинності» <http://surl.li/kfbve>), ін. було оновлено зміст ОК4 «Інноваційні технології ресторанної продукції», ОК2 «Концепції та ресторанний креатив», ОК7 «Управління бізнес-процесами в закладах ресторанного господарства». Результатом є сертифікат «Внутрішній аудитор з харчової безпеки в закладах ресторанного господарства» від ГО «Profi Club», ГО «Ресторанна гільдія» (сертифікат № АОО2023040322, 2023 р.), пройденого гарантом ОП Семко Т., впроваджені в ОК3 «Міжнародне регулювання та

управління якістю та безпечністю харчової продукції».

Залучаються фахівці-практики та науковці до читання гостьових лекцій (ОК3, лекція «Особливості впровадження на виробництві стандартів з якості та безпечності харчових продуктів», Музика Л., ПрАТ «Вінницький олійножировий комбінат» <http://surl.li/kbpkr>; ОК4, лекція «Використання локальних продуктів та сучасних технік їх обробки у закладах ресторанного господарства», Сапотницький, ГРК «Drive Club», ресторан «Lolla – gastro place» <http://surl.li/kxhdl>; ОК6, лекція «Інновації дослідження в харчовій галузі. Харчові джерела ксеноестрогенів», Димань Т., БНАУ <http://surl.li/kbpcu>).

З урахуванням досвіду, отриманого за результатами участі в зазначених заходах, робоча група з розроблення ОП «Ресторанні технології» здійснює систематичний перегляд та оцінювання змісту освітніх компонентів <http://surl.li/kecxm>, <http://surl.li/kvyns>.

Оновлення змісту освітніх компонентів відбувається також шляхом впровадження в них наукового доробку науково-педагогічних працівників за тематикою, який зазнає відображення в робочих програмах та силабусах.

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

Програмою розвитку ВТЕІ ДТЕУ на період до 2027 року <http://surl.li/flcmo> передбачена інтернаціоналізація діяльності інституту, укладені та діють 42 договори про міжнародне та наукове співробітництво. Науково-педагогічні працівники та здобувачі вищої освіти мають змогу проходити науково-практичне стажування у ЗВО зарубіжних країн, публікувати наукові праці у зарубіжних виданнях (Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky (Словаччина), Modern engineering and innovative technologies (Німеччина), ін), брати участь в міжнародних наукових заходах та грантових проєктах <http://surl.li/euhwr>. Здобувачі вищої освіти мають можливість проходити практику у Болгарії, Італії, Греції, Словаччині, Туреччині та ін.

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?

Перевірка досягнення здобувачами вищої освіти програмних результатів навчання за ОП «Ресторанні технології» регулюється Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти <http://surl.li/flwsg>. Основними видами контролю є вхідний, поточний і підсумковий. Вхідний контроль застосовується як передумова вивчення навчальних дисциплін, що дає змогу визначити наявний рівень знань здобувачів вищої освіти. Поточний контроль проводиться на кожному практичному/лабораторному занятті та за результатами виконання завдань самостійної роботи, передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувачів вищої освіти та набутих ними практичних навичок під час виконання практичних/лабораторних робіт. Основними формами контрольних заходів у межах навчальних дисциплін ОП «Ресторанні технології», зазначеними у тематичних планах, є усне та письмове опитування, (комп'ютерне) тестування, виконання ситуаційних та творчих завдань, реферативні повідомлення, ін. У своїй сукупності вони дозволяють перевірити досягнення визначених результатів навчання. Збалансованість поточної оцінки забезпечена: 1) розподілом аудиторної та самостійної роботи (здебільшого оцінка сформована у співвідношенні 70/30), 2) різними формами оцінювання аудиторної роботи, 3) варіативними формами самостійної роботи. Такий підхід враховує індивідуальні потреби здобувачів, дає змогу задіяти різні активності для виявлення проміжного стану досягнення РН, що створює ситуацію успіху. Підсумковий контроль включає семестровий контроль та атестацію здобувачів вищої освіти. Підсумковий контроль з навчальних дисциплін проводиться з метою оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти та здійснюється у формі екзамену. Порядок проведення атестації, створення та організації роботи екзаменаційних комісій з атестації у ВТЕІ ДТЕУ визначені в Положенні про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації <http://surl.li/flwsy>.

Вибір форми контрольних заходів відбувається на етапі підготовки освітньо-професійної програми та навчального плану: освітні компоненти, результати яких передбачають практичне наповнення, завершуються заліком (виробнича (переддипломна) практика), освітні компоненти теоретичного або теоретико-практичного наповнення – екзаменом.

Зміст екзаменаційних білетів охоплює теоретичні та практичні аспекти матеріалу навчальних дисциплін. Білети кожного року переглядаються та затверджуються на засіданні кафедри. Питання до екзамену та зразок білету розміщені на сторінках навчальних дисциплін в системі управління навчання MOODLE.

Такий підхід дозволяє комплексно та системно перевірити досягнення здобувачами вищої освіти результатів навчання ОП «Ресторанні технології».

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

Згідно Положення про організацію освітнього процесу <http://surl.li/fkvwu> форми контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти є чіткими та зрозумілими, дають можливість встановити досягнення та результати навчання за кожною навчальною дисципліною та ОП в цілому. Критеріїв оцінювання знань здобувачів вищої освіти за кожною навчальною дисципліною містяться в робочих програмах, а також силабусах, які затверджуються на засіданні кафедри на початку навчального року, доводяться до відома здобувачів вищої освіти на першому занятті з дисципліни та розміщуються в системі управління навчанням MOODLE.

Порядок проведення підсумкового контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти, порядок ліквідації академічної заборгованості регулюються Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти <http://surl.li/flwsg>. Здобувач вищої освіти, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час підсумкового

контролю, має право звернутися до апеляційної комісії в день оголошення його результатів. Порядок подання апеляції, затвердження складу апеляційної комісії визначення результатів регламентує Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів <http://surl.li/flwtk>.

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

Ознайомлення здобувачів вищої освіти з формами контрольних заходів та критеріями оцінювання за кожним компонентом відбувається посередництвом робочих програм та силабусів. Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти <http://surl.li/fkvwu>, Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти <http://surl.li/flwsg>, строки проведення контрольних заходів регламентуються графіком освітнього процесу та розкладом навчальних занять, які розміщується на офіційному сайті ВТЕІ ДТЕУ, в системі управління навчанням MOODLE. Інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання знань здобувачів вищої освіти розміщується на сайті ВТЕІ ДТЕУ та доводиться до здобувачів на першому занятті. Із січня 2021 р. у ВТЕІ ДТЕУ функціонує оболонка Smart Electronic Learning (SEL), одним із модулів якого є електронний журнал (<https://cutt.ly/lzon3Qm>). У ньому НПП фіксують результати поточного оцінювання знань здобувачів вищої освіти. Процедура є прозорою та захищає інтереси здобувачів, адже кожному з них є доступні лише особисті результати навчання (кожен здобувач працює в особистому кабінеті, вхід в який захищений паролем). В електронному журналі за результатами поточної успішності здобувачів вищої освіти автоматично вираховується їх підсумкова оцінка, генеруються екзаменаційні відомості. Збір інформації щодо чіткості та зрозумілості критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти відбувається шляхом опитування <http://surl.li/kqahi> та свідчить про їх задоволеність ними.

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

Атестація здобувачів за ОП «Ресторанні технології» здійснюється згідно вимог Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 181 Харчові технології для другого (магістерського) рівня вищої освіти, Положення про організацію освітнього процесу в ВТЕІ <http://surl.li/fkvwu>, Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації <http://surl.li/flwsy>. Атестація здобувачів вищої освіти здійснюється у формі захисту кваліфікаційної роботи, відкрито та публічно, а також згідно затвердженого графіку. Основні вимоги до процедури вибору теми кваліфікаційної роботи, її виконання, оформлення та захисту відображено в Положенні про кваліфікаційну роботу <http://surl.li/jrrxa>, методичних рекомендаціях до виконання кваліфікаційних робіт <http://surl.li/kwebx>. При виконанні кваліфікаційної роботи здобувачі вищої освіти повинні дотримуватися академічної доброчесності, про що вони поінформовані. До публічного захисту кваліфікаційна робота допускається ялише на підставі успішного проходження перевірки щодо вмісту плагіату. Захист кваліфікаційних робіт є публічним та відбувається перед екзаменаційною комісією, сформованою у складі провідних науково-педагогічних працівників, які викладають на ОП, представника адміністрації закладу. Головою екзаменаційної комісії призначається визнаний фахівець-практик за спеціальністю.

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

Процедура проведення контрольних заходів за ОП «Ресторанні технології» регламентується Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти <http://vtei.edu.ua/doc/dtu/pol/34.pdf>, Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти <http://vtei.edu.ua/doc/dtu/pol/36.pdf>, Положенням про самостійну роботу здобувачів вищої освіти <http://vtei.edu.ua/doc/dtu/pol/39.pdf>, Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації <http://vtei.edu.ua/doc/dtu/pol/37.pdf>, Положенням про проведення практики здобувачів вищої освіти <http://vtei.edu.ua/doc/dtu/pol/41.pdf>, Положенням про організацію виконання та захисту курсових робіт <http://vtei.edu.ua/doc/dtu/pol/46.pdf>, Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів <http://vtei.edu.ua/doc/dtu/pol/38.pdf>.

У зазначених положеннях визначені чіткі та зрозумілі процедури проведення контрольних заходів, які охоплюють процедури запобігання та врегулювання конфлікту інтересів, визначають порядок оскарження результатів контрольних заходів та їх повторного проходження. Усі положення перебувають у вільному доступі на сайті ВТЕІ ДТЕУ. Крім того, гарант ОП, фахівці деканату та чолі з деканом, науково-педагогічні працівники кафедри ведуть систематичну роботу щодо роз'яснення здобувачам правил проведення контрольних заходів. Відповідна інформація представлена в силабусах дисциплін.

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 забезпечується політикою щодо оцінювання знань здобувачів вищої освіти, толерантним ставленням до них та чітким дотриманням процедури оцінювання. Для забезпечення об'єктивності оцінювання та запобігання конфлікту інтересів, здобувачі складають екзамени письмово, за екзаменаційними білетами, розробленими за уніфікованою формою, яка містить критерії оцінювання кожного завдання. Результати екзамену доводяться до здобувачів не пізніше наступного дня після його складання.

Об'єктивності екзаменаторів сприяє реалізація Положення про систему рейтингової оцінки діяльності науково-педагогічних працівників <http://surl.li/jmgja>, згідно якого здобувачі оцінюють науково-педагогічних працівників-екзаменаторів в т. ч. на предмет об'єктивності оцінювання.

Відповідальність науково-педагогічних працівників за об'єктивність оцінювання здобувачів регулюється також

Положенням про дотримання академічної доброчесності педагогічними і науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти <http://surl.li/jppwb>. У разі виникнення конфліктних ситуацій їх врегулювання відбувається відповідно до Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів <http://surl.li/jppwr>.

За час реалізації ОП «Ресторанні технології» конфліктних ситуацій щодо оцінюванням здобувачів, які за нею навчаються, не виникало.

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

Здобувачі вищої освіти мають право на повторне проходження контрольних заходів. Порядок повторного проходження контрольних заходів представлений у Положенні про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти <http://vtei.edu.ua/doc/dtu/pol/36.pdf>, Положенні про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти <http://vtei.edu.ua/doc/dtu/pol/34.pdf>. Повторне проходження контрольних заходів здобувачем вищої освіти здійснюється у разі отримання ним у ході підсумкового контролю незадовільної оцінки (1-59 балів). Повторне складання підсумкового контролю здобувачем вищої освіти з кожної навчальної дисципліни допускається не більше двох разів. Перший раз - науково-педагогічному працівнику з даної навчальної дисципліни; другий раз - комісії, створеній деканом факультету. Здобувачі, які не склали екзамен під час ліквідації академічної заборгованості, відраховуються з інституту.

Наприклад, під час основної сесії здобувач гр. РТ-11 з(м) Килимчук Д. не склав екзамен з ОК «Професійна комунікація іноземною мовою», здобувач гр. РТ-11 з(м) Попенко Т. – з ОК «Методологія та організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності», їм була надана можливість повторного складання екзамену на додатковій сесії. Екзаменами ними були складені згідно графіку додаткової сесії, результати відображені у додаткових відомостях електронного журналу системи SEL.

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

Порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів на ОП «Ресторанні технології» визначені в Положенні про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів <http://vtei.edu.ua/doc/dtu/pol/38.pdf>. У разі виникнення питань щодо об'єктивності екзаменаторів та конфлікту інтересів, здобувач вищої освіти може звернутися з письмовою заявою на ім'я директора ВТЕІ ДТЕУ. Заява подається особисто та візується деканом факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування. Погоджена заява реєструється в Журналі реєстрації апеляції та розглядається на засіданні апеляційної комісії. Апеляційна комісія детально вивчає та аналізує письмові матеріали підсумкового контролю здобувача вищої освіти. Результати апеляції оголошуються здобувачеві вищої освіти відразу після розгляду письмової роботи, про ознайомлення з якими він особисто робить відповідний запис у протоколі засідання апеляційної комісії.

Випадки звернення до апеляційної комісії ВТЕІ ДТЕУ щодо оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів на ОП «Ресторанні технології» не траплялися.

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 визначено чіткі та зрозумілі політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності, яких під час реалізації ОП «Ресторанні технології» послідовно дотримуються всі 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, науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти <http://vtei.edu.ua/doc/dtu/pol/35.pdf>. 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. Окремо діє система обов'язання щодо дотримання норм академічної доброчесності здобувачами вищої освіти та науково-педагогічним працівниками.

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

В якості інструментів протидії порушенням академічної недоброчесності на ОП «Ресторанні технології» використовуються перевірка достовірності наукових результатів учасників освітнього процесу, як результатів власного дослідження на академічний плагіат, фальсифікацію, фабрикацію, компіляцію; контроль за наданням неправдивої інформації стосовно власної освітньої (наукової, творчої) діяльності учасниками освітнього процесу; проходження курсів на онлайн платформах щодо академічної доброчесності.

На ОП як інструмент протидії порушенням академічної доброчесності використовуються загальнодоступні сервіси (Advego, EtxtАнтиплагіат), а також власні внутрішні 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 UNICHECK, що дозволяє учасникам освітнього процесу використовувати її для перевірки праць щодо вмісту плагіату (терміну доступу – 03.02.2024 р.).

Учасники освітнього процесу на ОП проходять курси з питань академічної доброчесності на онлайн платформах Prometheus, ВУМ.

Для забезпечення якісної підготовки фахівців у ВТЕІ ДТЕУ впроваджується політика у сфері якості <http://surl.li/kbumm>, підтверджена Сертифікатом на систему управління якістю ISO 9001 <http://surl.li/flwuu>. Технологічні рішення як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності в цілому є ефективними.

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

Популяризація академічної доброчесності серед здобувачів вищої освіти за ОП «Ресторанні технології» здійснюється згідно Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти <http://surl.li/flwtu>. Питання недопущення проявів хабарництва, неправомірної вигоди матеріального або нематеріального характеру за ОП «Ресторанні технології» обговорюються зі здобувачами вищої освіти на зустрічах з директором ВТЕІ ДТЕУ, деканом факультету, завідувачем кафедри, з куратором академічної групи. Здобувачі вищої освіти мають доступ до «Скриньки довіри» або рубрики «Зворотній зв'язок» на офіційному сайті інституту, де вони можуть повідомити про випадки академічної недоброчесності та інших неправомірних дій. Щорічно СНТ «ВАТРА» <https://cutt.ly/i38EW3o> проводить презентацію товариства для студентів-першокурсників, в ході якої робиться акцент на правилах академічної доброчесності. Для здобувачів вищої освіти за ОП «Ресторанні технології» кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи проводяться також тематичні семінари (<http://surl.li/jqoff>), заохочується проходження курсу «Академічна доброчесність в університеті» на онлайн платформі ВУМ.

За результатом реалізації зазначених заходів академічна доброчесність стає особистісною мотивацією та переконанням здобувачів вищої освіти за ОП «Ресторанні технології».

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

Порушення академічної доброчесності регулюється процедурою, що відображена у Положенні про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти <http://surl.li/flwtu>. Згідно нього, ВТЕІ ДТЕУ реалізує політику «нульової толерантності» до будь-яких проявів академічної недоброчесності та реагує на них наступним чином: повторне проходження оцінювання (кваліфікаційна робота, екзамен), повторне проходження відповідної навчальної дисципліни, відрахування з інституту, позбавлення академічної стипендії, відмова у присудженні відповідного ступеня освіти. Здобувачі вищої освіти за ОП «Ресторанні технології» у переважній своїй більшості дотримуються принципів академічної доброчесності. Разом з тим, за час реалізації ОП мав місце випадок відрахування здобувача вищої освіти з інституту, у зв'язку з виявленням в кваліфікаційній роботі академічного плагіату в обсязі більше 50%. (Дуднік О., 2019 р.).

6. Людські ресурси

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

Конкурсний добір викладачів «Ресторанні технології» здійснюється відповідно до Положення про Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <http://surl.li/jmful> та Положення про порядок конкурсного відбору науково-педагогічних працівників <http://surl.li/flcmk>. Прозорість конкурсного добору викладачів забезпечується чіткою формалізацією вимог до претендентів та регламентацією самого процесу, що супроводжується публікацією інформації на сайті інституту <http://surl.li/jmfsy>. Необхідний рівень професіоналізму викладачів ОП під час конкурсного відбору досягається наступним чином: при первинному проходженні конкурсу кандидатом може бути проведена відкрита лекція/практичне заняття, представлено створені 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>), результати опитування здобувачів вищої освіти, участь викладача у процесах забезпечення якості вищої освіти. Конкурсна комісія неупереджено і відкрито аналізує документи та виносить рішення щодо допуску претендента до конкурсу. Після цього кандидатура претендента на заміщення вакантної посади обговорюється на засіданні кафедри, потім – на вченій раді факультету, обрання відбувається на вченій раді інституту. Процедура конкурсного відбору враховує професіоналізм викладачів як ключову вимогу.

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

ВТЕІ ДТЕУ активно залучає роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу за ОП «Ресторанні технології». Залучення роботодавців відбувається у наступних формах: участь у засіданнях робочої групи з розроблення ОП (Орочинська Ж.Л., Заміський комплекс «Баттерфляй»; Педорченко О.С., готельно-ресторанний комплекс «Drive Club»); організація проходження виробничої (переддипломної) практики здобувачами вищої освіти, відповідно до укладених договорів <http://surl.li/jsnvj>; рецензування робочих програм; участь у наукових та навчально-методичних заходах. Зокрема, 22.09.2022 р. відбувся науковий семінар на тему: «Нові часи – нові тренди: ресторанний бізнес в умовах війни» (Сиверчук М., мережа закладів «Файні справи» <http://surl.li/jweum>; 4.10.2022 р. відбувся майстер-клас на тему: «Сучасне бачення десерту «Павлова» (Лебідь Т., кав'ярня «TorteMie» <http://surl.li/jweug>; 16.11.2022 р. відбувся семінар-тренінг на тему: «Ресторанний бізнес в умовах сьогодення»

викликів: управління та маркетинг» (Тягун А., бар «Карабас», ресторація «Нова провінція» <http://surl.li/jjwewg>; 9.12.2022 р. здобувачі вищої освіти у рамках вивчення ОК 4 «Інноваційні технології ресторанної продукції» відвідали ресторан «LOLLA – gastro place» <http://surl.li/jmgtjr>; 13.04.2023 р. проведено виїзне навчальне заняття з цієї ж ОК у Заміському комплексі «Баттерфляй» <http://surl.li/jwdfdf>.

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

В інституті наявною є практика залучення до аудиторних занять на ОП «Ресторанні технології» професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців. Так, 8.12.2022 р. у рамках вивчення ОКЗ «Міжнародне регулювання та управління якістю та безпечністю харчової продукції» проведено гостьову лекцію на тему «Особливості впровадження на виробництві стандартів з якості та безпечності харчових продуктів» (Музика Л., заступник голови правління з виробництва ПрАТ «Вінницький олійножировий комбінат» <http://surl.li/jwffjp>); 07.09.2023 у рамках вивчення ОК4 «Інноваційні технології ресторанної продукції» проведено гостьову лекцію на тему «Використання локальних продуктів та сучасних технік їх обробки у закладах ресторанного господарства» (Сапотницький В., шеф-кухар ГПК «Drive Club», ресторану «LOLLA – gastro place» <http://surl.li/kxhdl>).

Практикується проведення виїзних навчальних занять на підприємствах. Так, наприклад, було проведено виїзні навчальні заняття з ОК4 «Інноваційні технології ресторанної продукції» - 09.12.2022 р. на базі ресторану «LOLLA – gastro place» <http://surl.li/koosg>, 13.04.2023 р. - на базі ЗК «Баттерфляй» <http://surl.li/jwdfdf>.

Інститут сприяє такому досвіду, надаючи можливість долучатися до вказаних заходів і проводити їх у стінах закладу чи дистанційно. За результатами опитування <http://surl.li/kqahi>, 60 % роботодавців рівень залученості компанії, яку вони представляють, до теоретичної та/або практичної підготовки здобувачів за ОП вважають високим, 40 % - достатнім.

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

Професійний розвиток кадрового складу є пріоритетним для ВТЕІ ДТЕУ. Для його забезпечення викладачі ОП «Ресторанні технології» проходять стажування та підвищення кваліфікації, що здійснюється відповідно до Положення про підвищення кваліфікації науково-педагогічних і педагогічних працівників <http://surl.li/jwfvfm> та щорічного Плану підвищення кваліфікації професорсько-викладацького складу <http://surl.li/jwfwfs>. Звіт про підвищення кваліфікації/стажування викладачів розглядається та затверджується на засіданні кафедри з формулюванням висновків та пропозицій щодо використання отриманих результатів в освітньому процесі. Підвищення кваліфікації/стажування викладачі проходять у ЗВО України та зарубіжних країн, у провідних закладах ресторанного господарства. Викладачі ОП проходять навчання з підвищення професійного рівня також на різних онлайн-платформах («Prometheus», «Академія цифрового розвитку», «ВУМ»), беруть участь у громадських о'єднаннях («Profi Club», «Ресторанна гільдія», «УРА», «Вінницька Асоціація гостинності «ХлібСіль»). Викладачі ОП є слухачами Школи педагогічної майстерності, що функціонує у ВТЕІ ДТЕУ, та опановують у рамках участі в її діяльності освітні інновації. З метою стимулювання викладачів до професійного розвитку в інституті практикується щорічне складання рейтингової оцінки їх діяльності, відповідно до Положення про систему рейтингової оцінки діяльності науково-педагогічних працівників <http://surl.li/jmgja>.

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

Система заходів зі стимулювання підвищення фаховості та викладацької майстерності науково-педагогічних працівників ВТЕІ ДТЕУ передбачає матеріальні та моральні заохочення відповідно до Положення про Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <http://surl.li/jmfml> та Колективного договору, укладеного між адміністрацією та трудовим колективом <http://surl.li/flcue>. Моральні заохочення застосовуються за вагомими успіхами у науково-педагогічній діяльності та бувають наступних видів: оголошення подяки директора, грамота директора, а також відзначення регіональними та відомчими відзнаками, за поданням адміністрації ВТЕІ ДТЕУ. Викладачі ОП «Ресторанні технології» неодноразово нагороджувались подяками та грамотами директора ВТЕІ ДТЕУ. Матеріальне заохочення науково-педагогічних працівників застосовуються за вагомими успіхами у науковій діяльності, відповідно до Положення про преміювання науково-педагогічних працівників, докторантів, аспірантів та здобувачів вищої освіти за наукові здобутки (додаток 7 Колективного договору) <http://surl.li/flcue>. Преміювання здійснюється за отримання наукових ступенів, публікацію статей у наукових виданнях, включених до баз Scopus або Web of Science, публікацію монографій закордоном англійською мовою, досягнення в науково-методичній роботі тощо. Викладачі ОП отримували премії за видання навчального посібника, публікацію статей та навчально-методичних видань. В інституті існує також практика заохочення преміями з нагоди професійного свята.

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

Продемонструйте, яким чином фінансові та матеріально-технічні ресурси (бібліотека, інша інфраструктура, обладнання тощо), а також навчально-методичне забезпечення ОП забезпечують досягнення визначених ОП цілей та програмних результатів навчання?

Фінансові, матеріально-технічні ресурси та навчально-методичне забезпечення ОП «Ресторанні технології», інформація про які відображена на сайті інституту за посиланням <https://cutt.ly/b38UXOJ>, формують умови для досягнення визначених цілей та результатів навчання.

Підготовка фахівців здійснюється у власних приміщеннях ВТЕІ ДТЕУ, що використовуються в навчальному процесі, відповідають санітарним нормам з влаштування та утримання навчальних закладів вищої освіти відповідно до ДБН В.2.2-3:2018 «Будинки і споруди. Заклади освіти». Бібліотека, загальний обсяг фондів навчальної, наукової літератури якої становить 244787 примірників, забезпечує досягнення визначених ОП «Ресторанні технології» цілей та результатів навчання. Фонди бібліотеки постійно поповнюються літературою за професійним спрямуванням. Усі освітні компоненти навчального плану за ОП «Ресторанні технології» забезпечені навчальною літературою та навчально-методичними виданнями, доступними в системі управління навчанням MOODLE <http://moodle.vtei.edu.ua/> та в бібліотечних фондах інституту. ВТЕІ ДТЕУ забезпечує безоплатний доступ викладачів і здобувачів вищої освіти до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, необхідних для навчання, викладацької та/або наукової діяльності в межах ОП «Ресторанні технології».

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

У ВТЕІ ДТЕУ створене освітнє середовище, яке задовольняє потреби та інтереси здобувачів вищої освіти. На прохання здобувачів вищої освіти у ВТЕІ ДТЕУ для комфортного їх відпочинку на перервах та після занять облаштовано зони простору «studentslife». У ВТЕІ ДТЕУ забезпечено вільний доступ усіх учасників академічної спільноти до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, серед яких – найпотужніша бібліотека економічного напрямку регіону, доступ до повнотекстових електронних продуктів Springer Nature, до мережі wi-fi. Для здобувачів ВТЕІ ДТЕУ створено умови навчання відповідно до вимог нормативно-правових актів, дотримуються прав здобувачів, які гарантовані чинним законодавством про охорону праці та техніку безпеки. Про задоволеність потреб та інтересів здобувачів вищої освіти освітнім середовищем свідчать спілкування зі здобувачами, зустрічі з РСС, результати опитування http://vtei.edu.ua/doc/2023/opp_survey_/op_pt_mag.pdf.

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

ВТЕІ ДТЕУ забезпечує безпечність освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів. Механізми забезпечення безпечності освітнього середовища відповідають Положенню про організацію роботи з охорони праці та безпеки життєдіяльності учасників освітнього процесу в установах і закладах освіти <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0100-18>. Згідно нього, зі здобувачами вищої освіти та співробітниками інституту проводяться вступні, повторні та цільові інструктажі з охорони праці, пожежної безпеки та безпеки життєдіяльності, порядку дій під час виявлення вибухонебезпечних предметів, а також сигналів «Увага всім» та «Повітряна тривога». 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. Вхід у корпуси та на територію інституту обмежений, облаштований відеокамерами та турнікетами, що унеможлиблює проникнення підозрілих осіб та внесення отруйних, вибухонебезпечних та інших предметів. Враховуючи умови воєнного стану, у ВТЕІ ДТЕУ облаштовано укриття, які пройшли відповідний огляд та є придатними до використання, згідно висновку ДСНС України. Відповідно до протоколу № 1 від 21.08.2023 р. комісії з питань надзвичайних ситуацій ВТЕІ ДТЕУ, розробленим є порядок дій учасників освітнього процесу під час сигналу «Повітряна тривога».

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?

Здобувачі вищої освіти за ОП «Ресторанні технології» отримують усю необхідну їм підтримку. Так, освітня підтримка здійснюється гарантом ОП, науково-педагогічними працівниками кафедри туризму та готельно-ресторанної справи та системою управління якістю <https://cutt.ly/K3zDY56>. Організаційна підтримка забезпечується адміністрацією ВТЕІ ДТЕІ, деканом факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування, навчально-методичним відділом, відділом наукової роботи та міжнародної співпраці. Інформаційна підтримка забезпечується відділами: реклами та зв'язків з громадськістю, організації виховної та культурно-мистецької роботи, технічних засобів навчання, СНТ «ВАТРА». На офіційному сайті, в соціальних мережах та на місцевих телевізійних каналах висвітлюється інформація про результати навчальної, наукової та культурно-дозвільної діяльності ВТЕІ ДТЕУ. Життя та здобутки кафедри туризму та готельно-ресторанної справи презентовані на сайті інституту <http://surl.li/jfwgb> та в соціальних мережах (<http://surl.li/kspfe>, <http://surl.li/kspez>). Консультативна підтримка забезпечується Центром розвитку кар'єри <http://surl.li/jntyг>, Ресурсним центром зі сталого розвитку <http://surl.li/jntzc>, Центром грантових проєктів (<http://surl.li/kpvnv>), бібліотекою <http://surl.li/kbyoj>. Підтримка здоров'я здобувачів вищої освіти забезпечується штатним медичним персоналом у медичному пункті ВТЕІ ДТЕУ <http://surl.li/jnuda>. Соціальна підтримка забезпечується розвиненою соціальною інфраструктурою: гуртожитки, спортивна зала, кафе та медичний пункт. За потреби, здобувачі вищої освіти можуть звертатися з нагальними проблемами до адміністрації інституту/факультету, використовуючи для цього Скриньку довіри або залишаючи анонімні побажання та пропозиції на офіційному сайті інституту у вкладці «зворотній зв'язок». Про задоволеність здобувачів вищої освіти за ОП «Ресторанні технології» надаваною підтримкою свідчать результати опитування <http://surl.li/kqahi>.

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 умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами (<http://surl.li/jnper>). 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 КМ України 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, кнопками виклику та керування якими обладнано шрифтом Брайля, облаштовано санвузол для осіб з особливими освітніми потребами. Усі основні приміщення інституту мають природне/штучне освітлення, розташування меблів і обладнання відповідає санітарним вимогам. Організація інклюзивного навчання у ВТЕІ ДТЕУ регламентується Постановою Кабінету Міністрів України 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>). Загальна кількість здобувачів з особливими освітніми потребами у ВТЕІ ДТЕУ – 46 осіб, таких, що навчаються за ОП «Ресторанні технології», немає.

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?

У ВТЕІ ДТЕУ наявні чіткі та зрозумілі політика та процедури вирішення конфліктних ситуацій (зокрема пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та/або корупцією тощо), які є доступними для всіх учасників освітнього процесу та яких вони послідовно дотримуються під час реалізації ОП «Ресторанні технології».

В інституті сформований Етичний кодекс здобувача вищої освіти <http://surl.li/kfqt>, в якому визначено орієнтири для поведінки, взаємовідносин та дій здобувачів вищої освіти, їхня відповідальність перед спільнотою інституту, державою і суспільством в цілому.

У ВТЕІ ДТЕУ діє Антикорупційна програма <http://surl.li/jnwbo>, відповідно до якої в інституті не рідше, ніж раз на рік комісія здійснює внутрішню оцінку корупційних ризиків. За результатами ідентифікації корупційних ризиків комісією здійснюється їхнє визначення та опис, класифікація за категоріями та видами. За результатами оцінки корупційних ризиків комісією готується письмовий звіт, в якому визначено пропозиції щодо заходів із запобігання, усунення (зменшення) виявлених корупційних ризиків. Здобувачі вищої освіти ознайомлені з Пам'яткою про прояви та запобігання корупції та хабарництва в освітній сфері. Згідно неї, за наявності фактів вимагання хабаря чи прояви корупції здобувачі можуть скористатись скринькою довіри і вкладкою «зворотній зв'язок» та залишити таким чином відповідну інформацію, а також внести особисто пропозиції щодо покращення навчального процесу. Контроль за обігом щоденників виробничої (переддипломної) практики здійснюється згідно згідно Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти» <http://surl.li/flwtf>.

Створення апеляційної комісії ВТЕІ ДТЕУ, з метою захисту прав осіб щодо оскарження оцінки з дисципліни, отриманої під час підсумкового контролю знань студента Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів регламентується <http://vtei.edu.ua/doc/dtu/pol/38.pdf>.

Процедура врегулювання інших конфліктних ситуацій регламентується Положенням про врегулювання конфліктних ситуацій <http://vtei.edu.ua/doc/dtu/pol/50.pdf>, Положенням про політику попередження і боротьбу із сексуальними домаганнями <http://vtei.edu.ua/doc/dtu/pol/48.pdf>.

Під час реалізації ОП «Ресторанні технології» конфліктних ситуацій не виникало.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП «Ресторанні технології» регулюються Положенням про розроблення та реалізацію освітніх програм початкового, першого та другого рівнів вищої освіти <http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/43.pdf>, яке є невід'ємною складовою Системи управління якістю ВТЕІ ДТЕУ <http://surl.li/jikfh>.

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

Згідно Положення про розроблення та реалізацію освітніх програм початкового, першого та другого рівнів вищої освіти <http://surl.li/fkxgj>, ОП «Ресторанні технології» переглядається робочою групою з розроблення ОП, до складу якої входить гарант ОП, провідні науково-педагогічні працівники, роботодавці, здобувачі вищої освіти за ОП та її випускники. На засідання робочої групи запрошуються представники РСС інституту, інші зацікавлені стейкхолдери. Робоча група вивчає потреби професійного середовища, запитує роботодавців, аналізує результати опитувань щодо задоволеності потреб зацікавлених сторін та вносить пропозиції щодо поліпшення ОП.

За час функціонування ОП «Ресторанні технології» її перегляд відбувався систематично і системно, що відображено

в протоколах засідання робочої групи. Оновлення ОП відбулося після затвердження Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти (наказ МОН України №1295 від 22.10.2020 р.) та внесення змін до Стандарту (наказ МОН України №1223 від 15.11.2021 р.). Відповідно до Стандарту та з урахуванням потреб і очікувань стейкхолдерів, досвіду українських та зарубіжних ЗВО по підготовці фахівців за аналогічними та суміжними ОП, рекомендацій академічної спільноти у 2022-2023 н. р. в ОП відбулися такі зміни:

- перенесення практичної підготовки та атестації в блок обов'язкових компонент;
- розподіл ОК між циклами загальної та професійної підготовки: у блоці обов'язкових ОК у цикл загальної підготовки виокремлено ОК1, відповідно ОК2-ОК7 – в цикл професійної підготовки, у блоці вибіркового ОК усі ОК представлені циклом професійної підготовки;
- перенесення ОК «Концепції та ресторанний креатив» із блоку вибіркового у блок обов'язкових з метою посилення унікальності ОП, а також підсилення СК8 та РН7 (замість ОК2 «Методологія і організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності», окремі теми якої було перерозподілено між ОК4 та ОК6);
- зміна назви ОК3 з «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції» на «Міжнародне регулювання та управління якістю та безпечністю харчової продукції», у зв'язку з уведенням в дію ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO22000:2018, IDT), а також з метою підсилення СК6 та РН11;
- оскільки термін дії програми ЄС Еразмус+, КА 2 – «WeCan», «Допомога в інтеграції новоприбулим жінкам-переселенкам через підприємництво», 2019-1-SE01-KA204-060421 закінчився, міжнародна академічна мобільність здобувачів наразі є можливою в рамках договорів про співпрацю з Академією туризму та готельного менеджменту (Гданськ, РП), Університетом імені Яна Кохановського (Кельце, РП).

У березні 2023 р. закінчилося громадське обговорення проєкту ОП «Ресторанні технології» <http://surl.li/kwedd>, в якому враховано зазначені зміни. У травні ОП 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/kwald>.

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 безпосередньо та через органи студентського самоврядування залучаються до розроблення та перегляду ОП «Ресторанні технології» та можуть вносити свої пропозиції до неї на предмет процедур забезпечення її якості. Для врахування думки здобувачів проводиться їх опитування, в результаті чого робоча група, до складу якої входять представники студентської спільноти, узагальнює їх, аналізує та бере до уваги при розробленні/перегляді ОП, а всі зміни фіксуються у протоколах засідань робочої групи. Матеріали опитування охоплюють основні питання якості освіти на всіх етапах навчання <http://surl.li/jaimw>. Опитуванням, яке проводиться організовано та охоплює здобувачів, що навчаються за ОП, займається Центр моніторингу якості освітнього процесу та інноваційного розвитку <http://surl.li/jwjff>.

До складу робочої групи з розроблення ОП у 2022-2023 н. р. були залучені здобувачі Барчишен В. та Коричук Є. Так, здобувачем Барчишеним В. було запропоновано удосконалити навчання на ОП шляхом більшого залучення до викладання фахівців-практиків (у форматі гостьових лекцій), задля посилення фахових компетентностей та програмних результатів навчання, більшого мотивування здобувачів до опанування професійних знань та вмінь. Коричук Є. запропонував у рамках вивчення ОК2 «Концепції та ресторанний креатив» забезпечити формування у здобувачів знань щодо особливостей сучасних концепцій та напрямків діяльності ЗРГ, нових тенденцій у ресторанних технологіях та сервісі.

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

Студентське самоврядування (на рівні інституту та факультету) є активним учасником процедур внутрішнього забезпечення якості ОП, організація якого ґрунтується на принципах студентоцентризму, відкритості, академічної доброчесності. Функції органів студентського самоврядування ВТЕІ ДТЕУ визначаються Положенням про Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <http://surl.li/jwjqr>, Положенням про студентське самоврядування <http://surl.li/jwjqw>. Представники РСС долучаються до розроблення та перегляду ОП «Ресторанні технології» у якості запрошених на засідання робочої групи. Голови РСС, які присутні на засіданнях вченої ради інституту/факультету, беруть участь в обговоренні питань, пов'язаних з організацією освітнього процесу, в т. ч. затвердженням робочих програм навчальних дисциплін та практик, що формують ОП, результатів успішності здобувачів, форм та методів навчання, системи оцінювання знань здобувачів вищої освіти тощо.

РСС ВТЕІ ДТЕУ виступила ініціатором проведення опитування здобувачів вищої освіти щодо задоволеності рівнем дистанційного навчання під час карантину/воєнного стану (http://www.vtei.edu.ua/doc/2022/dovidka2_22.pdf).

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 процесу періодичного перегляду ОП «Ресторанні технології» та інших процедур забезпечення її якості. Так, Орочинська Ж. (ЗК «Баттерфляй») та Педорченко О. (ГПК «Drive Club») входять до складу робочої групи з розроблення ОП та беруть участь у її засіданнях. При роботі над ОП роботодавці акцентували увагу на важливості перегляду змісту ОК, а також проходження практичної підготовки у закладах ресторанного господарства, що значно впливає на формування загальних та фахових компетентностей та досягнення результатів навчання. Так, Орочинська Ж. запропонувала доповнити зміст ОК5 темами, покликаними забезпечити формування у здобувачів знань з планування та монтажу інноваційного обладнання (Thermomix, Souse-vide, Стефан-гриль та ін.),

Педорченко О. запропонувала розглянути можливість у рамках вивчення ОК4 поглибити знання здобувачів щодо використання нової сировини при виробництві страв, з огляду на зростаючу їх популярність серед споживачів. До рецензування ОП були залучені фахівці галузі з багаторічним досвідом роботи: Завальнюк В. (кафе-бар «Над річкою», 2022 р., 2023 р.), Шелест Р. (готельно-ресторанний комплекс «Шахрезада», 2022 р.), ін. Роботодавці залучаються до участі у семінарах, майстер-класах, круглих столах, гостьових лекціях (<http://surl.li/jweum>, <http://surl.li/jweyg>, <http://surl.li/jwewg>, <http://surl.li/jmgtr>, <http://surl.li/jwfdg>, <http://surl.li/jwfjp>, ін.).

За результатами опитування, роботодавці позитивно оцінюють ОП (<http://surl.li/kqahi>).

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

ВТЕІ ДТЕУ докладає зусиль до організації працевлаштування здобувачів вищої освіти. Так, сформованою є традиція проведення Дня кар'єри, в рамках якого проходить Ярмарок вакансій – на ньому представники підприємств інформують про наявні вакансії та можливості щодо працевлаштування. Працевлаштуванню здобувачів покликана сприяти інформація на офіційному сайті ВТЕІ ДТЕУ <http://surl.li/jldfj>, яка регулярно оновлюється.

Для збирання та врахування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторії працевлаштування випускників на базі інституту створено та спішно функціонують Асоціація випускників та друзів ВТЕІ ДТЕУ <http://surl.li/elkfp>, Центр розвитку кар'єри <http://surl.li/jldfj>, сформованою є база випускників з інформацією про їх кар'єрний шлях.

Із метою підтримання традицій ВТЕІ ДТЕУ щодо співпраці з випускниками, обміну досвідом, реалізації професійного, наукового та творчого потенціалу випускників, у першу суботу червня проводиться День зустрічі з випускниками.

Налагоджену комунікацію з випускниками ОП «Ресторанні технології» має кафедра туризму та готельно-ресторанної справи, яка також відстежує їхній професійний шлях. Зворотній зв'язок з випускниками відбувається через сучасні платформи Facebook, Instagram, Telegram, Viber, ін.

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, адаптивною до викликів сьогодення, завдяки чому сприяє вчасному реагуванню на виявлені недоліки в ОП «Ресторанні технології» та в освітній діяльності щодо її реалізації. У ВТЕІ ДТЕУ освітній процес постійно аналізується на предмет якості та відповідності очікуванням здобувачів вищої освіти 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 сертифікованої Системи управління якістю (СУЯ) ВТЕІ ДТЕУ, сертифікованої на відповідність вимогам ДСТУ ISO 9001:2015 (ДСТУ ISO 9001:2015, IDT) (сертифікат № UA 80050.063 QMS-18) (<http://surl.li/jwpck>).

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. З'ясовано, зокрема, що невідповідності, виявлені в діяльності кафедр, здебільшого стосувалися порушення зведеного плану видання навчально-методичних матеріалів, часткового виконання науково-педагогічними працівниками індивідуальних планів (недотримання термінів захисту кандидатських/докторських дисертацій, невчасним виданням статей у виданнях, що індексуються у міжнародних наукометричних базах Scopus, Web of Science тощо). Важливо, що невідповідності усувалися протягом терміну, відведеного на коригувальні дії.

Загалом, функціонування у ВТЕІ ДТЕУ СУЯ забезпечує оптимізацію освітнього процесу, покращення документообігу (впровадження Інструкції з діловодства та уніфікації форм документів), ін. Так, виходячи з усвідомлення необхідності гарантувати високу якість підготовки здобувачів вищої освіти за ОП «Ресторанні технології», ВТЕІ ДТЕУ суттєво зміцнив матеріально-технічну базу (розширення навчальних площ, закупівля комп'ютерної техніки, спеціалізованого лабораторного обладнання та інвентарю, поповнення бібліотечного фонду сучасною літературою за фахом тощо), сформовано сучасне навчально-методичне забезпечення ОК, підвищено якість професорсько-викладацького складу, який забезпечує навчання за ОП (стажування/підвищення кваліфікації в Україні та закордоном, участь в різноманітних професійно орієнтованих наукових, науково-практичних та фахово орієнтованих професійних заходах).

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?

У 2018 р. ОП була акредитована за процедурами МОН України (рішення Акредитаційної комісії від 10.07.2018 р. № 131, наказ МОН України від 11.07.2018 №752 (сертифікат №11007037 <http://surl.li/kfsne>). Рекомендації щодо поліпшення ОП, зроблені експертами під час акредитаційної експертизи, були враховані.

До викладання на ОП було залучено д-ра техн. наук, проф. Юдіну Т., канд. техн. наук, доц. Фіалковську Л., канд. техн. наук Крижак Л.; гарант ОП Семко Т. отримала вчене звання доцента (атестат АД № 006530 від 09.02 2021 р.), завдяки чому нарощено кадровий склад кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, яка є випусковою для ОП «Ресторанні технології».

Було активізовано проходження викладачами, які забезпечують навчальний процес за ОП, науково-педагогічного стажування у закордонних ЗВО: Collegium Civitas (Крижак Л., 2021 р.), Academic Society of Michal Baludansky,

University of Central Europe (Мазуркевич І., 2019 р.); Wyższa Szkoła Biznesu National-Louis University (Постова В., 2021 р.), з метою підвищення професійної кваліфікації та з урахуванням тематики освітніх компонентів.

НПП активізували роботу щодо публікацій наукових статей, пов'язаних із ресторанными технологіями, у вітчизняних та закордонних періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН України, у т.ч. Scopus та WoS (Семко Т., Юдіна Т., Іваницька Н., Постова В., Мазуркевич І., Крижак Л., Фіалковська Л., Іваніщева О.), видано розділи монографій у закордонних виданнях (Семко Т., Постова В., Мазуркевич І.), навчальні посібники (Семко Т., Іваніщева О., Юдіна Т.) за спеціальністю.

Удосконаленню ОП «Ресторанні технології» посприяли також зауваження та рекомендації акредитації інших ОП інституту. Було, зокрема, враховано рекомендації щодо внутрішнього рівня забезпечення якості освіти. Так, у 2021 р. було удосконалено процедуру формування здобувачами індивідуальної освітньої траєкторії (<http://surl.li/jppuv>). Відтак, здобувачі отримали можливість здійснювати вибір навчальних дисциплін в автоматизованій системі (аторська розробка працівників ВТЕІ КНТЕУ). Зменшено кількість здобувачів у групі для вивчення вибіркових дисциплін – до 15 осіб. Розроблені та введені в дію Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті <http://surl.li/jppvs>, Положення про врегулювання конфліктних ситуацій <http://surl.li/flxwt>, Положення про дуальну форму здобуття вищої освіти <http://surl.li/jrger>, Положення про політику попередження і боротьбу із сексуальними домаганнями <http://surl.li/jvidx>. Відповідно до вимог М-8.3-01 Проектування та розроблення робочих програм розробляються робочі програми, відповідно до вимог М-8.3-02 Проектування та розроблення навчальних планів – навчальні плани. Введено в дію силабуси. Суттєво зміцнено матеріально-технічну базу ОП: спеціалізовані лабораторії поповнено новими зразками обладнання, бібліотечний фонд – сучасною літературою за фахом. Опитування здобувачів проводиться в електронному форматі в Google-формах.

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 «Ресторанні технології». На засіданнях кафедри туризму та готельно-ресторанної справи розглядаються можливості реалізації результатів стажування, підвищення кваліфікації, НДР для забезпечення якості навчання за ОП. Систематично проводяться заходи щодо ознайомлення науково-педагогічних працівників і здобувачів з сучасними тенденціями у сфері ресторанных технологій. Зокрема, організовано Всеукраїнську студентську науково-практичну конференцію «Актуальні проблеми ефективного соціально-економічного розвитку України: пошук молодих», семінар «Нові часи – нові тренди: ресторанный бізнес в умовах війни», майстер-клас «Сучасне бачення десерту «Павлова», семінар «Волонтерська кухня та ресторанный бізнес: як працюють ресторани в умовах війни», семінар «Впровадження кращих зарубіжних практик у ресторанный бізнес України», семінар «Ребрендинг закладів ресторанного господарства», ін.

Викладачі систематично проходять навчання з підвищення професійного рівня на різних онлайн-платформах («Prometheus», «Академія цифрового розвитку», ВУМ), беруть участь у громадських об'єднаннях («Profi Club», «Ресторанна гільдія», «УРА», «Вінницька Асоціація гостинності «ХлібСіль»).

Гарант ОП Семко Т. пройшла тренінги для експертів Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти і з 2020 р. є експертом (Член експертних комісій: Наказ № 2099 – Е від 15.12.2021 р.; Наказ № 582 – Е від 18.10.2022 р.).

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

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

- визначення принципів та процедур забезпечення якості освітньої діяльності (адміністрація, НПП, інші співробітники ВТЕІ ДТЕУ, здобувачі, роботодавці);
- здійснення моніторингу та періодичного перегляду ОП (робочої групи з розроблення ОП на чолі з гарантом);
- оцінювання здобувачів вищої освіти й НПП та оприлюднення його результатів (кафедри, факультети, навчально-методичний відділ, відділ реклами та зв'язків з громадськістю, Центр моніторингу якості освітнього процесу та інноваційного розвитку);
- підвищення кваліфікації НПП (кафедри, навчально-методичний відділ);
- забезпечення ресурсів для організації освітнього процесу (кафедри, відділ кадрів, бібліотека, відділ технічних засобів навчання, адміністративно-господарська частина, бухгалтерія);
- 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, Центр моніторингу якості освітнього процесу та інноваційного розвитку);
- забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату (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, що розміщуються на сайті ВТЕІ ДТЕУ:

- Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти <http://vtei.edu.ua/doc/dtu/pol/34.pdf>;
- Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти <http://vtei.edu.ua/doc/dtu/pol/36.pdf>;
- Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації <http://vtei.edu.ua/doc/dtu/pol/37.pdf>;
- Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів <http://vtei.edu.ua/doc/dtu/pol/38.pdf>;
- Положення про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти <http://vtei.edu.ua/doc/dtu/pol/44.pdf>;
- Положення про політику попередження і боротьбу із сексуальними домаганнями <http://vtei.edu.ua/doc/dtu/pol/48.pdf>;
- Положення про врегулювання конфліктних ситуацій <http://vtei.edu.ua/doc/dtu/pol/50.pdf>;
- Положення про гаранта освітньої програми http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/79_1.pdf;
- Положення про раду стейкхолдерів <http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/81.pdf>.

Доступність цих документів для учасників освітнього процесу забезпечується наступним чином: документи розміщуються на сайті ВТЕІ ДТЕУ, посилання на них є в «Довіднику студента», що міститься у вкладці «Студенту». Механізм пошуку необхідної інформації здобувачам вищої освіти повідомляє куратор академічної групи протягом перших тижнів навчання.

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/pt1_mag_.pdf

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильними сторонами ОП «Ресторанні технології» є:

- ВТЕІ – структурний підрозділ Державного торговельно-економічного університету;
- позитивна імідж та міцна репутація ВТЕІ ДТЕУ;
- функціонування системи управління якістю, сертифікованої на відповідність вимогам ДСТУ ISO 9001:2015;
- багаторічний досвід кафедри туризму та готельно-ресторанної справи щодо підготовки кваліфікованих фахівців за спеціальністю «Харчові технології» ОП «Ресторанні технології»;
- висококваліфіковані науково-педагогічні працівники, які постійно підвищують свій професійний і загальнокультурний рівні та педагогічну майстерність;
- налагоджена співпраця з провідними закладами ресторанного господарства м. Вінниці та регіону;
- потужна матеріально-технічна база, в т. ч. спеціально обладнані та оснащені спеціалізовані лабораторії, які використовуються для проведення навчальних занять, виконання конкурсних та кваліфікаційних робіт, і їх наповненість постійно зростає;
- проведення гостьових лекцій, семінарів, тренінгів, круглих столів, майстер-класів за участі фахівців-практиків, представників академічної спільноти інших ЗВО;
- можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії;
- можливість проходження практичної підготовки та стажування закордоном (Болгарія, Туреччина, Греція, Словаччина);
- поєднання навчальної та науково-дослідної діяльності здобувачів вищої освіти;
- функціонуюча система управління навчанням Moodle, у якій представлені дистанційні курси з навчальних дисциплін за ОП «Ресторанні технології»,
- потужна бібліотека з багатотисячними фондами, безоплатний доступ до баз Scopus та WoS;
- прозорість, публічність, вільний доступ до інформації на офіційному сайті ВТЕІ ДТЕУ.

Слабкими сторонами ОП «Ресторанні технології» є:

- глобальна нестабільність, поглиблення демографічної кризи та посилення міграційних процесів;
- нестабільність ситуації в державі, спричинена війною росії проти України та її наслідками;
- скорочення державних видатків на освіту;
- ускладнення організації та проведення різного рівня наукових, науково-практичних, професійних заходів, реалізації програм академічної мобільності, у зв'язку воєнним станом та безпековими ризиками.

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

Перспективами розвитку ОП «Міжнародний туристичний бізнес» упродовж найближчих трьох років є:

- підтримання налагоджених партнерських взаємин та налагодження співпраці з новими закладами ресторанного

господарства з метою розширення переліку баз практики та об'єктів дослідження кваліфікаційних робіт, більшого залучення до освітнього процесу фахівців-практиків, покращення можливостей для працевлаштування випускників ОП «Ресторанні технології»;

– розширення співпраці з провідними ЗВО, які готують фахівців за ОП «Ресторанні технології» та дотичними до неї з метою обговорення змісту професійних навчальних дисциплін та методики їх викладання, постійного їх оновлення та вдосконалення, а також більшого залучення до викладання на ОП представників академічної спільноти інших ЗВО, спільної організації та участі у наукових заходах за тематикою ресторанних технологій;

– розширення переліку вибіркових компонентів з урахуванням результатів опитування здобувачів вищої освіти, рекомендацій роботодавців та випускників ОП;

– сприяння здобувачам вищої освіти щодо здобуття неформальної/інформальної освіти як альтернативної форми навчання з новим змістом та визнання (перезарахування) здобутих у такий спосіб результатів навчання.

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>	MTbJlFapKvgw3Wn osN5nYzxKQxJbI8z XJxqH1mGLFDU=	Ноутбуки HP 250 G6 (2RR91ES) 15.6 (Intel Pentium N3710, DDR3-4 Гб, HDD-500 Гб); Проектор Epson (1) EB-X41 (3600 ANSI люмен/1024x768); Акустична система Genius (1) SPHF 160); система управління навчанням MOODLE.
ОК2 Концепції та ресторанный креатив	навчальна дисципліна	<i>ОК2_Концепції_та_ресторанный_креатив.pdf</i>	6PbZ9gPYhj4O7wKQ f61Qn6CTk5VaVzTeA OqUWucZ+BQ=	Мультимедійне забезпечення; система управління навчанням MOODLE; програмне забезпечення (програма Servio для ресторанів).
ОК3 Міжнародне регуювання та управління якістю та безпечністю харчової продукції	навчальна дисципліна	<i>ОК3_Міжнародне_регуювання_та_уп_равління_якістю_та_безпечністю_х_арчової_продукції.pdf</i>	pF/Kb9A4tyk3205H6 67OMMKaEEM17BZ 2Tm/RAHvp9is=	Мультимедійне обладнання; система управління навчанням MOODLE; бібліотека з доступом до локальних і мережових ресурсів та баз даних.
ОК4 Інноваційні технології ресторанної продукції	навчальна дисципліна	<i>ОК4_Інноваційні_технології_ресторанної_продукції.pdf</i>	m/ZMZVlx5nIbTEA 9DiGfB293KYciPueR oGXuWVOqSTw=	Мультимедійне обладнання; система управління навчанням MOODLE; лабораторія технологій ресторанної продукції з механічним (столи виробничі, дегустаційний стіл, ванни мийні, полиці настінні, зорт витяжний, сушка для посуду) та технологічним (Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-E1R, Плита ПЕ 4Ш М, Електронна вага ВГА-60/15-5, Холодильник Snaipe, Кухонний робот Terrotix ТМ 6, Кухонна машина Kenwood KVC 65 001 WH, Мультиварка REDMOND RMC M226S, Ікрамейкер, Гриль електричний MPM MGR-10M, Фриторниця MPM DF 802, Скиборізка MPM MKR-024, Мікрохвильова піч LG MS-1929G, Кухонний комбайн BRAUN K700, Овочерізка Robot Soup CL 30A, Блендер Zelmer 490.30 Expressive, М'ясорубка електрична, Zelmer MM 1000,88 Symbio, Блендер Saturn ST-FP9087, Тостер Tefal TT420D30, Міксер Electrolux ESM 3300) обладнанням, лабораторія технологій продукції ресторанного господарства з механічним (столи виробничі, ванни мийні, полиці настінні, зонт витяжний, сушка для посуду) та технологічним (пароконвектомат Упох 303, плита електрична промислова ПЕД-4, тістоміс Arach ASM 22F, блендер Philips HB 1605/00, міксер Bosch MFQ 40301) обладнанням.
ОК5 Інжиніринг закладів ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>ОК5_Інжиніринг_з_акладів_ресторанного_господарства.pdf</i>	He4WljioL9LXqQoH TpyivL/Su4vPcs+ysL HFNnbNO2Y=	Мультимедійне обладнання; система управління навчанням MOODLE; бібліотека з доступом до локальних і мережових ресурсів та баз даних.

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	OK2 Концепції та ресторанный креатив	<p>Підвищення кваліфікації: 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); 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); Wyższa Szkoła Biznesu National-Louis University (Nowy Sącz, Poland), certificate no. 158/2020/2021, тема: «Дистанційна освіта: інноваційні методи та цифрові технології», 26 березня 2021 р. (6 кредитів); Одеська національна академія харчових технологій, довідка №420/P1, тема: «Сучасні методики викладання ресторанної справи», 11 листопада 2020 р. (6 кредитів);</p> <p>Пункти активності: П.п. 1. 1. Постова В.В. Перспективи впровадження інтелектуальної автоматизації в ресторанный бізнес в умовах післявоєнного відновлення України. Економіка та суспільство, Вип. 49. 2023. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2331 (фахове видання) 2. Постова В.В. Використання інформаційних систем та технологій в закладах ресторанного господарства: вплив на якість обслуговування та збільшення прибутку. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія : Міжнародні</p>
--------	------------------------------	------------------------------	--------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----	--------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

економічні відносини та світове господарство. Вип. 47. 2023. С. 94-97. URL: http://www.visnyk-econom.uzhnu.uz.ua/archive/47_2023ua/18.pdf (фахове видання)

3. Постова В.В. Особливості розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства в Україні. Інфраструктура ринку. 2022. № 65. С. 98-103. URL: <http://www.market-infr.od.ua/uk/65-2022> (фахове видання)

4. Постова В.В. Покращення процесу обслуговування споживачів шляхом просування послуг підприємства ресторанного бізнесу через інтернет. Економіка та суспільство. 2022. №36. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1170> (фахове видання)

5. Постова В.В. Кейтеринг як новий тренд в ресторанному бізнесі. Причорноморські економічні студії. 2022. Вип. 74. С.147-150. URL: http://bses.in.ua/journals/2022/74_2022/23.pdf (фахове видання)

6. Постова В.В. Особливості становлення концепції ресторанів формату «FAST CASUAL». Економіка і регіони. 2022. Вип. 85 (2). (фахове видання)

7. 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.)

П.п. 4. 1. Постова В.В. Концепції та ресторанний креатив : робоча програма, ОС «магістр», галузь знань 17 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Ресторанні

технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 24 с.

2. Посто́ва В.В. Концепції та ресторанний креатив: методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «магістр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Ресторанні технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 25 с.

3. Юдіна Т.І., Посто́ва В.В. Концепції та ресторанний креатив : електронний курс на платформі Moodle, ОС «магістр» галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Ресторанні технології». 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: <https://sel.vtei.edu.ua/repository/g.php?fname=54178.pdf&x=1> (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://www.moderntechhno.de/index.php/meit/article/view/meit25-04-077> (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)

3. Посто́ва В.В. Гастрономічна спадщина подільської кухні: нові можливості ресторанів формату «Local food». Готельно-ресторанний

						<p>сервіс та регіональна кухня Поділля: матеріали VII Міжвуз. наук.-практ. конф. (м. Хмельницький, 12 квітня 2023 р.). Хмельницький: ВСП ХТЕФК ДТЕУ, 2023. С. 19-21.</p> <p>4. Постова В.В. Правила сервісу: сучасні тренди та принципи гостинності. Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика: зб. матеріалів III Всеукр. наук.-практ. конференції з міжнар. участю (м. Львів, 18 травня 2023 р.). Львів: Львівський державний університет фізичної культури ім. І. Боберського, 2023. С. 191-193.</p> <p>5. Постова В.В. Використання креативних технологій в ресторанному бізнесі в період невизначеності бізнес-середовища. Гостинність і туризм майбутнього: наукові та практичні горизонти : зб. матеріалів Міжнар. наук.-практ. конф. Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 17-18 травня 2022 р.). Київ: НУБІП. С. 67-69.</p> <p>П.п. 19. 1. Член ГС «Асоціація індустрії гостинності України» (сертифікат від 05 липня 2021 р.).</p> <p>2. Член ГО «Ресторанна гільдія» (довідка від 20.12.2022 р.)</p> <p>3. Учасник ГО «Вінницька асоціація гостинності «ХлібСіль» (сертифікат від 20.06.2023)</p>	
415975	Семко Тетяна Василівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування	<p>Диплом спеціаліста, Київський технологічний інститут харчової промисловості, рік закінчення: 2008, спеціальність: 091709 Технологія молока і молочних продуктів, Диплом кандидата наук ДК 020878, виданий 03.04.2014,</p>	10	ОКЗ Міжнародне регулювання та управління якістю та безпечністю харчової продукції	<p>Підвищення кваліфікації: Національний університет харчових технологій, Інститут післядипломної освіти, свідоцтво АВ № 02070938/024000-23, програма навчання внутрішнього аудитора системи менеджменту безпечності харчової продукції із спеціальності «Менеджмент», 27 квітня 2023 р. (72 год); Приватне</p>

Атестат
доцента АД
006530,
виданий
09.02.2021

підприємство «Еко-Молпродукт», довідка № 22, тема: «Удосконалення технологічного процесу виготовлення молочних продуктів дитячого призначення», 25 жовтня 2021 р. (3 кредити);
Заміський комплекс «Баттерфляй», довідка № 58, тема: «Розробка процедур системи НАССР», 12 листопада 2021 р. (3 кредити);
Національний університет водного господарства та природокористування, довідка № 47, тема: «Методика викладання навчальних дисциплін (по кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи)», 22 липня 2019 р. (27 кредитів);
Інститут міжнародного академічного та наукового співробітництва (м. Варшава), сертифікат KW-024/10, тема: «Академічна доброчесність», 12 жовтня 2018 р. (4 кредити);
Academic Society of Michal Baludansky, Pan-European University in Bratislava, certificate №062/1-2018, тема: «Modern teaching methods and innovative technologies in higher education», 23 лютого 2018 р. (3,6 кредитів).

Пункти активності:
П.п. 1. 1. Крижак Л.М., Семко Т.В., Іваніщева О.А. Дослідження собливостей використання штамів пробіотиків у технології виробництва ферментованих м'ясних продуктів. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. Мелітополь: ТДАТУ, 2023. Вип. 13. Том 1. С. 242-251. URL: https://drive.google.com/file/d/1BP8_dGxYmreGbtKyr_GneOn98Fjq_XJ/view (фахове видання) (особистий внесок – 4 с.)
2. Polishchuk G., Breus

N., Shevchenko I., Gnitsevych V., Yudina T., Nozhechkina-Yeroshenko G., Semko T. Determining the effect of casein on the quality indicators of ice cream with different fat content. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2020. Vol. 4. № 11 (106). Pp. 24–30. (Scopus) (особистий внесок – 1 с.)

3. Semko T., Vlasenko I., Palamarchuk V. The influence of the composition of bacterial starter cultures on the maturation process and the quality of hard rennet cheese. Технологічний аудит та резерви виробництва. № 1/3(51). 2020. С. 48-52. (фахове видання) (особистий внесок – 1 с.)

4. Semko T., Palamarchuk V., Sukhenko V. Use of ultra-high-temperature processing of raw milk to improve cheese quality. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. Vol. 13. № 1. 2019. Pp. 840-845. (Scopus) (особистий внесок – 1 с.)

5. Semko T., Vlasenko I., Mamonov P. Research of heat treatment influence of milk on quality and safety of hard cheeses. Технологічний аудит та резерви виробництва. 2019. Vol. 6. No. 3 (50). Pp. 35-39. (фахове видання) (особистий внесок – 1 с.)

П.п. 3. 1. Головка М.П., Власенко І.Г., Головка Т.М., Семко Т.В. Технологія м'яса та м'ясопродуктів з елементами НАССР: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2021. 404 с. (особистий внесок – 120 с.; 8,56 друк. арк.)

2. Головка М.П., Власенко І.Г., Головка Т.М., Семко Т.В. Технологія молока та молочних продуктів з елементами НАССР: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2021. 290 с. (особистий внесок – 190 с.; 13,56 друк. арк.)

П.п. 4. 1. Семко Т.В. Міжнародне регулювання та управління якістю та

безпечністю харчової продукції: робоча програма, ОС «магістр» галузь знань 18 «Виробництво та технології» спеціальність 181 «Харчові технології» освітня програма «Ресторанні технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ. 2023. 26 с.

2. Семко Т.В. Міжнародне регулювання та управління якістю та безпечністю харчової продукції: методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «магістр» галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Ресторанні технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ. 2023. 25 с.

3. Семко Т.В. Міжнародне регулювання та управління якістю та безпечністю харчової продукції: електронний курс на платформі Moodle: ОС «магістр» галузь знань 18 «Виробництво та технології» спеціальність 181 «Харчові технології» освітня програма «Ресторанні технології».

П.п. 8. Науково-дослідна робота на тему: «Управління безпечністю та якістю продукції м'ясопереробної галузі на принципах НАССР» (І кв. 2019 – ІV кв. 2022 р.) (державний реєстраційний номер 0119U100136) (науковий керівник)

П.п. 9. Член експертних комісій Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти: Наказ № 2099 – Е від 15.12.2021 р.; Наказ № 582 – Е від 18.10.2022 р.

П.п. 12. 1. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Управління безпечністю і якістю продукції м'ясопереробної галузі на принципах НАССР. Scientific

Letters of Academic Society of Michal Baludansky. Vol. 10 (1). 2022. Pp. 122-124. (закордонне видання) (особистий внесок – 1,5 с.)

2. Семко Т.В. Положення Кодексу Аліментаріус. 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: ВРВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. Ч. 3. С. 219-224.

3. Семко Т.В. Нові вимоги до харчових продуктів. Сучасний стан та перспективи розвитку науки, освіти та суспільства: збірник тез доповідей Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Полтава, 15 серпня 2022 р.). Полтава: ЦФЕНД, 2022. С.45-47.

4. Семко Т.В. Контрольно-критична точка НАССР при біобезпеці мяса. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. матеріалів IX Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 14-16 вересня 2021 р.). Вінниця : ВРВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. Ч. 3. С. 253-260.

5. Семко Т.В. Система НАССР – інструмент в будівництві результативної системи менеджменту безпеки. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. матеріалів VIII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 3 червня 2020 р.). Ч. 3. Вінниця: ВРВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. С. 242-249.

П.п. 19. 1. Член ГО «Ресторанна Гільдія» (довідка від 10.01.2021 р.)

2. Член ГО «Українське товариство товарознавців і технологів» (довідка № 2 від 11.02.2022 р.)

3. Учасник ГО «Вінницька асоціація гостинності «ХлбСіль»

							(сертифікат від 20.06.2023) П.п. 20. У 1988-2008 рр. працювала у ТОВ «Літинський молочний завод» (на посадах технолога, начальника продовольчої лабораторії, голова правління). У лютому – серпні 2011 р. працювала у ТОВ «АГРАНА ФРУТ УКРАЇНА» (на посадах інженера-технолога по розробці рецептур фруктових наповнювачів, менеджера систем якості). У 2011-2014 рр. працювала у ТОВ «АГРАНА ДЖУС УКРАЇНА» (на посаді менеджера систем якості).
415975	Семко Тетяна Василівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування	Диплом спеціаліста, Київський технологічний інститут харчової промисловості, рік закінчення: 2008, спеціальність: 091709 Технологія молока і молочних продуктів, Диплом кандидата наук ДК 020878, виданий 03.04.2014, Атестат доцента АД 006530, виданий 09.02.2021	10	ОК4 Інноваційні технології ресторанної продукції	Підвищення кваліфікації: Національний університет харчових технологій, Інститут післядипломної освіти, свідоцтво АВ № 02070938/024000-23, програма навчання внутрішнього аудитора системи менеджменту безпеки харчової продукції із спеціальності «Менеджмент», 27 квітня 2023 р. (72 год); Приватне підприємство «Еко-Молпродукт», довідка № 22, тема: «Удосконалення технологічного процесу виготовлення молочних продуктів дитячого призначення», 25 жовтня 2021 р. (3 кредити); Замський комплекс «Баттерфляй», довідка № 58, тема: «Розробка процедур системи НАССР», 12 листопада 2021 р. (3 кредити); Національний університет водного господарства та природокористування, довідка № 47, тема: «Методика викладання навчальних дисциплін (по кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи)», 22 липня 2019 р. (27 кредитів); Інститут міжнародного академічного та

наукового співробітництва (м. Варшава), сертифікат KW-024/10, тема: «Академічна доброчесність», 12 жовтня 2018 р. (4 кредити); Academic Society of Michal Baludansky, Pan-European University in Bratislava, certificate №062/1-2018, тема: «Modern teaching methods and innovative technologies in higher education», 23 лютого 2018 р. (3,6 кредитів).

Пункти активності:
П.п. 1. 1. Semko T., Palamarchuk V., Ivanishcheva O., Vasylyshyna O., Andrusenko N., Kryzhak L., Pahomska, O., Solomon A. The production of the innovative craft cheese «Anchan». Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. Vol.16. 2022. Pp. 705–720. URL: <https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/1778> (SCOPUS, CrossRef, DOAJ Directory of Open Access Journals, EBSCO Host, AGRIS / FAO, DRJI Directory of Research Journals Indexing, Google Scholar, OCLC The OAIster database, INDEX Copernicus, UlrichsWeb, MENDELEY, EZB Electronic Journals) (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)

2. Семко Т. В., Іваніщева О. А. Формування функціональних властивостей пісочно-відсаджувального печива шляхом застосування зостери. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. Мелітополь: ТДАТУ, 2022. Вип. 12. Том 3. С. 217-225. URL: <https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/issue/%B8%Do%BF%D1%83%D1%81%Do%BA12%D1%82%Do%BE%Do%B> С3.pdf (фахове видання) (особистий внесок – 4,5 с.)

3. Семко Т.В.,

Іваніщева О.А.
Технологічні аспекти
розширення
асортименту
турецьких солодошів
шляхом використання
регіональної
сировини. Науковий
вісник Полтавського
університету
економіки і торгівлі.
2022. № 1. С. 95-100.
URL:
<http://puet.poltava.ua/index.php/technical/article/view/133/125>
(фахове видання)
(особистий внесок – 3
с.)

4. Соломон А.М.,
Семко Т.В.,
Ножечкіна-Єрошенко
Г.М. Обґрунтування
складу і розроблення
технологій десертних
ферментованих
продуктів
функціонального
призначення з
використанням
рослинних
наповнювачів.
Харчова
промисловість. 2021.
№ 27. С. 69-80.
(фахове видання)
(особистий внесок – 4
с.)

5. Vlasenko I.G.,
Bandura V., Semko T.,
Fialkovska L.,
Ivanishcheva O.,
Palamarchuk V.
Innovative approaches
to the development of a
new sour milk product.
Potravinarstvo Slovak
Journal of Food
Sciences, 2021. Vol. 15.
URL:
<https://doi.org/10.5219/1688> (SCOPUS,
CrossRef, DOAJ
Directory of Open
Access Journals,
EBSCO Host, AGRIS /
FAO, DRJI Directory of
Research Journals
Indexing, Google
Scholar, OCLC The
OAIster database,
INDEX Copernicus,
UlrichsWeb,
MENDELEY, EZB
Electronic Journals)
(особистий внесок – 2
с.)

П.п. 3. 1. Семко Т.В.,
Власенко І.Г., Гирич
С.В. Інновації у
виробництві твердих
сирів: монографія.
Вінниця: ВРВ ВТЕІ
КНТЕУ, 2018. 144 с.
(особистий внесок –
45 с.)

2. Власенко В.В.,
Семко Т.В., Криворук
В.М., Іваніщева О.А.
Технологія продукції
ресторанного

господарства :
лабораторний
практикум. Вінниця:
ВРВ ВТЕІ КНТЕУ,
2018. 248 с.
(особистий внесок –
62 с.; 3,6 друк. акр.)
П.п. 4. 1. Семко Т.В.,
Іваніщева О.А.
Інноваційні технології
ресторанної продукції
: робоча програма, ОС
«магістр» галузь
знань 18
«Виробництво та
технології»
спеціальність 181
«Харчові технології»
освітня програма
«Ресторанні
технології». Вінниця:
РВВ ВТЕІ ДТЕУ. 2023.
31 с. (особистий
внесок – 15,5 с.)
2. Семко Т.В.,
Іваніщева О.А.
Інноваційні технології
ресторанної продукції
: методичні
рекомендації до
самостійної роботи,
ОС «магістр», галузь
знань 18
«Виробництво та
технології»,
спеціальність 181
«Харчові технології»,
освітня програма
«Ресторанні
технології». Вінниця:
РВВ ВТЕІ ДТЕУ. 2023.
25 с. (особистий
внесок – 12,5 с.)
3. Семко Т.В.,
Іваніщева О.А.
Інноваційні технології
ресторанної
продукції:
електронний курс на
платформі Moodle: ОС
«магістр» галузь
знань 18
«Виробництво та
технології»
спеціальність 181
«Харчові технології»
освітня програма
«Ресторанні
технології».
П.п. 9. Член
експертних комісій
Національного
агенства із
забезпечення якості
вищої освіти: Наказ
№ 2099 – Е від
15.12.2021 р.; Наказ №
582 – Е від 18.10.2022
р.
П.п. 12. 1. Семко Т. В.,
Пахомська О. В.,
Слободянюк Н.О.
Крафтові хлібобулочні
технології та
гастрономічні
інновації. Science and
innovation of modern
world : The 6th
International scientific
and practical
conference (February

23-25, 2023). Cognum Publishing House, London, United Kingdom. 2023. С. 288-295. (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)

2. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі. Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві : матеріали Міжнар. наук.-практ. конфер. (м. Київ, 16-17 листопада 2022). Київ: НУХТ, 2022. С. 100-102. (особистий внесок – 1 с.)

3. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Крафтове виробництво сиру: процес адаптації до європейського сироваріння. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 16 листопада 2022 р.) Київ: НУХТ, 2022. С. 52-54. (особистий внесок – 1 с.)

4. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Технологічні особливості приготування фруктових салатів для профілактики депресивних станів. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. матеріалів III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 06 жовтня 2022 р.). Львів, 2022. С. 136-138. (особистий внесок – 1,5 с.)

5. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Проблеми та перспективи крафтового сироваріння на Вінниччині. Scientific Letters of International Academic Society of Michal Baludansky. 2020. №4. Vol. 8. Pp. 88–91. (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)

П.п. 19. 1. Член ГО «Ресторанна Гільдія» (довідка від 10.01.2021 р.)

2. Член ГО «Українське товариство товарознавців і технологів» (довідка № 2 від 11.02.2022 р.)

						3. Учасник ГО «Вінницька асоціація гостинності «ХлібСіль» (сертифікат від 20.06.2023) П.п. 20. У травні – серпні 2008 р. працювала на ПП «Торгово-універсальна фірма «Феріде» на посаді управителя.
415986	Іваніщева Ольга Анатоліївна	Старший викладач, Основне місце роботи	Факультет торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування	Диплом спеціаліста, Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського, рік закінчення: 1999, спеціальність: 010103 Трудове навчання, Диплом магістра, Вінницький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2020, спеціальність: 181 Харчові технології	6	<p>ОК4 Інноваційні технології ресторанної продукції</p> <p>Підвищення кваліфікації: Готельно-ресторанний комплекс «Drive Club», довідка № 10, тема: «Організація ресторанного господарства», 24 листопада 2022 р. (3 кредити); Вінницький національний аграрний університет, сертифікат № 174/22, тема: «Організація ресторанного господарства» (по кафедрі менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму)», 21 листопада 2022 р. (3 кредити);</p> <p>Пункти активності: П.п. 1. Semko T., Palamarchuk V., Ivanishcheva O., Vasylyshyna O., Andrusenko N., Kryzhak L., Pahomska, O., Solomon A. The production of the innovative craft cheese «Anchan». Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. Vol.16. 2022. Pp. 705-720. URL: https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravarstvo/article/view/1778 (SCOPUS, CrossRef, DOAJ Directory of Open Access Journals, EBSCO Host, AGRIS / FAO, DRJI Directory of Research Journals Indexing, Google Scholar, OCLC The OAIster database, INDEX Copernicus, UlrichsWeb, MENDELEY, EZB Electronic Journals) (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>2. Калініна Г.П., Крижак Л.М., Іваніщева О.А. Обґрунтування вибору рослинної сировини для розробки йогуртового десерту.</p>

Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2022. Вип. 6. С. 68-73. (фахове видання) (особистий внесок – 2 с.)
3. Семко Т. В., Іваніщева О. А. Формування функціональних властивостей пісочно-відсаджувального печива шляхом застосування зостери. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. Мелітополь: ТДАТУ, 2022. Вип. 12. Том 3. С. 217-225. URL: <https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/issue/view/26/%D0%92%D0%B8%D0%BF%D1%83%D1%81%D0%BA12%D1%82%D0%BE%D0%B3.pdf> (фахове видання) (особистий внесок – 4,5 с.)
4. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Технологічні аспекти розширення асортименту турецьких солодошів шляхом використання регіональної сировини. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. 2022. № 1. С. 95-100. URL: <http://puet.poltava.ua/index.php/technical/article/view/133/125> (фахове видання) (особистий внесок – 5 с.)
5. Vlasenko I.G., Bandura V., Semko T., Fialkovska L., Palamarchuk V. Innovative approaches to the development of a new sour milk product. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 2021. Vol. 15. URL: <https://doi.org/10.5219/1688> (SCOPUS, CrossRef, DOAJ Directory of Open Access Journals, EBSCO Host, AGRIS / FAO, DRJI Directory of Research Journals Indexing, Google Scholar, OCLC The OAIster database, INDEX Copernicus, UlrichsWeb, MENDELEY, EZB Electronic Journals) (особистий внесок – 2 с.)
6. Власенко І.Г., Семко

Т.В., Іваніщева О.А.
Технологія
кисломолочного
напою з вторинної
молочної сировини.
Науковий вісник
Таврійського
державного
агротехнологічного
університету. 2021.
Вип. 12. Том 2. С. 215-
228. URL:
[https://ir.vtei.edu.ua/g.
php?fname=27628.pdf](https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=27628.pdf)
(фахове видання)
(особистий внесок – 3
с.)

П.п. 3. Власенко В.В.,
Семко Т.В., Криворук
В.М., Іваніщева О.А.
Технологія продукції
ресторанного
господарства:
лабораторний
практикум. Вінниця:
РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2018.
248 с. (особистий
внесок – 62 с.; 3,6
друк. акр.)

П.п. 4. 1. Семко Т.В.,
Іваніщева О.А.
Інноваційні технології
ресторанної
продукції»: робоча
програма, ОС
«магістр» галузь
знань 18
«Виробництво та
технології»
спеціальність 181
«Харчові технології»
освітня програма
«Ресторанні
технології». Вінниця:
РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023.
31 с. (особистий
внесок – 15,5 с.)

2. Семко Т.В.,
Іваніщева О.А.
Інноваційні технології
ресторанної
продукції»: методичні
рекомендації до
самостійної роботи,
ОС «магістр» галузь
знань 18
«Виробництво та
технології»
спеціальність 181
«Харчові технології»
освітня програма
«Ресторанні
технології». Вінниця:
РВВ ВТЕІ ДТЕУ. 2023.
25 с. (особистий
внесок – 12,5 с.)

3. Семко Т.В.,
Іваніщева О.А.
Інноваційні технології
ресторанної
продукції:
електронний курс на
платформі Moodle: ОС
«бакалавр» галузь
знань 18
«Виробництво та
технології»,
спеціальність 181
«Харчові технології»,
освітня програма
«Ресторанні

технології».

П.п. 12. 1. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Обґрунтування удосконалення рецептури плодово-ягідного зефіру шляхом додавання рослинного білка. Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі та інноваційні технології у хлібопекарському виробництві : матеріали Міжнар. наук.-практ. конфер. (м. Київ, 16-17 листопада 2022). Київ: НУХТ, 2022. С. 100-102. (особистий внесок – 1 с.)

2. Іваніщева О.А. Застосування THERMOMIX у технологічному процесі приготування нетрадиційного хумусу. 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. 149-157.

3. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Технологічні особливості приготування фруктових салатів для профілактики депресивних станів. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. матеріалів III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 06 жовтня 2022 р.). Львів, 2022. С. 136-138. (особистий внесок – 1,5 с.)

4. Іваніщева О.А., Пахомська О.В. Тенденції формування якості хлібобулочних виробів функціонального призначення. Молодий вчений. 2021. № 5 (93). С. 159-163. (особистий внесок – 2 с.)

5. Іваніщева О.А. Дослідження шляхів оптимізації нутрієнтного складу страв з гарбуза. Молодий вчений. 2019. № 4 (68). С. 20-24.

П.п. 14. 1. Керівництво здобувачами вищої освіти Десятник Анною, Недонос

						<p>Юліаною, Щербій Тетяною, Сергатим Юрієм, які стали призерами Міжнародного фестивалю ресторанних технологій «BESTCOOKFEST-RODILLIA-2019» (м. Кам'янець-Подільський, 2019 р.).</p> <p>2. Керівництво здобувачами вищої освіти Десятник Анною, Проценко Вікторією, Петрущак Денисом, Коваленком Сергієм, Коноваловим Миколою, які стали призерами IV Міжнародного конкурсу ресторанних технологій «BESTCOOKFEST-2019» (с. Бояни Чернівецької обл., 2019 р.).</p> <p>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, № 268)</p> <p>3. Член ГО «Ресторанна гільдія» (довідка від 20.12.2022 р.)</p> <p>4. Учасник ГО «Вінницька асоціація гостинності «ХлібСіль» (сертифікат від 20.06.2023)</p>	
415972	Фіалковська Лариса Василівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування	<p>Диплом спеціаліста, Всесоюзний заочний інститут харчової промисловості, рік закінчення: 1992, спеціальність: Технологія жирів, Диплом кандидата наук ДК 000178, виданий 26.03.1998, Атестат доцента 12ДЦ 037788, виданий 14.02.2014</p>	13	<p>ОК5 Інжиніринг закладів ресторанного господарства</p>	<p>Підвищення кваліфікації: Одеська національна академія харчових технологій, довідка № 419/P1, тема: «Управління якістю та безпечністю продуктів», 14 вересня 2020 р. (6 кредитів); Приватне підприємство «Еко-Молпродукт», довідка № 33, тема: «Стандартизація та сертифікація молочних продуктів», 22 жовтня 2021 р. (3 кредити); готельно-ресторанний комплекс «Drive Club», довідка № 25, тема: «Приготування напоїв у закладах ресторанного господарства», 26 листопада 2021 р (3 кредити).</p> <p>Пункти активності:</p>

П.п. 1. 1. Фіалковська Л.В. Очищення повітря у закладах ресторанного господарства. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету: електронне наукове фахове видання. Мелітополь: ТДАТУ, Вип. 13. Том 2. 2023. С. 117-123. URL: https://drive.google.com/file/d/1CADK_fJxJFnfIFZfY-fiHmfvbAyadyki/view (фахове видання)

2. Vlasenko I.G., Bandura V., Semko T., Fialkovska L., Ivanishcheva O., Palamarchuk V. Innovative approaches to the development of a new sour milk product. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 2021. Vol. 15. URL: <https://doi.org/10.5219/1688> (SCOPUS, CrossRef, DOAJ Directory of Open Access Journals, EBSCO Host, AGRIS / FAO, DRJI Directory of Research Journals Indexing, Google Scholar, OCLC The OAIster database, INDEX Copernicus, UlrichsWeb, MENDELEY, EZB Electronic Journals) (особистий внесок - 2 с.)

3. Fialkovska L. Developing the recipe of a sour-milk drink from skolotyn enriched with prebiotics. Аграрна наука та харчові технології. Вип. 4 (107). Т. 2. 2019. С. 120-128. (фахове видання).

4. Фіалковська Л.В. Удосконалення технології виробництва м'якого маргарину з антиоксидантними властивостями. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. Вип. 11. Том 1. Мелітополь, 2021. С. 379-389. (фахове видання)

5. Vlasenko I.G., Bandura V., Semko T., Fialkovska L., Ivanishcheva O., Palamarchuk V.

Innovative approaches to the development of a new sour milk product. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 2021. Vol. 15. URL: <https://doi.org/10.5219/1688> (SCOPUS, CrossRef, DOAJ Directory of Open Access Journals, EBSCO Host, AGRIS / FAO, DRJI Directory of Research Journals Indexing, Google Scholar, OCLC The OAIster database, INDEX Copernicus, UlrichsWeb, MENDELEY, EZB Electronic Journals) (особистий внесок - 2 с.

П.п. 4. 1. Фіалковська Л.В. Інжиніринг закладів ресторанного господарства : робоча програма, ОС «магістр» галузь знань 18 «Виробництво та технології» спеціальність 181 «Харчові технології» освітня програма «Ресторанні технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 23 с.

2. Фіалковська Л.В. Інжиніринг закладів ресторанного господарства : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «магістр» галузь знань 18 «Виробництво та технології» спеціальність 181 «Харчові технології» освітня програма «Ресторанні технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 21 с.

3. Фіалковська Л.В. Інжиніринг закладів ресторанного господарства: електронний курс на платформі Moodle: ОС «магістр» галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Ресторанні технології». П.п. 8. Науково-дослідна робота на тему: «Обґрунтування процесу сушіння насіння соняшнику інфрачервоним опроміненням в псевдозрідженому

стані» (державний реєстраційний номер 0121U100367) (відповідальний виконавець; з 01.09.2021 р. – науковий керівник)
П.п. 12. 1. Фіалковська Л.В., Крижак Л.М.
Удосконалення технологій турецьких солодошів з використанням регіональної сировини. Modern engineering and innovative technologies. Heutiges Ingenieurwesen und innovative Technologien. 2023. Issue №26. Part 1. Pp. 56-59. URL: <https://www.moderntechno.de/index.php/meit/issue/view/meit26-01/meit26-01> (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)

2. Фіалковська Л.В.
Застосування кондиціонерів у закладах ресторанного господарства. 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.120-123.

3. Фіалковська Л.В.
Розробка напоїв для оздоровчого харчування з відходів молочного виробництва. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 16 листопада 2022 р.) Київ: НУХТ, 2022. С. 19-21.

4. Фіалковська Л.В.
Розробка напоїв з молочної сироватки. Гостинність і туризм майбутнього: наукові та практичні горизонти: зб. Матеріалів Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 17-18 травня 2022 р.). Київ: НУБіП, 2022. С. 123-125.

5. Фіалковська Л.В.
Очищення стічних вод підприємств харчової промисловості. Вода в харчовій промисловості: XIII Всеукр. наук.-практ. конференція: зб. тез доповідей XIII Всеукр.

						<p>наук.-практ. конф. (м. Одеса, 17-18 листопада 2022 р.). Одеса : ОНТУ, 2022. С. 112-115.</p> <p>П.п. 19. 1. Член ГО «Українське товариство товарознавців і технологів» (довідка № 2 від 11.02.2022 р.)</p> <p>2. Учасник ГО «Вінницька асоціація гостинності «ХлібСіль» (сертифікат від 20.06.2023)</p> <p>П.п. 20. Протягом 1982-1992 рр. працювала за спеціальністю в Науково-виробничому об'єднанні «Олієжирпром» (Вінницький опорний пункт Всесоюзного науково-дослідного інституту жирів); протягом 1992-2002 рр. працювала за спеціальністю на МП «Інвент»; протягом 2002-2004 рр. працювала за спеціальністю на ТОВ «Підприємство «АВІС»; протягом 2004-2006 рр. працювала за спеціальністю на ТОВ «Вінницький олієжиркомбінат»; протягом 2006-2007 рр. працювала за спеціальністю на ТОВ «ВІНМАР».</p>	
415970	Крижак Лілія Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування	Диплом магістра, Вінницький державний аграрний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом кандидата наук ДК 037540, виданий 01.07.2016	1	ОКБ Сучасні дослідження харчової науки	<p>Підвищення кваліфікації: Приватне підприємство «Фірма «Зерно», довідка, тема «Обладнання харчових виробництв», 04 квітня 2022 р. (3 кредити); Білоцерківський національний аграрний університет, свідоцтво СПК 00493712/000115-22, тема «Обладнання харчових виробництв» для здобувачів закладів вищої освіти», 04 березня 2022 р. (3 кредити); Collegium Civitas (Poland), certificate № 61/2021, тема: «Internationalization of Higher Education. Organization of the educational process and innovative teaching methods in higher education institutions Poland», 24 грудня 2021 р. (6 кредитів).</p>

Пункти активності:
П.п. 1. 1. Крижак Л.М., Семко Т.В., Іваніщева О.А. Дослідження особливостей використання штамів пробіотиків у технології виробництва ферментованих м'ясних продуктів. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. Мелітополь: ТДАТУ, 2023. Вип. 13. Том 1. С. 242-251. URL: https://drive.google.com/file/d/1BP8_dGxLYmreGbtKyr_GneOn98Fjq_XJ/view (фахове видання) (особистий внесок – 4 с.)

2. Semko T., Palamarchuk V., Ivanishcheva O., Vasylyshyna O., Andrusenko N., Kryzhak L., Pahomska, O., Solomon A. The production of the innovative craft cheese «Anchan». Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. Vol.16. 2022. Pp. 705–720. URL: <https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/1778> (SCOPUS, CrossRef, DOAJ Directory of Open Access Journals, EBSCO Host, AGRIS / FAO, DRJI Directory of Research Journals Indexing, Google Scholar, OCLC The OAIster database, INDEX Copernicus, UlrichsWeb, MENDELEY, EZB Electronic Journals) (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)

3. Калініна Г.П., Крижак Л.М., Іваніщева О.А. Обґрунтування вибору рослинної сировини для розробки йогуртового десерту. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2022. Вип. 6. С. 68-73. (фахове видання) (особистий внесок – 2 с.)

4. Крижак Л.М. Перспективне використання плодів садової ірги (Amelanchier medic) у харчовій промисловості. Науковий вісник

Таврійського державного агротехнологічного університету. Мелітополь: ТДАТУ, 2022. Вип. 12, том 3. С. 227-234. URL: <https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/issue/view/26/zm.pdf> (фахове видання)

5. Крижак Л.М. Антоціани із квітів *Clitoria ternatea*. Вісник Хмельницького національного університету. Серія: Технічні науки. 2022. № 1(305). С. 269-272. URL : <http://journals.khnu.km.ua/vestnik/?cat=62> (фахове видання)

6. Крижак Л.М. Ультразвукові технології у харчовій промисловості. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. 2022. Вип. 12. Том 1. С. 200-215. URL : <https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=27884.pdf> (фахове видання)

П.п. 4. 1. Крижак Л.М. Сучасні дослідження харчової науки : робоча програма, ОС «магістр» галузь знань 18 «Виробництво та технології» спеціальність 181 «Харчові технології» освітня програма «Ресторанні технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 24 с.

2. Крижак Л.М. Сучасні дослідження харчової науки : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «магістр» галузь знань 18 «Виробництво та технології» спеціальність 181 «Харчові технології» освітня програма «Ресторанні технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 23 с.

3. Крижак Л.М. Сучасні дослідження харчової науки: електронний курс на платформі Moodle: ОС «магістр» галузь знань 18 «Виробництво та технології» спеціальність 181 «Харчові технології»

освітня програма «Ресторанні технології».

П.п. 8. Науково-дослідна робота на тему: «Удосконалення технологічного процесу виготовлення сиркопчених ковбас на етапі ферментації» (I кв. 2023 – IV кв. 2025 р.) (державний реєстраційний номер 0123U100150) (науковий керівник) П.п. 12. 1. Фіалковська Л.В., Крижак Л.М. Удосконалення технологій турецьких солодоців з використанням регіональної сировини. Modern engineering and innovative technologies. Heutiges Ingenieurwesen und innovative Technologien. 2023. Issue №26. Part 1. Pp. 56-59. URL: <https://www.moderntechno.de/index.php/meit/issue/view/meit26-01/meit26-01> (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)

2. Крижак Л.М. Нанотехнологія – наука, інновації і можливості. Вода в харчовій промисловості: збірник матер. тез доповідей XIII Всеукраїнської науково-практ. конф. Одеса: ОНТУ 17-18 листопада 2022 р., С. 34-36.

3. Крижак Л.М., Калініна Г.П. Натуральні збагачувачі як альтернатива синтетичним харчовим барвникам. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: зб. матер. міжнародної науково-практичної конференції (м. Київ. 16 листопада 2022 р.). Київ : НУХТ, 2022. С. 31-32. (особистий внесок – 1 с.)

4. Крижак Л.М., Фіалковська Л. В. Переробка відходів олійножирової промисловості. Modern engineering and innovative technologies. Heutiges Ingenieurwesen und innovative Technologien. 2022. Issue №19. Part 1. Pp.

						<p>75-79. URL : https://www.moderntechno.de/index.php/meit/issue/view/meit19-01/meit19-01 (закордонне видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>5. Kryzhak L., Petliuk L. The use of bifidobacteria in the production of smoked sausages. International Forum: Problems and Scientific Solutions: Scientific and Practical Conference. (February 6-8, 2022). Melbourne, Australia: CSIRO Publishing House, 2022. С. 458-460. (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>6. Крижак Л.М. Проблеми ідентифікації та виявлення фальсифікації молочних продуктів. Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів : зб. матеріалів ІХ Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Полтава, 25 березня 2022 р.). Полтава : ПУЕТ, 2022. С. 52 -56. П.п. 19. 1. Член ГО «Українське товариство товарознавців і технологів» (довідка № 2 від 11.02.2022 р.)</p> <p>2. Учасник ГО «Вінницька асоціація гостинності «ХлібСіль» (сертифікат від 20.06.2023)</p>	
415800	Іваницька Наталя Борисівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Обліково-фінансовий факультет	<p>Диплом спеціаліста, Вінницький державний педагогічний інститут, рік закінчення: 1997, спеціальність: 020303 Українська мова і література та англійська мова і література, Диплом магістра, Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського, рік закінчення: 2011, спеціальність: 010103</p>	20	ОК1 Професійна комунікація іноземною мовою	<p>Підвищення кваліфікації: Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського, Сертифікат НВ №02125094,031-21 БО, тема «Засвоєння новітніх методик викладання дисципліни «Порівняльна граматики першої іноземної та української мов», 2021 р. (180 годин/ 6 кредитів); ТОВ «Бюро технічних і літературних перекладів «Віза», сертифікат № 7/21, тема: «Сучасні стратегії перекладу», 2021 р. (30 годин/1кредит); Academic Society of</p>

Педагогіка і методика середньої освіти. Мова та література (англійська), Диплом доктора наук ДД 001135, виданий 26.09.2012, Атестат професора 12ІР 009505, виданий 16.05.2014

Michael Baludansky, University of Central Europe, Universities of Slovakia (Košice, Prešov, сертифікат №14/03-2019, тема: «Modern Teaching Methods and Innovative Technologies in Higher Education: European Experience and Global Trends», 2019 р. (108 годин/3,6 кредитів).

Пункти активності:
П.п. 1. Іваницька Н.Б., Терещенко Л.Я. Міжмовне комунікативно-прагматичне профілювання стратегії презентації посади 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», 2023. Вип. 61. Том 1. С. 215-219. (фахове видання; Index Copernicus) (особистий внесок – 2 с.)
2. Іваницька Н.Б. Реалізація комунікативної стратегії переконання в різномовних наукових статтях: зіставний аспект. Вчені записки Таврійського національного університету ім. В.І. Вернадського. Серія: Філологія. Журналістика. 2021. Том 32 (71). № 1. Ч. 1. С. 220-229 (фахове видання; Index Copernicus)
3. Іваницька Н.Б., Іваницька Н.Л. Дієслівна синтагматика наукової мови: зіставний аспект. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. 2020. Вип 29. Т.2. С. 34-41 (фахове видання; Index Copernicus) (особистий внесок – 5

с.)
4. Іваницька Н.Б.
Лексико-семантична парадигма дієслівної мікрокатегорії «фізичне пошкодження об'єкта» в українській та англійській мовах. Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. Серія: Філологія. Соціальні комунікації. 2020. Том 31 (70). № 2. (фахове видання; Index Copernicus, Google Scholar)

5. Іваницька Н.Б., Іваницька Н.Л.
Комунікативно-прагматичний потенціал інтерогативів англомовної наукової статті. Вісник Житомирського державного університету імені Івана Франка: науковий журнал. Філологічні науки. Житомир: Вид-во Житомирського держ. ун-ту імені І. Франка, 2019. Вип. 1 (89). С. 63-70 (фахове видання) (особистий внесок – 4 с.)

П.п. 3. Іваницька Н.Б., Нечипоренко В.О., Калініченко А.І., Сікорська Л.О.
Грамматика перекладу фахової літератури (у вправах та прикладах): навч. посіб. Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 276 с. (загальний обсяг – 16,04 др. арк., власний обсяг – 5,34 др.арк.).

П.п. 4. 1. Іваницька Н.Б., Нечипоренко В.О. Професійна комунікація іноземною мовою : робоча програма, ОС «магістр» галузь знань 18 «Виробництво та технології» спеціальність 181 «Харчові технології» освітня програма «Ресторанні технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 23 с. (особистий внесок – 11,5 с.)

2. Іваницька Н.Б., Нечипоренко В.О.
Професійна комунікація іноземною мовою : методичні рекомендації до самостійної роботи,

ОС «магістр» галузь знань 18
«Виробництво та технології»
спеціальність 181 «Харчові технології»
освітня програма «Ресторанні технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 50 с. (особистий внесок – 25 с.)
3. Іваницька Н.Б., Нечипоренко В.О. Професійна комунікація іноземною мовою : електронний курс на платформі Moodle, ОС «магістр» галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Ресторанні технології». П.п. 7. 1. Офіційний опонент: К 11.051.14 Донецького національного університету імені Василя Стуса (Ігнатенко Д.І., 2018 р., Дерев'яно 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» (номер державної реєстрації - 0122U000310) (1 кв. 2022 р. – IV кв. 2025 р.). Науковий 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 13.10.2021, наказ № 1122 - Е від 21.05.2021 р., наказ № 1751 - Е від 09.11.2020 р.
П.п. 12. 1. Ivanytska N., Ivanytska N.,

						<p>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. (особистий внесок – 2 с.)</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: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. Ч. IV. С. 166-172.</p> <p>3. Іваницька Н.Б., Іваницька Н.Л., Нечипоренко В.О. Стратегії наукового дискурсу: поліпарадигмальний вимір. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2020. Vol. 8. Issue 3. P. 90-94 . (особистий внесок – 1 с.)</p> <p>5. Іваницька Н.Б. Локалізація вебсайтів ЗВО в системі аксіологічних координат англійськомовного реципієнта (на прикладі вебсайту ВТЕІ КНТЕУ). Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. VIII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 03 черв. 2020 р.). Вінниця : РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. Ч. 4. С. 200-209.</p>	
414733	Юдіна Тетяна Іллівна	Професор, Основне місце роботи	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу	Диплом спеціаліста, Донецький інститут радянської торгівлі, рік закінчення: 1984, спеціальність: технологія та організація громадського харчування, Диплом доктора наук ДД 006138, виданий 13.12.2016, Атестат професора АП	36	ОК2 Концепції та ресторанний креатив	Підвищення кваліфікації: Mendelova univerzita v Brno, Academy of Performing Arts in Prague Technical University of Ostrava, certificate № 2795, тема «Food technology», 2023 р. (6 кредитів); ТОВ «Біркрафт», тема «Технології крафтових виробництв», 2020 р. (4 кредити); Вищий Семінаріум Духовного Університету Кардинала Стефана

000883,
виданий
23.04.2019

Вишинського,
Certyficat № DA-019-
02, тема: «Академічна
добročесність»,
(Варшава, Республіка
Польща), 2019 р. (120
годин)

Пункти активності:

П.п. 1. 1. Юдіна Т.,
Безрученко О.
Харчова та біологічна
цінність
безглютенкових кексів
з концентратом
сколотин.
Міжнародний
науково-практичний
журнал «Товари і
ринки». 2023. № 1
(45). С. 54-62.
(особистий внесок – 4
с.)

2. Rybchuk, L.,
Vdovichen A.,
Romanovska O.,
Danyliuk, I., Pidubnyi
V., Losheniuk I.,
Kravchenko M., Yudina
T., Romanenko R.
Defining quality
indicators for sugar
pasteswith
demineralized whey
during storage. Eastern-
European Journal of
Enterprise
Technologies. 2022.
Vol. 4 (11 (118)). P. 88-
96. (особистий внесок
– 1 с.)

3. Юдіна Т., Серенко
А. Технологія
низьколактозних
молочних сумішей
для
йогуртів. Міжнародни
й науково-практичний
журнал «Товари і
ринки». 2022. № 3
(43). С. 108-116.
(особистий внесок – 4
с.)

4. Юдіна Т.І.,
Безрученко О.М.
Технологічні
властивості борошна
круп'яних культур для
виробництва
безглютенкових кексів.
Продовольчі ресурси.
2022. Том 10 №19. С.
176-183. (особистий
внесок – 4 с.)

5. Юдіна Т., Серенко
А. Формування
вітчизняного ринку
безлактозних і
низьколактозних
молочних продуктів.
Міжнародний
науково-практичний
журнал «Товари і
ринки». 2021. № 2. С.
33-43. (особистий
внесок – 5 с.)

6. Polishchuk G., Breus
N., Shevchenko I.,
Gnitsevych V., Yudina
T., Nozhechkina-
Yeroshenko G., Semko

T. Determining the effect of casein on the quality indicators of ice cream fat content. 2020. Ukrainian Food Journal. Vol. 11. Issue 4 (106). P. 24-30 (Scopus) (особистий внесок – 1 с.)

7. Gnitsevych V., Yudina T., Honchar Y., Vasylieva O., Diachuk L. Justification emulsify properties of semi-finished product based on low-lactose milk whey. Eastern European Journal of Enterprise Technologies. 2020. Vol. 3. Issue 11 (105): Technology and Equipment of Food Production. P. 21-29. (Scopus) (особистий внесок – 2 с.)

П.п. 3. 1. Інноваційні технології харчової продукції: колективна монографія / за заг. ред. Г.В. Дейниченка. Харків: Факт, 2019. 248 с. (особистий внесок - 1,6 друк. арк.)

2. Технологія продукції ресторанного господарства. Десерти: навч. посіб. для студентів ВНЗ ; за заг. ред. проф. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. 300 с.

3. Технологія продукції ресторанного господарства. Чай. Чайні церемонії : навч. посіб. / М.Ф. Кравченко, В.А. Гніцевич, Т.І. Юдіна. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2021. 95 с. / розділ 3. Харчова цінність чаю; розділ 4. Виробництво та види чаю; розділ 6. Чай та гарячі чайні напої.

4. Збірник рецептур страв, кулінарних виробів і напоїв (технологічних карт) для харчування дітей шкільного віку. Для закладів освіти, дитячих закладів оздоровлення та закладів сфери соціального захисту/ за заг. ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2021. 672 с.

П.п. 4. 1. Федорова Д.В., Юдіна Т.І., Перепелиця М.П. Методичні рекомендації до лабораторних занять з дисципліни

«Концепції і ресторанний креатив» ОС «магістр» галузь знань 18 «Виробництво та технології» спеціальність 181 «Харчові технології» освітні програми «Ресторанні технології та бізнес», «Крафтові технології»; ОС «магістр» галузь знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» освітня програма «Міжнародний готельний і ресторанний бізнес»; ОС «магістр» галузь знань 07 «Управління та адміністрування» спеціальність 073 «Менеджмент» освітньої програми «Менеджмент і бізнес адміністрування у сфері гостинності». Київ: ДТЕУ, 2023. 30 с. (особистий внесок – 10 с.)

2. Федорова Д.В., Юдіна Т.І., Перепелиця М.П. Робоча програма з дисципліни «Концепції і ресторанний креатив», ОС «магістр» галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології» освітні програми «Ресторанні технології та бізнес», «Крафтові технології»; ОС «магістр» галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» освітня програма «Міжнародний готельний і ресторанний бізнес»; галузь знань 07 «Управління та адміністрування» спеціальність 073 «Менеджмент» освітня програма «Менеджмент і бізнес адміністрування у сфері гостинності». Київ: ДТЕУ, 2022. 16 с. (особистий внесок – 6 с.)

3. Федорова Д.В., Юдіна Т.І., Перепелиця М.П. Робоча програма з дисципліни

«Концепції і ресторанний креатив», ОС «магістр» галузь знань 18 «Виробництво та технології» спеціальність 181 «Харчові технології» освітня програма «Ресторанні технології та бізнес». Київ: ДТЕУ, 2022. 22 с. (особистий внесок – 7 с.)

4. Юдіна Т.І., Федорова Д.В., Перепелиця М.П. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Концепції і ресторанний креатив» ОС «магістр» галузь знань 18 «Виробництва та технології» спеціальність 181 «Харчові технології» освітні програми «Ресторанні технології та бізнес», «Крафтові технології»; ОС «магістр» галузь знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» освітня програма «Міжнародний готельний і ресторанний бізнес»; ОС «магістр» галузь знань 07 «Управління та адміністрування» спеціальність 073 «Менеджмент» освітня програма «Менеджмент і бізнес адміністрування у сфері гостинності». Київ: ДТЕУ, 2022. 142 с. (особистий внесок – 50 с.)

5. Федорова Д.В., Юдіна Т.І., Перепелиця М.П. Методичні рекомендації до самостійної роботи студентів з дисципліни «Концепції і ресторанний креатив» ОС «магістр» галузь знань 18 «Виробництво та технології» спеціальність 181 «Харчові технології» освітні програми «Ресторанні технології та бізнес», «Крафтові технології»; ОС «магістр» галузь знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальність 241 «Готельно-ресторанна

справа» освітня програма «Міжнародний готельний і ресторанный бізнес»; ОС «магістр» галузь знань 07 «Управління та адміністрування» спеціальність 073 «Менеджмент» освітня програма «Менеджмент і бізнес адміністрування у сфері гостинності». Київ: ДТЕУ, 2022. 27 с. (особистий внесок – 9 с.)

6. Юдіна Т.І., Постова В.В. Концепції та ресторанный креатив : електронний курс на платформі Moodle, ОС «магістр» галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Ресторанні технології».

П.п. 6. 1. Наукове керівництво здобувачами наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.16 – Технологія харчової продукції, які одержали документ про присудження наукового ступеня: Бєсїда Світлана Миколаївна, тема дисертаційної роботи «Технологія емульсійних соусів з використанням молочно-білкового концентрату зі сколотин», робота захищена на засіданні спеціалізованої вченої ради К 11.055.02 Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, 2012 р. Диплом ДК № 006757 від 17.05.2012., виданий на підставі рішення Атестаційної колегії МОНМС України;

Назаренко Ірина Анатоліївна, тема дисертаційної роботи «Технологія молочно-рослинних фаршів на основі концентрату зі сколотин», робота захищена на засіданні спеціалізованої вченої ради К 11.055.02 Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-

Барановського, 2014 р.
Диплом ДКН№023977
від 23.09.2014,
виданий на підставі
рішення Атестаційної
колегії МОН України.
П.п. 7.1. Офіційний
опонент
дисертаційних робіт,
поданих на здобуття
наукового ступеня
доктора технічних
наук: Гринченко Н.Г.
(2018 р.), Неміріч О.В.
(2019 р.);
кандидат технічних
наук: Подковко О.А.
(2017 р.), Тютюкова
Д.О.(2018 р.),
Скриннік В.І. (2023
р.).
2. Член
спеціалізованої вченої
ради Д 26.055.02 у
Державному
торговельно-
економічному
університеті, Д
26.058.03 у
Національному
університеті харових
технологій.
П.п. 8. 1. Науково-
дослідна робота на
тему «Технологія
молочних продуктів з
регульованим
вуглеводним
складом» (І кв. 2021 р.
– ІV кв. 2024 р.)
(державний
реєстраційний номер
0121U109360)
(науковий керівник)
2. Залучення до
рецензування збірника
наукових праць
«Східно-
Європейського
журналу передових
технологій» (Scopus).
3. Член редколегії
збірника наукових
праць «Обладнання та
технології харчових
виробництв» (Index
Copernicus, Google
Scholar, Research Bib,
Scientific Indexing
Services); член
редколегії збірника
наукових праць
«Товари і ринки»
(Index Copernicus,
Google Scholar,
Research Bib).
П.п. 12. 1. Юдіна Т.,
Безрученко О.
Біологічна цінність
безглютенних кексів
з молочно-білковим
концентратом
сколотин.
Промисловість та
крафт для HoReCa в
туризмі: досвід,
проблеми, інновації :
зб. матеріалів Міжнар.
наук.-практ. конф Київ
: НУХТ, 2023. С. 49.
(особистий внесок –

0,5 с.)
2. Yudina T., Serenko A. Enzymatic hydrolysis of lactose in buttermilk. International scientific innovations in human life : The 13 th International scientific and practical conference (6-8 July 2022) Cognum Publishing House, Manchester, United Kingdom. 2022. P. 148-152. (особистий внесок – 2 с.)
3. Юдіна Т., Безрученко О., Агапова О. Вологопоглинальна здатність аглютенової борошняної сировини. World science: problems, prospects and innovations : Abstracts of the 5th International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Toronto, Canada. 2021. Pp. 21-27. (особистий внесок – 2 с.)
4. Юдіна Т.І., Серенко А.А. Обґрунтування вибору вторинної молочної сировини у технології низьколактозних кисломолочних напоїв. Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : зб. матеріалів Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Харків, 18 травня 2021 р.) / редкол. : О.І. Червко [та ін.]. Харків : ХДУХТ, 2021. Ч. 2. С. 131-132. (особистий внесок – 1 с.)
5. Юдіна Т.І., Серенко А.А. Технологія концентрату сколотин. Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : матеріали II Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. Прага: Oktan Print s.r.o., 2021. С. 232. (особистий внесок – 0,5 с.)
П.п. 14. 1. Керівництво науковим клубом «Ресурсозберігаючі технології харчової продукції з використанням молочно-рослинної сировини» (ДТЕУ).

							<p>2. Керівництво Агаповою О., переможцем II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт за спеціальністю «Харчові технології» (Диплом I ступеня) (2021 р.)</p> <p>3. Керівництво Агаповою О., Ходченко О., переможцями II Всеукраїнського конкурсу стартапів «TourSystemUkrChallenge2021» серед студентів ЗВО занапрямом «Start-up. Restaurant» (Дипломи I ступеня) (2021 р.)</p>
415971	Мазуркевич Ірина Олександрівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування	<p>Диплом магістра, Український транспортний університет, рік закінчення: 2000, спеціальність: Економіка підприємства, Диплом магістра, Вінницький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2021, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 065848, виданий 26.01.2011</p>	20	ОК7 Управління бізнес-процесами в закладах ресторанного господарства	<p>Підвищення кваліфікації: Готельно-ресторанний комплекс «Drive Club», довідка № 15, тема: «Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі», 1 листопада 2021 р. (3 кредити); Вінницький національний аграрний університет, сертифікат № 155/21, тема: «Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі», 22 жовтня 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); Academic Society of Michal Baludansky, Pan-European University in Bratislava, № 013/1-2018, тема: «Modern teaching methods and innovative technologies in higher education», 23 лютого 2018 р. (3,6 кредитів).</p> <p>Пункти активності: П.п. 1. 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</p>

<https://journals.chdtu.k.ua/index.php/itsf/article/view/39/37>
(фахове видання)
2. Мазуркевич І.О.
Теоретико-методологічні аспекти управління бізнес-процесами на підприємствах 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)

3. 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.)

4. Мазуркевич І.О., Римар О.Г. Проблеми та перспективи розвитку харчової промисловості України. Економіка та держава. №3. 2021. С. 66-70. (фахове видання) (особистий внесок – 2 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 закладах ресторанного господарства: робоча програма, ОС «магістр» галузь знань 18 «Виробництво та технології» спеціальність 181 «Харчові технології» освітня програма «Ресторанні технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 21 с.

2. Мазуркевич І.О.
Управління бізнес-процесами в закладах ресторанного господарства: методичні рекомендації до

самостійної роботи,
ОС «магістр» галузь
знань 18
«Виробництво та
технології»
спеціальність 181
«Харчові технології»
освітня програма
«Ресторанні
технології». Вінниця:
РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023.
31 с.
3. Мазуркевич І.О.
Управління бізнес-
процесами в закладах
ресторанного
господарства:
електронний курс на
платформі Moodle: ОС
«магістр» галузь
знань 18
«Виробництво та
технології»
спеціальність 181
«Харчові технології»
освітня програма
«Ресторанні
технології».
П.п. 8. Науково-
дослідна робота на
тему:
«Конкурентоспромож-
ність 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., Вівсюк І.О.
Фактори, що
впливають на
конкурентоспроможні-
сть закладів
ресторанного
господарства.
Scientific Letters of
Academic Society of
Michal Baludansky.
Vol. 10 (1). 2022. Pp.
91-93. (закордонне
видання) (особистий
внесок – 1,5 с.)
2. Мазуркевич І.О.
Підходи до
класифікації факторів
конкурентоспромож-
ності підприємств
ресторанного бізнесу.
Світ наукових
досліджень: зб. пр.
Міжнар.
мультидисциплін.
наукової Інтернет-
конф. (м. Тернопіль,
Україна – м.
Переворськ, Польща,
22-23 липня 2022 р.).
Тернопіль, 2022. С.
33-37.
3. Mazurkevich I.,
Postova V. Theoretical
foundations of forming
the competitiveness of
restaurant business
establishments. Socio-
economic and

						<p>management concepts: collective monograph. International Science Group. Boston: Primedia eLaunch, 2021. Pp. 106-115. (закордонне видання) (особистий внесок – 5 с.)</p> <p>4. 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: ВРВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. С. 208-220.</p> <p>5. Мазуркевич І.О. Проблеми оцінки ефективності діяльності на підприємствах ресторанного бізнесу. Світ економічної науки : зб. матеріалів Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. економічного спрямування. Вип. 10. Тернопіль, 2018. С. 21-24.</p> <p>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. 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 навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
-----------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------	------------------------	-----------------------------------

	його)			
<p><i>РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>ОК3 Міжнародне регуювання та управління якістю та безпечністю харчової продукції</p>	<p>Традиційні (словесні, практичні, наочні) та інтерактивні (мозковий штурм, дискусія, проблемне навчання), синхронні (вебінар, відеоконференції) та асинхронні (MOODLE; e-mail; месенджери)</p>	<p>усне опитування, тестування, індивідуальне завдання, комп'ютерне тестування в MOODLE, підсумковий контроль – екзамен</p>
		<p>ОК4 Інноваційні технології ресторанної продукції</p>	<p>Традиційні (словесні, практичні, наочні) та інтерактивні (робота в малих групах, мозковий штурм, проблемне навчання, акваріум), синхронні (вебінар, відеоконференції) та асинхронні (MOODLE; e-mail; месенджери)</p>	<p>усне опитування, письмове опитування, тестування, індивідуальне завдання; підсумковий контроль – екзамен</p>
		<p>ОК5 Інжиніринг закладів ресторанного господарства</p>	<p>Словесні, практичні, наочні, синхронні (вебінар, відеоконференції) та асинхронні (MOODLE; e-mail; месенджери)</p>	<p>усне опитування, письмове опитування, тестування, індивідуальне завдання, кейс, підсумковий контроль – екзамен</p>
		<p>Виробнича (переддипломна) практика</p>	<p>Консультації, самопідготовка, виконання завдань на підприємстві-базі практики, робота з навчально-методичною літературою</p>	<p>поточний контроль, захист практики</p>
		<p>Кваліфікаційна робота</p>	<p>Словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, наукові</p>	<p>самостійна робота, виконання завдань під керівництвом наукового керівника, публічний захист кваліфікаційної роботи</p>
<p><i>РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>ОК4 Інноваційні технології ресторанної продукції</p>	<p>Традиційні (словесні, практичні, наочні) та інтерактивні (робота в малих групах, мозковий штурм, проблемне навчання, акваріум), синхронні (вебінар, відеоконференції) та асинхронні (MOODLE; e-mail; месенджери)</p>	<p>усне опитування, письмове опитування, тестування, індивідуальне завдання; підсумковий контроль – екзамен</p>
		<p>ОК6 Сучасні дослідження харчової науки</p>	<p>Традиційні (словесні, практичні, наочні) та інтерактивні (проблемне навчання, дискусія), синхронні (вебінар, відеоконференції) та асинхронні (MOODLE; e-mail; месенджери)</p>	<p>усне опитування; тестування, індивідуальне завдання, комп'ютерне тестування, тестування, реферативне повідомлення, підсумковий контроль – екзамен</p>
		<p>Виробнича (переддипломна) практика</p>	<p>Консультації, самопідготовка, виконання завдань на підприємстві-базі практики, робота з навчально-методичною літературою</p>	<p>поточний контроль, захист практики</p>
		<p>Кваліфікаційна робота</p>	<p>Словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, наукові</p>	<p>самостійна робота, виконання завдань під керівництвом наукового керівника, публічний захист кваліфікаційної роботи</p>
<p><i>РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності,</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>ОК1 Професійна комунікація іноземною мовою</p>	<p>Особистісно орієнтоване навчання (one-minute paper, візія майбутнього, інтелекткарти); технології ситуативного моделювання (імітація, рольові / ділові ігри); мережеві технології:</p>	<p>Усне та письмове опитування; тестування; проект; реферат; індивідуальне завдання; кейс; комп'ютерне тестування; MOODLE; підсумковий контроль –</p>

результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій			синхронні (чат-заняття, онлайн-тренінги) та асинхронні (e-mail, форуми)	екзамен
		Кваліфікаційна робота	Словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, наукові	самостійна робота, виконання завдань під керівництвом наукового керівника, публічний захист кваліфікаційної роботи
PH 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі	☒	OK4 Інноваційні технології ресторанної продукції	Традиційні (словесні, практичні, наочні) та інтерактивні (робота в малих групах, мозковий штурм, проблемне навчання, акваріум), синхронні (вебінар, відеоконференції) та асинхронні (MOODLE; e-mail; месенджери)	усне опитування, письмове опитування, тестування, індивідуальне завдання; підсумковий контроль – екзамен
		Кваліфікаційна робота	Словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, наукові	самостійна робота, виконання завдань під керівництвом наукового керівника, публічний захист кваліфікаційної роботи
		OK6 Сучасні дослідження харчової науки	Традиційні (словесні, практичні, наочні) та інтерактивні (проблемне навчання, дискусія), синхронні (вебінар, відеоконференції) та асинхронні (MOODLE; e-mail; месенджери)	усне опитування; тестування, індивідуальне завдання, комп'ютерне тестування, тестування, реферативне повідомлення, підсумковий контроль – екзамен
PH 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців	☒	OK2 Концепції та ресторанный креатив	Традиційні (словесні, практичні, наочні) та інтерактивні (робота в групах, ситуаційне моделювання, кейси), синхронні (вебінар, відеоконференції) та асинхронні (MOODLE; e-mail; месенджери)	усне опитування, тестування, індивідуальне завдання, розв'язання практичних завдань, підсумковий контроль – екзамен
		OK3 Міжнародне регуювання та управління якістю та безпечністю харчової продукції	Традиційні (словесні, практичні, наочні) та інтерактивні (мозковий штурм, дискусія, проблемне навчання), синхронні (вебінар, відеоконференції) та асинхронні (MOODLE; e-mail; месенджери)	усне опитування, тестування, індивідуальне завдання, комп'ютерне тестування в MOODLE, підсумковий контроль – екзамен
		OK4 Інноваційні технології ресторанної продукції	Традиційні (словесні, практичні, наочні) та інтерактивні (робота в малих групах, мозковий штурм, проблемне навчання, акваріум), синхронні (вебінар, відеоконференції) та асинхронні (MOODLE; e-mail; месенджери)	усне опитування, письмове опитування, тестування, індивідуальне завдання; підсумковий контроль – екзамен
		OK5 Інжиніринг закладів ресторанного господарства	Словесні, практичні, наочні, синхронні (вебінар, відеоконференції) та асинхронні (MOODLE; e-mail; месенджери)	усне опитування, письмове опитування, тестування, індивідуальне завдання, кейс, підсумковий контроль – екзамен
		OK6 Сучасні дослідження харчової науки	Традиційні (словесні, практичні, наочні) та інтерактивні (проблемне навчання, дискусія), синхронні (вебінар, відеоконференції) та асинхронні (MOODLE; e-mail; месенджери)	усне опитування; тестування, індивідуальне завдання, комп'ютерне тестування, тестування, реферативне повідомлення, підсумковий контроль – екзамен

		Виробнича (переддипломна) практика	Консультації, самопідготовка, виконання завдань на підприємстві-базі практики, робота з навчально-методичною літературою	поточний контроль, захист практики
		Кваліфікаційна робота	Словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, наукові	самостійна робота, виконання завдань під керівництвом наукового керівника, публічний захист кваліфікаційної роботи
<i>PH 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки</i>	☒	ОК2 Концепції та ресторанный креатив	Традиційні (словесні, практичні, наочні) та інтерактивні (робота в групах, ситуативне моделювання, кейси), синхронні (вебінар, відеоконференції) та асинхронні (MOODLE; e-mail; месенджери)	усне опитування, тестування, індивідуальне завдання, розв'язання практичних завдань, підсумковий контроль – екзамен
		ОК7 Управління бізнес-процесами в закладах ресторанного господарства	Традиційні (словесні, практичні, наочні) та інтерактивні (проблемне навчання, дискусія, ділова гра, коло ідей), синхронні (вебінар, відеоконференції) та асинхронні (MOODLE; e-mail; месенджери)	усне опитування, письмове опитування, тестування, реферативне повідомлення, обговорення презентації, розв'язування ситуаційних завдань, індивідуальне завдання, підсумковий контроль – екзамен
<i>PH 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій</i>	☒	ОК1 Професійна комунікація іноземною мовою	Особистісно орієнтоване навчання (one-minute paper, візія майбутнього, інтелекткарти); технології ситуативного моделювання (імітація, рольові / ділові ігри); мережеві технології: синхронні (чат-заняття, онлайн-тренінги) та асинхронні (e-mail, форуми)	Усне опитування, письмове опитування, тестування, реферат, індивідуальне завдання, кейс, комп'ютерне тестування, проект, письмове завдання, підсумковий контроль – екзамен
		ОК2 Концепції та ресторанный креатив	Традиційні (словесні, практичні, наочні) та інтерактивні (робота в групах, ситуативне моделювання, кейси), синхронні (вебінар, відеоконференції) та асинхронні (MOODLE; e-mail; месенджери)	усне опитування, тестування, індивідуальне завдання, розв'язання практичних завдань, підсумковий контроль – екзамен
		ОК3 Міжнародне регуювання та управління якістю та безпечністю харчової продукції	Традиційні (словесні, практичні, наочні) та інтерактивні (мозковий штурм, дискусія, проблемне навчання), синхронні (вебінар, відеоконференції) та асинхронні (MOODLE; e-mail; месенджери)	усне опитування, тестування, індивідуальне завдання, комп'ютерне тестування в MOODLE, підсумковий контроль – екзамен
		ОК4 Інноваційні технології ресторанної продукції	Традиційні (словесні, практичні, наочні) та інтерактивні (робота в малих групах, мозковий штурм, проблемне навчання, акваріум), синхронні (вебінар, відеоконференції) та асинхронні (MOODLE; e-mail; месенджери)	усне опитування, письмове опитування, тестування, індивідуальне завдання; підсумковий контроль – екзамен
		ОК5 Інжиніринг закладів ресторанного господарства	Словесні, практичні, наочні, синхронні (вебінар, відеоконференції) та асинхронні (MOODLE; e-mail; месенджери)	усне опитування, письмове опитування, тестування, індивідуальне завдання, кейс, підсумковий контроль – екзамен

		ОК6 Сучасні дослідження харчової науки	Традиційні (словесні, практичні, наочні) та інтерактивні (проблемне навчання, дискусія), синхронні (вебінар, відеоконференції) та асинхронні (MOODLE; e-mail; месенджери)	усне опитування; тестування, індивідуальне завдання, комп'ютерне тестування, тестування, реферативне повідомлення, підсумковий контроль – екзамен
		Кваліфікаційна робота	Словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, наукові	самостійна робота, виконання завдань під керівництвом наукового керівника, публічний захист кваліфікаційної роботи
<i>РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних</i>	☒	ОК6 Сучасні дослідження харчової науки	Традиційні (словесні, практичні, наочні) та інтерактивні (проблемне навчання, дискусія), синхронні (вебінар, відеоконференції) та асинхронні (MOODLE; e-mail; месенджери)	усне опитування; тестування, індивідуальне завдання, комп'ютерне тестування, тестування, реферативне повідомлення, підсумковий контроль – екзамен
		ОК7 Управління бізнес-процесами в закладах ресторанного господарства	Традиційні (словесні, практичні, наочні) та інтерактивні (проблемне навчання, дискусія, ділова гра, коло ідей), синхронні (вебінар, відеоконференції) та асинхронні (MOODLE; e-mail; месенджери)	усне опитування, письмове опитування, тестування, реферативне повідомлення, обговорення презентації, розв'язування ситуаційних завдань, індивідуальне завдання, підсумковий контроль – екзамен
		Кваліфікаційна робота	Словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, наукові	самостійна робота, виконання завдань під керівництвом наукового керівника, публічний захист кваліфікаційної роботи
<i>РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях</i>	☒	ОК4 Інноваційні технології ресторанної продукції	Традиційні (словесні, практичні, наочні) та інтерактивні (робота в малих групах, мозковий штурм, проблемне навчання, акваріум), синхронні (вебінар, відеоконференції) та асинхронні (MOODLE; e-mail; месенджери)	усне опитування, письмове опитування, тестування, індивідуальне завдання; підсумковий контроль – екзамен
		ОК5 Інжиніринг закладів ресторанного господарства	Словесні, практичні, наочні, синхронні (вебінар, відеоконференції) та асинхронні (MOODLE; e-mail; месенджери)	усне опитування, письмове опитування, тестування, індивідуальне завдання, кейс, підсумковий контроль – екзамен
		ОК6 Сучасні дослідження харчової науки	Традиційні (словесні, практичні, наочні) та інтерактивні (проблемне навчання, дискусія), синхронні (вебінар, відеоконференції) та асинхронні (MOODLE; e-mail; месенджери)	усне опитування; тестування, індивідуальне завдання, комп'ютерне тестування, тестування, реферативне повідомлення, підсумковий контроль – екзамен
		Виробнича (переддипломна) практика	Консультації, самопідготовка, виконання завдань на підприємстві-базі практики, робота з навчально-методичною літературою	поточний контроль, захист практики
		Кваліфікаційна робота	Словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, наукові	самостійна робота, виконання завдань під керівництвом наукового керівника, публічний захист кваліфікаційної роботи
<i>РН 2. Приймати ефективні рішення,</i>	☒	ОК3 Міжнародне регуювання та	Традиційні (словесні, практичні, наочні) та	усне опитування, тестування, індивідуальне

оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах		управління якістю та безпечністю харчової продукції	інтерактивні (мозковий штурм, дискусія, проблемне навчання), синхронні (вебінар, відеоконференції) та асинхронні (MOODLE; e-mail; месенджери)	завдання, комп'ютерне тестування в MOODLE, підсумковий контроль – екзамен
		ОК4 Інноваційні технології ресторанної продукції	Традиційні (словесні, практичні, наочні) та інтерактивні (робота в малих групах, мозковий штурм, проблемне навчання, акваріум), синхронні (вебінар, відеоконференції) та асинхронні (MOODLE; e-mail; месенджери)	усне опитування, письмове опитування, тестування, індивідуальне завдання; підсумковий контроль – екзамен
		ОК7 Управління бізнес-процесами в закладах ресторанного господарства	Традиційні (словесні, практичні, наочні) та інтерактивні (проблемне навчання, дискусія, ділова гра, коло ідей), синхронні (вебінар, відеоконференції) та асинхронні (MOODLE; e-mail; месенджери)	усне опитування, письмове опитування, тестування, реферативне повідомлення, обговорення презентації, розв'язування ситуаційних завдань, індивідуальне завдання, підсумковий контроль – екзамен
		Кваліфікаційна робота	Словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, наукові	самостійна робота, виконання завдань під керівництвом наукового керівника, публічний захист кваліфікаційної роботи
РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій	☒	Кваліфікаційна робота	Словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, наукові	самостійна робота, виконання завдань під керівництвом наукового керівника, публічний захист кваліфікаційної роботи
		Виробнича (переддипломна) практика	Консультації, самопідготовка, виконання завдань на підприємстві-базі практики, робота з навчально-методичною літературою	поточний контроль, захист практики
		ОК7 Управління бізнес-процесами в закладах ресторанного господарства	Традиційні (словесні, практичні, наочні) та інтерактивні (проблемне навчання, дискусія, ділова гра, коло ідей), синхронні (вебінар, відеоконференції) та асинхронні (MOODLE; e-mail; месенджери)	усне опитування, письмове опитування, тестування, реферативне повідомлення, обговорення презентації, розв'язування ситуаційних завдань, індивідуальне завдання, підсумковий контроль – екзамен
		ОК5 Інжиніринг закладів ресторанного господарства	Словесні, практичні, наочні, синхронні (вебінар, відеоконференції) та асинхронні (MOODLE; e-mail; месенджери)	усне опитування, письмове опитування, тестування, індивідуальне завдання, кейс, підсумковий контроль – екзамен
		ОК2 Концепції та ресторанний креатив	Традиційні (словесні, практичні, наочні) та інтерактивні (робота в групах, ситуативне моделювання, кейси), синхронні (вебінар, відеоконференції) та асинхронні (MOODLE; e-mail; месенджери)	усне опитування, тестування, індивідуальне завдання, розв'язання практичних завдань, підсумковий контроль – екзамен
		ОК4 Інноваційні технології ресторанної продукції	Традиційні (словесні, практичні, наочні) та інтерактивні (робота в малих групах, мозковий штурм, проблемне навчання, акваріум), синхронні (вебінар, відеоконференції) та асинхронні (MOODLE; e-mail; месенджери)	усне опитування, письмове опитування, тестування, індивідуальне завдання; підсумковий контроль – екзамен

